

*Čebelarško društvo
Novo mesto*



*Enajsto ocenjevanje medu
v Novem mestu 2018*

Senzorično ocenjevanje medu v Novem mestu 2018

Čebelarско društvo Novo mesto je 15. septembra izvedlo 11. senzorično ocenjevanje medu. Ocenjevanje je potekalo na Kmetijski šoli Grm Novo mesto po pravilih, ki jih določa državni Pravilnik o senzoričnem ocenjevanju medu. To pomeni, da sta vsak vzorec medu pregledali dve neodvisni komisiji. Prva je pregledala označbe na etiketi in kozarec, v katerem je vzorec medu prispel na ocenjevanje. Vsi vzorci medu so bili pravilno označeni in za to prejeli eno točko. V nadaljevanju je bil del vsakega vzorca premeščen v enotne, nove steklene kozarce in opremljen s šifro. Tako pripravljene vzorci so bili utekočinjeni skladno z navodili, po ohladitvi pa so jim merilci izmerili vsebnost vode in električno prevodnost. Slednja je povezana z botaničnim izvorom medu, vsebnost vode pa je eden od parametrov kakovosti medu in je v medu višje kakovosti omejena na največ 18,6 %.



Senzorična komisija je prejela v oceno vzorce medu šestih vrst. Med 43 vzorci so bili letos v največjem številu zastopani vzorci cvetličnega medu (13), sledili so vzorci kostanjevega medu (11), lipovega (7), akacijevega in gozdnega (vsak po 5) in hojevega medu (2). Vzorec je bil v vrsto uvrščen na osnovi botaničnega porekla, ki ga je na etiketi navedel čebelar.

Senzorična komisija je pred pričetkom ocenjevanja pregledala podatke za električno prevodnost in vsebnost vode in ugotovila, da v slednji vsi vzorci ustrezajo zahtevi za med višje kakovosti. Na osnovi značilnosti senzoričnih lastnosti za deklarirano vrsto je bila pravilnost navedbe na etiketi potrjena pri vseh vzorcih, razen pri enem.

Značilnost letošnje sezone je številčnost cvetličnega medu, v katerem je pogosto zaznati tudi karakteristike lipovega medu. Le-te niso prevladujoče, marveč prispevajo k intenzivnosti in pestrosti vonja in arome te vrste medu, kar se odraža v senzorični kakovosti in številu prejemnikov zlatega priznanja. Med vzorci ostalih vrst medu, to je kostanjevega, akacijevega in lipovega medu, jih je zlato priznanje prejela približno ena petina v vsaki vrsti. Nekaj več kot polovica vzorcev je prejela srebrno priznanje, ostali pa bronasto. Dokaz več, da so vzorci, ki so sodelovali na letošnjem ocenjevanju, dobre kakovosti, je tudi vsebnost vode. Le-ta ni bila večja od 17,5 %, njena povprečna vrednost pa je znašala 15,5 %.

Vsem sodelujočim čebelarjem čestitam za dobro delo in uspeh na ocenjevanju.

Predsednica ocenjevalne komisije
doc. dr. Mojca Korošec

Rezultati in potek ocenjevanja

Letošnje, 11. ocenjevanje medu v Novem mestu, je potrdilo stari slovenski rek, da »knjige ne gre soditi po platnicah«. Kljub na splošno slabi letini, kjer so bili čebelarji prikrajšani pri količini, kvaliteta le ni bila tako slaba, o čemer pričajo rezultati. Izkupiček 10 zlatih, 24 srebrnih in 9 bronastih odličij sploh ni slab. Zaradi daljših pašnih obdobj, vrstna čistost ni tako izrazita in hitro pride do napačne deklaracija vrste medu. Komisija se je na ocenjevanju srečala z enim takim vzorcem in mu spremenila deklaracijo vrste.

Najprej pa se spomnimo dobitnikov praktičnih nagrad za najboljši med iz leta 2017. To so bili čebelar Tomažič Dare iz Šmartnega pri Litiji za gozdni in kostanjev med, ter Kobe Franc za cvetlični med. Oba sta prejela posode za med iz nerjavne pločevine.



Kakor je omenila predsednica ocenjevalne komisije, je vse prejete vzorce najprej pregledala in popisala sprejemna komisija, ki je tudi izvedla pregled pravilnosti označevanja izdelka. Kljub vsakoletnim predavanjem in opozorilom, komisija še vedno najde nedosledno in malomarno označene izdelke. Najpogostejše napake pa se žal ponavljajo že vsa leta in so:

- nepravilno označevanje neto količine,
- napačna oznaka roka uporabnosti izdelka in
- napačno označevanje ali celo izpuščen lot.

Manj pogoste so napake pri:

- označevanju porekla,
- označbah proizvajalca in
- označbah sorte medu.

Komisija za sprejem vzorcev ugotavlja, da je najbolj primerna uporaba univerzalnih etiket, na katere s programom za etikete natisnemo vse potrebne podatke. Tako se izognemo napakam v velikosti črk, pravilnosti označevanja in čitljivosti zaradi ročno izpolnjenih etiket. Program nudi tudi pomoč za pravilni izpis nalepk.

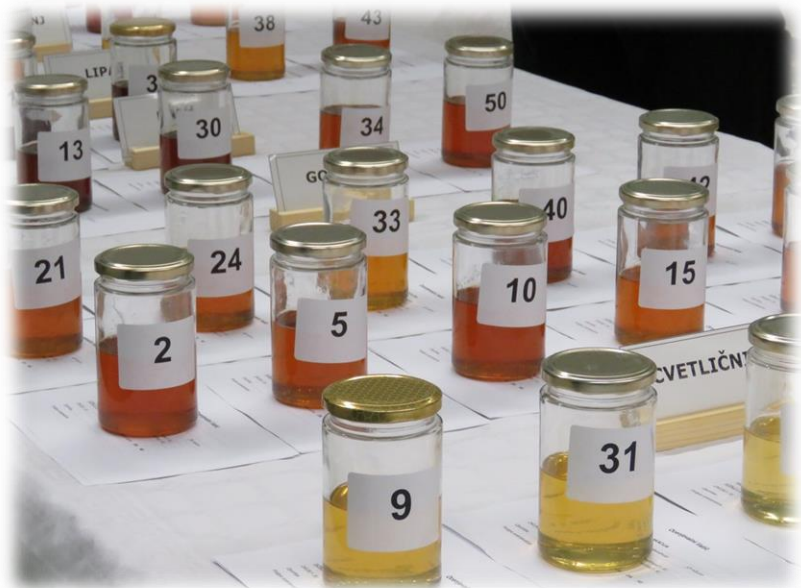


Rezultati 11. ocenjevanja medu v Novem mestu

Mesto	Čebelar	Sorta medu	Vsebnost vode [%]	Elektro-prevodnost	Skupna ocena	Diploma
1	Pavlin - Umek	AKACIJA	17	0,16	30,07	ZLATA
2	Čebelarstvo Golob	CVETLIČNI	15,7	0,58	29,89	ZLATA
3	Tomažič Dare	CVETLIČNI	15,9	0,66	29,51	ZLATA
4	Brulc Jože	CVETLIČNI	16,9	0,63	29,26	ZLATA
5	Tomažič Dare	KOSTANJ	16,9	1,79	29,26	ZLATA
6	Luzar Anton	CVETLIČNI	15	0,65	29,23	ZLATA
7	Nikoloski Trajče	HOJA	14,1	1,13	29,13	ZLATA
8	Čebelarstvo R&J Cerovšek	LIPA	15,5	0,92	29,11	ZLATA
9	Čebelarstvo Starič	KOSTANJ	16,3	1,56	29,07	ZLATA
10	Krese Silvester	HOJA	15,2	1,12	29,02	ZLATA
11	Gorenc Franc	AKACIJA	14,7	0,17	28,98	SREBRNA
12	Čebelarstvo Derganc	KOSTANJ	14,2	1,48	28,93	SREBRNA
13	Kovačević Bojan	GOZDNI	15,7	1,01	28,89	SREBRNA
14	Čebelarstvo Toni	CVETLIČNI	15,8	0,52	28,87	SREBRNA
15	Nikoloski Trajče	GOZDNI	15,2	0,91	28,85	SREBRNA
16	Gorenc Monika	AKACIJA	14,8	0,19	28,78	SREBRNA
17	Rukše Vinko	KOSTANJ	14,7	1,32	28,64	SREBRNA
18	Čebelarstvo Režek Anton	LIPA	15,1	0,93	28,54	SREBRNA
19	Judež Franc	CVETLIČNI	15,7	0,51	28,53	SREBRNA
20	Zorenč Boštjan	LIPA	17,2	0,61	28,52	SREBRNA
21	Kobe Franc	CVETLIČNI	16,9	0,73	28,43	SREBRNA
22	Černe Tomaž	LIPA	14	0,78	28,32	SREBRNA
23	Lobe Branko	KOSTANJ	15,3	1,16	28,16	SREBRNA
24	Kobe Franc	KOSTANJ	15,3	1,29	28,16	SREBRNA
25	Čebelarstvo Starič	CVETLIČNI	15,1	0,52	28,04	SREBRNA

Mesto	Čebelar	Sorta medu	Vsebnost vode [%]	Elektroprevodnost	Skupna ocena	Diploma
26	Zorenč Boštjan	CVETLIČNI	16,7	0,57	27,97	SREBRNA
27	Paušner Franc	CVETLIČNI	15,5	0,42	27,94	SREBRNA
28	Čebelarstvo Vidic	GOZDNI	14,4	1,02	27,88	SREBRNA
29	Luzar Anton	KOSTANJ	15,3	1,04	27,82	SREBRNA
30	Čebelarstvo Režek Anton	CVETLIČNI	15,6	0,37	27,58	SREBRNA
31	Tomažič Dare	GOZDNI	15	1,3	27,57	SREBRNA
32	Lobe Mira	CVETLIČNI	15,8	0,63	27,2	SREBRNA
33	Zorenč Boštjan	AKACIJA	16,7	0,24	27,14	SREBRNA
34	Ferk Vanja	CVETLIČNI	14,7	0,67	27,14	SREBRNA
35	Erjavec Marjan	LIPA	16,3	0,95	26,57	BRONASTA
36	Čebelarstvo Gačnik Dušan	GOZDNI	16,4	0,56	26,55	BRONASTA
37	Pavlin - Umek	KOSTANJ	15	0,97	26,53	BRONASTA
38	Čebelarstvo R&J Cerovšek	AKACIJA	15,8	0,25	26,37	BRONASTA
39	Trušnovec Gorazd	Ni LIPA je KOSTANJ	15,3	0,88	26,32	BRONASTA
40	Gorenc Monika	KOSTANJ	13,9	0,72	25,67	BRONASTA
41	Bruč Jože	LIPA	17,5	0,98	25,44	BRONASTA
42	Gorenc Franc	KOSTANJ	13,9	0,72	25,34	BRONASTA
43	Čebelarstvo Gačnik Dušan	KOSTANJ	16,2	0,73	25,27	BRONASTA

Utečena ekipa ocenjevalcev in pomočnikov je tudi letos poskrbela za nemoten potek ocenjevanja.







Ob zaključku 11. ocenjevanja medu v Novem mestu

Nastopila je lepa jesen, čas, ko pobiramo sadove svojega dela: kmetje pridelke, čebelarji med, vinogradniki grozdje in ob koncu se vsak veseli svojih pridelkov. Nekateri zadovoljni drugi pa malo manj. Pomlad se je začela z lepim vremenom, ki pa se je kmalu poslabšalo. Bilo je veliko hladnih poletnih dni, dežja in tudi nekaj toče, vse to pa je vplivalo na našo letino medu. Spomladanska paša je bila povprečna, poletna pa slaba. Kostanjevega medu je zelo malo, hoje pa sploh ni, tudi kakovost medu je povprečna, vendar smo kljub temu pripravili ocenjevanje, ki je 11. po vrsti. Na ocenjevanje smo prejeli 43 vzorcev različnih medov iz vse Slovenije, največ po pošti. Na tekmovanju pa smo pogrešali vzorce čebelarjev iz naše okolice.



Ocenjevanje je potekalo po pravilniku o ocenjevanju medu ČZS, pod budnim očesom ocenjevalne komisije, ki jo je vodila doc. dr. Mojca Korošec iz biotehniške fakultete. Ocenjevala je tri članska komisija. Vsi vzorci so ustrezali kriterijem, letina je bila povprečna in tako tudi kvaliteta medu, temu primerne so tudi ocene. Prve tri uvrščene vzorce čakajo lepe nagrade, ostale pa zlata, srebrna in bronasta medalja.

Hvala vsem, ki ste oddali vzorce na ocenjevanje, hvala ocenjevalni komisiji, Jožici in Tinetu Košmerlj, vsem, ki ste kakor koli pripomogli, da smo izpeljali ocenjevanje, hvala tudi kmetijski šoli Grm, centru biotehnike in turizma.

Z zadnjim točenjem medu se začne nova čebelarska, zato poskrbite, da boste imeli zdrave čebele, ki vas bojo spomladi zopet razveseljevale, poskrbite pa tudi za svoje zdravje.

Želim vam veliko uspeha v čebelarstvu.

Naj medi!

Franc Kobe
Predsednik ČD Novo mesto

Založilo: Čebelarsko društvo Novo mesto
www.cebelarjinm.com
Oblikovanje: Aleš Golob
Fotografije: Aleš Golob
Naklada: 40 izvodov
Tisk: Tiskarna Kapušin, Krasinec

Novo mesto, oktober 2018