

HRVATSKA PČELA



godište 135.
Zagreb, 2016.
ISSN 1330-3635

9



Etinioza prijeti

Pčelarstvo i tržište meda u EU

Dovoljno hrane - uspješno zimovanje

dr. sc. Zdenko Frančić
Znanstveni savjetnik u Institutu za medicinska istraživanja i medicinu rada, certificirani ekološki pčelar (selo Klinac pokraj Petrinje)
e-pošta:franic@klinac.eu



Vrcanje, prerada i čuvanje pčelinjih proizvoda

Prema europskoj pravnoj stečevini, koja je, naravno, prenesena i u hrvatsko zakonodavstvo, pčelari u trenutku vrcanja meda koji je namijenjen stavljanju na tržište postaju „subjekti u poslovanju s hranom”. Pravno, takav subjekt posluje u „objektu za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda” te je dužan – sukladno posebnim odredbama za objekte koji podliježu nadzoru veterinarske inspekcije reguliranim u članku 5. Pravilnika o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN br. 84/2015) – registrirati taj objekt za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda. Pritom se pod „objektom za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda” podrazumijeva objekt u kojem se pčelinji proizvodi podrijetlom iz vlastitog pčelinjaka sakupljaju, vrcaju, pune, pakiraju i skladište, a namijenjeni su stavljanju na tržište.

Pčelari se tijekom cijele godine brinu o pčelama i vesele se njihovu napretku, dodaju im hranu u sezoni kada je nema u prirodi, osiguravaju vodu za piće, liječe ih od bolesti... što je tek malena naknada pčelama za njihovu marljivost i neumornost, za dane i mjesecne provedene na cvjetnim poljima u borbi za svako zrnce cvjetnoga praha i svaku kapljicu slatkoga biljnog soka. Stoga je vrcanje meda za pčelare svečanost, naravno, ako su prirodni uvjeti bili naklonjeni pčelarenju pa da se ima što vrcati. No prije vrcanja pčelari, posebice oni ekološki, trebaju ispuniti niz preduvjeta i osigurati odgovarajuću infrastrukturu. Objasnimo stoga najprije administrativne uvjete koji se odnose na prostorije za vrcanje meda.

REGISTRACIJA OBJEKATA ZA PRIMARNU PROIZVODNNU PČELINJIH PROIZVODA

Prema europskoj pravnoj stečevini, koja je, naravno, prenesena i u hrvatsko zakonodavstvo, pčelari u trenutku vrcanja meda koji je namijenjen stavljanju na tržište postaju „subjekti u poslovanju s hranom”. Pravno, takav subjekt posluje u „objektu za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda” te je dužan – sukladno posebnim odredbama za objekte koji podliježu nadzoru veterinarske inspekcije reguliranim u članku 5. Pravilnika o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN

br. 84/2015) – registrirati taj objekt za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda. Pritom se pod „objektom za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda” podrazumijeva objekt u kojem se pčelinji proizvodi podrijetlom iz vlastitog pčelinjaka sakupljaju, vrcaju, pune, pakiraju i skladište, a namijenjeni su stavljanju na tržište. Isti dokument propisuje i detaljan postupak registracije subjekata u poslovanju s hranom te postupke registracije i odobravanja objekata u poslovanju s hranom. Pripadajući formulari dostupni su na mrežnim stranicama Ministarstva poljoprivrede Republike Hrvatske, Uprave za veterinarstvo i sigurnost hrane¹.

Iznimno, od članka 5. Pravilnika, a sukladno odredbama članka 6., obvezi registracije ne podliježu objekti za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda koji izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača na mjestu proizvodnje malom količinom primarnih proizvoda, a koji obuhvaća cijelokupnu količinu pčelinjih proizvoda proizvedenih na vlastitom pčelinjaku. Koliko točno iznosi „mala količina”, u Pravilniku nije definirano. Ta nedorečenost upućuje na to da je procjena „male količine”, a poslijedno i obveze registracije objekta za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda, ostavljena diskrecijskom pravu zakonodavca, odnosno nadležnih tijela.

ODREDBE O HIGIJENI U PRIMARNOJ PROIZVODNJI I POVEZANIM DJELETNOSTIMA

Pravilnik o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom propisuje da su subjekti u poslovanju s hranom koji posluju u objektu za primarnu proizvodnju pčelinjih proizvoda dužni osigurati:

- da objekt ispunjava zahtjeve propisane odredbama Priloga I. Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane
- da se objekt sastoji najmanje od prostorije namijenjene isključivo rukovanju s pčelinjim proizvodima, a koja uključuje prostor za skladištenje pčelinjih proizvoda i prostor za materijal za pakiranje pčelinjih proizvoda.

¹<http://www.veterinarstvo.hr/default.aspx?id=119>



REGISTRIRANI OBJEKT PRIMARNE PROIZVODNJE

PROSTORIJA ZA PUNJENJE I PAKIRANJE PČELINJIH PROIZVODA



Odredbe Priloga I. Uredbe (EZ) br. 852/2004 detaljnije razrađuju Direktivu Vijeća 93/43/EEZ od 14. lipnja 1993. o higijeni hrane, a u kojoj su utvrđena opća pravila o higijeni hrane i postupci za provjeru pridržavanja tih pravila. Naime, iskustvo je pokazalo da su ta pravila i postupci dobar temelj za osiguranje sigurnosti hrane. U okviru zajedničke europske poljoprivredne politike donesene su mnoge direktive kojima su utvrđena posebna zdravstvena pravila za proizvodnju i stavljanje u promet proizvoda iz Priloga I. Ugovoru o osnivanju Europske zajednice. Ta su zdravstvena pravila smanjila trgovачke prepreke za dotične proizvode, doprinoseći time stvaranju unutarnjeg tržišta, ali i osiguravajući visok stupanj zaštite javnog zdravlja. Provedba Uredbe (EZ) br. 852/2004 u Hrvatskoj je regulirana Zakonom o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu (NN br. 81/2013).

Dakle, Prilog I. Uredbe (EZ) br. 852/2004 obrađuje:

1. opće odredbe o higijeni za primarnu proizvodnju i s njom povezane djelatnosti
- prijevoz, skladištenje i rukovanje primarnim proizvodima na mjestu proizvodnje, pod uvjetom da se time bitno ne mijenjanju
- svojstva tih proizvoda
- odredbe o higijeni
- vođenje evidencija
2. preporeuke za vodiče za dobru higijensku praksu.

DOBRA HIGIJENSKA PRAKSA

Uredba (EZ) br. 852/2004 propisuje zahtjeve na nacionalne vodiče i vodiče Europske zajednice za dobru higijensku praksu i za primjenu načela HACCP-a (Hazard Analysis Critical Control Points²). U pčelarstvu je takav vodič izradio Hrvatski pčelarski savez u dokumentu: Smjernice Hrvatskog pčelarskog saveza za dobru pčelarsku praksu (DPP) prema načelima HACCP sustava³, koji daje smjernice dobrih higijenskih običaja u pčelarstvu u ispunjavanju zahtjeva relevantne europske i nacionalne zakonske regulative i normativnih dokumenta.

Dobro postavljen HACCP sustav, bez obzira na to je li formalno certificiran od nekog akreditiranog

certifikacijskog tijela ili je samo dobro (interno) dokumentiran, predstavlja najbolji alat za identifikaciju svih kritičnih kontrolnih točaka proizvodnog procesa na kojima se mogu kontrolirati biološki, kemijski ili fizički čimbenici rizika u cilju provođenja preventivnih radnji s ciljem sprječavanja prekoračenja dopuštenih granica pojedinih parametara.

Vezano uz vrcanje meda, posebice je uvjetovano sljedeće:

- prostor za vrcanje meda mora biti čist i odgovarajuće uređen
- u vrijeme vrcanja za sprječavanje ulaska insekata (pčela, osa itd.) preporučuje se stavljanje mreža za zaštitu od insekata na prozore i ispred ventilacijskih otvora
- sva oprema koja nije namijenjena punjenju treba se primjereno pohraniti i ukloniti iz prostora u kojem se radi
- svu opremu i pomagala treba održavati u dobrom stanju, u skladu s uputama proizvođača i dobrom pčelarskom praksom
- u radnom prostoru treba biti postavljen ormarić za prvu pomoć
- treba posvetiti posebnu pozornost zbrinjavanju otpadaka:
 - a. koševi pored umivaonika za ruke mogu biti otkriveni
 - b. nije dopušteno u njih odlagati organske otpatke
 - c. u njima moraju biti stavljene plastične vrećice.
 - d. vrećice moraju biti namjenske i ne smiju se upotrebljavati za namirnice (za otpatke)
- med ne smije biti izložen fizikalnim, biološkim i kemijskim rizicima
- otklapanje mednih poklopca obavlja se u istom prostoru gdje se vrca med
- ako se za čišćenje meda ne upotrebljavaju cjeđila, tada se prvo obiranje mora obaviti najkasnije u roku od tri dana nakon vrcanja
- prije cijeđenja/obiranja pčelar uvek mora vizualno pregledati sva radna pomagala te ona koja su oštećena treba ukloniti ili zamijeniti (npr. cjeđila)



NA VRCANJE IDE POKLOPLJEN MED

²(Sustav) analize opasnosti i kritičnih kontrolnih točaka

³<http://www.pcela.hr/images/dpp.doc>

MED IZ PLODIŠTA SE NE VRCA



- materijal (ambalaža, naprave za vrcanje meda, sita) koji dolazi u dodir s medom i drugim pčelinjim proizvodima mora biti primjeren
- ako se provodi obiranje, drugo se obiranje preporučuje obaviti 14 dana nakon vrcanja; postupak se po potrebi ponavlja dok površina meda nije posve čista i bez mjeđurića
- tijekom vrcanja pčelar i osobe koje mu pomažu nose čistu odjeću; tijekom cijelog se procesa vrcanja meda u tom prostoru ne puši i ne jede
- vrcaljke, posude i oprema moraju biti od odgovarajućih materijala
- prije početka vrcanja prostor, oruđe i opremu treba temeljito očistiti
- tijekom vrcanja meda u tom se prostoru ne smije obavljati ništa drugo
- tijekom vrcanja domaće životinje nemaju pristup tom prostoru

DOBRA PČELARSKA PRAKSA

Osim što pruža pčelarima sjajnu pomoć pri dizajniranju i uspostavi HACCP sustava, DPP je nezaobilazni referentni dokument i za mnoge ostale pčelarske aktivnosti. Vezano uz vrcanje meda, DPP tako obrađuje:

- opće zahtjeve i preporuke za prostor u kojem se provodi vrcanje i povezane aktivnosti
- zahtjeve koje moraju ispunjavati mjesto za pranje
- preporuke za opremu i pomagala, radne površine i radnu opremu za prostor za vrcanje i punionicu meda
- opće zahtjeve i preporuke tijekom procesa vrcanja meda i pretakanja u transportne/skladišne posude.
- Također, DPP vrlo detaljno obrađuje mjere vezane uz vođenje evidencija te daje već gotove primjere obrazaca koje pčelar treba ispunjavati i davati na uvid nadležnim tijelima, kao i kontrolnom tijelu koje certificira ekološku proizvodnju.

DODATNI ZAHTJEVI ZA EKOLOŠKE PČELARE

Dodatni zahtjevi koje trebaju ispunjavati ekološki pčelari u pogledu vrcanja meda propisani su u

Uredbi Vijeća (EZ) br. 834/2007 i Uredbi Komisije (EZ) br. 889/2008. Ti su zahtjevi kako slijedi:

- prehrana kolonija pčela dopuštena je samo kada je preživljavanje roja dovedeno u opasnost zbog klimatskih uvjeta i samo između posljednjeg vrcanja meda i 15 dana prije početka sljedećeg razdoblja ispaše nektara ili medljike; prehranu mora činiti ekološki med, ekološki šećerni sirup ili ekološki šećer
- zabranjeno je uništavanje pčela u saćima kao metoda sakupljanja pčelinjih proizvoda
- zabranjena je upotreba plodišnog saća za vrcanje meda
- zabranjena je upotreba kemijskih sintetskih sredstava za odbijanje insekata tijekom postupaka vrcanja meda
- u upisniku pčelinjaka bilježi se i dokumentira odstranjivanje dijelova košnica u kojima je med, kao i postupci vrcanja meda; ovaj se zahtjev odnosi i na medne okvire koji će se adekvatno pohraniti i kasnije rabiti za prihranu pčelinjih zajednica
- evidentiraju se sve mjere kojima se postiže ispunjenje ovih zahtjeva, odnosno osigurava primjerno vrcanje, prerada i čuvanje pčelinjih proizvoda.

VOĐENJE EVIDENCIJE

Vidjeli smo da svi normativni dokumenti (zakoni, uredbe, pravilnici, vodići i sl.) zahtijevaju vođenje evidencije o pčelinjaku i pčelarskim (i drugim) aktivnostima (uključujući i vrcanje meda) te prikupljanje zapisa kao objektivnih dokaza ispunjavanja pojedinih zahtjeva. To se posebice odnosi na ekološke pčelare, koji se nalaze pod sustavnom kontrolom akreditiranoga kontrolnog tijela. Stoga ćemo o vođenju evidencije reći nešto više u sljedećem nastavku ovoga serijala.

SVE PROCESI EKOLOŠKE PROIZVODNJE KONTROLIRA NADZORNO TIJELO

