

September 2011

7.9.2011

POTRJENA SPECIFIKACIJA  
ZA  
KOČEVSKI GOZDNI MED  
324-20/01/43  
glasek

**SPECIFIKACIJA**  
**"KOČEVSKI GOZDNI MED"**  
**Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA**

Specifikacijo so izdelali:

Dragan Stijepič

Doc. dr. Stanislav Renčelj

Izr. prof. dr. Anamarija Plestenjak



## IDENTIFIKACIJSKI PODATKI O VLAGATELJU

Vlagatelj: ZDRUŽENJE KOČEVSKI MED

Naslov: Ljubljanska 26, 1330 Kočevje

Matična številka: 1170945

Davčna številka: 25982117

Odgovorna oseba: Frančišek Merhar, predsednik

Združenje Kočevski med združuje čebelarje naslednjih področnih čebelarskih društev: Kočevje, Ribnica, Velike Lašče, Dolenjske Toplice in Videm Dobropolje. Čebelarji so tudi člani čebelarske zveze Slovenije s sedežem na Brdu pri Lukovici, 1225 Lukovica.



## UVOD

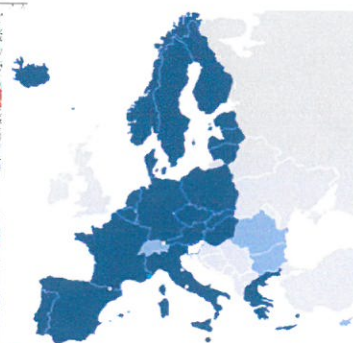
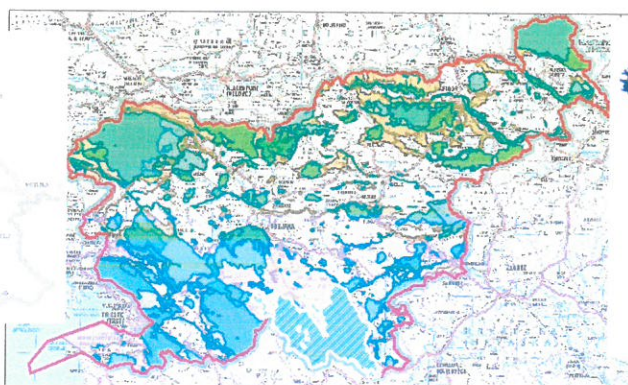
Kočevski gozdni med z zaščiteno označbo porekla je pridelan na širšem območju Kočevske.

Širše območje Kočevske sodi v preddinarsko in dinarsko območje. Čebele se pasejo na izrazito gozdnatem območju z zelo pestro floristično sestavo. K floristični pestrosti prispeva tudi vegetacija gozdnih obronkov, travišča in močvirna vegetacija. Za območje je značilno ekstenzivno kmetijstvo, kjer prevladuje živinoreja na travnatih površinah. Čebele se pasejo v ekološko neokrnjeni naravi, kar daje čebelarjenju dolgoročno prednost.

## OBMOČJE PRIDELAVE KOČEVSKEGA GOZDNEGA MEDU

Območje, kjer se prideluje Kočevski gozdni med, je območje med reko Krko in Kolpo s približno sto petdeset tisoč hektarji površine. Večji del območja spada v varstveno območje Natura 2000 Kočevsko-Kolpa, po podatkih Zavoda Republike Slovenije za varstvo narave, pa tudi med ekološko pomembna območja.

Na severozahodu poteka meja po meji občine Loški potok, ob vznožju Ralne gore ter se na severu nadaljuje mimo krajev Lužarje, Krvava peč, Rob in po dolini Raščice zavije proti kraju Ponikve, nato pa proti jugozahodu ob vznožju Male gore. Nato zavije proti vzhodu do reke Krke in nato ob vznožju Roga ter Poljanske gore do reke Kolpe. Večji kraji ob vzhodni meji so: Dvor, Soteska in Črmošnjice. Na jugozahodu in jugu poteka meja območja vzporedno z državno mejo Republike Hrvaške; ob reki Čabranki in ob reki Kolpi. Večji kraji ob tej meji so: Čabar, Osilnica, Brod na Kolpi in Stari trg ob Kolpi. Vsa navedena naselja ležijo znotraj geografskega območja.



Slika 1 Območje KOČEVSKO

Slika 3 Slovenija Natura 2000

Slika 2 Evropa

## PRIDELAVA MEDU

V obdobju spomladanskega razvoja čebeljih družin je na Kočevskem pomembna paša nektarnega izvora, ki omogoča čebelam hiter razvoj. Ko čebele dosežejo svoj višek v razvoju, nastopi v Kočevskih gozdovih manina paša.

Osnovne vrste Kočevskega gozdnega medu so:


- gozdni
- smrekov
- lipov
- hojev

Za Kočevski gozdni med z zaščiteno označbo porekla je značilno, da so ti medovi bolj maninega izvora, zato so temnejše barve. To dokazuje tudi njihova večja električna prevodnost. Smrekov in hojev imata najmanj električno prevodnost 0,95 mS/cm, gozdni med najmanj 0,85 mS/cm ter lipov med najmanj 0,8 mS/cm.

## GOZDNI MED

Gozdni med je mešanega maninega izvora, vsebuje veliko mineralnih snovi. Običajno v njem prevladuje mana s smreke (*Picea abies*) ali hoje (*Abies alba*). Nosilci medenja so kaparji (*Lecanium hemicriphum*) na mladih iglastih poganjkih, ki ostanejo prisotni celo leto in medijo ob toplem in soparnem vremenu. Med zaradi njih navadno dobi rdečkasto barvo. Povzročitelji medenja so lahko tudi uši, takrat je med bolj črne barve. Javorji (*Acer sp.*) odlično medijo, predvsem splošno razširjeni gorski javor (*Acer pseudoplatanus L.*), ostrolistni javor (*Acer platanoides L.*) in poljski javor ali maklen (*Acer campestre L.*). Pomemben vir medenja predstavlja mana na topokrpem javorju (*Acer obtusatum*).

Izločajo veliko medicinine in cvetnega prahu konec aprila in maja, medenje pa se lahko nadaljuje z izločanjem različnih ušic paše.


GOZDNI MED	
Opis senzoričnih značilnosti	
<b>Videz</b> 	<i>Barvna:</i> svetlo do temno rjava, z rdečim ali zelenim odtenkom.. <i>Bistrost:</i> lahko je moten ali bister (pogosto svetleč – kot smrekov). <i>Kristalizacija:</i> lahko je kristaliziran; če je tekoč, je lahko močno vlečljiv (kot smrekov)
<b>Vonj</b>	<i>Opis:</i> oster, po smoli, sirupu smrekovih vršičkov, po dimu, mleku v prahu, mlečnih bombonih, medenjakah, vosku, po humusu. <i>Intenzivnost:</i> šibka do srednja.
<b>Okus</b>	<i>Sladkost:</i> srednje do močno <i>Kislost:</i> šibka do srednja. <i>Grenkost:</i> lahko šibka <i>Obstojnost:</i> srednja do dolgotrajna.
<b>Aroma</b>	<i>Opis:</i> po smoli, po orehih, lešnikih, mleku v prahu, zeliščih, pelinu, karamelu, melasi, rjavem trsnem sladkorju, zeliščnih bombonih, suhem sadju, suhih hruškah. <i>Intenzivnost:</i> srednja <i>Obstojnost:</i> srednja do dolgotrajna.
Fizikalne in kemične lastnosti	



	Vsebnost vode (%)	Električna prevodnost (mS/cm)	HMF (mg/kg)
	največ 18,6	najmanj 0,85	največ 10

## SMREKOV MED

Smrekov med je v tekočem stanju rdečkastorjav in precej gost. Ima okus po smoli. Le redko se pridela vrstnega, največkrat je mešan z mano listavcev in delno s cvetličnim. Velja za odlično zdravilo proti kašlju, bronhitisu in raznim pljučnim boleznim. Vsebuje mnogo rudninskih snovi in terpene, ki mehčajo sluz pri boleznih dihalnih organov.

SMREKOV MED			
Opis senzoričnih značilnosti			
<b>Videz</b> 	<i>Barva:</i> rdeče rjava, sijoča površina. <i>Bistrost:</i> običajno bister med. <i>Kristalizacija:</i> običajno ne kristalizira; značilno je, da je zelo vlečljiv.		
<b>Vonj</b>	<i>Opis:</i> po smoli, lubju iglavcev, po suhih nežveplanih marelicah, rahlo po mleku v prahu; lahko tudi po postanem, po vlažni krpi, plesni, humusu. <i>Intenzivnost:</i> srednja.		
<b>Okus</b>	<i>Sladkost:</i> srednja. <i>Kislost:</i> šibka do srednja, lahko tudi močna. <i>Grenkost:</i> nezaznavna do šibka. <i>Obstojnost:</i> kratkotrajna do srednja.		
<b>Aroma</b>	<i>Opis:</i> po sirupu smrekovih vršičkov, smoli, zeliščnih bombonih, zeliščnem čaju, praženi kavi, suhem sadju, figah, kavni bombonih, se vleče in lepi za jezik in nebo. <i>Intenzivnost:</i> srednja. <i>Obstojnost:</i> kratkotrajna do srednja.		
Fizikalno kemične lastnosti			
	Vsebnost vode (%)	Električna prevodnost (mS/cm)	HMF (mg/kg)
	največ 18,6	najmanj 0,95	največ 10



## HOJEV MED

Medenje na hoji ali navadni jelki (*Abies alba*) se začne že aprila in maja z medenjem malega hojevega kaparja (*Physokermes hemycrypus Dalm.*) in kasneje še brstne hojeve ušice (*Mindarus abietinus Koch*).

Najpomembnejše za čebelarje je medenje v juliju in avgustu. Nosilki medenja sta velika rjava hojeva ušica (*Todolachnus abieticola Chol*) ter zelena hojeva ušica (*Cinara peccinatae Noerdl.*).

Manina paša na jelki se pojavlja vsako leto, le da je to medenje v slabih letih močno odvisno od lege jelovih sestojev. Na medenje močno vplivajo zračni tokovi ter nočne temperature. Padeč temperatur pod 13°C ali celo 10°C, ni najbolj primeren za medenje hoje. Pri nizkih nočnih temperaturah se v mani tvori več melicitoze, kar povzroča zgodnjo kristalizacijo medu.

<b>HOJEV MED</b>			
<b>Opis senzoričnih značilnosti</b>			
<b>Videz</b>	<i>Barva:</i> temno sivo rjava, z zelenim odsevom. <i>Bistrost.:</i> lahko moten, običajno ni bister. <i>Kristalizacija:</i> običajno ne kristalizira.		
<b>Vonj</b>	<i>Opis:</i> nežen, po mleku v prahu, smoli, suhih hruškah, smetanovem likerju, viskiju, po dimu, po osmojenem lesu. <i>Intenzivnost:</i> srednja do močna		
<b>Okus</b>	<i>Sladkost:</i> srednja do močna. <i>Kislost:</i> šibka. <i>Grenkost:</i> nezaznavna do šibka. <i>Obstojnost:</i> srednja.		
<b>Aroma</b>	<i>Opis:</i> po mleku v prahu, smetanovem likerju, po karamelu, zažganem sladkorju, suhih hruškah, smoli, svežem lesu iglavcev, sirupu smrekovih vršičkov, po dimu, po črnem čaju z mlekom, po zeliščnih bombonih. <i>Intenzivnost:</i> šibka do srednja. <i>Obstojnost:</i> srednja do dolgotrajna.		
<b>Fizikalno kemične lastnosti</b>			
	<b>Voda %</b>	<b>Električna prevodnost mS/cm</b>	<b>HMF mg/ kg</b>
	največ 18,6	najmanj 0,95	največ 10



## LIPOV MED

Lipa (*Tilia platyphyllos Scop.*) in lipovec (*Tilia cordata Mill.*) sta vrsti, ki nudita čebelarjem nektarno bodisi manino pašo. Lipa zacveti v juniju, lipovec sledi dva tedna kasneje. Paša na lipi pogosto spremlja še predhodno medenje na iglavcih (smreka, hoja) ter na drugih listavcih (javor, hrast...) ali podrasti.

Lipov med spada med mešane vrste medu. Za lipov med iz Slovenije je na splošno značilno, da ima običajno le malo cvetnega prahu, velikokrat so prisotna le posamezna zrnca peloda.

V kočevskem lipovem medu je skupna vsebnost peloda močno odvisna od spremljajoče flore in lokacije čebelnjaka. Nabiranje nektarja v lipovih cvetovih je za čebele in čebelarje nezanimivo, saj medišča ostanejo običajno prazna, zato je za čebelarje najbolj zanimiva manina paša na lipi. V času cvetenja lipe se pojavi množična populacija uši, bogatih proizvajalk drevesne mane. Mana je bogata s sladkorji, zato jo čebele, kljub nektarni paši, raje nabirajo. Tak med je s cvetnim prahom zelo reven.

*Okus in aroma lipovega medu sta izrazita, aroma po lipi je dominantna, čuti se velika prisotnost mentola, zato medu ni mogoče drugače deklarirati.*

Čim več je v medu mane, tem višja je električna prevodnost. Za lipov med je značilna višja električna prevodnost kot pri lipovih medovih iz drugih geografskih območij. Kočevski lipov med vedno dosega višje vrednosti električne prevodnosti kot 0,8 mS/cm, kar dokazuje, da je glede na botanično poreklo maninega izvora. Za dokazovanje izvora lipovega medu, se običajno uporabljata le senzorična analiza (videz, vonj, okus in aroma) ter merjenje električne prevodnosti, saj je dokazovanje pristnosti lipovega medu s pelodno analizo nezanesljivo. Dokazovanje pristnosti lipovega medu v okviru označbe Kočevski gozdni med temelji torej na sledljivosti, izmerjeni električni prevodnosti in senzorični analizi medu. Vsekakor je pri dokazovanju pristnosti medu pod oznako lipov med najpomembnejša senzorična analiza, saj so senzorične lastnosti lipovega medu tako izrazite in specifične, da jih vsak senzorični preskuševalec zanesljivo prepozna, zato je senzorična analiza medu nedvoumno najbolj zanesljiv kriterij dokazovanja botaničnega izvora medu.

<b>LIPOV MED</b>	
<b>Opis senzoričnih značilnosti</b>	
<b>Videz</b>	<i>Barva:</i> svetla do srednje, rumena, rumenorjava, jantarna barva. <i>Bistrost:</i> ni nujno vedno bister. <i>Kristalizacija:</i> Običajno hitro kristalizira. Značilni so veliki, grobi kristali. Kristaliziran med ima barvo slonove kosti do mlečno rumene.
<b>Vonj</b>	<i>Opis:</i> svež, po mentolu, po lipovem cvetju, citronki, lesu ali žaganju. Lahko tudi po zdravilih, razkužilih, čistilih. <i>Intenzivnost:</i> srednja do močna.
<b>Okus</b>	<i>Sladkost:</i> srednja do močna. <i>Kislost:</i> šibka do srednja <i>Grenkost:</i> nezaznavno do srednja, lahko rahlo trpek. <i>Obstojnost:</i> srednja do dolgotrajna



<b>Aroma:</b>	<i>Opis:</i> zelo karakteristična, sveža, po mentolu, po lipovem čaju, lipovem cvetju. <i>Intenzivnost:</i> srednja do močna. <i>Obstojnost:</i> dolgotrajna		
<b>Fizikalno kemične lastnosti</b>			
	<b>Vsebnost vode (%)</b>	<b>Električna prevodnost (mS/cm)</b>	<b>HMF (mg/kg)</b>
	največ 18,6	najmanj 0,8	največ 10

Poleg opisanih lastnosti, mora Kočevski gozdni med izpolnjevati še naslednje parametre:

- ne sme biti pregret nad 40°C,
- ne sme izvirati iz nakrmljenega sladkorja ali medu zunaj območja pridelave
- ne sme se cediti skozi cedila, ki imajo manjše luknjice od 0.2 mm,
- skupna vsebnost fruktoze in glukoze mora biti najmanj 45 g/100 g medu,
- specifična teža medu znaša od 1,40 do 1,45 g/cm<sup>3</sup>,
- med mora na senzoričnem ocenjevanju doseči zadostno število točk za videz, vonj in okus - minimalno 9,5 točk od skupno 12. točk.





## NAJPOMEMBNEJŠE TEHNOLOŠKE OSNOVE ZA PRIDELAVO KOČEVSKEGA GOZDNEGA MEDU

1. Čebelnjak oziroma stojišče čebel mora biti celo sezono na pašnem območju Kočevske.
2. Čebelar mora ravnati skladno z načeli dobre čebelarke prakse.
3. Čebelar toči samo med, ki so ga čebele pridelale v čisti naravi brez kakršnih koli dodatkov.
4. Neposredno pred pašo in med njo čebel ne sme krmiti z nobeno hrano (tekočino ali pogačo ali medom), ki bi lahko povzročila nastanek sladkornega medu.
5. Čebelam ne poklada nobene hrane z dodatki zdravil ali sredstev za zatiranje čebeljih škodljivcev.
6. Pri uporabi zdravil ali sredstev za zatiranje čebeljih bolezni in škodljivcev se strogo ravna po veterinarjevih navodilih in navodilih za uporabo prej omenjenih sredstev.
7. O vseh posegih v panju (zatiranje bolezni in škodljivcev, prevozi na pašo, točenju medu itd.) vodi pisno evidenco zaradi dokazovanja načina pridelave medu in sledljivosti.
8. Pri delu s čebelami, pri pridelavi in polnjenju medu se ravna v skladu s higienskimi normami, tako glede osebne higiene kot higiene satja, orodja, opreme in posode.
9. Pri pridelavi medu se izogiba starega satja, zato ga sproti zamenjuje.
10. Nikoli ne toči medu iz satov, v katerih je še zalega.
11. Za shranjevanje in polnjenje medu uporablja le embalažo, primerno za shranjevanje živil za ljudsko prehrano.
12. Ob točenju ali po njem medu ne sme cediti skozi cedila, ki imajo manjše luknjice od 0,2 mm. Precejen med po nekaj dneh ali tednih še posname (samodejno vzgonsko čiščenje medu).
13. Med ne sme vsebovati več kot 18,6 % vode, ne sme biti segret nad 40° C, ne sme vsebovati več kot 10 mg HMF/kg.
14. Preglednik za med opravi na terenu predvsem naslednje: pregleda delo čebelarja in opremo, embalažo in prostore za točenje, skladiščenje in polnjenje medu, odvzame vzorce medu za analizo, opravi senzorično analizo medu, izmeri vsebnost vode v medu in izmeri električno prevodnost medu, kar kaže ali je med nektarnega ali maninega izvora. Več je v medu mane, večja je električna prevodnost, lipov med je najmanjša vrednost 0,8 mS/cm, za gozdni 0,85 mS/cm ter za hojev in smrekov med 0,95 mS/cm.
15. Preglednik za med, ki je registriran pri združenju, določa vrsto medu.
16. Rezultate in opažanja opravljenega ogleda čebelarkega obrata in terenske analize medu, preglednik za med zapiše v predpisane obrazce. Kadar je prepričan o neoporečnosti medu in ustreznosti čebelarkega obrata, odobri čebelarju zahtevano količino prelepka za Kočevski gozdni med, glede na količino prijavljenega medu. Če ga rezultati terenske analize medu ne prepričajo, odda vzorec medu v dodatno analizo v pooblaščen laboratorij.
17. Preglednik za med je dolžan opraviti pregled medu na čebelarjeve stroške, če ni drugače dogovorjeno, najkasneje 30 dni po prejemu čebelarjevega obvestila.
18. Čebelar, ki ima veljaven certifikat, sme uporabljati ime Kočevski gozdni med le za tisto količino in vrsto medu, katerih vzorce je pregledal in potrdil pooblaščen preglednik za med.



## FAZE PRIDELAVE KOČEVSKEGA GOZDNEGA MEDU Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

Stopnje	Glavne karakteristike
1. Vnos surovine v panj. Zorenje medu. Skladiščenje medu v satju v panju.	To delo opravljajo čebele. Stojišče čebel je ves čas na pašnem območju Kočevske. Čebele nabirajo surovino na medonosnih rastlinah. Surovino prinašajo v panj, kjer dozori v med. Pri tem čebele dodajajo medu lastne snovi. Ko je med zrel, pokrijejo medeno satje z voščenimi pokrovčki.
2. Točenje medu - prestavljanje medu iz ene posode v drugo (iz satja v sode).	To delo opravlja čebelar. Pri postopkih jemanja medenih satov iz panjev, odkrivanja medenih satov in točenja mora čebelar upoštevati smernice dobre čebelarske prakse in vzdrževati maksimalno higieno tako prostora, kot orodja in posod ter mora skrbeti tudi za osebno higieno.
3. Čiščenje medu – precejanje in posnemanje.	To delo opravlja čebelar (po potrebi tudi polnilec). Čiščenje medu (precejanje in posnemanje) je nujno potrebno, saj ob odkrivanju medenih satov lahko pridejo v med voščeni delci in morda tudi nečistoče (delci insektov itd.). S čiščenjem medu se te voščene delce in ostale nečistoče odstrani in s tem se vzpostavi prvotno stanje (med, kakršen je bil v medenih satih).
4. Skladiščenje medu	To delo opravlja čebelar (in tudi polnilec). Z ustrežno dokumentacijo je potrebno zagotoviti sledljivost proizvodu. Med je potrebno skladiščiti v ustreznih posodah in v ustreznem prostoru, pri tem pa upoštevati smernice dobre čebelarske prakse in ustrezne predpise o higieni pridelavi živil živalskega porekla.
5. Embaliranje v maloprodajno embalažo – kozarce	Upoštevati ustrezne predpise.

### VZORČENJE, ANALIZE, POLNJENJE in OZNAČEVANJE KOČEVSKEGA GOZDNEGA MEDU

#### 1) Vzorčenje medu

Ko čebelar ali polnilnica prijavi količino medu za zaščiteno označbo porekla, je usposobljen in pooblaščen preglednik z licenco za med dolžan v roku 30 dni opraviti oceno čebelarjenja, odvzeti vzorec medu in opraviti terensko analizo medu. V polnilnici je preglednik za med dolžan v roku 14 dni odvzeti vzorec medu in opraviti terensko analizo.

Vzorčenje medu pri čebelarju ali pa v polnilnici medu opravi usposobljen preglednik za med z licenco na način, ki zagotavlja reprezentativnost odvzetega medu:

- med ene serije je shranjen v eni posodi,
- med ene serije je shranjen v več posodah,
- med ene serije je natočen v kozarcih (predpakiran).



Količina vzorca je izražena v gramih in je v predpisani embalaži.

Oznaka vzorca:

- čebelar, preglednik (šifra čebelarja in preglednika),
- oznaka L,
- datum vzorčenja,
- količina medu v seriji (L).

## 2) Ocena in analiza medu

Pri Kočevskem gozdnem medu mora preglednik opraviti naslednje ocene in analize:

### a) Senzorično oceno medu

Senzorično ocenjevanje zajema naslednje lastnosti:

- zunanji izgled – videz: čistost, gostota oz. viskoznost, bistrost, barva,
- vonj, okus in aroma.

### b) Fizikalno kemijske analize:

- vsebnost vode,
- električna prevodnost

Čebelar jamči za zdravstveno neoporečnost medu v skladu z obstoječo zakonodajo.

V kolikor senzorična ocena ni dovolj, se lahko pregledniki poslužujejo tudi analiz, kot so fizikalno kemijske analize (vsebnost reducirajočih sladkorjev, vsebnost vode, vsebnost saharoze, vsebnost v vodi netopnih snovi, vsebnost mineralnih snovi-pepel, vsebnost prostih kislin, diastazno število; HMF – hidroksimetilfurfural ter mikrobiološka analiza).

## 3) Polnjenje medu

Polnjenje Kočevskega gozdnega medu poteka znotraj geografskega območja, saj se le na ta način zagotovi in ohrani visoka kakovost medu, hkrati pa se preprečuje spremembe fizikalno-kemičnih in organoleptičnih lastnosti medu. Pred polnjenjem in označevanjem medu z imenom Kočevski gozdni med, mora biti obvezno opravljen še pregled in ocena vsake šarže medu. To kontrolo izvajajo pregledniki (posebej šolani ljudje z licenco), hkrati pa dodatne kontrole izvaja tudi imenovani organ za kontrolo in certificiranje.

Embalaža običajno vsebuje 450 g ali 900 g izdelka, po potrebi je embalaža lahko tudi manjša, npr. 250 g, 125 g in 50 g.

Embalaža mora biti hermetično zaprta in ne sme dopuščati izgube naravne arome, sprejemanja vonjev, vlažnosti okolja, itd., zaradi česar bi lahko prišlo do sprememb izdelka

Takoj po polnjenju se pokrov in kozarec povežeta s prelepko tako, da kozarca ni mogoče odpreti, ne da bi se pretrgala prelepka.

### a) Čebelar – polnilec medu

Polnitev medu lahko opravi čebelar sam, če razpolaga z ustreznimi prostori in ostalimi tehničnimi pogoji za polnitev medu.

Čebelar – polnilec sam pridobiva vso potrebno dokumentacijo in dokazuje sledljivost.



b) Storitvena polnitev medu

Polnilnica napolni med čebelarju (ali večjemu številu čebelarjev). Čebelar sam pridobiva vso potrebno dokumentacijo in dokazuje sledljivost. Polnilnica jamči za kakovost polnitve. Čebelar navede tudi ime polnilnice.

c) Polnilec medu

Polnilec medu odkupi med od čebelarjev in polni med pod svojo oznako. Polnilec medu dokazuje kakovost in izvor medu z dokumentacijo, ki jo pridobi s strani čebelarjev, od katerih je odkupil med.

d) Označevanje Kočevskega gozdnega medu z zaščiteno označbo porekla

Čebelarji, ki izpolnjujejo vse pogoje za pridelavo Kočevskega gozdnega medu z zaščiteno označbo porekla, morajo uporabiti zaščiteno ime, navedbo »zaščitena označba porekla« ter pripadajoči znak Skupnosti in nacionalni simbol kakovosti.

Člani Združenja kočevski med uporabljajo skupno etiketo z enotno grafiko in prelepko, ki povezuje pokrov s kozarcem.



## UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI PRIDELAVE KOČEVSKEGA GOZDNEGA MEDU S SPECIFIKACIJO

	NAVEDBE V SPECIFIKACIJI	NEUPOŠTEVANJE SPECIFIKACIJE – ANALIZA TVEGANJA	ZAŠČITNI UKREPI	EVIDENCE	KONTROLA
1	Pridelava medu na določenem geografskem območju.	Dokup medu zunaj območja.	Register čebelarstev. Stojišče čebel mora biti ves čas znotraj pašnega območja Kočevske.	Informacijski listi pri vsakem čebelarju. Pogodba čebelarja s Čebelarskim združenjem. Zemljevid območja - pašno območje Kočevske. Evidenca premikov čebel.	+++
	Čebele nabirajo nektar in mano samo na območju pašnega območja Kočevske (glede na prelete čebel se tolerira obmejni pas v širini 3 km, kolikor znaša razdalja gospodarnega preleta čebel).	Stojišče čebel zunaj določenega območja. Uporaba medu za krmljenje čebel, katerega čebele niso nabrale na območju Kočevske.	Navodila čebelarjem, s kakšnim medom lahko krmijo čebele. Shranjevanje deklaracij in računov za nakup medu. Vodenje evidence krmljenja čebel z medom.	Evidenca o krmljenju čebel z medom (količina, čas).	+++
	Upoštevanje sanitarno tehničnih predpisov (odvisno od statusa).	Potek veljavnosti dovoljenja veterinarske inšpekcije o izpolnjevanju sanitarnih pogojev.	Za vsako serijo L se odvzame vzorec medu. Po načinu "naključno izbranih čebelarjev" se opravljajo še kontrolne analize. Če rezultati analize ne odgovarjajo zahtevanim kriterijem, se o tem obvesti veterinarsko inšpekcijo.	Rezultati testov v kontrolnem laboratoriju in na sedežu Združenja.	+++
	Analiza preglednikov medu	Neupoštevanje analize na vsebnost vode, električne prevodnosti, senzorične	Ocenjevanje izvaja komisija usposobljenih senzoričnih preizkuševalcev in pregledniki, ki delujejo na ožjem območju.	Evidenca pri preglednikih.	
2	Ločeno zbiranje in skladiščenje "Kočevskega gozdnega medu".	Zbiranje medu od čebelarjev, ki niso v sistemu "Kočevski gozdni med".	Navodila odkupovalcem medu. Seznam preglednikov za med in upravičenih čebelarjev mora biti na razpolago odkupovalcem.	Seznam preglednikov za med, seznam čebelarjev – koristnikov sistema "Kočevski gozdni med" z zaščiteno označbo porekla. Evidenca oddanih količin.	+++



## VODENJE ČEBELARSKE DOKUMENTACIJE

Čebelar:

- spoštuje specifikacijo o pridelavi Kočevskega gozdnega medu,
- čebelari po načelih dobre čebelarske prakse
- izvaja samokontrolo
- vodi predpisano evidenco
- hrani dokumentacijo.

### 1) Evidenca pri čebelarju

- dnevnik o čebelji paši na posameznih lokacijah (lokacija, število panjev, čas paše, količina pridobljenega medu, serije L ....),
- evidenca o menjavi satja, sredstvo ali način za zaščito satja,
- evidenca krmljenja: vrsta hrane, kdaj, koliko,
- postopek utekočinjenja medu, meritve temperature, polnjenje medu, število in količina napolnjenih enot,
- veterinarska potrdila,
- evidenca ukrepov zdravstvenega varstva čebel, zatiranje parazitov,
- poročila preglednika za med,
- analize medu in senzorično oceno medu,
- register prejetih in uporabljenih oštevilčenih prelepk z oznako "Kočevski gozdni med" z zaščiteno označbo porekla,
- količine enot prisotnih na tržišču.

### 2) Evidenca pri pregledniku za med

- ocena ustreznosti čebelarske prakse pri čebelarju
- terenska analiza medu (senzorika, vsebnost vode, električna prevodnost)
- nasveti in opozorila čebelarju

### 3) Združenje Kočevski med vodi:

- register čebelarjev, ki označujejo med z oznako "Kočevski gozdni med" z zaščiteno označbo porekla - vsak čebelar ima svojo šifro,
- podatke o čebelarstvu: lokacija čebelnjaka, število panjev, pridelek medu na panj, skupni pridelek medu, povprečni letni pridelek medu za vsakega čebelarja,
- register izdanih oštevilčenih prelepk "Kočevski gozdni med" z zaščiteno označbo porekla za vsakega čebelarja posebej, število prelepk, število enot, količina medu,
- register polnilnic medu, ki polnijo "Kočevski gozdni med" z zaščiteno označbo porekla,
- evidenco o pridelanih količinah Kočevskega gozdnega medu,
- Register preglednikov, ki spremljajo delo čebelarjev in ocenjujejo kvaliteto medu.



## NAČELA DOBRE ČEBELARSKE PRAKSE

### 1. Ureditev okolice čebelnjaka, stojišča panjev

Okolica čebelnjaka mora biti urejena in čista. V neposredni bližini ne sme biti odlagališča smeti, kemikalij in drugih snovi, ki bi povzročale neprijetne in tuje vonjave. Enako velja, da ni v bližini gnojnikov, gnojničnih jam in neurejenih kanalizacijskih sistemov.

### 2. Red v čebelnjaku

V čebelnjaku naj bo samo nujno potrebno čebelarsko orodje. V kolikor je v sklopu čebelnjaka še delovni prostor, mora ta ustrezati sanitarno tehničnim predpisom.

### 3. Kakovost satja, obnova satja

Čebelar mora sproti izločati iz uporabe stare temne in poškodovane sate. V medišču naj ne bo satov s cvetnim prahom, satov s kristaliziranim medom iz prejšnje paše ter satov z zalego. Sate odmrlih družin moramo takoj izločiti iz uporabe. Satnice naj bodo iz neoporečnega voska iz mednih pokrovcev ali iz deviškega satja.

V tehnologiji čebelarjenja se priporoča ločen krogotok voska.

### 4. Skladiščenje satov in zaščita satov

Skladiščni prostor za sate mora biti zaščiten pred glodavci in pred voščeno veščo. Voščena vešča ne napada deviških (ne zaleženih) satov.

Pri zaščiti satja v skladiščnem prostoru se ne sme uporabljati kemičnih sredstev kot naftalin, paradichlorbenzol itd. Za zaščito rabimo žveplene trakove (žveplanje) ali očetno kislino. Prepih ali globoko zmrzovanje imajo prednost v zaščiti satja pred voščeno veščo.

Skladišče za sate (omara, prostor) mora biti čebelam nedostopno. V prostoru, kjer je skladiščeno satje je kajenje prepovedano. Satje, namenjeno pridobivanju medu, ne sme biti izpostavljeno kemijskim sredstvom za zatiranje čebeljih boleznih in škodljivcev. Prostor za rezervno satje ne sme biti prašen.

### 5. Način čebelarjenja

Potrebna je aktivna obnova satja. Med najboljše kakovosti lahko dobimo iz deviških satov. Čim večkrat je satje zaleženo, tem manj je primerno za pridobivanje medu.

Priporočljiva je uporaba matične rešetke. Matična rešetka ločuje gnezdo z zalego od prostora, kjer so sati za zorenje nektarja in skladiščenje medu v panju. Matična rešetka omogoča lažje vzdrževanje higiene satja, namenjenega za zorenje nektarja in mane ter skladiščenje medu.

**V času paše družin ne krmimo.** Nedopustno je tretiranje gospodarnih panjev s kakršnimikoli sredstvi tik pred in v času paše. Na splošno dajemo prednost alternativnim in čimbolj naravnim metodam zatiranja in preprečevanja čebeljih boleznih in škodljivcev. Zlasti nevarna za kakovost medu so kemijska sredstva za zatiranje varoe. Pri postopkih zatiranja varoe z alternativnimi sredstvi (mravljična kislina, eterična olja, itd.) se okus in kislost medu ne smeta spremeniti, oziroma je treba upoštevati dopustne meje vsebnosti teh sredstev v medu. Čebelje boleznih, ki jih moramo zatirati po zakonu, zatiramo strogo po navodilih pooblaščenih



veterinarskih služb. V času tretiranja čebel proti raznim boleznim, v panju ne sme biti satov, namenjenih za pridobivanje medu (medišča morajo biti izpraznjena).

Ostanki zimske zaloge, v kateri je predelana sladkorna raztopina, ne smejo priti v med. Pri začasnem prestavljanju takih satov v medišče jih moramo označiti in nato pred pašo iz medišča odstraniti.

Čebel ne smemo krmiti s skisanim - pokvarjenim medom, z dodatki zdravil, z nadomestki cvetnega prahu, z medom odmrlih čebeljih družin ali z medom, pridelanim izven pašnega območja Kočevske. Če je v plodišču oziroma v prostorih namenjeno zalegi preveč zaloge hrane, jo odstranimo (nevarnost prenašanja v medišče).

Sati, v katerih so ostanki zimske zaloge (predelan sladkorni sirup), nimajo dostopa v prostor, namenjen za pridobivanje medu (v medišče).

#### 6. Kdaj točiti med - ugotavljanje zrelosti medu v panju

Praviloma točimo med šele takrat, ko je zrel in ne presega vsebnost vode nad 18,6 %. Izogibamo se točenja v času trajanja paše. Po možnosti točimo dva dni (pri močnejši paši štiri dni) po končani paši. Točimo šele takrat, ko je satje 3/4 pokrito. Ko je paša končana, počakamo načeloma še dva dni, šele nato točimo, brez ozira, kolikšen del medenega sata je pokrit. Če se med v satju trdi, točimo prej.

Preizkus zrelosti medu v satu: narahlo ročno stresemo sat. Če iz sata padajo kapljice, je med nezrel. Natančneje lahko izmerimo zrelost medu z določanjem vsebnosti vode z refraktometrom. Če merimo vsebnost vode medu v panjih, vzamemo vzorec iz gornjih, krajnih satov, kjer je vsebnost vode največja.

Izogibamo se uporabi debelejših satov v medišču, ker je zaradi tega povečana nevarnost večje vsebnosti vode v medu.

Praviloma točimo isti dan, kot smo vzeli medene sate iz panja. V kolikor satov ne točimo istega dne, je treba medene sate oviti s folijo, zatesniti in skladiščiti v suhem, higiensko neoporečnem prostoru. Med je zelo higroskopičen in se hitro navzame vlage in tujega vonja.

#### 7. Odstranjevanje čebel iz medenih satov, iz medišč

Uporabljamo metodo ometanja čebel, še boljše begalnice ali metodo pihanja in čim manj kajenja. Izogibamo se uporabi kemijskih repelentov (sprajev).

#### 8. Priprava prostora in opreme za točenje medu

V prostoru je lahko le oprema, ki jo uporabljamo pri točenju medu. Prostor naj bo svetel, čist, opremljen s toplo in hladno vodo. Preveč vlažen prostor osušimo en teden pred točenjem. Točilo in vse posode in orodje, potrebno pri točenju medu, naj bo dobro očiščeno in suho. Insektom (muham, komarjem, mravljam in tudi čebelam) preprečimo dostop v prostor za točenje. Na okna namestimo gosto zaščitno mrežo.

#### 9. Prostor za točenje, orodje pri točenju, točenje medu





Prostor mora biti opremljen po predpisih. Vse orodje, ki prihaja v stik z medom ( vilice za odkrivanje, nož za odkrivanje, sita) mora biti čisto, higiensko neoporečno. Posode, primerne za med so iz nerjaveče pločevine ali steklene ali iz umetne mase, dovoljene za hrambo živil - medu. Optimalna temperatura v prostoru za točenje ne sme biti večja kot 22° C.

#### 10. Sušenje medu

Sušenje medu je prepovedano.

#### 11. Posoda za skladiščenje medu

Posode iz nerjaveče pločevine imajo prednost. Nikoli ne uporabljajmo posode, v kateri so bile prej kemikalije, čistilna sredstva, hrana za živali in podobno. Posoda iz sintetičnih mas mora biti kislinsko stabilna, brez vsakega vonja in primerna za prehrabene proizvode.

#### 12. Čiščenje medu

Precejanje medu, posnemanje medu.

Optimalna temperatura za precejanje medu je nad 22° C. Za precejanje uporabljamo dvojno sito, eno grobo, drugo bolj fino. Med vedno precejamo. Vse tujke in voščene delce moramo odstraniti iz medu.

#### 13. Utekočinjenje medu

Segrevanje medu vpliva negativno na kakovost. S segrevanjem se zvišuje vsebnost HMF v medu.

Kristaliziran med se lahko utekočini s segrevanjem, vendar največ do 40°C na stični točki grelnega telesa in medu. Utekočinjenje medu z mikrovalovnim segrevanjem ni dovoljeno.

#### 14. Polnjenje medu v kozarce

Medu nikoli ne polnimo iz točila direktno v kozarce. Pred polnjenjem preverimo čistost kozarcev in pokrovov. Uporabljamo pokrovke, ki omogočajo tesno zapiranje (twist off). Kozarci in pokrovi morajo biti brez tujih vonjev in priokusov. Uporaba že rabljenih kozarcev in pokrovov ni dovoljena. Optimalna temperatura za polnjenje je nad 22° C.

Med se sme pred polnjenjem predelati v kremno obliko, vendar le po postopku, ki v ničemer ne spremeni kakovosti medu.

#### 15. Prostor za skladiščenje medu

Prostor za skladiščenje naj bo suh, s temperaturo prostora od 16 do 20° C. V skladišču oziroma v prostoru, kjer imamo shranjen med, ne sme biti skladiščenih nobenih kemikalij in živil. (Meglič 1999).

#### 16. Etiketiranje, označevanje

Pri označevanju medu je potrebno upoštevati vse veljavne predpise.



## SENZORIČNO OCENJEVANJE KOČEVSKEGA GOZDNEGA MEDU

Kočevski gozdni med ima določene kemijske, biološke ali senzorične lastnosti, na podlagi katerih ga je mogoče označiti ali prepoznati.

Senzorične lastnosti so opisane na podlagi lastnosti referenčnih vzorcev, zbranih s celotnega področja, tako v geografskem in v botaničnem smislu, skozi nekaj let, odvisno od vremenskih razmer in kakovosti letine. Opisan je videz (barva, čistost, gostota), vonj in aroma medov.

Na podlagi rezultatov so bili postavljeni kriteriji za Kočevski gozdni med z zaščiteno označbo porekla, vključno z opisom senzoričnih lastnosti. Vse analize so bile opravljene po metodah, ki jih navaja Pravilnik o medu in po metodah Evropske komisije za med (Apidologie, 1997, Extra issue, s. 1-59).

Senzorično ocenjevanje Kočevskega gozdnega medu izvaja komisija usposobljenih senzoričnih preskuševalcev in pregledniki, ki delujejo na ožjem območju.

### Senzorična analiza medu

Senzorična analiza »Kočevskega gozdnega medu« zajema vrednotenje opisanih lastnosti, t.j. videza (barva, čistost in gostota oz. viskoznost), vonja in arome.

### Napake videza, vonja in okusa

Ob predpostavki, da ima zrel med v satju in panju ob upoštevanju dobre čebelarke prakse, najvišjo kakovost, je pri kontroli senzoričnih lastnosti posvečena pozornost prisotnosti morebitnih neustreznih lastnosti oz. napak, nastalih predvsem v času točenja in skladiščenja.

Kot napaka videza medu, se smatra prisotnost delcev voska, delcev čebel, iztrebkov ličink voščene večje ali drugih organskih in anorganskih primesi.

Delna ali popolna kristalizacija medu ni napaka, dokler plast tekočega medu, ki je nad kristalizirano, ni fermentirana.

Kar zadeva vonj (ocenjen z vohanjem) in okus (ocenjen z okušanjem), se smatra kot napaka prisotnost lastnosti, ki niso tipične za med, pridobljen po načelih dobre čebelarke prakse, npr. po kislem, po fermentiranem (prevretem), po dimu, po zdravilih, po sredstvih za zaščito rastlin, po nafti ter morebitni drugi tuji vonji in okusi (sekundarni vplivi iz okolja).

Kot napaka se smatra tudi prisotnost vonjev in okusov, ki niso tipični za med in izvirajo od rastlin, ki niso medonosne rastline na območju Kočevske.

Kriteriji za ocenjevanje medu se lahko po potrebi dopolnijo.

Ocenjevanje lastnosti se ovrednotijo z metodo točkovanja.



Ocenjevana lastnost	Število točk
Videz	Največ 3 točke
Vonj	Največ 3 točke
Aroma Vonj+okus	Največ 6 točk

Največje možno število točk, ki jih lahko dobi med, je 12 točk.

***Med lahko dobi oznako "Kočevski gozdni med" z zaščiteno označbo porekla, če doseže najmanj 9,5 točk.***

Senzorično ocenjevanje »Kočevskega gozdnega medu« pri Združenju Kočevski med opravljajo pregledniki, ki delujejo praviloma na ožjem območju čebelarskega društva in dobro poznajo lastnosti in količine pridelanega medu in so sposobni odkrivati eventualne napake medu. Združenje Kočevski med vodi register preglednikov.

