



Tisková zpráva

při příležitosti TISKOVÉ KONFERENCE pořádané k vydání publikace

Jak poznáme kvalitu? MED



foto © V. Souralová

Publikace Sdružení českých spotřebitelů v edici „**Jak poznáme kvalitu?**“ jsou vydávány v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny. „Mají podporovat vnímání kvality potravin včetně identifikace určujících kvalitativních činitelů při výběru potravin“, sděluje k tomu Libor Dupal, ředitel Sdružení českých spotřebitelů a dodává: „Edice je každoročně rozšiřována o další komodity potravin na trhu a jejími autory jsou vždy odborníci z daného oboru.“ Všechny publikace jsou dostupné ve formě tištěných brožur a elektronicky v plném textu na webových stránkách <http://www.konzument.cz/publikace/jak-pozname-kvalitu.php> anebo <http://spotrebitelzakvalitou.cz>.

Počet titulů už je ve třetí desítky, v letošním roce byla řada doplněna o témata těstovin, drůbežího masa, čokolády a kaka, a nyní též MEDU.

Včelí med je vzácným produktem přírody, ale přesto produktem nedoceneným. Je to přírodní sladidlo vhodné pro posílení organismu a výborná pochutina. Včely dokážou i dnes, i uprostřed civilizace, připravit perfektní med. Jen zásahy člověka ho mohou pokazit.

Z historického hlediska je zřejmé, že již pravěký člověk před 15 či 20 tisíci lety vybíral divokým včelám med. Včely začal postupně člověk chovat uměle. Dlouhá staletí použití medu spočívalo v úloze výlučného sladidla a hlavně, protože byl vzácný, byl používán v léčitelství a lékařství. S rozvojem cukrovarnictví med postupně ztratil postavení hlavního sladidla, ale jeho význam pro zdravou výživu zůstal.

V publikaci, kterou na tiskové konferenci představujeme, seznamujeme zájemce o kvalitní med s řadou důležitých zbožíznaleckých informací. Uvádíme tabulku vlastností druhových medů, komentujeme problematiku zeměpisného původu medu. „Nejde jen o zemi, kde byl med stočen do sklenic“, říká vedoucí chemické laboratoře VÚVČ ing. Hana Vinšová, „ale o jeho faktický původ. Medy, na kterých je konkrétní adresa včelaře, patří vždy k těm nejlepším.“

Spotřebitele samozřejmě zajímají zdravotní účinky některých potravin a nejinak je tomu i u medu. Med je ale potravinou a zákon nám dnes nedovoluje v označení či v reklamě deklarovat u potravin léčivé účinky. Uvádění tzv. výživových a zdravotních tvrzení je velmi přísně regulováno. Med je ale skutečně nutričně bohatou a zdraví prospěšnou poživatinou. Ještě výrazněji jsou zdravotní aspekty zmiňovány ve vztahu k pylu a mateří kašičce. Tyto i další produkty včel jsou v publikaci též připomenuty.

Důležitou součástí péče o kvalitu medu je jeho uchovávání, znalosti podstaty krystalizace medu či podmínky jeho případného ztekucování. Pro spotřebitele jsou důležité informace v označení medu a rovněž dobrovolné značky, se kterými se může na trhu setkat – totiž ‚ČESKÝ MED‘ a ‚MED JAK MÁ BÝT‘. „Rádi bychom české spotřebitele naučili,“ vysvětluje manažerka jakosti ing. Marcela Vořechovská, „že s medem je to podobné, jako s vínem. Všechny produkty musí vyhovovat předpisům, ale jsou i vína s přívlastkem, která míří kvalitativně výše. A mají také odpovídající vyšší cenu.“

Péče o zdraví včel a kvalitu medu je hlavní náplní práce hostitele tiskové konference - Výzkumného ústavu včelařského.

Publikaci o kvalitě medu vydalo Sdružení českých spotřebitelů, z. ú., v rámci priority pracovní skupiny Potravin a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny. Vydání tohoto svazku edice SČS Jak poznáme kvalitu? finančně podpořil Výzkumný ústav včelařský, s. r. o., Dol. Autorské zázemí dodaly společně SČS i VÚVČ .

Kontaktní osoby:

Ing. Libor Dupal, SČS, tel. 602 56 18 56; e-mail - dupal@regio.cz

Ing. Dalibor Titěra, VÚVČ Dol, tel. 734 858 244 - l. 126; e-mail - titera@beedol.cz

VÝZKUMNÝ ÚSTAV VČELAŘSKÝ, s. r. o., Dol, 252 66 Libčice nad Vltavou
SDRUŽENÍ ČESKÝCH SPOTŘEBITELŮ, z. ú., Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10
pod záštitou ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY – pracovní
skupiny Potravin a spotřebitel
<http://spotrebitelzakvalitou.cz/index.php>; <http://ctpp.cz/priorita-c-potraviny-a-spotrebitel>



foto © V. Suralová