

Točenje medu – skrb za varnost in kakovost medu

dr. Andreja Kandolf Borovšak

andreja.kandolf@czs.si

svetovalka za zagotavljanje varne hrane

Če nas spomladi ne doleti obsežnejša pozeba, potem nas lahko maja že čaka prvo točenje medu. Upajmo, da se letos ne bo ponovila zgodba zadnjih dveh let in bomo natočili tudi akacijev med. Preden se lotimo točenja medu, moramo zadostiti nekaterim osnovnim zahtevam. Poskrbeti moramo za ustrezno osebno higieno. Če zbolimo za nalezljivo boleznijo ali smo prenašalci povzročitelja bolezni, ki se lahko prenaša z živili in imamo znake, kot so bruhanje, driska, izcedek iz nosu, ušes, ..., pri točenju medu ne smemo sodelovati.

Higienske razmere za točenje medu

Med točimo vedno v čistem in ustrezno urejenem prostoru, kar je lahko tudi čebelnjak. Prostor je treba učinkovito očistiti, ne sme biti vlažen in plesniv. Zagotoviti moramo ustrezna umivalna mesta s tekočo vodo, kjer si umijemo roke ter pomijemo pripomočke, ki jih uporabljamo pri delu; to je sicer lahko tudi v drugem prostoru. Tekočo pitno vodo lahko zagotovimo tudi s posodo na pipo, pod njo pa dodamo vedro, kamor odteka uporabljena voda.

Oprema, pripomočki, pribor, embalaža, s katerimi bo med v stiku, morajo biti čisti, izdelani iz nerjavečega materiala, ki ga lahko čistimo, vzdržujemo v dobrem stanju in po potrebi razkužujemo. Ko kupujete embalažo za med, tako skladiščno embalažo kot maloprodajno, od trgovca obvezno zahtevajte pisno izjavo, da je embalaža iz materialov, primernih za živila (plastika, nerjaveča kovina (INOX), steklo, PVC-folija za živila ...).

Zrelost medu

Med točimo, ko je zrel. Po Pravilniku o medu (2011, 2015) takrat, ko vode ni več kot 20,0 %, vsekakor pa naj bo vsebnost vode čim nižja, da je manjša možnost fermentacije – skisanja medu. Preprostih načinov za ocenitev, ali je med zrel, je več, vsekakor pa je najbolj zanesljivo, da vsebnost vode preverimo z refraktometrom. Če čebelarimo v nakladnih panjih, moramo vsebnosti vode posvečati nekoliko več pozornosti, kot če čebelarimo v AŽ-panjih, saj je splošno znano dejstvo, da čebele v nakladnih panjih pokrivajo



Tekoča voda mora biti vedno pri roki. Posoda z vodo na pipo je rešitev za objekte, ki niso priklopljeni na vodovod.

Foto: MB

med, ki vsebuje več vode kot v AŽ-panjih. Meja 20,0 % vode je postavljena zelo visoko, saj je glede na literaturo med obstojen, če vsebuje manj kot 17 % vode, po naših izkušnjah pa celo nekoliko manj (16,7 %). Med, ki vsebuje več kot 20,0 % vode, bo zagotovo fermentiral, tisti, ki pa vsebuje med 17,0 in 20,0 % vode, pa odvisno od tega, koliko kvasovk vsebuje.

Odvzemanje satov in točenje medu

Pri odvzemanju medenih satov iz panjev uporabljamo takšna sredstva za pomiritev čebel, ki v medu ne puščajo ostankov in ne spremenijo njegovega vonja in okusa. Pri tem lahko uporabimo dim, vendar ne preveč, saj bi lahko imel med okus po dimu.

Medenih satov in/ali naklad z medenimi sati ne postavljamo neposredno na tla. Če je prenos medenih

satov iz panjev do prostora za točenje medu daljši, jih nesemo v posodah ali jih zavijemo v živilsko folijo, da jih zaščitimo pred prahom, razno umazanijo, mikroorganizmi, insekti in njihovimi delci ... Med točenjem nosimo čisto obleko. Med celotnim procesom točenja medu se v tem prostoru ne kadi in ne je!

Precejanje/posnemanje medu

Kljub temu da je vosek prva posoda za med, pa ga v medu ne sme biti, razen če prodajamo med v satju ali med z deli satja. Prisotnost voska v medu ima lahko za posledico spremembo okusa, barve in vonja. Pri točenju priporočamo uporabo cedil, če ga ne uporabljamo, potem moramo prvo posnemanje opraviti najkasneje v treh dneh po točenju. Posnemanje opravimo s posebno ploščico ali s PVC-folijo za živila, ki jo položimo na površino medu, rahlo pritismo, nato istočasno z vseh štirih koncev dvignemo. Na folijo se primejo delci voska in preostala pena, folijo nato odcedimo v drugi posodi. Posnemanje čez nekaj dni ponovimo, lahko večkrat, dokler površina medu ni povsem čista in brez mehurčkov. Ko je med čist, bodisi embalažo napolnimo z njim, bodisi ga vključimo v nadaljnjo predelavo.

Zagotavljanje sledljivosti

Urediti moramo tudi dokumentacijo o točenju medu. Zapišemo datum, lokacijo točenja, količino natočenega medu in oznako serije pridelanega medu. Serija mora biti **obvezno označena na skladiščni posodi**, v kateri skladiščimo med, pa tudi na maloprodajni embalaži pridelka te serije, če roka uporabnosti na maloprodajni embalaži nismo zapisali z besedami uporabno najmanj do, čemur je sledil točen datum (dan, mesec, leto). Vedeti

tudi moramo, koliko pridelka posamezne serije smo že prodali in kakšna je še zaloga. Zapiske lahko vodimo na različne načine. Za evidenco lahko služijo dobavnice, računi, elektronske evidence, evidence v blokii ali pa jih vpisujemo v obrazec št. 3 v Smernicah dobrih higienskih navad v čebelarstvu. Če čebeljih pridelkov ne prodamo končnim potrošnikom, moramo poznati tudi kupce. Od vsake serije vsaj 900 g medu shranimo kot kontrolni vzorec in ga shranjujejo do pol leta po poteku roka uporabnosti medu.

Pristnost medu in skrb za satje

Pri točenju medu moramo tudi paziti, da ne točimo satov s predelano sladkorno raztopino. Pred začetkom paše v spomladanskem času moramo iz medišča odstraniti sate, v katerih bi lahko bila predelana krma za čebele, ki je posledica krmljenja za zimsko zalogo ali spomladanskega krmljenja. Sate z zalogo z vencem hrane za čebele, ki smo jih iz plodišča prestavili v medišče in pri katerih je možnost, da vsebujejo krmo za čebele, označimo in poskrbimo, da jih pri točenju ne točimo.

Za pridobivanje medu je najprimernejše deviško satje, zato skrbimo za redno menjavo satja.

Pazimo, da se držimo navodil veterinarjev in proizvajalcev zdravil, ko pravijo, da med uporabo zdravil v panju ne sme biti satja namenjenega za pridelavo medu. ◆

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: Čebelarstva zveza Slovenije.

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

Moja praksa skrbi za pristen med

Čebelarim na treh stacionarnih lokacijah v osrednji Sloveniji in na Gorenjskem z AŽ- (9S,10S,11S) in LR-panji. Moj prvi cilj je in bo vedno kakovosten med, zato še posebno pozornost polagam na zimsko zalogo predelanega sladkorja. Zaradi prostorske stiske z odlaganjem praznih satov v shrambo pozimi sate puščam v medišču panjev. Po zadnjem točenju pol satov iz medišča odstranim. Krmim s sladkorno raztopino v kanticah, ki jih polagam v izpraznjeni mediščni prostor. Rajši krmim več kot manj, s tem pa tudi koristno zaposlim kratkožive poznopoletne čebele. Spomladi, ko nastavim drugo satje v medišča, odstranim sate s predelanim sladkorjem, ki jih

uporabim za narejence. Pri širjenju prostora za zaleganje v plodišču odstranim dva sata, polna zimske zaloge, in ju prestavim v medišče skupaj nad gnezdom. Čebele tako zaznavajo hrano, kar je pomembno, da matica čim bolj zalega. Pri prvem povečanem donosu medicine, pri meni v času cvetenja sadja, ta sata odstranim. Uporabim ju za narejence ali za dodajanje (hranjenje) v času slabih pomladnih vremenskih razmer, ki so v zadnjih letih prepogoste. Na ta način je, na začetku sezone, v medišču vedno satje brez predelane sladkorne raztopine.

Tomaž Pintar, terenski svetovalec JSSČ