

Črna zidarka (*Megachile parietina*)

Med hojo po peščenih poteh na Krasu, drugod na Primorskem in tudi ponekod v Alpah lahko opazimo črne, od 16 do 18 mm velike čebele, ki na poteh nabirajo pesek za gradnjo svojih gnezd. Iz peska z dodatkom izločka iz svojih žlez na skalah gradijo celice, v katere znosijo pelod in medicino s cvetov in odložijo jajčece. Zapolnjeno celico s peskom tudi zaprejo in se lotijo nove poleg nje. Zanimivo je, da so samice povsem črne barve, medtem ko so njihovi samci rjavi. Črne zidarke pripadajo podrodu čebel zidark (Chalicodoma), ki jih sedaj vključujemo v rod čebel listorezk (Megachile). V Sloveniji sta živeli še dve sredozemski vrsti zidark tega podrodu, ki pa jih zadnja leta ne videmo več. Verjetno so nanje neugodno vplivale vremenske razmere, posebno zmrzali. Le črne zidarke so še vedno pogoste. Razširjene so predvsem v krajih z apneniško

skalno podlago, kjer je zaradi kraškega preperevanja na površju veliko skal z luknjami, v katerih lahko zidarke gradijo svoja gnezda. Naslednje leto se iz njih izleže nova generacija in v gnezdih iz peska za seboj pusti luknje, ki jih za svoja gnezda lahko uporabijo nekatere manjše čebele samotarke. Črne zidarke v Evropi niso ogrožene, za druge vrste zidark pa ni dovolj podatkov o ogroženosti.



Dr. Andrej Gogala

gogala62@gmail.com

Kakšno ceno postaviti za čebelje pridelke

Čebelarji smo večkrat pred dilemo, katera cena je tista prava, ki jo lahko postavimo za čebelje pridelke. Preden se lotimo prodaje na trgu, je prav, da poznamo nekaj osnov glede postavitve cene in si odgovorimo na osnovna vprašanja.

Kaj cena pove kupcu

Cena je tisti dejavnik, ki kupcu sporoča, za kakšen izdelek gre. Zavedati se moramo, da če je cena prenizka, bo pri porabniku vzbudila dvom o kakovosti, nasprotno pa bo previsoka cena kupca odgnala h konkurenčnemu ponudniku, ki bo za nižjo ceno ponujal proizvod enakega kakovostnega razreda. **Pomembno je, da kupcu izdelek, ki ga kupi, prinese večje zadovoljstvo kot cena, ki jo je plačal.** Številne raziskave in študije kažejo na to, da **kadar gre za živila višjega kakovostnega razreda, je potrošnik za kakovost vsekakor pripravljen plačati več.** Prav tako različne ankete in študije kažejo na to, da je v primeru odločanja o nakupu medu **najpomembnejši dejavnik kakovost**, kupcu pa je pomembno tudi **poreklo**, da ve, od kod prihaja med. Pogosto pa se za nakup medu odloča tudi na podlagi **poznavanja čebelarja.**

Kakšna je cena na trgu

Kot zanimivost pogledjmo, kakšne so cene medu na trgu. Na trgovskih policah težko najdemo med slovenskega po-

rekla, če pa ga, ta dosega bistveno višjo ceno, kot je cena pri čebelarjih na domu. Povprečna cena medu slovenskega porekla v trgovskih centrih večjih trgovcev znaša **17,30 EUR/kg**, kar je za kar 85 % več, kot je povprečna cena pri čebelarjih na domu, kjer je povprečna cena 9,31 EUR/kg. Dokaj visoko ceno na trgu dosega tudi uvožen med, saj povprečna maloprodajna cena uvoženega medu v letu 2016 znaša **11,97 EUR/kg.**

Kakšno ceno torej postaviti

Da bi se med slovenskega porekla prodajal po ceni, ki si jo kakovosten med zasluži, komisija za ekonomiko pri ČZS vsako leto oblikuje priporočene cene, ki so predstavljene v nadaljevanju. Te so še vedno nižje od povprečne cene medu slovenskega porekla v trgovskih centrih in v specializiranih prodajalnah, pa vseeno pomenijo neko orientacijo čebelarjem. Za približno 20 % višje so priporočene cene medu, vključenega v sheme kakovosti, za 30 % pa cene medu iz ekološke pridelave. Zavedamo se, da cene medu čebelarji na domu ne moremo z danes na jutri dvigniti na raven cene, ki velja za prodajo v trgovskih centrih. Vseeno pa nam je ta cena lahko vodilo, da medu ne prodajamo pod ceno. **Priložnost čebelarjev** za prodajo po višji ceni so zagotovo **kakovostne sheme** medu, ki slovenskemu potrošniku zagotavljajo tisto, kar želi:

- zagotovljeno kakovost,
- znano poreklo,
- sledljivost.

Glede na to, da se bo v prihodnjih letih izvajala promocija shem kakovosti med širšo javnostjo, pa bo prodaja medu, vključenega v sheme, pomenila tudi **večjo prepoznavnost**. Na nas čebelarjih pa je, ali bomo to priložnost izkoristili.

Priporočene cene

Komisija za ekonomiko je na svoji redni seji, 14. februarja 2017, sprejela sklep o priporočenih cenah za leto 2017. Priporočene cene so zgolj priporočilo čebelarjem. Pomembno je, da se zavedamo pomena svojega dela in dela naših pridnih čebelic in s prodajo po primernih cenah poskrbimo za ekonomičnost svojega čebelarstva.

Tanja Magdič

Svetovalka JSSČ za ekonomiko čebelarstva
tanja.magdic@czs.si

* Cvetni prah:

Svež cvetni prah osmukanec pomeni cvetni prah, ki je po odvzemu očiščen in globoko zamrznjen.

Sušen cvetni prah osmukanec pomeni cvetni prah, ki je po odvzemu očiščen in obdelan s sušenjem na toplem zraku.

Izkopanec pomeni cvetni prah, ki je pridobljen z izkopavanjem iz satnih celic.

** Propolis:

Propolis (10 g): pomeni propolis, očiščen vseh primesi, brez vidnih delov voska, navadno strgan iz posameznih delov panja.

Propolis (10 g), pridobljen na ustreznih mrežicah, pomeni propolis, očiščen vseh primesi, pridobljen s tehnologijo dobre čebelarske prakse z lovilnimi pripomočki: plastične mreže, posebni plastični vložki, platno ...

Predlog priporočenih cen za čebelje pridelke 2017:

Čebelji pridelek	Cena EUR	Cene čebeljih pridelkov iz ekološke pridelave	Cene medu za sheme višje kakovosti
cvetlični med (900 g)	9	11,5	10,5
akacijev med (900 g)	9,5	13	11,5
lipov med (900 g)	9,5	13	11,5
gozdni med (900 g)	10	13	12
kostanjev med (900 g)	10	13	12
smrekov med (900 g)	11	14,5	13,5
hojev med (900 g)	12	15	14,5
cvetni prah (0,1 kg) osmukanec, sušen*	5,5	7	
cvetni prah (0,1 kg) osmukanec, svež, globoko zamrznjen*	5,5	7	
cvetni prah izkopanec (0,1 kg) *	33	43	
propolis (10 g)	3,5	4,5	
propolis (10 g), pridobljen na ustreznih mrežicah	5,5	7	
matični mleček (10 g)	11	14,5	
vosek (1 kg)	9,5	12	
vosek, deviški (1 kg)	16,5	21,5	
čebelja družina (sat pokrite zalege s čebelami)	13	17	

Čebelarjeva opravila v juniju

Junij je mesec gozdnih paš – upam, da tudi letos. Čebele, ki so na prevozni enoti, takoj po akacijevi paši prepeljem na gozdno, nekoliko višje v hrib, in tam, če gozdne paše ne bo, počakam na lipo. Večkrat sem že omenjal točenje, a ga podrobneje nisem opisal, kar sledi sedaj.

Opravila pri točenju medu

Minili so časi, ko sem točil v tovornjaku. Z začetkom samostojnosti Slovenije se je meja zaprla in od tedaj vozim čebele le na krajše razdalje po Beli krajini, zato vedno točim doma, v prostoru, opremljenem po smernicah HACCP. Ko je med dovolj zrel, začnem pripravo na točenje. Čeprav je točenje vrhunec čebelarstva, zaradi starosti tega ne delam s prevelikim veseljem. Vedno me muči, da nekaj jemljem, kar so čebele nabrale z veliko truda. Točim samo sate iz medišča, nikoli iz plodišča. Če sta na vidiku poslabšanje vreme-

na in daljše obdobje brez donosa, pustim še v medišču en sat medu.

Do čebelnjaka na paši pripeljem prazno satje v zabojih, odprem panj in samo malo pokadim čebele v medišču. Malo počakam, da se čebele napijejo medu, ta čas pregledam sate v topli



Zaboji za prevoz polnih medenih satov

Foto: Jože Sever