

Sodelovali so proizvajalci zaščitene živil, kot so Belokranjska pogača, Bovški sir, Ekstra deviško oljčno olje slovenske Istre, Idrijski žlikrofi, Jajca izpod kamniških planin, Kokošja jajca Omega +, Kranjska klobasa, Mohant, Piranska sol, Piščančje meso in izdelki z navedbo vir Selena, Pivški piščanec z omega 3, Prekmurska gibanica, Prekmurska šunka, Prleška tünka, Ptujski lük, Štajersko prekmursko bučno olje, Zgornjesavinjski želodec, Siri brez konzervansov, Kraški med, Kočevski gozdni med in Slovenski med z zaščiteno geografsko označbo. V kosilo smo vključili tudi proizvajalce Kraške pancete, Kraškega pršuta in Kraškega zašinka.

Slovenskega kosila so se udeležili številni predstavniki države, politike, gospodarstva, nevladnih organizacij ter čebelarji.

Po kosilu smo pripravili še skupno novinarsko konferenco o pomenu uživanja lokalno pridelane hrane za kmetijstvo, gospodarstvo, živilsko-predelo-



Foto: MB

valno industrijo in za zdravje. Na njej so sodelovali: predsednik ČZS Boštjan Noč, državna sekretarka na MKGP mag. Tanja Strniša, predsednik KGZS Cvetko Zupancič, direktorica GZS dr. Tatjana Zagorc in priznani etnolog dr. Janez Bogataj.

Tanja Magdič, svetovalka JSSČ

Dan čebelarstva

V petek, 4. decembra 2015, je ob dnevu čebelarstva na ČZS že 10. leto zapored potekal posvet o tej temi. V želji, da bi apiturizem postavili na višjo raven, podeljujemo certifikate odličnosti, ki so označeni z eno, dvema ali tremi čebelicami – odvisno od ponudbe čebelarstva. Te certifikate je v zadnjih treh letih prejelo 33 ponudnikov apiturizma. Dva izmed njih sta tokrat tudi predstavila svojo dobro prakso, in sicer g. Franci Strupi, ki ima na Spodnjem Brniku kmečko čebelarstvo muzej, in g. Štefan Šemen, ki svojim obiskovalcem ponuja predstavitev čebelarstva z možnostjo vdihavanja aerosola iz panjev in nočitve za štiri osebe. Udeležencem smo predstavili tudi novo uredbo o dopolnilnih dejavnostih na kmetiji, ki je bila sprejeta julija 2015, ter pogoje in novosti na področju izstavitve računov in davčnih blagajn.

Pripravili smo tudi **okroglo mizo**, na kateri smo predstavili vlogo apiturizma pri razvoju turizma kot gospodarske panoge v Sloveniji, dobre prakse in odzive iz tujine. Govorili smo tudi o tem, kakšne so posledice vključitve v apiturizem za čebelarja, kakšen je dober ponudnik in kaj od njega pričakujejo gosti. Okroglo mizo je vodila ga. Tanja Magdič, svetovalka za ekonomiko čebelarstva pri ČZS, JS-ŠČ, na njej pa so sodelovali: Maša Puklavec, vodja odnosov s tujimi javnostmi in komuniciranja na družabnih omrežjih v STO, Franc Šivic, član komisije za čebelarstvo kulturno dediščino pri ČZS, Tanja Arih Korošec, direktorica potovalne agencije Aritours, ApiRoutes, Blaž Ambrožič, ponudnik čebelarstva turizma, Simona Magdič, turistična vodnica, in Brane Borštnik, predsednik komisije za čebelarstvo kulturno dediščino pri ČZS. Sklepi okrogle mize so jasni. Čebelarstvo je izjemno perspektivna turistična panoga, čaka pa nas še veliko dela. Pomembno je,



Foto: MB

Zmagovalni medenjak »Zlati medenjak iz medene kamrice« avtoric ge. Dagmar Gojčič in Sare Vanicke Gojčič



Foto: MB

Zmagovalci natečaja Zlati medenjak 2015

da različno turistično ponudbo povežemo z apiturizmi, prav tako pa je pomemben tudi skupen nastop ponudnikov čebelarstva na trgu. Le s skupnimi močmi nam bo uspelo, da bo tovrstni turizem v Sloveniji postal ena vodilnih in uspešnih turističnih panog. K temu bo brez dvoma pripomogla tudi pobuda za razglasitev svetovnega dne čebel, zato jo moramo dobro izrabiti!

V okviru dneva čebelarstva so bili razglašeni **zmagovalci natečaja Zlati medenjak 2015**. Nominacije za Zlati medenjak 2015 sta si prislužila: 1. mesto v kategoriji klasičnih oz. tradicionalnih medenjakov – g. Franc Križan za »Tradicionalne medenjake« in 1. mesto v kategoriji medenjakov z dodatki začimb in zelišč ter drugih naravnih sestavin – ga. Dagmar Gojčič in Sara Vanicka Gojčič z medenjaki, ki sta jih poimenovali »Zlati medenjak iz medene kamrice«. V kategoriji inovativnih in sodobno oblikovanih medenjakov komisija ni razglasila zmagovalca. Najvišje priznanje, plaketo »Zlati medenjak 2015« sta že drugo leto zapored prejeli ga. Dagmar Gojčič in Sara Vanicka Gojčič za »Zlati medenjak iz medene kamrice«.

V okviru dneva čebelarstva je bila razglašena tudi **Čebelam najbolj prijazna občina**



Foto: MB

Zmagovalka natečaja Čebelam najbolj prijazna občina 2015 je Občina Idrija. Predstavnik ČD Idrija Martin Kolenc (tretji z leve) ter predstavnica idrijske občine Karmen Makuc (četrti z leve).

2015. Na podlagi ocen komisije so bile za ta naziv nominirane Občina Idrija (predlagatelj ČD Idrija), Mestna občina Ljubljana (predlagatelj ČD Urbani čebelar) in Občina Laško (predlagatelj ČD Laško). Zmagovalka natečaja je Občina IDRIJA.

Tanja Magdič, svetovalka JSSČ

Dr. Peter Kozmus – kandidat ČZS za podpredsednika Apimondie!

UO ČZS je soglasno sprejel moj predlog, da dr. Petra Kozmusa predlagamo za podpredsednika svetovne čebelarstva organizacije Apimondia. Volitve za podpredsednika Apimondie bodo čez dve leti v Turčiji. Do tedaj pa je naša naloga, da Petra

čim bolj predstavimo »svetovni« čebelarstvu javnosti!

Boštjan Noč,
predsednik ČZS



Foto: Internet

Izobraževanja in usposabljanja svetovalcev specialistov v letu 2016

JSSČ, ČZS želi s tem obvestilom pri čebelarstvih društvih in območnih čebelarstvih zvezah preveriti potrebo po izvedbi usposabljanj in svetovanj v organizaciji njenih svetovalcev specialistov s področja varne hrane, tehnologije in ekonomike čebelarstva. V programu JSSČ kot tudi v programih PRO in ONS za leto 2016 je predvideno tudi določeno število posameznih uspo-

sabljanj in svetovanj (v preglednici), ki bodo po načelu enakomerne zastopanosti območij potekala po vsej Sloveniji. Povratna informacija s terena nam bo pomagala pri načrtovanju usposabljanj, zato vas vabimo, da svoje morebitne potrebe najpozneje do 15. januarja 2016 sporočite g. Marku Borku na e-naslov: marko.borko@czs.si ali po pošti na naslov ČZS. JSSČ

Tehnologija čebelarjenja
Apitehnični ukrepi
Delavnica za uporabo spletnih aplikacij za vnos in registracijo stojišč – SIRIS, GERK za upravljavce pašnih redov
Tehnologija čebelarjenja z različnimi vrstami listovnih panjev
Pridelava in predelava voska
Ekonomika čebelarjenja
Izdelava razvojnih načrtov
Možnosti pridobivanja in črpanja nepovratnih sredstev
Priprava čebeljih pridelkov za prodajo in čebelarstva zakonodaja s področja prodaje in trženja
Trženje čebeljih pridelkov in izdelkov

Varna hrana
Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu
Smernice dobrih higienskih navad v čebelarstvu – OBNOVITEV
Označevanje in tehnologija pridelave medu
Označevanje in tehnologija pridelave cvetnega prahu
Označevanje in tehnologija pridelave propolisa
Svetovanje s področja varne hrane
PRO in ONS
Čebelje paše v Sloveniji
Pomen in postopek izvajanja osnovne odbire kranjske čebele