

Evropsko ocenjevanje medu 2024

1. Zahteve za udeležbo

- 1.1. Ocenjevanje je javna prireditev, na kateri imajo z vzorci medu pravico sodelovati vsi čebelarji in polnilci medu iz držav evropskega prostora, med mora biti evropskega porekla.
- 1.2. Osebe, ki sodelujejo pri organizaciji evropskega ocenjevanja ne morejo sodelovati s svojim vzorcem medu.

2. Oddaja vzorca medu

- 2.1. Med ne sme biti starejši od dveh let.
- 2.2. Za vsak vzorec medu morate oddati 3 kozarce z vsebnostjo 450 g medu. Kozarci morajo biti označeni primerno za prodajo.
- 2.3. Vzorcju medu morate priložiti pravilno izpolnjen in podpisan prijavni obrazec.
- 2.4. Na prijavni obrazec vpišete vrsto medu. Za izvedbo ocenjevanja mora biti najmanj 7 vzorcev v posamezni kategoriji. V kolikor jih je manj, jih ocenjevalna komisija na podlagi električne prevodnosti razdeli med gozdne oziroma cvetlične medove.
- 2.5. Kotizacija za vzorec medu je 70 €. Proizvajalec poravna kotizacijo na spodaj navedeni TRR in k prijavnemu obrazcu priloži potrdilo o plačilu.

OBALNO ČEBELARSKO DRUŠTVO KOPER
Bošamarin 30
6000 Koper
TRR, Banka Koper: 101000035841107

- 2.6. Število vzorcev na osebo ni omejeno. Vzorci medu se lahko pošljejo po pošti ali osebno dostavijo na naslov: Čebelarska zveza Slovenije, Brdo pri Lukovici 8, 1225 Lukovica, Slovenija. Zadnji rok za dostavo vzorcev je 16.9.2024.

3. Kakovostne zahteve

- 3.1. Med mora ustrezati Direktivi sveta 2001/110/ES z dne 20. decembra 2001 o medu.
- 3.2. Najvišja vsebnost vode v medu je lahko 18,6 %.
- 3.3. Najvišja vsebnost HMF je lahko 15 mg/kg.
- 3.4. Med mora biti pristen (ne sme vsebovati sladkorne raztopine tujega izvora).
- 3.5. Vsebnost akaricidov mora biti v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 37/2010.
- 3.6. V kolikor med na podlagi rezultatov analiz ne ustreza Direktivi sveta 2001/110/ES ali Uredbi Komisije (ES) št. 37/2010, nastale stroške analiz krije udeleženec, vzorec medu pa se izloči iz ocenjevanja.

4. Senzorično ocenjevanje medu

4.1. Ocenjevanje medu izvede strokovna komisija v skladu s Pravilnikom upravnega odbora Čebelarstva Slovenije o senzoričnem ocenjevanju medu.

4.2. Ocenjevanje je razdeljeno na ocenjevanje:

VIDEZA:

ocenjevanje čistosti: od 1 do 3 točke

ocenjevanje barve: od 1 do 4 točke

ocenjevanje bistrosti: od 1 do 3 točke

Preskuševalci ocenijo najprej čistost medu. Če predsednik komisije presodi, da vzorec vsebuje takšne nečistoče, da ga preskuševalci zaradi tega ne morejo oceniti, ga izloči iz ocenjevanja.

Pri ocenjevanju barve upoštevajo preskuševalci značilnost barve posamezne vrste medu.

Vzorcev tistih vrst medu, ki hitreje kristalizirajo in so naravno bolj motne (npr. med iz mane), ter bi s segrevanjem za popolno utekočinjenje lahko povzročili spremembo senzoričnih lastnosti, se zaradi lastnosti, ki vplivajo na njegovo bistrost, ne oceni slabše.

Minimalni seštevek točk pri skupni oceni videza je 3 točke in maksimalni 10 točk.

VONJA: od 1 do 5 točk

Pri ocenjevanju vonja se upošteva značilnost in intenzivnost vonja posamezne vrste medu.

OKUSA: od 1 do 5 točk

Pri ocenjevanju okusa se upošteva značilnost in intenzivnost sladkega, kislega in grenkega okusa za posamezno vrsto medu.

AROME:

- ocenjevanje vrstne značilnosti: od 1 do 6 točk

- ocenjevanje obstojnosti arome: od 1 do 4 točke

Pri ocenjevanju arome se upošteva značilnost in obstojnost arome posamezne vrste medu. Ocenjuje se skupna značilnost vonjalnih, okušalnih in tipnih zaznav posamezne vrste medu ter njihova intenzivnost.

Minimalni seštevek točk pri skupni oceni arome je 2 točki in maksimalni 10 točk.

Preskuševalec pri ocenjevanju lahko uporabi tudi 0,5 točke.

5. Nagrajevanje

- 5.1. V vsaki kategoriji razglasimo tri najboljše ocenjene vzorce medu. V kolikor dva vzorca dosežeta enako število točk, jih ocenjevalna komisija ponovno oceni in razvrsti glede na tipičnost senzoričnih lastnosti za posamezno vrsto medu.
- 5.2. Prvouvrščeni vzorec v vsaki kategoriji bo prejel plaketo.
- 5.3. Nagrajeni medovi bodo posebno izpostavljeni v Evropskem parlamentu.
- 5.4. Nagrajenci bodo prejeli logotipe medalj, s katerim bodo lahko označili nagrajen lot medu.
- 5.5. Vsi udeleženci bodo prejeli analizne izvide vseh opravljenih analiz.

6. Podelitev

- 6.1. Slavnostna podelitev bo potekala 7.12.2024 v Kopru.

7. Pogoji in pravila sodelovanja

- 7.1. Z udeležbo na ocenjevanju se strinjate z navedbami tega dokumenta in s Pravilnikom upravnega odbora Čebelarstva Slovenije o senzoričnem ocenjevanju medu, ter odločitvami strokovne komisije in organizatorjev ocenjevanja medu. Organizator ocenjevanja si pridružuje pravico reševanja morebitnih sporov.