

687.

Na osnovu člana 39 Zakona o poljoprivredi i ruralnom razvoju ("Službeni list CG", broj 56/09), Ministarstvo poljoprivrede i ruralnog razvoja uz saglasnost Ministarstva zdravlja, donijelo je

P R A V I L N I K O MINIMALNOM KVALITETU MEDA I DRUGIH PČELINJIH PROIZVODA

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuje se minimalni kvalitet, sastojci, uslovi za stavljanje na tržište i označavanje meda i drugih pčelinjih proizvoda i preparata od meda.

Definicija meda

Član 2

Med je prirodna, slatka materija koju medonosne pčele (*Apis mellifera*) proizvode od nektara biljaka, ili iz sokova sa živih djelova biljaka, ili izlučevina insekata koji sisaju na živim djelovima biljaka koje pčele sakupljaju i dodaju sopstvene specifične supstance, izdvajaju vodu i odlažu u ćelije saća do sazrijevanja.

Vrste meda

Član 3

Prema porijeklu med se razvrstava na:

1) cvjetni ili nektarni (dobijen od nektara biljaka) i to:

- monoflorni (sortni med); ili
- poliflorni;

2) medljikovac.

Prema načinu proizvodnje med se razvrstava:

1) med u saću koji skladište pčele u ćelijama svježe izgrađenog saća bez legla ili u satnim osnovama izgrađenim isključivo od pčelinjeg voska, koji se prodaje u poklopljenom saću ili u sekcijama tog saća;

2) med sasaćem ili med sa djelovima saća koji sadrži jedan ili više komada saća;

3) cijedeni med koji se dobija cijedenjem otklopljenog saća bez legla;

4) vrcani med dobijen vrcanjem (centrifugiranjem) otklopljenog saća bez legla;

5) presovani med (muljani med) dobijen presovanjem saća bez legla, sa ili bez korišćenja umjerene temperature koja ne smije preći 45° C;

6) filtrirani med koji se dobija uklanjanjem stranih anorganskih ili organskih materija pri čemu dolazi do značajnog uklanjanja polena;

7) pekarski med pogodan za korišćenje u industriji ili kao sastojak u drugoj hrani koja se prerađuje i može da:

- ima strani ukus ili miris;
- bude u stanju vrenja; ili
- je prevrio ili pregrijan.

Monoflorni med

Član 4

Monoflorni med je proizvod koji medonosne pčele proizvode od nektara cvjetova medonosnih biljaka određene vrste.

Med sa nazivom određene vrste medonosne biljke, treba da ima ukus, miris i boju svojstvenu toj biljci, s tim da dominira broj čestica polena te vrste biljke (bagrem, lipa, lucerka, suncokret, žalfija, pitomi kesten, vriješ itd.).

Monoflorni med se može označiti prema određenoj biljnoj vrsti ako u nerastvorljivom dijelu sadrži najmanje 45% polenovih zrnaca iste biljne vrste.

Izuzetno od stava 3 ovog člana, monoflorni med se može označiti nazivom sljedećih biljnih vrsta ako je udio polenovih zrnaca u nerastvorljivom dijelu najmanje:

Naziv biljne vrste	Udio polenovih zrnaca u nerastvorljivom dijelu
Pitomi kesten (<i>Castanea sativa</i> Mill.)	85%
Uljana repica (<i>Brassica napus</i> L.)	60%
Facelija (<i>Phacelia tanacetifolia</i> Benth.)	60%
Lipa (<i>Tilia</i> spp.)	25% (10%*)
Bagrem (<i>Robinia pseudoacacia</i> L.)	20%
Metvica (<i>Mentha</i> spp.)	20%
Vriješak (<i>Calluna vulgaris</i> L.)	20%
Vrišak, Primorski vriješak (<i>Satureja montana</i> L.)	20%
Maslačak (<i>Taraxacum officinale</i> Weber)	20%
Ruzmarin (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	20%
Kadulja (<i>Salvia officinalis</i> L.)	15% (10%*)
Planika (<i>Arbutus unedo</i> L.)	10%
Agrumi (<i>Citrus</i> spp.)	10% (5%*)
Lavanda (<i>Lavandula</i> spp.)	10% (5%*)

*uz karakteristična senzorska svojstva meda za određenu biljnu vrstu (miris, ukus, boja)

Poliflorni med

Član 5

Poliflorni med je proizvod koji medonosne pčele proizvode od nektara cvjetova medonosnih biljaka različitih vrsta.

Medljikovac

Član 6

Medljikovac je proizvod dobijen od izlučevina insekata (*Hemiptera*) koji sisaju na živim djelovima biljaka ili odsekreta živih djelova biljaka.

Drugi pčelinji proizvodi

Član 7

Drugi pčelinji proizvodi, u smislu ovog pravilnika, su:

- 1) polen;
- 2) pčelinji vosak;
- 3) propolis;
- 4) pčelinji otrov;
- 5) matični mliječ.

Polen

Član 8

Polen je proizvod koji pčele sakupljaju na cvijetovima, oblikuju u grudvice, dodaju mu specifičnu sopstvenu materiju i smiještaju u ćelije saća.

Prema načinu dobijanja polen se razvrstava:

- 1) hvatani polen (sakupljen pomoću hvatača);
- 2) vađeni polen (dobijen vađenjem iz ćelija saća).

Polen se čuva:

- 1) rashlađen na 18°C, sa rokom trajanja do jedne godine od dana oduzimanja;
- 2) umiješan u med, na temperaturi do 18°C, u hermetički zatvorenoj ambalaži, sa rokom trajanja do dvije godine od dana oduzimanja; ili
- 3) sterilisan sušenjem, u hermetički zatvorenoj ambalaži.

Polen se skladišti u hladnom i suvom prostoru na temperaturi do 14°C, najduže tri mjeseca, a u slučaju skladištenja dužeg od tri mjeseca, na temperaturi od 2 do 7 °C, najduže još devet mjeseci.

U slučaju odmrzavanja polen se ne smije ponovo zamrzavati.

Pčelinji vosak

Član 9

Pčelinji vosak je proizvod voštanih žlijezda pčela koji služi za izradu saća i to:

- 1) nepročišćeni pčelinji vosak;
- 2) pročišćeni pčelinji vosak (*Cera flava*);
- 3) bijeljeni pčelinji vosak (*Cera alba*).

Pčelinji vosak je svijetlo žute do tamno žute boje, u zavisnosti od odnosa materija, propolisa i polena u vosku, kao i starosti voska prije prerade odnosno topljenja i sastoji se od slobodnih masnih kiselina 13,5-15 %, estera 70-74 %, ugljovodonika 12,5-15%, vode do 2,5 %, mineralnih materija 0,03%, karotinoida, bojnih i aromatičnih materija.

Specifična težina voska na temperaturi od 15°C, iznosi 0,956 - 0,969 g/cm³, a tačka topljenja je između 56 i 64 °C.

Propolis

Član 10

Propolis je proizvod koji nastaje mješavinom prirodnog pčelinjeg voska i smolastih materija koje pčele sakupljaju sa drvenastih biljaka i nastaje upotrebom mreža za sakupljanje propolisa koje se postavljaju na satonošama.

Pčelinji otrov

Član 11

Pčelinji otrov ili apitoksin je proizvod otrovne žlijezde pčela, guste tečne konzistencije, bezbojan, specifičnog izrazito jakog mirisa i ljuto-gorkog ukusaima kisjelu reakciju (Ph 4,5-5,5),specifičnu težinu od 1.08 -1.13 g/cm³ i sušise na temperaturi do 40 °C.

Rok trajanja pčelinjeg otrova je godinu dana od dana oduzimanja od medonosnih pčela.

Pčelinji otrov se čuva u hermetički zatvorenim bočicama od tamnog stakla, na temperaturi od -15 do + 4° C.

Matični mliječ

Član 12

Matični mliječ je proizvod alotrofnih (podždrijelnih) žlijezda mladih pčela, mliječne boje, guste konzistencije, karakterističnog ukusa i mirisa koji je izvađen 48 do 60 sati nakon presađivanja larvi, uz obavezno uklanjanje larvi iz oduzetog mliječa.

Mliječ iz stava 1 ovog člana, sadrži najmanje 69 % vode i 31 % suve materije, 12 do 18% bjelančevina, 13 % šećera, oko 5,5 % masti i oko 1 % mineralnih materija i bogat je vitaminima i ne smije se uzimati iz zatvorenih matičnjaka ili legla trutova.

Nakon vađenja matični mliječ se čuva u tamnim, hermetički zatvorenim staklenim posudama, na temperaturi od 18°C do 4°C.

Rok trajanja mliječa iz stava 1 ovog članogodina dana od dana oduzimanja, a ako je stabilizovan ili liofilizovan, rok trajanja je najduže dvije godine od dana oduzimanja matičnog mliječa.

Preparati na bazi meda i drugih pčelinjih proizvoda

Član 13

Preparati na bazi meda i drugih pčelinjih proizvod su:

1) mješavine meda sa drugim pčelinjim proizvodima (matičnim mliječom, polenom ili propolisom);

2) mješavine meda i/ili drugih pčelinjih proizvoda sa ljekovitim biljem i/ili njihovim ekstraktima; ili

3) međusobne mješavine drugih pčelinjih proizvoda.

Preparati iz stava 1 ovog člana, mogu da budu u obliku: kapi, tableta, kapsula, masti i sirupa.

Med sa dodacima

Član 14

Med sa dodacima je mješavina meda sa prehrambenim proizvodima (sušeno voće, proizvodi od sušenog voća i povrća, kakao, sok od voća ili povrća).

Med iz stava 1 ovog člana, sadrži najmanje 60 % meda u gotovom proizvodu.

Sastojci meda i njihov sadržaj

Član 15

Med se sastoji od različitih šećera, pretežno fruktoze i glukoze i drugih materija kao što su organske kiseline, enzimi i čvrste čestice koje dopijevaju u med tokom njegovog nastajanja.

Med može da bude tečni, ili viskozne konzistencije, djelimično ili potpuno kristalisan, a boja meda može da varira od bezbojne do tamnosmeđe.

Aroma meda može da varira i treba da potiče od izvornog bilja.

Uslovi za stavljanje meda na tržište

Član 16

Med se stavlja na tržište ako ispunjava sljedeće uslove:

1) ne sadrži namjerno dodate sastojke, uključujući prehrambene aditive i boje, šećer, zaslađivači, arome, konzervansi i slično;

2) ne sadrži, organske ili neorganske materije strane njegovom sastavu;

3) nema strani ukus ili miris, nije u stanju vrenja ili previranja, osim meda iz člana 3 stav 2 tačka 7 ovog pravilnika;

4) nije vještački izmjenjena kisjelost;

5) nije zagrijava da prirodni enzimi budu uništeni ili u znatnoj mjeri inaktivisani (prilikom topljenja iskristalisani med nije zagrijava na temperaturi višoj od 45⁰ C);

6) ne potiče iz saća u kome je leglo;

7) nije izložen jonizirajućim ili ultravioletnim zracima.

Iz meda koji se stavlja na tržište, ne uklanja se polen, osim u slučaju kada med sadrži strane organske ili neorganske materije u slučaju filtriranog meda što se naznačava na etiketi.

Pored uslova iz st. 1 i 2 ovog člana, med koji se stavlja na tržište treba da ispunjava i uslove kvaliteta koji su dati u Prilogu koji je sastavni dio ovog pravilnika.

Uslovi za stavljanje drugih pčelinjih proizvoda na tržište

Član 17

Polen se stavlja na tržište u izvornom obliku (prirodne granule ili mljeven) i u stabilizovanom obliku ako:

1) sadrži najmanje 92% suve materije;

2) sadrži najmanje 60% suve materije ukoliko se zamrzava ili rashlađuje u komori za zamrzavanje ili hlađenje i može se koristiti samo za pripremu preparata na bazi polena;

3) ima svojstven ukus;

4) je sušen na temperaturi nižoj od 40°C;

5) ne sadrži insekte ili djelove insekata, legla, kao i skladišne štetočine.

Propolis se stavlja na tržište ako:

1) sadrži najmanje 35% materija koje se ekstrahuju alkoholom;

2) ne sadrži katran i jedinjenja slična katranu, odnosno katranske smole;

3) ne sadrži više od 5% mehaničkih nečistoća i ostataka pčela; i

4) ne sadrži više od 30% voska.

Pčelinji otrov se stavlja na tržište u obliku praha ako:

1) sadrži 30 do 45 % suve materije, od čega bjelančevine i peptidi čine oko 80%u kojima se nalaze najaktivniji biohemijski i farmakološki sastojci, a u isparljivoj frakciji, pored vode prisutni su: N-amilov, izoamilov i etilov acetat;

2) je vlažnost najviše 12 %, a primjese nerastvorljive u vodi ne smiju prelaziti 10 %.

Matični mlijječ se može staviti na tržište u izvornom obliku, stabilizovan ili liofilizovan ako:

1) sadrži najmanje 12% bjelančevina; i

2) ne sadrži više od 70% vode, odnosno manje od 30% suve materije.

Označavanje

Član 18

Med, drugi pčelinji proizvodi i preparati od meda koji se stavljaju na tržište označavaju se u skladu sa zakonom kojim je uređena bezbjednost hrane.

Na med se prije stavljanja na tržište stavlja oznaka:

1) naziv prema vrstama iz člana 3 ovog pravilnika, a umjesto tih naziva može se upotrebljavati naziv "med" osim u slučaju filtriranog meda, meda u saću, meda sa saćem ili meda s dijelovima saća i pekarskog meda;

2) na pekarski med, na oznaci uz naziv navodi se: "samo za kuvanje i pečenje".

3) Naziv oznake iz stava 2 tačka 1 ovog člana osim filtriranog i pekarskog meda, može se dopuniti i podacima koji se odnose na:

- cvjetno ili biljno porijeklo, ako je proizvod u potpunosti ili većim dijelom tog porijekla i ima organoleptička, fizičko-hemijska i mikroskopska svojstva tog izvora;

- regionalno, teritorijalno ili topografsko porijeklo, ako je proizvod u potpunosti sa tog područja;

- posebne kriterijume kvaliteta.

Filtrirani i pekarski med koji je pakovan u kontejnere ili kante treba da bude označen punim nazivom i na pratećoj dokumentaciji.

Izuzetno od stava 3 ovog člana, kada se pekarski med upotrebljava kao sastojak hrane, riječ "med" se može upotrebljavati u nazivu kombinovane hrane umjesto riječi "pekarski med", pod uslovom da se u popisu sastojaka navodi naziv: "pekarski med".

Porijeklo

Član 19

Prilikom označavanja meda navodi se država ili više država porijekla u kojoj je med proizveden.

Ako med potiče iz više država članica Evropske unije ili država koje nisu članice Evropske unije ili potiče iz država članica Evropske unije i država koje nisu članice Evropske unije, označavanje porijekla meda vrši se na sljedeći način:

- 1) "mješavina meda iz država članica Evropske Unije";
- 2) "mješavina meda iz država koje nisu članice Evropske Unije";
- 3) "mješavina meda iz država članica EU i država koje nisu članice".

Pakovanje i čuvanje

Član 20

Med se pakuje u zatvorenim posudama koje su napravljena od materijala koji se koristi u prehrambenoj industriji i koje ispunjavaju propisane zahtjeve.

Med se čuva u suvim, tamnim i provjetrenim prostorijama, na sobnoj temperaturi.

Ispitivanje kvaliteta meda

Član 21

Ispitivanje kvaliteta meda vrši ovlaštena laboratorija primjenom metoda Codex Alimentarius, koje je usvojila Međunarodna Komisija za med, (IHC-2009) a polenska analiza vrši se primjenom metoda (IHC 2004) koju je usvojila međunarodna komisija.

Kvalitet meda je ukupno svojstvo meda, drugih pčelinjih proizvoda i preparata na bazi meda u zavisnosti od sastava, dodatih materija, tehnoloških postupaka, pakovanja, čuvanja i skladištenja.

Primjena

Član 22

Odredbe člana 19 stav 2 ovog pravilnika, primjenjivaće se od dana pristupanja Crne Gore Evropskoj uniji.

Prestanak važenja propisa

Član 23

Danom stupanja na snagu ovog pravilnika prestaje primjena Pravilnika o kvalitetu i drugim zahtevima za med, druge pčelinje proizvode, preparate na bazi meda i drugih pčelinjih proizvoda ("Službeni list SCG", broj 45/03) i odredaba Pravilnika o kvalitetu meda i drugih pčelinjih proizvoda i metodama za kontrolu meda i drugih pčelinjih proizvoda ("Službeni list SFRJ", br. 4/85 i 7/92) koje se odnose na med.

Stupanje na snagu

Član 24

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u "Službenom listu Crne Gore".

Broj: 320-28/14-6

Podgorica, 23.juna 2014. godine

Ministar,
prof. dr **Petar Ivanović**, s.r.

* U ovaj pravilnik prenesena je Direktiva Savjeta 2001/110/EZ koja se odnosi na med (Council Directive 2001. godine/110/EC relating to honey).

USLOVI U POGLEDU KVALITETA MEDA

1. Količina šećera	
a) količina glukoze i fruktoze	
- cvjetni med	Najmanje 60 g/100g
- medljikovac	Najmanje 45 g/100g
b) količina saharoze	
- za sve vrste meda	Najviše 5 g/100g
- bagrem (<i>Robinia pseudoacacia</i>), lucerka (<i>Medicago sativa</i>), vrijesak, slatkovina, eukaliptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), agrumi (<i>Citrus spp.</i>)	Najviše 10 g/100g
- lavanda (<i>Lavandula spp.</i>)	Najviše 15 g/100g
2. Količina vode	
- za sve vrste meda	Najviše 20 %
- vrijesak (<i>Calluna vulgaris</i>) i pekarski med uopšte	Najviše 23 %
- pekarski med od vrijeska (<i>Calluna vulgaris</i>)	Najviše 25 %
3. Količina materija nerastvorljivih u vodi	
- za sve vrste meda	Najviše 0,1 g/100g
- presovani i topljeni med (presovani med)	Najviše 0,5 g/100g
4. Slobodne kiseline	
- za sve vrste meda	Najviše 50 mEq na 1000 g
- pekarski med	Najviše 80 mEq na 1000 g
5. Električna provodljivost	
- vrste meda koje nisu dolje navedene i mješavine tih vrsta	Najviše 0,8 mS/cm
- medljikovac, med od kestena i njihove mješavine	Najmanje 0,8 mS/cm
- izuzetak su planika (<i>Arbutus unedo</i>), vrijes, eukaliptus, lipa, manuka (<i>Leptospermum</i>), čajevac	
6. Aktivnost dijastaze i količina hidroksimetilfurfurala (HMF), utvrđene nakon prerade i miješanja	
a) aktivnost dijastaze (po Schadeu)	
- sve vrste meda, osim pekarskog meda	Najmanje 8
- vrste meda sa niskom prirodnom količinom enzima (npr. med od citrusa) i količinom HMF ne većom od 15 mg/kg	Najmanje 3
b) HMF	
- sve vrste meda, osim pekarskog meda	Najviše 40 mg/kg
- med koji vodi porijeklo iz predjela tropske klime i mješavina takvog meda	Najviše 80 mg/kg