



Slovenski med na simpoziju v Grčiji

dr. Urška Ratajc, svetovalka specialistka za zagotavljanje varne hrane

Zgodba potovanja slovenskega medu v Grčijo se je začela s srčnim povabilom Občine Aristotelis konec prejšnjega leta. V sodelovanju z lokalnimi čebelarstvi so organizirali simpozij medu, posvečen njihovemu lokalnemu medu, aristotelskemu medu, ter slovenskemu medu. Šlo je za srečanje, ki je bilo namenjeno promociji načina pridelave medu in čebelarjenja – od aristotelskih časov do danes.

Občina Aristotelis je ena od petih občin Halkidike – območja v severni Grčiji, prepoznavnega po polotokih, ki mu dajejo značilno obliko roke s tremi prsti. Domačini so izjemno ponosni na bogato zgodovino območja, vključno z dejstvom, da se je tu rodil slavniti antični filozof Aristotel, ki se je že takrat zavedal koristnih lastnosti medu za človekovo zdravje in počutje, trdil je namreč, da med podaljšuje življenje. Halkidika je danes ena najbolj znanih čebelarskih regij v Grčiji, kjer vzrejajo makedonsko čebelo (*Apis mellifera macedonica*) in pridelujejo številne vrste medu, od cvetličnega, pomarančnega in resiniga pa do gozdnega, hrastovega, kostanjevega in borovega. Na tem območju je aktivnih več kot 6000 čebelarjev, kar je skoraj tretjina vseh čebelarjev v državi. Domačini praznujejo bogato zgodovino in raznovrstnost medu Halkidike s Simpozijem aristotelskega medu, ki pa je bil letos posvečen tudi medu s slovenskim poreklom.



Foto: Žiga Jenko, Urška Ratajc



Arnea je izjemno lepo ohranjeno in obnovljeno zgodovinsko mesto. Značilni sta kombinacija kamna in lesa, modra ali oker fasada, posebnost pa so tudi tipični leseni balkoni, gledajoči na ulico. Domačini posvečajo posebno pozornost cvetočim lončnicam in cvetličnim gredam.

Potekal je v idiličnem mestecu Arnea v soboto, 17. maja 2025. Udeležili smo se ga trije predstavniki iz Slovenije – Nika Pengal, Žiga Jenko in Urška Ratajc. Predstavili smo nekaj zgodovinskih dejstev čebelarstva v Sloveniji, zanimivosti iz bogate čebelarske tradicije, dejavnosti Čebelarske zveze Slovenije ter glavne značilnosti naših najpogostejših vrst medu. Posebej smo poudarili pomen izobraževanja čebelarjev in povezovanja s šolami (čebelarski krožki, tekmovanja, tradicionalni slovenski zajtrk). Grkom so bile zelo zanimive tudi organiziranost apiterapije in dejavnosti apiterapevtov v Sloveniji.



Foto: Nika Pengal, Urška Ratajc

Na svoji stojnici smo obiskovalcem z veseljem podrobneje predstavili značilnosti različnih vrst Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo, ki so ga lahko tudi pokusili.

Na simpoziju, ki je potekal na prostem, v slikovitem parku na obrobju mesta, je bilo sicer možno slišati še predstavitve grških raziskovalcev in čebelarjev o raziskovalnih dejavnostih v čebelarstvu, o spoprijemanju čebelarjev s podnebnimi spremembami in o pridelavi ter lastnostih posameznih vrst aristotelskega medu. Vzporedno so na stojnicah potekale razne kulinarčne delavnice in degustacije, kjer so obiskovalci lahko pokušali lokalne tradicionalne slaščice, pa tudi moderne izpeljanke jedi z medom.



Foto: Žiga Jenko, Urška Ratajc

Župan občine Aristotelis, g. Stelios Valjanos (levo), z osvežilno pijačo z medom in cvetnim prahom, pripravljeno na kulinarčni delavnici, in čebelar Dimitris Tanudis (sredina), ki na stojnici promovira svoj med visoke kakovosti in druge čebelje pridelke.

Pred uradnim programom simpozija smo se skupaj z nekaj čebelarji domačini udeležili delavnice senzoričnega ocenjevanja medu, kjer smo imeli edinstveno priložnost okušati široko paleto vrst medu in tudi primerjati več vzorcev znotraj iste vrste medu. Prinesli smo tudi vzorce Slovenskega medu z zaščiteno geografsko označbo. Presenetile so jih bistrina in milina našega akacijevega medu, intenzivnost in raznovrstnost arom gozdnega medu ter izrazita svežina lipovega in grenkoba kostanjevega medu. Za nas pa so bile povsem nove arome njihovega hrastovega in resiniga medu. Eksotika sta nam bila tudi borov in pomarančni med. Kljub temu da v Sloveniji in Grčiji uspevajo določene enake ali zelo podobne rastlinske vrste, zaradi razlik v podnebjem in prisotnosti/odsotnosti povzročiteljev medenja (npr. na boru), ne pridelujemo enakih sortnih medov. Razlike v rastlinstvu so izrazite tudi v senzoričnih lastnostih cvetličnega in gozdnega medu. V Grčiji sicer šele vzpostavljajo lastni sistem ocenjevanja in izobraževanja senzoričnih preizkuševalcev. Ocenjevanj medu, kot jih poznamo pri nas, nimajo, zato čebelarji pošiljajo vzorce na ocenjevanja v tujino.

s slovensko veleposlanico v Grčiji Tamaro Weingerl Požar in kasneje še s skupino lokalnih čebelarjev na neformalnem sestanku. Navdušeni smo bili nad dejavnostmi veleposlaništva, s katerimi med Grki širijo slovensko čebelarsko tradicijo in ozaveščajo o pomenu opraševalcev in medovitih rastlin. Tovrstna izmenjava informacij, izkušenj in idej o morebitnih sodelovanjih je neprecenljiva izkušnja, ki daje potrditev dosedanjemu delu ter zagon in energijo za nove podvige. Upamo, da bomo lahko z novimi prijatelji iz Grčije skupaj napisali še kakšno podobno zgodbo.

Sočasno so Grki gostili tudi novinarje iz Slovenije in Hrvaške, tako da sta bila simpozij in dogajanje v Arneji zabeležena tudi v krasnem prispevku Andreje Čokl na Prvem. Vabljeni k poslušanju.



Izmenjava apiterapevtskih izkušenj z grškimi čebelarji

Nika Pengal, Žiga Jenko

Na neformalnem srečanju z grškimi čebelarji, ki je potekalo v sproščenem in prijateljskem vzdušju, smo si izmenjali izkušnje ter primerjali pristope k čebelarjenju v Sloveniji in Grčiji. Pogovor se je naravno razširil tudi na apiterapijo – vedo, ki se ukvarja s krepitvijo zdravja in podporo pri zdravljenju z uporabo čebeljih pridelkov in izdelkov. Med pogovorom smo ugotovili, da se naši grški kolegi dobro zavedajo zdravilnih lastnosti medu, propolisa, cvetnega prahu in drugih čebeljih darov. Vendar pa pri njih to znanje še ni povezano v sistematični apiterapevtski pristop.

Foto: Žiga Jenko



Predsednik lokalnega čebelarskega združenja, Hristos Ciaras, nam razlaga o registraciji čebelarjev. Vsak čebelar prejme svojo številko, ki jo nato s štampiljko vtisne na vsak svoj panj.

Izjemno hvaležni smo bili, da so gostoljubni domačini poskrbeli, da smo v času kratkega obiska njihovega mesta imeli tudi vodenje po mestu in obisk stojišč enega od lokalnih čebelarjev. Omogočili so tudi, da smo se takoj po prihodu na Halkidiko lahko srečali

Foto: Tamara Weingerl Požar, Fani Hatjina



Zasedba iz Slovenije, Žiga Jenko (prvi z leve), Urška Ratajc (druga z leve) in Nika Pengal (prva z desne), s slovensko veleposlanico Tamaro Weingerl Požar (na sredini) in čebelarjem Dimitrisem Tanudisem (drugi z desne). Veseli smo bili tudi, da smo se lahko srečali z dr. Fani Hatjina in prof. dr. Andreasom Trasivulujem.



Neformalno srečanje z grškimi čebelarji

Foto: Nika Pengal



Prof. dr. Andreas Thrasivulu (sredina) v družbi Nike Pengal (levo) in Urške Ratajč (desno)

Njihovo čebelarstvo ostaja močno osredotočeno na pridelavo različnih vrst medu in njihovo trženje, pri čemer dajejo največji poudarek senzoričnim lastnostim, barvi, okusu in aromi posameznih sort medu. Le redki

vključujejo v svojo predstavitev izdelkov tudi informacije o njihovih zdravilnih učinkih. Poudarila sva, da lahko prav apiterapevtsko znanje pomembno prispeva k večji prepoznavnosti čebelarstvih izdelkov in kreitvi zaupanja potrošnikov. Izobražen kupec se namreč veliko lažje in hitreje odloči za nakup medu neposredno pri čebelarju, če razume njegove koristi za zdravje. Poleg tega pa je apiterapija tudi pomembno orodje v boju proti poceni, manj kakovostnemu ali celo ponarejenemu medu, ki se pojavlja v trgovinah. Kljub temu da je sistematična apiterapija v grškem čebelarstvu še v začetkih, se kažejo pozitivni premiki. Eden takšnih korakov je bila predstavitev knjižice *Med in zdravje*, ki jo je pripravil profesor emeritus Andreas Thrasivulu z Aristotelove univerze v Solunu. Publikacija je namenjena širši javnosti in na razumljiv način opisuje koristne in zdravilne učinke medu. Grškim čebelarjem je knjižica na voljo brezplačno, pri čemer jo lahko opremijo s svojimi podatki ter jo delijo svojim strankam.

Soglasno smo ugotovili, da ima apiterapija za čebelarje pomembno dodano vrednost. Ne le da opravičuje višjo prodajno ceno medu, temveč tudi odpira vrata dolgoročnemu odnosu s kupci, ki iščejo kakovostne, lokalne in hkrati koristne izdelke za svoje zdravje. ◆

Apimondia in FAO združila moči proti ponaredkom medu

dr. Peter Kozmus, podpredsednik Apimondie

V začetku maja se je v Rimu, na sedežu Organizacije združenih narodov za prehrano in kmetijstvo (FAO), odvila pomembna mednarodna konferenca, ki jo je skupaj s ključnimi deležniki organizirala **Apimondia**. Srečanje je potekalo v znamenju nujnosti ukrepanja zoper vedno bolj perečo težavo **ponarejenega medu**, ki ogroža čebelarstveni sektor, izkrivlja trg in zmanjšuje zaupanje potrošnikov.

Na dogodku so strokovnjaki razkrili skrb vzbujajoče podatke: **skoraj 50 % medu**, uvoženega v **EU in ZDA**, naj bi bilo **ponarejenega ali vsaj sumljivega izvora**. Gre za med, ki je pogosto razredčen s sladkornimi sirupi ali neustrezno deklariran po poreklu. Evropska unija in ZDA skupaj skrbita za kar **72 % svetovnega uvoza medu**, zato ima tovrstna problematika ogromen vpliv na svetovni trg.

Pritiski na evropske čebelarje

Zaradi vse večjega pritiska nizkocenovnega in nepoštenega uvoza so evropski čebelarji v težavah: stroški pridelave medu so zrasli za 15 %, cene pa so se znižale za 10 %, kar močno ogroža vzdržnost panoge.

Rešitve: sledljivost, zakonodaja in sodelovanje

Udeleženci konference so pozvali k **usklajenemu mednarodnemu ukrepanju**, med drugim k:

- strožji zakonodaji in nadzoru nad uvozom,
- naprednejšemu laboratorijskemu testiranju pristnosti medu,
- boljši sledljivosti mešanic medu in
- jasnejšemu označevanju porekla na embalaži.

EU se že odziva z novimi pravili, ki bodo od proizvajalcev zahtevala natančnejše navajanje porekla medu, kar naj bi pomagalo zaščititi tako čebelarje kot tudi potrošnike.

Apimondia s tem dogodkom nadaljuje svoje poslanstvo pri zagovarjanju interesov čebelarjev in spodbujanju trajnostnega razvoja čebelarstva na globalni ravni.

Naslednja priložnost za poglobljeno razpravo o izzivih in prihodnosti panoge bo septembra na 49. svetovnem kongresu Apimondia, ki bo potekal v Københavnu na Danskem. ◆