

# MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

1029

Na temelju članka 71. stavka 1. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine«, broj 30/2015) ministar poljoprivrede donosi

## PRAVILNIK O MEDU

### I. OPĆE ODREDBE

#### Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom propisuju standardi kvalitete kojima mora udovoljavati med u proizvodnji i stavljanju na tržište, a odnose se na:

- nazive, definicije i opće zahtjeve;
- senzorska svojstva i sastav;
- dodatne zahtjeve označivanja.

(2) Nazivi, definicije i opisi proizvoda iz stavka 1. ovoga članka propisani su u Prilogu 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

(3) Sastav proizvoda iz stavka 1. ovoga članka propisan je u Prilogu 2. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

#### Članak 2.

Ovim se Pravilnikom u pravni poredak Republike Hrvatske prenose:

- Direktiva Vijeća 2001/110/EZ od 20. prosinca 2001. o medu (SL L 10, 12. 1. 2002.);
- Direktiva 2014/63/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 15. svibnja 2014. o izmjeni Direktive Vijeća 2001/110/EZ o medu (SL L 164, 3. 6. 2014.).

### II. OZNAČIVANJE

#### Članak 3.

(1) Na označivanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22. 11. 2011.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 1169/2011) te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označivanje.

(2) Naziv »med« koristi se samo za proizvod definiran točkom 1. Priloga 1. ovoga Pravilnika koji se mora označiti tim nazivom pri stavljanju na tržište.

(3) Proizvodi pod nazivima i definirani u točkama 2. i 3. Priloga 1. ovoga Pravilnika označavaju se tim nazivima pri stavljanju na tržište. Umjesto tih naziva može se upotrebljavati naziv »med«, osim za filtrirani med, med u saću, med sa saćem ili med sa dijelovima saća i pekarski med.

(4) Kod pekarskog meda se navodi u blizini naziva proizvoda uputa »samo za kuhanje i pečenje«.

(5) Nazivi proizvoda se mogu, osim za filtrirani med i pekarski med, dopuniti podacima koji se odnose na:

– cvjetno ili biljno podrijetlo, ako proizvod u potpunosti ili većinom dolazi od navedenog izvora i ima senzorska, fizikalno-kemijska i mikroskopska svojstva tog izvora,

– regionalno, teritorijalno ili topografsko podrijetlo, ako je proizvod u cijelosti tog podrijetla,

– posebne kriterije kvalitete.

(6) Kada se pekarski med upotrebljava kao sastojak hrane, riječ »med« se može upotrebljavati u nazivu proizvoda umjesto riječi »pekarski med« uz uvjet da se u popisu sastojaka navodi sastojak nazivom propisanim točkom 3. Priloga 1. ovoga Pravilnika.

(7) Pri označivanju meda obvezno je navođenje zemlje ili zemalja podrijetla u kojima je med sakupljen.

(8) Ne dovodeći u pitanje stavak 7. ovoga članka, ako med potječe iz više od jedne države članice Europske unije ili treće zemlje, navođenje zemalja podrijetla može se zamijeniti jednim od sljedećih izraza, prema potrebi:

– »mješavina meda iz EU-a«,

– »mješavina meda koji nije iz EU-a«,

– »mješavina meda iz EU-a i meda koji nije iz EU-a«.

(9) Pelud, s obzirom na to da je prirodni sastavni dio karakterističan za med, ne smatra se sastojkom, u smislu članka 2. stavka 2. točke (f) Uredbe (EU) br. 1169/2011, proizvoda definiranih u Prilogu 1. ovoga Pravilnika.

#### Članak 4.

Filtrirani med i pekarski med mora biti jasno označen punim nazivom proizvoda iz podtočke 6. točke 2.b) i točke 3. Priloga 1. ovoga Pravilnika, a koji se navodi na spremnicima, pretpakovinama i pratećoj dokumentaciji.

### III. UTVRĐIVANJE SUKLADNOSTI

#### Članak 5.

(1) Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa standardima kvalitete propisanim ovim Pravilnikom u svrhu službene kontrole koriste se validirane i međunarodno priznate metode kao što su metode koje je odobrio Codex Alimentarius.

(2) Ispitivanja iz stavka 1. ovoga članka provode službeni laboratoriji.

#### IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

##### Članak 6.

(1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o medu (»Narodne novine«, broj 93/2009).

(2) Proizvodi koji su stavljeni na tržište ili označeni prema propisu iz stavka 1. ovoga članka prije 24. lipnja 2015. godine mogu se nastaviti stavlјati na tržište do isteka zaliha.

##### Članak 7.

Ovaj Pravilnik objavit će se u »Narodnim novinama«, a stupa na snagu 24. lipnja 2015. godine.

Klasa: 011-01/14-01/101

Urbroj: 525-09/1429-15-23

Zagreb, 8. svibnja 2015.

Ministar  
**Tihomir Jakovina**, v. r.

#### PRILOG 1.

##### NAZIVI, OPISI I DEFINICIJE PROIZVODA

1. Med jest prirodno sladak proizvod što ga medonosne pčele (*Apis mellifera*) proizvode od nektara medonosnih biljaka ili sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca koji sišu na živim dijelovima biljaka, koje pčele skupljaju, dodaju mu vlastite specifične tvari, pohranjuju, izdvajaju vodu i odlažu u stanice saća do sazrijevanja.

2. Osnovne vrste meda su:

a) prema podrijetlu:

– cvjetni ili nektarni med: med dobiven od nektara biljaka;

– medljikovac ili medun: med dobiven uglavnom od izlučevina kukaca (*Hemiptera*) koji žive na živim dijelovima biljaka ili od sekreta živih dijelova biljaka.

b) prema načinu proizvodnje i/ili prezentiranja:

– med u saću:

med kojeg skladište pčele u stanicama svježe izgrađenog saća bez legla ili u satnim osnovama izgrađenim isključivo od pčelinjeg voska, koji se prodaje u poklopljenom saću ili u sekcijama takvog saća;

– med sa saćem ili med s dijelovima saća:

med koji sadrži jedan ili više proizvoda iz podtočke 1. ove točke;

– cijedeni med:

med koji se dobiva ocjeđivanjem otklopljenog saća bez legla;

– vrcani med:

med dobiven vrcanjem (centrifugiranjem) otklopljenog saća bez legla;

– prešani med:

med dobiven prešanjem saća bez legla, sa ili bez korištenja umjerene temperature koja ne smije prijeći 45°C;

– filtrirani med:

med dobiven na način koji tijekom uklanjanja stranih anorganskih ili organskih tvari dovodi do značajnog uklanjanja peludi.

3. Pekarski med – je med koji se koristi u industriji ili kao sastojak hrane koja se potom prerađuje i može:

– imati strani okus ili miris, ili

– biti u stanju vrenja ili prevrio, ili

– biti pregrijan.

## PRILOG 2.

### KRITERIJI SASTAVA MEDA

Med se uglavnom sastoji od različitih šećera, pretežno fruktoze i glukoze, kao i drugih tvari kao što su organske kiseline, enzimi i krute čestice koje dospijevaju u med tijekom njegova nastajanja. Boja meda može varirati od gotovo bezbojne do tamnosmeđe. Med može biti tekuće ili viskozne konzistencije, djelomično ili potpuno kristaliziran. Aroma može varirati, ali mora potjecati od izvornog bilja.

Kada se stavlja na tržište kao med ili upotrebljava u bilo kojem proizvodu namijenjenom za konzumaciju, medu se ne smiju dodavati nikakvi sastojci, uključujući prehrambene aditive, niti bilo kakvi drugi dodaci. Med mora, koliko je to moguće, biti bez organskih i anorganskih tvari stranih njegovom sastavu. Uz iznimku proizvoda iz točke 3. Priloga 1. ovoga Pravilnika, ne smije imati strani okus ili miris, biti u stanju vrenja, imati umjetno izmijenjenu kiselost ili biti zagrijavan tako da prirodni enzimi budu uništeni ili u znatnoj mjeri inaktivirani.

Ne dovodeći u pitanje podtočku 6. točku 2.b) Priloga 1. ovoga Pravilnika, niti pelud niti drugi sastavni dio karakterističan za med ne smije se uklanjati, osim ako je to neizbježno pri uklanjanju stranih anorganskih ili organskih tvari.

Kad se stavlja na tržište kao med ili upotrebljava u bilo kojem proizvodu namijenjenom za konzumaciju, med mora udovoljavati sljedećim kriterijima sastava:

1. količina šećera	

a) količina fruktoze i glukoze (zbroj)	
– cvjetni med	najmanje 60 g/100 g
– medljikovac, mješavine mediljkovca i cvjetnog meda	najmanje 45 g/100 g
b) količina saharoze	
– općenito	najviše 5 g/100 g
– bagrem ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), lucerna ( <i>Medicago sativa</i> ), <i>Banksia menziesii</i> , slatkovina ( <i>Hedysarum</i> spp.), eukaliptus ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , agrumi ( <i>Citrus</i> spp.)	najviše 10 g/100 g
– lavanda ( <i>Lavandula</i> spp.), boražina ( <i>Borago officinalis</i> )	najviše 15 g/100 g
2. količina vode	
– općenito	najviše 20%
– vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> ) i pekarski med općenito	najviše 23%
– pekarski med od vrijeska ( <i>Calluna vulgaris</i> )	najviše 25%
3. količina tvari netopljivih u vodi	
– općenito	najviše 0,1 g/100 g
– prešani med	najviše 0,5 g/100 g
4. električna vodljivost	

– vrste meda koje nisu dolje navedene i mješavine tih vrsta	najviše 0,8 mS/cm
– medljikovac i med od kestena i njihove mješavine, osim dolje navedenih vrsta	najmanje 0,8 mS/cm
– iznimke: planika ( <i>Arbutus unedo</i> ), vrijes ( <i>Erica spp.</i> ), eukaliptus ( <i>Eucalyptus spp.</i> ), lipa ( <i>Tilia spp.</i> ), vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> ), manuka ( <i>Leptospermum scoparium</i> ), čajevac ( <i>Melaleuca spp.</i> )	
5. slobodne kiseline	
– općenito	najviše 50 mEq kiseline na 1000 g
– pekarski med	najviše 80 mEq kiseline na 1000 g
6. aktivnost dijastaze i količina hidroksimetilfurfurala (HMF), određene nakon prerade i miješanja	
a) aktivnost dijastaze (po Schadeu)	
– općenito, osim pekarskog meda	najmanje 8
– vrste meda s niskom prirodnom količinom enzima (npr. medovi od citrusa) i količinom HMF ne većom od 15 mg/kg	najmanje 3
b) HMF	
– općenito, osim pekarskog meda	najviše 40 mg/kg (uzevši u obzir odredbe pod a) druga alineja)
– medovi s označenim podrijetlom iz regija tropske klime i mješavine takvih medova	najviše 80 mg/kg

