

## Nominiranci za državne prvake v senzoričnih lastnostih medu 2018

Tudi letos so bila organizirana slovenska in mednarodna senzorična ocenjevanja medu. Organizatorji senzoričnih ocenjevanj medu OČD Koper, ČD Semič, ČZD Pomurja, Pomurski sejem d.d. (AGRA) in ČZ Gorenjske pa so se odločili, da najbolje senzorično ocenjenim medom ponudijo možnost, da se udeležijo tudi državnega senzoričnega ocenjevanja medu, ki je potekalo v organizaciji ČZS s ciljem spodbuditi čebelarje, ki pridelujejo kakovosten med, k vključevanju v sheme kakovosti. Na državno senzorično ocenjevanje se lahko uvrstijo le vzorci, ki so na mednarodnih in slovenskih ocenjevanjih dosegli naziv prvaka vrste, ob strinjanju čebelarja za sodelovanje na državnem senzoričnem ocenjevanju medu. Državno senzorično ocenjevanje se lahko izvede, če so v posamezni kategoriji vsaj trije vzorci.



Foto: Nataša Lilek

V letošnjem letu se je ocenjevalo v štirih kategorijah.

V kategoriji **akacijev med** se za državnega prvaka v senzoričnih lastnostih potegujejo **Milan Lisjak (Branik), Peter Kolar (Ptujška Gora) in Cvetko Komic (Dobrovo v Brdih)**. V kategoriji **cvetlični med** se za naziv državnega prvaka v senzoričnih lastnostih potegujejo **Zdravko Istenič (Bovec), Vladimir Troha (Izola), Milko Jurinčič (Marezige), Aleš Staroveški (Ljubljana) in Štefan Friš (Sp. Velka)**. V kategoriji **lipov med** se za naziv državnega prvaka v senzoričnih lastnostih potegujejo **Čebelarstvo Klemenčič (Škofja Loka), Dušan Arčon (Vipava), Zvonko Žamut (Lenart) in Boris Marc (Nova Gorica)**. V kategoriji **gozdni med** se za naziv državnega prvaka v senzoričnih lastnostih potegujejo **Trajče Nikolski (Ljubljana), Čebelarstvo Boštjan in Anton Noč (Žirovnica) in Miran Blažko (Ajdovščina)**. Prejeli smo tudi dva vzorca kostanjevega medu (Marinka Košir, Polhov Gradec in Viljem Vrhovšek, Podbočje). Ker pogoj najmanj trije vzorci v določeni kategoriji ni bil izpolnjen, ocenjevanje v tej kategoriji ni bilo izvedeno.

Strokovna komisija pod vodstvom predsednice doc. dr. Mojce Korošec z Biotehniške fakultete se je sestala 7. novembra 2018. V komisiji so sodelovali še mag. Andreja Kandolf Borovšak, mag. Amalija Božnar, prof. dr. Jasna Bertonec, Primož Božnar,

Tomaž Staniša in Mitja Smrdel. Senzorično ocenjevanje je bilo izvedeno v skladu s Pravilnikom o senzoričnem ocenjevanju medu (UO ČZS, 2014). Najbolje uvrščeni vzorci medu bodo v prihodnjih dneh izpostavljeni tudi kemijskim analizam, s katerimi se potrjuje kakovost in varnost.

Zaključna prireditev in podelitev priznanj najboljšim bosta potekali v petek, 7. decembra, z začetkom ob 18. uri v Kulturnem domu Lukovica v sklopu Festivala čebelarstva pesmi. Ta dan bomo vsem prisotnim, še posebej čebelarjem, ki so se uvrstili na državno senzorično ocenjevanje, predstavili prednosti shem višjih kakovosti in jih nagovorili k sodelovanju, saj imajo z uvrstitvijo na državno senzorično ocenjevanje ob preverjeni kakovosti njihovega medu vse potrebne pogoje, da svojim potrošnikom ponudijo med iz katere izmed zaščitene sheme višje kakovosti. Vsem nominirancem iskreno čestitamo. Končni vrstni red bo razglašen na zaključni prireditvi.



EVROPSKA UNIJA PODPIRA KAMPANJE, KI SPODBUJAJO VISOKOKAKOVOSTNE KMETIJSKE PROIZVODE



Nataša Lilek, svetovalka JSSČ

## Izbrana kakovost

ČZS pripravlja specifikacijo za nacionalno shemo Izbrana kakovost. V shemo se bodo lahko vključili certificirani ponudniki s svojo ponudbo medu višje kakovosti. Kljub temu da

## Čiščenje voska

Čebelarjeva osnovna naloga je, da v panju redno menja satje. Če želimo zmanjšati ostanke zdravil v panju, moramo poskrbeti, da nove satnice, ki jih vstavljamo v panje, ne vsebujejo več ostankov, kot jih imamo v panju. Satnice brez ostankov so iz ekološke predelave. V izdelavo lahko daste tudi lasten vosek. Pred predelavo voska v

imamo na evropski ravni zaščitene tri sheme geografskega poimenovanja medu (SMGO, Kočevski gozdni med in Kraški med), menimo, da bomo z nacionalno shemo Izbrana kakovost, ki je med domačimi potrošniki zelo dobro prepoznana, prispevali k še ve-

satnice lahko vosek oddate tudi v čiščenje v podjetje Samson v Kamniku. Cena čiščenja voska po kg, po odbiti 15-% masi voska na račun nečistoč in voska, vezanega na filtre, filtracijska in adsorpcijska sredstva, je 3 EUR za kg očiščenega voska. Če bi čebelarji želeli, da se vosek predela v satnice, se poleg 3 EUR za čiščenje doplača še 2 EUR za izdelavo enega kg satnic. Na voljo so AŽ-, LR-, 2/3 LR-satnice. Iz

čji prepoznavnosti kakovostnega medu slovenskih čebelarjev. Specifikacija je trenutno v pripravi in usklajevanju.

Nataša Lilek, svetovalka JSSČ

enega kilograma voska dobite pribl. 11 kosov AŽ- oz. LR-satnic ali 15–16 kosov 2/3 LR-satnic. Ekološke satnice lahko kupite tudi kot sofinancirano opremo v ukrepu tehnična pomoč, vendar ste upravičeni do subvencioniranega nakupa samo satnic iz ekološke pridelave, prečiščene niso sofinancirane.

Mag. Andreja Kandolf Borovšak, svetovalka JSSČ

