



## Označevanje vrste medu

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

V Sloveniji pridelujemo različne vrste medu – od cvetličnega in gozdnega do vrstnih medov, kot so akacijev, lipov, kostanjev, hojev, smrekov, pa tudi med oljne ogrščice, ajde in še kateri. Ponosni smo na to, da kupcu lahko ponudimo več različnih vrst slovenskega medu. Med sicer lahko prodajamo samo z označbo »med« in ga ni treba dodatno označiti glede na izvor, vsekakor pa je priporočljivo, da kupcu ponudimo to dodatno informacijo, saj bo na ta način bolj seznanjen s tem, kaj je kupil. Med je namreč izjemno pestro živilo, saj je pestrost zelo velika že v okviru posamezne vrste. Če kupcu ne ponudimo dodatne informacije o vrsti, pa je skoraj tako, kot da bi kupil »mačka v žaklju«. Tistemu, ki ne mara grenkega okusa, kostanjev med s senzorično odličnimi lastnostmi ne bo všeč, zato se verjetno ne bo več odločil za nakup te vrste medu. Če mu že sami povemo, da je med kostanjev, bo ozaveščen kupec takoj vedel, da ta med ni zanj. Najbolje je sicer, če ga lahko pokusi, kot vemo, pa to vedno ni mogoče. Zato vsekakor priporočam, da označimo vrsto ali vsaj izvor medu. K velikemu napredku pri označevanju vrst medu so pripomogla senzorična ocenjevanja, saj ta spodbujajo pridelavo in prepoznavanje čistih vrst medu.

### Določanje vrste medu

V skladu s Pravilnikom o medu lahko izraz med dopolnimo z navedeno rastlin, če med v celoti ali delno izvira iz navedenih rastlin in ima njihove senzorične, fizikalno-kemične in mikroskopske lastnosti (Pravilnik o medu, 2011). Med je dopustno imenovati vrstni, če vsaj 45 odstotkov peloda, ki ga vsebuje, pripada rastlinski vrsti, po kateri ga poimenujemo. To pa ne velja za med, katerega surovina je nabrana na rastlinah, ki dajejo bodisi veliko (kostanjev med, med oljne ogrščice) bodisi malo (lipov, akacijev med) peloda, ali če je med manovega izvora.

Za določitev vrste medu moramo tako opraviti senzorično in pelodno analizo, zelo pa nam pri določanju vrste medu pomaga tudi izmerjena električna prevodnost. Pelodna analiza je zelo pomembna pri določanju akacijevga, lipovega in kostanjevega medu ter medu oljne ogrščice, za določitev cvetličnega, gozdnega, hojevega in smrekovega medu pa so pomembnejše senzorične lastnosti in električna prevodnost.

Določanje vrste medu pa včasih ni preprosto. To se zgodi takrat, kadar čebele sočasno nabirajo nektar in mano, tako da je med mešan. Pravilnik o medu postavlja strogo ločnico za električno prevodnost in določa, da je meja glede na izvor osnovne surovine vrednost 0,8 mS/cm. Po Pravilniku o medu mora biti električna prevodnost medu iz nektarja – izjema je kostanjev med – enaka ali manjša od 0,8 mS/cm, električna prevodnost medu iz mane in kostanjevega medu pa večja od 0,8 mS/cm, vendar v praksi ni vedno tako. Pogosto se zgodi, da je prevodnost medu večja od 0,8 mS/cm, v aromi pa je zaznavna predvsem cvetlična nota. Navadno je vzrok za to vsebnost majhne količine nektarja ali mane kostanja oz. lipe, ki ima večjo električno prevodnost. Ker imata ti dve rastlini v aromi bolj cvetlično noto, so senzorične lastnosti takega medu bolj značilne za cvetlični med kot za gozdni, zato je večna dilema, kako takšen med označiti. Ne moremo ga namreč označiti kot lipov ali kot kostanjev med, če tega ne potrdijo senzorične lastnosti in pelodna analiza. Prav tako ga ne moremo označiti kot cvetlični med, saj je njegova električna prevodnost previsoka (narave pač ni mogoče povsem spraviti v številke), če ga označimo kot gozdni med, pa nas bo kupec, ki je navajen povsem drugačnih senzoričnih lastnosti gozdnega medu, gotovo vprašal, kaj smo mu prodali.

Ali bo prihodnjic še prišel k nam po gozdni med? Če ima rad prave gozdne medove, bo šel verjetno raje k sosednjemu čebelarju, pri katerem bo dobil gozdni med z aromo po smoli, dimu, zeliščih. Lahko se tudi zgodi, da mu bo aroma tega medu ustrezala, vendar potem verjetno ne bo več kupal gozdnega medu. Takšen med senzorično ni čist, zato na senzoričnem tekmovanju ne bo dobil dobre ocene, to pa seveda ne pomeni, da ni kakovosten in da porabnikom ne bo všeč. Čebelar ne moremo ukazati, kam naj letijo, na senzorično čistost medu mora paziti čebelar s svojim občutkom za postavitve stojišča in pravi čas točenja. To pa vedno ni mogoče, saj je narava spremenljiva, medenje različnih vrst rastlin pa je lahko sočasno.

Kako označiti tak med, da ne bomo zavajali kupca, da ga ne bomo odgnali, npr. po gozdni med, k sosedu? V tem primeru priporočam samo označbo MED. Če prodajamo na domu ali na tržnici, to niti ni težava, ker ga kupcu pred nakupom vedno lahko ponudimo v pokušnjo, ob tem pa mu lahko tudi opišemo nastanek medu.

\* mag., svetovalka JSSČ za zagotavljanje varne hrane



Foto: MB

*Raznovrstnost barve hojevega medu.*

### Rezultati interne kontrole medu v letu 2013

Rezultati letošnje interne kontrole medu kažejo, da določanje vrste medu ni preprosto, da zgolj opazovanje medenja v naravi in senzorične lastnosti medu ne zadostujejo za pravilno določitev vrste medu. Čebelarji so napačno deklarirali skoraj 27 odstotkov vzorcev, vrste medu pa niso označili pri 10 odstotkih vzorcev. Najpogosteje čebelarji napačno označijo akacijev med, saj ga označijo kot akacijev, v resnici pa je cvetlični. Letos se je prav tako pogosto zgodilo, da so čebelarji med označili kot cvetlični, v resnici pa je bil lipov. To sicer ni napaka, je pa škoda med označiti kot cvetlični, če lahko nosi oznako lipov. Pri posameznih vzorcih se je tudi zgodilo, da so čebelarji med označili kot gozdni, bil pa je cvetlični, ali nasprotno. Če niste prepričani, katere vrste je med, vam svetujemo, da za pomoč poprosi-

te Javno svetovalno službo v čebelarstvu. Z veseljem vam bomo pomagali, saj z napačno označeno vrsto medu pravzaprav zavajamo porabnika.

Glede na to, da se razmere v naravi nenehno spreminjajo, spreminja pa se tudi rastlinstvo, je treba stalno dopolnjevati zbirko lastnosti slovenskega medu. Zaradi tega program ukrepov na področju čebelarstva za novo programsko obdobje predvideva tudi karakterizacijo slovenskega medu. Ena izmed vrst medu, pri kateri se kažejo spremembe v senzoričnih lastnostih, je hojev med, pri katerem iščemo zelenkast odtenek v barvi. V zadnjem času se pogosto pojavlja hojev med s tipično aromo, vendar je povsem svetle barve. Podobno se dogaja pri akacijevem medu, ki vsebuje zelo malo cvetnega prahu. Ta dejstva kažejo na to, da je med del narave, ki se spreminja, zato je treba stalno obnavljati tudi zbirko podatkov o slovenskem medu. ■



Izdelava prevoznih čebelnjakov,  
omar za čebele, panjev...

**AKCIJA -7%** do 30. 11. 2013

Anton Ciglič, s.p.  
www.cebelnjaki.si, info@cebelnjaki.si  
telefon: 031 681 589



## » Bakreni pripravek Cuprablau Z«

*Novembra bi morale biti krošnje večine listopadnih rastlin že gole in pripravljene na zgodnji sneg.*

*Ko listje odpade, drevesa in jagodičje škropimo proti različnim boleznim z bakrenim pripravkom Cuprablau Z.*

*Tako pripomoremo k zatiranju jablanovega in hruševega škrlupa, listne luknjičavosti koščičarjev, breskove kodravosti, različnih pegavosti in drugih bolezni, ki jih povzročajo škodljive vrste gliv.*



**Cinkarna Celje je v letu 2013 zlati pokrovitelj Sklada za ohranitev kranjske čebele**