

Pravilnik o medu

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA

Na temelju članka 94. stavka 2. Zakona o hrani («Narodne novine» br. 46/07, 155/08) ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja donosi

PRAVILNIK O MEDU

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(1) Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kakvoće 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 označavanja.

(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.

II. OZNAČAVANJE

Članak 2.

(1) Na označavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane («Narodne novine» br. 41/08) te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

(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 s 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 kakvoće.

(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 označavanju meda obvezno je navođenje zemlje ili zemalja podrijetla.

(8) Ako med potječe iz više od jedne države članice Europske unije ili trećih zemalja, označavanje iz stavka 7. ovoga članka može se zamijeniti jednim od sljedećih izraza:

– »mješavina meda iz država članica EU«,

– »mješavina meda iz država koje nisu članice EU«,

– »mješavina meda iz država članica EU i meda iz država koje nisu članice EU«.

(9) Za potrebe Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane², a osobito članaka koji se odnose na nezapakiranu hranu, podaci iz stavaka 7. i 8. ovoga članka su obvezni podaci koji se navode na proizvodu.

Članak 3.

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 4.

(1) Za utvrđivanje sukladnosti proizvoda sa zahtjevima kakvoće 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 ovlašteni laboratoriji.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 5.

(1) Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kakvoći meda i drugih pčelinjih proizvoda (»Narodne novine« br. 20/00) koje se odnose na med.

(2) Med proizveden i označen prema propisu iz stavka 1. ovoga članka može se nalaziti na tržištu do 31. prosinca 2010. godine.

Članak 6.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: NP 011-02/09-01/62

Urbroj: 525-13-2-0493/09-1

Zagreb, 23. srpnja 2009.

Ministar
Petar Čobanković, v. r.

PRILOG 1.

NAZIVI, OPISI I DEFINICIJE PROIZVODA

1. Med jest sladak, gust, viskozni, tekući ili kristaliziran 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, 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 prevrilo, 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 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, pelud ili drugi sastojak 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 60g/100g

– medljikovac, mješavine mediljkovca i cvjetnog meda najmanje 45g/100g

b) količina saharoze

- općenito najviše 5g/100g

– bagrem (*Robinia pseudoacacia*), lucerna (*Medicago sativa*), *Banksia menziesii*, slatkovina (*Hedysarum* spp.), eukaliptus (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milligani*« agrumi (*Citrus* spp.) najviše 10g/100g

– lavanda (*Lavandula* spp.), boražina (*Borago officinalis*) najviše 15g/100g

2. količina vode

- općenito najviše 20%

– vrijesak (*Calluna vulgaris*) i pekarski med općenito najviše 23%

– pekarski med od vrijeska (*Calluna vulgaris*) najviše 25%

3. količina tvari netopivih u vodi

- općenito najviše 0,1g/100g

– prešani med najviše 0,5g/100g

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 vrstanajmanje 0,8 mS/cm

– iznimke: planika (*Arbutus unedo*), vrijes (*Erica* spp.), eukaliptus (*Eucalyptus* spp.), lipa (*Tilia* spp.), vrijesak (*Calluna vulgaris*), manuka (*Leptospermum scoparium*), čajevac (*Melaleuca* spp.)

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), utvrđene 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