



Točenje medu – skrb za varnost in kakovost sladkega pridelka

Andreja Kandolf

Narava se je že dodobra prebudila iz zimskega spanja, tako da se čebele že odpravljajo na pašo, kaj kmalu pa bodo medišča, vsaj upamo tako, polna medu, s katerim bo čebelar delno poplačan za svoj trud. Preden se lotimo točenja medu, moramo izpolniti nekatere poglavitne zahteve. Prva je, da poskrbimo za ustrezno osebno higieno. Če zbolimo za nalezljivo boleznijo ali smo prenašalci povzročitelja bolezni, ki se lahko prenaša z živili, pri točenju medu ne smemo sodelovati.

Higienske razmere za točenje medu

Med točimo vedno v čistem in ustrezno urejenem prostoru, kar je lahko tudi čebelnjak. Prostor mora biti takšen, da ga je mogoče učinkovito očistiti, ne sme biti vlažen in plesniv. Zagotoviti moramo ustrezna mesta s tekočo vodo, na katerih si lahko umijemo roke ter pomijemo pripomočke, ki jih uporabljamo pri delu; to je sicer lahko tudi v drugem prostoru.

Oprema, pripomočki, pribor, embalaža, tesnila, s katerimi bo med v stiku, morajo biti čisti, izdelani iz netoksičnega, nerjavečega materiala, ki ga je mogoče čistiti, vzdrževati v dobrem stanju in po potrebi razkuževati. Embalaža mora biti iz materialov, primernih za živila (plastika za živila s certifikatom, nerjaveča kovina – INOX, steklo, PVC-folija za živila ipd.)

Zrelost medu

Med točimo, ko je zrel, torej ko vsebnost vode doseže 20 % ali manj (Pravilnik o medu, 31/04, 89/04), vsekakor pa naj bo vsebnost vode čim manjša, saj je s tem manjša tudi možnost fermentacije – skisanja medu. Preprostih načinov za ocenitev, ali je med zrel, je več, vsekakor pa je najzanesljiveje, če vsebnost vode preverimo z refraktometrom. Na podlagi rezultatov analiz medu, izvedenih v zadnjih nekaj letih, lahko rečemo, da slovenski čebelarji nimajo težav pri ugotavljanju zrelosti medu, to pa je verjetno tudi posledica čebelarjenja v AŽ-panjih. Čebelarji, ki čebelarijo v nakladnih panjih, morajo temu namenjati nekoliko več pozornosti.

Odvzemanje satov in točenje medu

Ob odvzemanju medenih satov iz panjev uporabimo takšna sredstva za pomiritev čebel, ki v medu ne puščajo ostankov ter ne vplivajo na njegov vonj in



Foto: MB

okus. Za ta namen lahko uporabimo dimljenje, vendar s tem ne smemo pretiravati, saj se lahko zgodi, da ima med okus po dimu.

Med delom moramo paziti, da medu ne izpostavimo fizikalnemu, biološkemu ali kemičnemu tveganju. Medenih satov in/ali naklad z medenimi sati ne postavljamo neposredno na tla. S tem preprečimo morebitno okužbo medu z različnimi mikroorganizmi, kot so npr. ozmofilni mikroorganizmi (različne bakterije, kvasovke, plesni ipd.). Če je pot medenih satov iz panjev do prostora za točenje medu daljša, jih je priporočljivo zaščititi (na primer z živilsko folijo) pred prahom, različno umazanijo, mikroorganizmi, insekti in njihovimi delci. Takšna zaščita ni potrebna, če čebelar prenaša med v nakladah, na katerih sta ustrezna podnica in pokrov. Prav tako je treba paziti na ustrezno higieno vozila, tako da se satje ne okuži z različnimi tuji (prah, delci lesa).

Odkrivamo samo sate brez zalege. V prostoru za točenje naj ne bo čebel, vstop v ta prostor moramo preprečiti tudi domačim živalim. Med točenjem morajo čebelar in osebe, ki mu pomagajo, nositi čista oblačila, med celotnim procesom točenja pa v prostoru tudi ni dovoljeno kaditi ali jesti!

Precejanje/posnemanje medu

Voščeni delci so delci prve posode za med (satja), ki so pri odkrivanju satov in med točenjem prešli

¹ svetovalka JSSČ za zagotavljanje varne hrane

v med. Vosek ni naravna sestavina medu, zato ga iz medu odstranimo. Posledica vsebnosti voska v medu je lahko sprememba njegovega okusa, barve in vonja. Če za čiščenje medu ne uporabljamo cedil, potem moramo prvo posnemanje opraviti najpozneje v treh dneh po točenju. Priporočeno je enkratno do dvakratno precejanje medu z različno gostima cediloma, potem pa mora med še dan ali dva »mirovati« (odležati), tako da se na površje dvignejo še preostali delci voska in druge primesi ter mehurčki zraka. Če te nečistoče posnamamo, priporočajo, da jih 14 dni po točenju posnamamo še enkrat. Posnamemo vse nečistoče, ki se pojavijo na površini. Postopek po potrebi ponavljamo. Ponavljamo ga tolikokrat, dokler površina medu ni

povsem čista in brez mehurčkov. Ko je med »čist«, ga bodisi pretočimo v ustrezno embalažo bodisi vključimo v nadaljnjo predelavo.

Naloga vsakega čebelarja je, da ohrani kakovost in varnost medu. Ker znanja o načinu čebelarjenja ni nikoli dovolj, vas vabim, da se udeležujete usposabljanj, ki potekajo v okviru ČZS. ■

Viri:

Pravilnik o medu, Ur. l. RS, št. 31/2004, 89/2004.

Veljanovski Geremia, V., Meglič, M., Kandolf, A., Senič, L., Posl, S., Seražin, S., Skok, E., Blejec, M., Gražar, F. (2006): Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP. Čebelarstva zveza Slovenije.



Pomembnejše čebelje paše v Sloveniji

Francišek Volovlek*

V Sloveniji lahko z izdatnejšo čebeljo pašo računamo predvsem na akaciji, smreki, javorju, lipi, žlahtnem kostanju in na hoji. Razumljivo je, da ni krajev, v katerih bi imeli vse naštetе vire medenja, zato je prevažanje sestavni del čebelarjenja na med, v nasprotnem pa imamo več dobro postavljenih stalnih čebelnjakov. Veliko čebelarjev prevaževalcev se odloči za prvo pašo na oljni ogrščici, saj se čebelje družine na njej dobro razvijajo in ob ugodnem vremenu tudi napolnijo medišča. Ker se čebele na tej paši močno okrepijo, lahko izdatno izrabijo naslednjo pašo na akaciji. Pri nas je akacijeva paša najboljše na Primorskem in v Pomurju, zelo dobra pa je tudi na gričevju okoli Krške kotline. Zaradi fenološkega zamika vsa akacija ne cveti ob istem času, zato najspretnjši prevaževalci upoštevajo to vegetacijsko razliko in ob ugodnem vremenu izrabijo tudi po tri akacijevе paše. Za dobro akacijevо pašo je pomembno, da se postopno odpira in da med cvetenjem ni pozebe, vetra ali močnega deževja.

Po akaciji zamedijo naši gozdovi, zlasti javor in za njim smreka. V Sloveniji postaja javor čedalje pomembnejša medonosna paša. Cveti od zadnjega tedna v aprilu in večino maja. Javorji izločajo veliko medicīne, poleg tega pa tudi precej cvetnega prahu, ki ga lahko čebelarji s pridom uporabijo za vzrejo matic. V nekaterih letih se medenje na javorjih lahko nadaljuje z izločanjem mane javorjevih ušic.

Medenje smreke delimo glede na čas, višino in povzročitelja medenja. Prvo medenje povzroča veliki kapar, traja pa od zadnjih dni aprila do Medarda. Paša lahko traja tudi do 20 dni, in če ledeni možje ne ohladijo preveč ozračja, je lahko kar izdatna. Po Medardu, lahko pa že prvi teden junija, povzroči medenje mali smrekov kapar. To je najpomembnejše medenje na smreki. Na istem kraju lahko traja tudi več kot 15 dni, vendar se glede na vremenske razmere vsake tri dni pomakne za sto metrov višje. Najbolje medijo zdravi gosti sestoji na zavetnih vzpetinah. Za kaparji (lekanijami) se lahko na smreki pojavijo tudi ušice (lahnide), ki včasih prav tako povzročijo izdatno medenje. Ker pa so to dokaj nežne žuželke, se zgodi, da jih zdesetka močan dež, tako da tisto leto od njih ne moremo več pričakovati medenja. Med lahnide sodijo tudi tiste ušice, ki povzročajo prezgodnjo kristalizacijo medu v satju.

V začetku junija začne cveteti lipa, po navadi nekaj več kot teden dni po cvetenju akacije. Lipovec ali malocvetna lipa cveti nekoliko pozneje, njeno cvetenje pa se zavleče tja do cvetenja pravega kostanja. Najpomembnejša območja, ki omogočajo točenje na lipovi paši, so na Tolminskem in Kočevskem, drugod po Sloveniji pa so taka območja bolj lokalna.

Pravi kostanj cveti od prve tretjine junija do prvega tedna v juliju, tako da lahko čebele na njem nabirajo medicīno do tri tedne. Najprej se razcvetijo predvsem šopi moških socvetij, pozneje, ko ti že od-

* vodja Opazovalno-napovedovalne službe