



DOBRA ČEBELARSKA PRAKSA

SMERNICE ZA UVELJAVLJANJE NAČEL DOBRE ČEBELARSKE PRAKSE PRI PRIDOBIVANJU MEDU V SISTEMU KOLEKTIVNE ZNAMKE ZA VRHUNSKI SLOVENSKI MED KONTROLIRANE KAKOVOSTI

1. UREDITEV OKOLICE ČEBELNJAKA, STOJIŠČA PANJEV

Okolica čebelnjaka in stojišča panjev mora biti urejena, brez nepotrebne navlake. Pomemben je tudi prvi vüs!

2. RED V ČEBELNJAKU

V čebelnjaku naj bo samo nujno potrebno čebelarско orodje. Čebelnjak ni vrtna lopa za različno drugo orodje. Če je v okviru čebelnjaka še delovni prostor, naj bo le-ta slika dobrega gospodarja, katerega največji odliki sta red in čistoča.

3. KAKOVOST SATJA, OBNOVA SATJA

Stare temne sate je treba izločiti iz uporabe.

Izločiti je treba tudi tiste sate, ki so jih poškodovale voščene vešče in miši, ter plesnive sate.

V medišču naj ne bi bilo satov s cvetnim prahom, satov s kristaliziranim medom s prejšnje paše oziroma iz prejšnje sezone ter satov z zalego. Tudi sate odmrlih družin je treba izločiti iz uporabe.

Satnice naj bodo iz neoporečnega voska, izdelane naj bodo na primer iz mednih pokrovcev ali – še bolje – iz deviškega satja.

V tehnologiji čebelarjenja je treba po možnosti uvesti ločen obtok voska (neoporečna satnica – medišče – medišče – satnica in neoporečna satnica – medišče – plodišče – predelava za sveče in industrijsko porabo).

4. SKLADIŠČENJE SATOV IN ZAŠČITA SATOV

Skladiščni prostor za sate mora biti zavarovan pred mišmi in voščeno veščo; ta sicer ne napada deviških (nezaleženih) satov.

Za zaščito voščenih satov v skladiščnem prostoru ne smemo uporabljati kemičnih sredstev, npr. naftalina, paradiklorbenzola itd. Za ta namen so boljši žvepleni trakovi (žveplanje) ali očetna kislina. Pri zaščiti satja pred voščeno veščo sta najučinkovitejša prepil ali globoko zamrzovanje.

Skladišče za sate (omara, prostor) je zavarovano pred mišmi, biti pa mora nedostopno tudi za čebele. V prostoru, v katerem je skladiščeno satje, je kajenje prepovedano. Satje, namenjeno pridobivanju medu, ne sme biti nikoli izpostavljeno kemičnim sredstvom za zatiranje čebeljih bolezni in škodljivcev.

Prostor za rezervno satje mora biti zaščiten tudi pred prahom.

5. NAČIN ČEBELARJENJA

Aktivna obnova satja. V treh letih je treba v celoti zamenjati satje.

Iz deviških satov lahko dobimo med najboljše kakovosti. Čim večkrat so sati zaleženi, tem manj so primerni za pridobivanje medu. Črni, temni, prevečkrat zaleženi sati niso primerni za pridobivanje medu.

Če želimo pridobivati neoporečen med, je priporočljiva uporaba matične rešetke. Matična rešetka ločuje gnezdo z zalego od prostora, v katerem so sati za zorenje nektarja in skladiščenje medu v panju. Matična rešetka olajša vzdrževanje čistoče satja, namenjenega za zorenje nektarja in mane ter skladiščenje medu.



Družin med pašo ne smemo krmiti

Tik pred pašo in med njo čebeljih družin ne smemo krmiti. Prav tako tik pred pašo in med njo pridobitnih čebeljih družin ne smemo zdraviti s kakršnimi koli sredstvi. Na splošno velja: čim manj kemije, prednost dajemo alternativnim in čim bolj naravnim metodam zatiranja ter preprečevanja čebeljih bolezni in škodljivcev. Zlasti nevarna za kakovost medu so kemična sredstva za zatiranje varoe. Pri postopkih zatiranja varoe z alternativnimi sredstvi (mravljinčna kislina, eterična olja itd.) se okus in kislota medu ne smeta spremeniti oziroma je treba upoštevati dopustne količine teh sredstev v medu. Čebelje bolezni, ki jih moramo zatirati po zakonu, zatiramo strogo po navodilih pooblaščenih veterinarskih služb.

Med zdravljenjem čebel proti različnim boleznim v panju ne sme biti satov, namenjenih za pridobivanje medu (medišča morajo biti prej izpraznjena!).

Uporaba antibiotikov pri čebelarjenju ni dovoljena, saj je možno čebelariti tudi brez njih. Če bomo čebelarili brez antibiotikov, verjetno ne bo treba izvajati analiz na morebitno vsebnost antibiotikov v medu.

Ostanki zimske zaloge, v kateri je predelana sladkorna raztopina, ne smejo priti v med. Pri začasnem premeščanju takih satov v medišče, jih moramo označiti in jih nato pred pašo odstraniti iz medišča.

Čebel ne smemo krmiti s skisanim oziroma pokvarjenim medom. Prav tako jih ne smemo krmiti z dodatki zdravil ali nadomestki cvetnega prahu, seveda pa tudi ne z medom iz odmrlih čebeljih družin.

Čebel ne smemo krmiti s tujim medom!

Če je v plodišču oziroma v prostorih zalegi namenjena prevelika zaloga hrane, jo odstranimo (nevarnost prenašanja v medišče).

Satov, v katerih so ostanki zimske zaloge (predelan sladkorni sirup), ne smemo hraniti v prostoru, namenjenem za pridobivanje medu (v medišču).

6. KDAJ TOČITI MED – UGOTAVIJANJE ZRELOSTI MEDU V PANJU

Praviloma točimo šele takrat, kadar med doseže vsebnost vode 18,6 % ali manj. Izgibati se moramo točenju med pašo. Po možnosti točimo dva dni (pri močnejši paši štiri dni) po končani paši, vedno pa šele takrat, ko je pokritega tri četrtine satja. Ko je paša končana, načelno počakamo še dva dni, šele potem točimo, ne glede na to, kolikšen del medenega sata je pokrit. Če se med v satju strjuje, točimo prej.

Za preizkus zrelosti medu v satu narahlo ročno stremo sat. Če iz sata padajo kapljice, med ni zrel. Natančneje lahko izmerimo zrelost medu z določanjem vsebnosti vode z refraktometrom.

Če merimo vsebnost vode v medu v panjih, vzamemo vzorec iz gornjih, krajnih satov, v katerih je vsebnost vode v medu največja.

Izogibamo se uporabi debelejših satov v medišču, ker je zaradi tega povečana nevarnost večje vsebnosti vode v medu.

Praviloma točimo še isti dan, ko smo medene sate vzeli iz panja. Če satov ne točimo istega dne, je treba medene sate oviti s folijo, zatesniti in skladiščiti v suhem, higiensko neoporečnem prostoru. Med je zelo higroskopičen in se hitro navzame vlage in tujega vonja!

7. ODSTRANJEVANJE ČEBEL IZ MEDENIH SATOV, IZ MEDIŠČ

Pri tem uporabljamo metodo ometanja čebel, še boljše begalnice, ali metodo pihanja. Čebele pri tem čim manj dimimo, izogibamo se uporabi kemičnih repelentov (razpršilcev).

8. PRIPRAVA PROSTORA IN OPREME ZA TOČENJE

Iz prostora odstranimo vse, česar ne uporabljamo pri točenju medu. Prostor naj bo svetel, čist, opremljen s toplo in hladno vodo. Preveč vlažen prostor osušimo teden dni pred točenjem.

Točilo ter vse posode in orodje, potrebno pri točenju medu, naj bodo dobro očiščeni in osušeni.

Insektom (muham, komarjem, mravljam in tudi čebelam) preprečimo dostop v prostor za točenje. Na okna namestimo gosto zaščitno mrežo.



9. PROSTOR ZA TOČENJE, ORODJE PRI TOČENJU, TOČENJE MEDU

Glede na status čebelarja mora biti prostor opremljen po predpisih. Opozarjamo na posebne predpise! Vse orodje, ki je v stiku z medom (vilice za odkrivanje, nož za odkrivanje, sita), mora biti čisto, higiensko neoporečno. Uporabljajmo samo posodo, primerno za med, tj. posodo iz nerjaveče pločevine ali iz stekla, lahko pa tudi posodo iz umetne mase, primerno za shranjevanje živil. Optimalna temperatura v prostoru za točenje je več kot 22 °C.

10. SUŠENJE MEDU

Sušenje medu je prepovedano.

11. POSODA ZA SKLADIŠČENJE MEDU

Najboljša je posoda iz nerjaveče pločevine. Nikoli ne uporabljamo posode, v kateri smo prej hranili kemikalije, čistilna sredstva, hrano za živali in podobno. Posoda iz sintetičnih mas mora biti obstojna na kisline, brez vsakega vonja in in primerna za živilske izdelke (upoštevati je treba tudi druge predpise).

12. ČIŠČENJE MEDU

Precejanje medu, posnemanje medu

Optimalno je precejanje v prostoru s temperaturo več kot 22 °C. Za precejanje uporabljamo dvojno sito, eno grobo, drugo bolj fino. Če je le mogoče, med vedno precejamo.

Med posnemamo po treh dneh. Po potrebi postopek ponovimo. Iz medu moramo odstraniti vse tujke in voščene delce

13. UTEKOČINJENJE MEDU

Segrevanje medu slabo vpliva na njegovo kakovost. S segrevanjem se zvišuje vsebnost HMF (hidroksimetilfurfuro) v medu. Upoštevati moramo pravila blagovne znamke za slovenski med.

14. POLNENJE MEDU V KOZARCE

Kozarcev nikoli ne polnimo neposredno iz točila!

Pred polnjenjem morajo biti kozarci pomiti, to pa velja tudi za pokrovce, s katerimi zapiramo kozarce. Pred polnjenjem vsak kozarec pregledamo (obrnemo ga proti svetlobi), ali je popolnoma čist. Prednost imajo pokrovi TWIST OFF. V prostoru za točenje je optimalna temperatura več kot 22 °C. Nikoli ne uporabljamo že rabljenih pokrovcev, s katerimi so bili prej pokriti kozarci s kislimi kumaricami in podobno! Teža vsebine v kozarcu mora odgovarjati deklarirani. Upoštevajte ustrezne predpise!

15. PROSTOR ZA SKLADIŠČENJE MEDU

Prostor za skladiščenje naj bo suh, temperatura v njem pa naj bo od 16 do 20 °C, še bolje je, če je temperatura manj kot 16 °C. Skladišče je lahko hladno le, če je hkrati tudi suho!

V skladišču oziroma v prostoru, v katerem je shranjen med, ne smemo skladiščiti zlasti nikakršnih kemikalij! Upoštevajte ustrezne predpise!

16. ETIKETIRANJE, OZNAČEVANJE

Etiketa mora obvezno vsebovati vse označbe, ki jih predpisuje zakon. Čez pokrov je obvezna zaščitna prelepka. Znak blagovne znamke uporabljamo na podlagi pravil o blagovni znamki za slovenski med kontrolirane kakovosti.

Te smernice so za zdaj namenjene predvsem čebelarjem, ki bodo vstopili v sistem blagovne znamke za slovenski med. Pridelovalni proces bomo stalno izboljševali z aktivnim delom preglednikov za med in poudarjanjem kakovosti v medijih. S tem bo skrb za pridobivanje medu najvišje kakovosti postala vsakdanja praksa, tako da se bo sčasoma razširila na vse slovensko čebelarstvo v sistemu in tudi zunaj sistema blagovne znamke. Na ta način bo projekt blagovne znamke pozitivno vplival tudi na prihodnji razvoj celotnega slovenskega čebelarstva.

SLOVENSKI MED

POMEMBNOST NADZORA PRIDELOVALNEGA PROCESA

1. FAZA	PANJ NEKTAR, MANA – MED ČEBELA ČEBELAR	NEVARNOSTI OSTANKI KEM. SR. IZ NARAVE OSTANKI KEM. SR. ZARADI ZATIRANJA ČEB. BOLEZNI IN ŠKODLJIVCEV OSTANKI ANTIBIOTIKOV UMETNA SPREMEMBA KISLOSTI MEDU UMETNA SPREMEMBA OKUSA MEDU
MED DOZORI V PANJU, MEDU NE SMEMO NIČESAR DODATI IN NIČESAR ODVZETI		
2. FAZA	TOČENJE ČIŠČENJE PRECEJANJE POSNEMANJE SEGREVANJE SKLADIŠČENJE MEŠANJE – KREMNI MED ČEBELAR	NEVARNOSTI NEČISTOČA INSEKTI TOČENJE SATOV Z ZALEGO TUJ VONJ ODVZEM ALI DODAJANJE CVETNEGA PRAHU VRENJE MEDU NEUSTREZNA POSODA – TEŽKE KOVINE V MEDU SUŠENJE MEDU
3. FAZA	EMBALIRANJE V KONČNO POSODO – KOZARCE OPREMA KOZARCEV Z NALEPKO IN ZAŠČITNO PRELEPKO ČEBELAR POLNILEC	NEVARNOSTI NEČISTA POSODA – KOZARCI NEPRIMERNOST PROSTORA NEPRIMERNOST OSEBE MED ZELO KRATEK ČAS IZPOSTAVLJEN NEVARNOSTIM
4. FAZA	PRODAJA TRGOVEC ČEBELAR	NEVARNOSTI NEPRAVILNO SKLADIŠČENJE – NEPOSREDNA SVETLOBA – SONCE

VIR: PRIDELAVA IN KONTROLA MEDU V OKVIRU KOLEKTIVNE BLAGOVNE ZNAMKE ZA SLOVENSKI MED, ČEBELARSKA ZVEZA SLOVENIJE, KOMISIJA ZA BLAGOVNO ZNAMKO, BIOTEHNIŠKA FAKULTETA, ODDELEK ZA ŽIVILSTVO, KATEDRA ZA VREDNOTENJE ŽIVIL, LJUBLJANA 1999.

Ponatis, s popravki (uporaba antibiotikov) komisije za KBZ, je dodatek Čebelarskemu priručniku ČZS.

Izdala: Čebelarska zveza Slovenije, Brdo pri Lukovici 8, in Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo