

SKUP »Mjesto i uloga pčele u okolišu - Od Vinodolskog zakona do današnjih dana«

Novi Vinodolski dva će dana biti »medeno središte« Hrvatske

Temeljni je cilj skupa, koji će se održati 31. ožujka i 1. travnja, podizanje razine svijesti o važnosti pčele u ekosustavu te promocija meda i drugih vrijednih pčelinjih proizvoda

Robert ŠIMONVIĆ

Grad Novi Vinodolski domaćin je znanstvenog skupa »Mjesto i uloga pčele u okolišu - Od Vinodolskog zakona do današnjih dana«, koji će se održati 31. ožujka i 1. travnja u novljanskoj Gradskoj vijećnici. Znanstveni skup održat će se pod pokroviteljstvom Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti - Razreda za prirodne znanosti i umjetnosti. Program znanstvenog skupa okuplja eminentne znanstvenike/predavače s četiriju najvećih hrvatskih sveučilišta (Zagreb, Rijeka, Split, Osijek) u ostvarenju jedinstvenog cilja - podizanja razine svijesti o važnosti pčele u ekosustavu, ali i promocije meda i drugih vrijednih pčelinjih proizvoda za koje hrvatski i europski potrošači pokazuju sve veći interes. Novi Vinodolski na taj će način na dva dana postati »medeno središte« hrvatskog pčelarstva.

Spomenik pčeli

Program znanstvenog skupa početak će u petak, 31. ožujka u 9 sati, a prvo predavanje s početkom u 10 sati pod nazivom »Mjesto i uloga pčele u opstojnosti planeta« održat će prof. dr. sc. Ivica Kisić, dekan Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Kako kaže Kisić, temeljni cilj skupa, osim podizanja razine svijesti o važnosti pčele u ekosustavu i promocije čitavog niza pčelinjih proizvoda, je taj da se u Novom Vinodolskom podigne spomenik pčeli.

- Valja istaknuti da od dvjestotinjak važnih poljoprivrednih kultura koje se uzgajaju na području Europske unije, njih 80 posto izravno ovisi o oprašivanju korisnim kukcima (medonosne pčele, bumbari, divlje i solitarne pčele). Tijekom prošlog stoljeća u svijetu je za približno 50 posto smanjen broj uzgajanih pčelinjih zajednica, ali u isto vrijeme

je za više od 300 posto povećana proizvodnja poljoprivrednih kultura koje izravno ovisi o oprašivanju korisnim kukcima. Veza između pčela i čovjeka danas je neraskidiva, a u sadašnje vrijeme izložena je čitavom nizu opasnosti koje smo mi ljudi stavili pred pčele nepravilnim korištenjem raznih »cida«. Broj pčela u okolišu je primarni indikator opstojnosti planeta. Ako danas nestane pčela, za nekoliko godina na Zemlji će nestati i ljudske populacije. Iz toga razloga u Europskom zelenom planu, koji će se provoditi do 2050. godine, pčele imaju važno mjesto i ulogu. Kroz ovaj skup želimo naglasiti nezamjenjivo mjesto i ulogu pčela u okolišu, ali i kako se vrlo malo gradova može pohvaliti dokumentom kao što je Vinodolski zakonik, u kojem se pčelinji odnosi i uloga pčele u okolišu spominje još 1288. godine. Grad Vinodolski zato se mora brendirati u tom smjeru i biti svjestan

ove važne povijesne činjenice i kulturnog nasljeđa. U Novom Vinodolskom želimo podići spomenik pčeli, gdje bi se svatko tko ondje dođe mogao slikati s pčelom, koja kao malo što na svijetu, bez obzira na vjeru, spol, boju kože, obrazovanje ili rodno opredjeljenje, povezuje sve ljude, istaknuo je Kisić.

O temi povezanosti pčela i Vinodolskog zakonika govorit će i ravnateljica novljanske Narodne čitaonice i knjižnice, profesorica hrvatskog jezika i diplomirana knjižničarka Barbara Kalanj Butković.

- Osmi članak Vinodolskog zakona svjedoči o poznavanju pčelarstva u Novom već u 13. stoljeću, a iz njega možemo iščitati i važne činjenice o društvu onoga vremena, statusu pčelarske djelatnosti te vrijednosnom sustavu koji se odnosi na najvažniji pčelarski proizvod - med, kao i leksičke zanimljivosti vezane uz pohranu meda. Ovo je izuzetno vrijedan dokument

za pčelarsku djelatnost. Druga važna činjenica odnosi se na osnivanje Pčelarske škole u Novom Vinodolskom. U svom predavanju dotaknut će se povijesnog razvoja Pčelarske škole, njezine djelatnosti u razdoblju od 1950. do 1961. godine, postignuća tijekom godina djelovanja, broja završenih polaznika, ali i utjecaja na lokalnu povijest i društveni život Novog Vinodolskog do njezinog ukinuća, s obzirom na to da postojanje ove škole predstavlja svojevrsne temelje za razvoj suvremenog hrvatskog pčelarstva, istaknula je Kalanj Butković.

Patvorenje pčelinjih proizvoda

Među brojnim eminentnim znanstvenicima i predavačima, izlaganje pod nazivom »Povijesni osvrt na primjenu i važnost autentičnosti pčelinjih proizvoda« održat će izv. prof. dr. sc. Lidija Svečnjak s Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Kako kaže Svečnjak, osim što će izložiti povijesni osvrt na primjenu pčelinjih proizvoda od drevnih povijesnih zapisa do današnjih znanstvenih dokaza o povoljnim učincima pčelinjih proizvoda na ljudsko zdravlje, od kojih se posebice ističu ljekovita svojstva meda, propolisa, matične mliječi, voska i peludi, predavanjem će nastojati ukazati na važnost autentičnosti pčelinjih proizvoda, s obzirom na sve učestaliju pojavu patvorenja

tih istih proizvoda, prvenstveno zbog visokih cijena pčelinjih proizvoda.

- Med se najčešće patvori raznim tipovima šećernog sirupa, propolis ekstraktima pupoljaka topole, a kod matične mliječi su ljudi, na žalost, vrlo kreativni, pa se ona patvori jogurtom, bje-lanjkom, bananama, rižinim mlijekom, kukuruznim škrobom... Pčelinji vosak se ponajviše patvori parafinom. Patvorenje je po definiciji namjerno narušavanje sastava i kakvoće pčelinjih proizvoda s ciljem stjecanja ilegalnog profita i prevare potrošača. Želim ukazati na to koliko ozbiljne posljedice po ljudsko zdravlje može izazvati konzumiranje ovako patvorenih proizvoda. Naime, recentni rezultati analize voska, koje učestalo provodimo na Agronomskom fakultetu, temeljeni na 300 uzoraka voska prikupljenih iz 33 država diljem svijeta, pokazuju kako je 51 posto uzoraka bilo patvoreno parafinom, a 4,3 posto stearinskom kiselinom. Udio parafina u tim patvorenim uzorcima pritom se kretao od 3,5 do 100 posto. Na zabrinjavajuću situaciju na tržištu pčelinjeg voska nedavno je ukazala i Europska komisija i zatražila od Europske agencije za sigurnost hrane da provede procjenu rizika koje patvorenje predstavlja za pčele i ljude. Agencija je 2020. detaljno izvijestila o ishodima procjene, kao i tome

Organizatori

Organizatori skupa su Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Fakultet šumarstva i drvne tehnologije Sveučilišta u Zagrebu, Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije, Grad Novi Vinodolski, Hrvatski pčelarski savez (HPS), Udruženje pčelarskih udruga Primorsko-goranske županije - Primorsko-goranski pčelarski savez (UPU PGŽ), Udruga pčelara Grada Novi Vinodolski i Hrvatska udruga senzorskih analitičara meda (HUSAM).

da brojne patvorine, posebice parafin, mogu sadržavati brojne kontaminante okoliša za koje su već utvrđene brojne opasnosti za čovjeka, ističe Svečnjak.

Hrvatski potencijal

Predavanje »Quo vadis hrvatsko/EU pčelarstvo?« održat će i izv. prof. dr. sc. Dražen Lušić s Medicinskog fakulteta u Rijeci.

- Govorit ću o smjernicama razvoja hrvatske pčelarske proizvodnje u kontekstu i usporedbi s europskom situacijom, a pritom treba naglasiti da pčelarska proizvodnja ne uključuje samo proizvodnju meda, već i proizvodnju mnoštva drugih proizvoda. Hrvatska je dio europskog tržišta pčelarske proizvodnje, ali činimo samo njegov manji postotak, što je, naravno, odraz ukupnog populacijskog potencijala. Ipak, ako već ne možemo konkurirati tom tržištu s brojkama, onda svakako možemo s kvalitetom. Potencijal Hrvatske je u tom smislu ogroman, u dobrom dijelu ga i koristimo, iako bi uvijek bilo dobro da je veći, stoga će temeljni cilj mog izlaganja biti pokušaj davanja odgovora na pitanje što napraviti kako bi taj potencijal bio još bolji, rekao je Lušić.

Dodao je da u Hrvatskoj postoji preko 30 vrsta uniformnog meda, a tu je još čitav niz kombinacija nastalih njihovim miješanjem.

- Hrvatska ima veliku biologiju i botaničku raznolikost, a samim time i raznolikost u vrstama uniformnog meda. Benefiti konzumacije meda za zdravlje su ogromni, a empirija nas kroz povijest uči da za medom posežemo u cijelom nizu stanja zdravstvenog deficita. Tako je i s drugim pčelinjim proizvodima, koji donose benefite na brojnim razinama te imaju široki spektar uporabe, zaključio je Lušić.

Vođena degustacija

Drugog dana znanstvenog skupa bit će održana vođena degustacija meda uz pokazno-edukacijsko senzorsko ocjenjivanje meda. Građani Novog Vinodolskog i drugi posjetitelji tako će između 9.15 i 12.15 sati moći kušati različite vrste meda i upoznati se sa senzorskim profilima (miris, okus, boja, aroma) različitih vrsta meda, kako onih uobičajenih, poput meda od bagrema, kestena, lipe, kadulje, tako i onih rareritnih i manje poznatih vrsta meda - med od amorfe, sun-cokret-uljane repice, heljde, facelije, metvice, divlje trešnje, drača, mandarine, vrijsa, vriska, smilja, lavande...



Pčele se spominju još u Vinodolskom zakonu

Predavači

Predavanja će održati i prof. dr. sc. Igor Jerković, prorektor za znanost Sveučilišta u Splitu, prof. dr. sc. Dragan Bubalo s Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, dr. sc. Dario Lasić, diplomirani inženjer pri Nastavnom zavodu za javno zdravstvo »Dr. Andrija Štampar«, prof. dr. sc. Ivana Tlak Gajger s Veterinarskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Zlatko Puškadija s Fakulteta agrobiotehničkih znanosti Sveučilišta u Osijeku te prof. dr. sc. Nikola Kezić, umirovljeni profesor s Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.