



Od mediščnega sata do ustrezno označenega kozarca

Aljaž Debelak, svetovalec specialist za zagotavljanje varne hrane (aljaz.debelak@czs.si)

Med je naraven proizvod čebel, čebelarjeva naloga pa je, da ga prestavi iz celic satja v kozarce, ne da bi pri tem vplival na njegovo sestavo in lastnosti. To lahko naredi uspešno in ustrezno samo ob upoštevanju Smernic dobrih higienskih navad v čebelarstvu po načelih sistema HACCP. V nadaljevanju bom predstavil ključne točke pri točenju in polnjenju medu:

Čebele skladiščijo med v satju, zato pravimo, da je satje prva posoda za med. Za pridelavo medu je pomembno:

- Uporabljamo deviško ali čim manjkrat zaleženo satje.
- Uporabljamo satnice, ki niso obremenjene z ostanki akaricidov (več o tem si lahko preberete v mojem članku v zborniku ApiSlovenija 2024).
- Ne točimo satov z ostankom zimske zaloge krme (več o tem si lahko preberete v mojem članku v zborniku ApiSlovenija 2025).
- Ne točimo satov z zalego ali satov iz plodišča.
- Pri odvzemanju satov ne uporabljamo preveč dima,

saj lahko vpliva na senzorične lastnosti medu.

- Satov ne odlagamo na tla, do točilnice jih prenašamo v nakladah ali čistih posodah.
- Točimo samo zrel med, ki vsebuje manj kot 20 % vode (sati naj imajo vsaj 2/3 pokritih celic).

Točilnica in **polnilnica** morata biti snažna in ustrezno urejena prostora:

- Lahko je čebeljak ali prostor v stanovanjski hiši, ki pa mora ustrezati higienskim zahtevam.
- V prostoru ne smejo biti prisotne strupene snovi (čistila morajo biti shranjena v omarici), plesni in druge nečistoče.
- Imeti mora umivalno mesto za roke s tekočo pitno vodo, milom in papirnatimi brisačkami za enkratno uporabo.
- Imeti mora ločeno pomivalno mesto za pomivanje posod in drugih pripomočkov, ki je lahko tudi v sosednjem prostoru.
- Prostor mora biti učinkovito prezračen.
- Preprečen mora biti vdor žuželk.





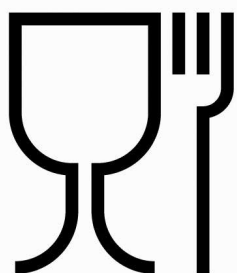
* Pri postopku točenja in polnjenja lahko sodelujejo samo zdrave osebe, ki pred tem izpolnijo obrazec št. 1 iz Smernic dobrih higienskih navad v čebelarstvu.

Materiali, ki pridejo v stik z medom, so lahko: plastika za živila s certifikatom, nerjaveča kovina (inoks), steklo, folija za živila.

Za embalažo, v katero polnimo med, moramo imeti potrdilo proizvajalca o ustreznosti embalaže za uporabo v živilski industriji!

Skladišče za med mora biti suh, hladen in temen prostor, brez vonjav. Pokrovi posod naj dobro tesnijo, te pa morajo biti označene z lotom.

* Po vsakem točenju izpolnimo vrstico v obrazcu št. 3 iz Smernic dobrih higienskih navad v čebelarstvu in s tem zagotavljamo sledljivost medu. Ne pozabite odviti tudi kontrolnega vzorca medu vsakega lota, ki ga hranite do pol leta po poteku roka uporabnosti.



Znak kozarec in vilice potrjuje, da je material izdelan z upoštevanjem pravil, ki veljajo za področje materialov namenjenih za stik z živilom.

V kozarce lahko napolnimo samo med brez nečistoč, zato je priporočljiva uporaba cedil pri točenju, obvezno pa moramo med v sodu **posneti** (po 2–3 dneh odstranimo nečistoče, ki se naberejo na površini, in postopek

ponavljamo, dokler ni površina medu povsem čista).

Pred prodajo moramo med tudi ustrezno označiti z nalepko, ki vsebuje vse obvezne podatke, in s prelepko.

Obvezni podatki na nalepki za med so: ime živila, neto količina, rok uporabnosti, lot (odvisno od zapisa roka uporabnosti), ime in naslov pridelovalca (točno tako, kot je v Registru čebelnjakov), država porekla (več o označevanju si lahko preberete v članku »Ali imate pravilno označen med« SČ 9/2024).

Imenu živila (med) lahko dopišemo tudi vrsto medu, ki pa mora ustrezati po fizikalno-kemijskih, mikroskopskih in senzoričnih lastnostih. Če čebelar sam ne zna določiti vrste medu, se lahko obrne na svetovalce za zagotavljanje varne hrane pri JSSČ. ●

Viri:

Pravilnik o medu (Ur. l. RS, št. 4/11, 9/15).

Veljanovski Geremia, V., Meglič, M., Kandolf Borovšak, A. in sod. (2015): *Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu na načelih sistema HACCP*. Brdo pri Lukovici: Čebelarska zveza Slovenije.

Meglič, M. (2011): Odvzemanje in točenje medu V: *Slovensko čebelarstvo v tretje tisočletje 2*. Zdešar (ur.). Brdo pri Lukovici: Čebelarska zveza Slovenije, str. 241–249.

