



Kakovostni parametri medu in sheme višje kakovosti

V Sloveniji imamo razvite sheme višje kakovosti, ki potrošniku omogočajo nakup izdelkov, za katere veljajo strožji kakovostni parametri. Preberite katere lastnosti prištevamo h kakovostnim parametrom.

Ana Janžekovič, svetovalka specialistka za zagotavljanje varne hrane, **Tina Žerovnik**, svetovalka specialistka za ekonomiko čebelarjenja (tina.zerovnik@czs.si)

Za določanje kakovosti medu uporabljamo več kakovostnih parametrov. Kakovostni parametri medu so opredeljeni z Evropsko direktivo o medu. Zapisani so tudi v standardih Codex alimentarius, ki so osnova za delovanje več svetovnih organizacij, kot sta WHO (Svetovna zdravstvena organizacija) in FAO (Organizacija za prehrano in kmetijstvo Združenih narodov). V Sloveniji imamo razvite sheme višje kakovosti, ki potrošniku omogočajo nakup izdelkov, za katere veljajo strožji kakovostni parametri. H kakovostnim parametrom prištevamo naslednje lastnosti: vsebnost vlage, elektrolitska prevodnost, vsebnost sladkorjev in netopnih snovi, delež prostih kislin, diastazno število in vsebnost hidroksimetilfurfurala (HMF).

Med, ki se daje v promet, mora ustrezati naslednjim pogojem:

- Vsebnost vlage ne sme presegati 20 %.
- Elektrolitska prevodnost za cvetlične medove je nižja od 0,8 mS/cm, medtem ko je prevodnost za gozdne medove višja od 0,8 mS/cm.
- HMF (hidroksimetilfurfural) ne presega 40 mg/kg.
- Vsebnost sladkorjev (vsota fruktoze in glukoze) v cvetličnem medu mora biti najmanj 60 g/100 g, v gozdnem medu pa 45 g/100 g.
- Najvišja vsebnost saharoze je 5 g/100 g. Pri vsebnosti saharoze obstaja nekaj izjem, in sicer lahko akacijev med, med iz lucerne, sivke, boreča in nekaterih drugih rastlinskih vrst dosega višjo vsebnost saharoze (10 oz. 15 g/100 g).
- Vsebnost netopnih snovi ne presega 0,1 g/100 g.
- Proste kisline dosežejo največ 50 tisočink enote prostih kislin v 1000 g.
- Diastazno število je najmanj 8.



Foto: Arhiv ČZS

Med, vključen v sistem SMGO (Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo), ima strožja pravila na področju vsebnosti vlage, ki ne sme presegati 18,6 %, in glede vsebnosti HMFa, ki ne sme presegati 15 mg/kg. Podobni kriteriji veljajo tudi za Kočevski gozdni med, pri katerem vsebnost vode ne sme presegati 18,6 %, vsebnost HMFa pa mora biti manjša od 10 mg/kg. Kakovostni parametri, ki opredeljujejo Kraški med, so nekoliko drugačni, in sicer vsebnost vode v tem primeru ne sme presegati 18 %, HMF pa ne sme presegati 40 mg/kg. Tovrstna strožja merila kupcu omogočajo,

da izbere izdelke višjega kakovostnega razreda, po drugi strani pa pridelovalcu zaščitene izdelke omogočajo višjo prodajno ceno.

Za doseganje osnovnih kakovostnih parametrov se je treba ravnati po načelih dobre čebelarke prakse in upoštevati osnovne apitehnične ukrepe. Eden izmed teh ukrepov je, da pred točenjem odvezamo testni vzorec, na katerem pomerimo delež vlage. Pozornost namenimo hranjenju čebeljih družin in možnosti prehoda krme v med. Posebno pozornost namenimo tudi prevešanju satov in potencialni napaki točenja prevešanih satov. Pri utekočinjanju medu smo pozorni na temperaturo segrevanja in na to, da medu ne pregrejemo na več kot 40 °C, kar vpliva na hitrost nastajanja HMF-a. Na nekatere kakovostne parametre žal ne moremo vplivati. To so recimo elektrolitska prevodnost, delež prostih kislin in diastazno število.



Foto: Arhiv ČZS

Pomembno je, da poznamo osnovne kakovostne parametre in dajemo na trg kakovostne izdelke. Osnovne kakovostne parametre je zakonsko predpisala in sprejela Evropska unija. Predpisov, ki jih je sprejela EU, se morajo držati posamezne članice unije, vključno s Slovenijo. Zagotavljanje osnovnih kakovostnih parametrov omogoča kupcu nakup izdelkov najvišje možne kakovosti, kar med drugim prispeva k boljši potrošniški izkušnji in večjemu zaupanju v tovrstne izdelke.

Med iz shem kakovosti v očeh potrošnika

Na trgu se poleg medu v čedalje večji meri, ne samo pri lokalnih pridelovalcih, ampak tudi v živilskih trgovinah, pojavljajo živila, ki so označena z znaki evropskih shem kakovosti. Generacije, ki prihajajo v vlogo potrošnika, dajejo velik poudarek zdravemu življenjskemu slogu, kamor sodi tudi temu primeren način izbora ter pomena uživanja kakovostne hrane. Vpliv globalizacije, socialnih medijev in interneta kot pomembnih virov informacij, pa tudi zavedanje o okoljski odgovornosti, spodbuja iskanje lokalnih prehranskih možnosti. Tudi sodobna podjetja se vključujejo v tovrstno vedenje, povezujejo se z lokalnimi, tradicionalnimi in trajnostnimi praksami ter si prizadevajo za sožitje z naravo.



Oznake kakovosti na ravni EU, kjer so certificirani tudi Slovenski med, Kočevski gozdni med in Kraški med, so bile ustvarjene z namenom vplivanja na potrošnikove odločitve z vidika posebnosti, preverjene kakovosti, zagotovljene sledljivosti in znanega porekla. Cilj prodaje medu iz shem kakovosti je preseganje pričakovanj potrošnikov, ki najpogosteje vključujejo visoko kakovost, ustrezne informacije in izjemno doživetje. Vključevanje v evropske sheme kakovosti ter prodaja certificiranega medu sta pomembni tržni orodji za čebelarje, dodana vrednost živila in konkurenčna prednost na trgu, ki je nasičen z uvoženim medom nižje kakovosti in cene. ■

Viri:

Pravilnik o medu (Uradni list RS, št. 4/11 z dne 21. 1. 2011).

Direktiva Sveta 2001/110/ES z dne 20. decembra 2001 o medu.

<https://www.okusi-med.si/> (april, 2023).

Glogovečan, A. I., Šedík, P. in Pocol, C. B. (2021). The importance of certification with pdo and pgi quality schemes: A critical analysis of the romanian beekeeping sector. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology*, 78(2), 35.

Glogovečan, A.-I., Dabija, D.-C., Fiore, M. in Pocol, C. B. (2022). Consumer perception and understanding of european union quality schemes: A systematic literature review. *Sustainability*, 14(3), 1667.