

Matico označimo z barvo, ki mora biti brez izrazitega vonja in se mora razmeroma hitro sušiti. Še ne dolgo tega smo čebelarji za ta namen uporabljali barvo na akrilni osnovi, v zadnjem času pa za označevanje matic uporabljamo posebna pisala, katerih uporaba je zelo preprosta. Ta vsebujejo barvo na vodni osnovi, ki se hitro suši. Slaba lastnost takšnega označevanja je, da čebele tako naneseno barvo sčasoma zdrgnejo z matice in ta je spet brez oznake. Namesto barve zato čebelarji dandanes vse pogosteje uporabljajo oštevilčene opalnitne ploščice, ki jih s šelakom ali še bolje s sekundnim lepilom v gelu prilepimo na hrbtni del oprsja. Svetujem vam uporabo fluorescenčnih opalnitnih ploščic, kajti matica s takšno ploščico bo vidna tudi za čebelarja z nekoliko večjo dioptrijo.

Ker smo čebelarji organizirani in združeni na svetovni ravni, ker medsebojno komuniciramo, menja-

mo matice in roje ter trgujemo z njimi, je za označevanje matic na mednarodni ravni sprejeta barvna lestvica letnega razporeda barv za ta namen.

Čeprav nam označevanje matic vzame kar nekaj časa, se nam to pozneje obrestuje, kajti vsa naslednja čebelarska opravila, pri katerih moramo poiskati matico, bomo opravili veliko hitreje in z manj nepotrebnega brskanja po panju. ■

Barvna lestvica za označevanje matic

Barva	Leto, ki se konča s številom
bela	1,6
rumena	2,7
zelena	4,9
rdeča	3,8
modra	0,5



Označevanje alergenov po novem

Andreja Kandolf Borovšak*, andreja.kandolf@czs.si

Konec minulega leta je začela veljati Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih porabnikom, s tem pa je prenehala veljati do zdaj veljavna zakonodaja o označevanju živil, natančnejše Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil. Poglavitna sprememba pri označevanju je, da je po novem predpisana velikost črk na nalepkah. Vse oznake na živilu (izjema je označevanje številke za neto količino) morajo biti velike vsaj **1,2 mm**, o čemer smo že pisali. Poleg tega je ena izmed novosti tudi označevanje alergenov.

Tako je treba označiti vsako sestavino ali pomožno tehnološko sredstvo, navedeno v seznamu v Prilogi II omenjene uredbe ali pridobljeno iz snovi ali proizvoda s seznama v Prilogi II, ki povzročata alergije ali preobčutljivosti, in je bilo uporabljeno v proizvodnji ali pri pripravi živila, zato ga vsebuje tudi končni proizvod, čeprav v spremenjeni obliki.

Ime snovi iz Priloge II mora biti poudarjeno z vrsto pisave, tako da se to jasno razlikuje od preostalega seznama snovi, na primer po črkah, stilu ali barvi ozadja.

Če seznama sestavin ni, potem je treba zapisati besedo »vsebuje«, za njo pa ime snovi ali proizvoda iz Priloge II.

Na seznamu Priloge II so med drugimi zapisane tudi te sestavine:

- **arašidi** (kikiriki) in proizvodi iz njih;
- **oreški**, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglans regia*), indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch), brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, z izjemo oreškov, ki jih uporabljamo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- **žveplovi dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg** ali 10 mg/l glede na skupni SO₂; izračunani so za proizvode, ki so pripravljani za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev.

DOLINŠEK MARJAN S.P.,
IZDELAVA ČEBELARSKE OPREME,
MD OPREMA

Gladež 27
1411 Izlake
mobi: 041 985 313 po 15 ur
tel.: 05 973 05 36
e-mail: dolinsek.marjan@gmail.com

Pri nas izdelujemo dve velikosti ometalnikov
in sončne topilnike iz nerjavne pločevine po
ugodnih cenah.

* Mag., svetovalka JSSČ za zagotavljanje varne hrane

Ker na tem seznamu ni čebeljih pridelkov, zanje teh zahtev ni treba upoštevati. Seveda pa jih moramo upoštevati pri izdelkih iz čebeljih pridelkov, npr. pri medu z dodanimi oreški, medici ipd.

Zaradi morebitnih sprememb seznama alergenih snovi vam priporočamo, da pred pripravo nalepk za sestavljena živila preverite seznam. Npr:

OREHI Z MEDOM	MEDICA
Sestavine: med 90 % orehi 10 %	Vsebuje sulfit.

Prilagamo tudi primer označitve alergenov značnega proizvajalca čokolad. ■

Ⓢ Mlečna čokolada z alpskim mlekom s celimi lešniki. Sestavine: sladkor, lešniki (17%), kakavovo maslo, posneto mleko v prahu, kakavova masa, sirota v prahu (iz mleka), mlečna maščoba, lešnikova pasta, emulgator sojin lecitin, aroma. Mlečna čokolada vsebuje: kakavovi deli najmanj 30%. Lahko vsebuje druge oreške in pšenico.

Novice iz sveta

Bangladeš



Bangladeš je država v Jugovzhodni Aziji s približno 160 milijoni prebivalcev. Do konca 20. stoletja pravih čebelarjev na tem koncu sveta sploh ni bilo, saj so obstajali samo lovci na med divjih čebel. Še zdaj se prvega aprila na tisoče ljudi odpravi v mangrove gozdove širne delte reke Ganges, da bi pobrali med čebel vrste *Apis dorsata* (orjaška čebela), ki gnezdi na vejah dreves. Najboljša lovišča so na območjih rezervatov bengalskih tigrov, zato ni čudno, da je vsako leto med lovci na med veliko žrtev teh krvoločnih živali. Toda cena medu je visoka, želja po zaslužku med ljudmi pa tako velika, da ta vsakič prevlada nad strahom. Šele nekaj let pred koncem 20. stoletja je bangladeška vlada dovolila uvoz italijanske medonosne čebele *Apis mellifera ligustica*, to pa je bil tudi začetek sodobnega pridobivanja medu. Vendar je vsak začetek težak in povezan s številnimi napakami. Tega so se zdaj zavedle tudi bangladeške vladne in nevladne organizacije, odgovorne za razvoj kmetijstva in še posebej čebelarstva kot perspektivne panoge, ki lahko revnejšim slojem podeželskega prebivalstva ponudi nova delovna mesta.

Na povabilo bangladeško-slovenske gospodarske zbornice sem sredi januarja odpotoval v to državo na indijski podcelini. Moja naloga je bila oceniti stanje v tamkajšnjem čebelarstvu in predlagati rešitve za njegovo izboljšanje. Že ob obisku pri prvem večjem poklicnem čebelarju kakih 100 km južno od glavnega mesta Daka sem videl, kaj vse bi bilo treba spremeniti. Prav tedaj je bil čas točenja medu oljne ogrščice, ki je delno še vedno cvetela. Ker med v večini satja ni bil pokrit, sem predvideval, da verjetno še ni dovolj zrel in da vsebuje preveč vode. Meritve z refraktometrom so potrdile, da je vseboval 21,5 % vode. Poleg tega sem iz pogovora z lastnikom čebel izvedel, da nosemo zdravi z nekim sredstvom, za katero se je pozneje izkazalo, da kot aktivno snov vsebuje antibiotik oksitetraciklin, uporaba tega antibiotika pa je v evropskem čebelarstvu prepovedana. Opazil sem tudi, da satnike sicer



Foto: Internet

Skupina bangladeških čebelarjev. Eden izmed njih nosi rdečo majico in kapo z oznakami ČZS.

zažičujejo, vendar satnice samo vtaknejo med žice in jih ne vtirajo vanje. Zato se satje, polno medu, pogosto seseda. Da bi se to ne dogajalo, še posebej ne med prevozom z ene paše na drugo, do zadnje kaplje iztočijo vse sate, celo tiste s pokrito zalego. Družine zato precej oslabijo, posledica tega pa je, da naslednje paše ne morejo v celoti izrabiti. Njihovo točilo je narejeno iz pocinkane pločevine in tudi plastične posode za med verjetno niso primerne za shranjevanje živil.

Predzadnji dan mojega bivanja v Bangladešu je domači gostitelj v 30-milijonski Daki organiziral seminar, ki so se ga udeležili nekateri večji poklicni čebelarji iz različnih krajev te države ter predstavniki osrednje čebelarke organizacije, univerze in različnih raziskovalnih institucij. V skoraj eno uro trajajočem predavanju sem v sliki in besedi pokazal, kako čebelarimo v Sloveniji, potem pa sem pojasnil, kaj vse bi bilo treba storiti za izboljšanje razmer v bangladeškem čebelarstvu. Sledila je živahna, dve uri trajajoča razprava, ki je pokazala, da si vsi, ki imajo kaj opraviti s čebelami, resnično želijo napredka v tej panogi in da so moje predloge vzeli resno. To se je pokazalo tudi zadnji dan, ko me je skupaj z domačimi gostitelji sprejel minister za kmetijstvo in se z nami zadržal v prijateljskem pogovoru.