

Ni praznik, predragi mi, naše življenje,
življenje naj bode ti delaven dan.
Od zore do mraka rosan in potan,
ti lajša in slajša človeško trpljenje!
Ne plaši se znoja, ne straši se boja,
saj moško dejanje krepčuje moža ...

Dolžan ni samo, kar velewa mu stan,
kar more, to mož je storiti dolžan.

Držimo se teh, 100 let starih nasvetov, pa bomo uspešni.
In naj medi.

Marija Sivec

Odlična kakovost slovenskega ekološkega medu potrjena na mednarodnem ocenjevanju BiolMiel 2019

Že tradicionalno mednarodno ocenjevanje ekološko pridelanega medu BiolMiel je potekalo konec lanskega leta v italijanskem Belforte all'Isauru. Dogodek organizira italijanski konzorcij za ekološko pridelavo in pridelke Biol Italia v partnerstvu z raziskovalnim centrom za čebele in čebelarje pridelke CREA iz Bologne pod pokroviteljstvom italijanskega kmetijskega ministrstva.

Med do sedaj največjim številom sodelujočih vzorcev medu, 223, iz osmih držav, so s petimi vzorci sodelovali tudi slovenski ekološki čebelarji: Endovital (Vesna Fabjan Bremec), Miha Bizovičar, Čebelarstvo Bojan Pavlin, Uroš Rudolf in Peter Malenšek. Z vzorci kostanjevega, lipovega in gozdnega medu so se potegovali za zlato ali srebrno priznanje v ustrezni kategoriji (vrsti) medu med skupno 98 vzorcev različnih nektarnih vrst, 44 vzorcev manovega medu oziroma 81 vzorcev cvetličnega medu, ki so ustrezali dodatnemu pogoju za ocenjevanje, in sicer da so vsebovali manj kot 18 % vode in manj kot 10 mg/kg hidroksimetilfurfurala. Vzorce je ocenjevala mednarodna senzorična komisija v zasedbi štirih štiričlanskih panelov.

Vzorci slovenskega medu so se ponovno izkazali za zelo kakovostne, tako v vidiku senzoričnih lastnosti kot določenih fizikalno-kemijskih parametrov (vsebnost vode in HMF-ja). Vzorec lipovega medu čebelarstva Endovital Vesne Fabjan Bremec se je v seštevku točk za senzorično kakovost uvrstil na absolutno drugo mesto med ocenjenimi vzorci in prvo med vzorci lipovega medu. Poleg njega sta zlato priznanje BiolMiel Quality, s katerim so nagrajeni vzorci, ki dosežejo vsaj 90 od 100 točk, prejela še vzorca kostanjevega medu čebelarjev Mihe Bizovičarja in Petra Malenška.

Skupno je bilo podeljenih 136 zlatih in srebrnih priznanj BiolMiel Quality. Najvišjo senzorično oceno med vzorci vrstnega medu je prejel italijanski kostanjev med (ESA Società



Foto: Mojca Korošec

Agricola, Umbrija), pred že omenjenim slovenskim lipovim medom in italijanskim kostanjevim medom (Apicoltura Zipoli di Balarini Ancilla, Lombardija). Med vzorci cvetličnega medu sta se na prvo in tretje mesto uvrstila vzorca iz Grčije in na drugo vzorec iz Italije. Rezultati so dostopni na spletni strani <http://biolmiel.eu/>.

Priznanja BiolMiel so edinstvena v evropskem prostoru in so namenjena izključno medu visoke kakovosti iz ekološke pridelave. Senzorična kakovost ekološko pridelanega medu tudi v Sloveniji ni dobro poznana, predvsem pa ne prepoznana, saj tak med lahko sodeluje le na ocenjevanjih medu skupaj s konvencionalno pridelanimi vzorci, kjer se njegova vrednost na račun načina pridobivanja seveda ne poudarja posebej. Zahteve glede senzorične kakovosti ekološko pridelanega medu se pri tem prav nič ne razlikujejo od zahtev, ki sicer veljajo v senzorični analizi medu.

Doc. dr. Mojca Korošec, Biotehniška fakulteta, UL

Povprečna cena medu v prodaji na drobno v letu 2019

Komisija UO ČZS za ekonomiko čebelarjenja je na pisni seji 17. februarja 2020 sprejela sklep, na podlagi katere-

ga je v skladu s 13. členom Pravilnika o katastru čebelje paše, čebelarjem pašnem redu in programu napovedi medenja (Ur. l. RS, št. 60/13) ugotovila in potrdila povprečno ceno medu v prodaji na drobno v letu 2019, ki jo je potrdil tudi UO na svoji redni seji 20. februarja. 2020. Ta je osnova za ob-

račun povračila stroškov, ki jih imajo izvajalci pašnega reda pri razporejanju čebel. **Povprečna cena medu v prodaji na drobno v letu 2019** je bila **12,58 EUR/kg**. Po pravilniku se pašnina obračunava v vrednosti 10 % od cene 1 kg medu v prodaji na drobno.

Tanja Magdič, svetovalka JSSČ