



Республика Молдова

ПРАВИТЕЛЬСТВО

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 661

от 13-06-2007

об утверждении Технического регламента «Мед натуральный»

Опубликован : 29-06-2007 в Monitorul Oficial № 90-93 статья № 707

Версия в силе с 13.01.12 согласно

ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

Положения настоящего Технического регламента приведены в соответствии с положениями Директивы № 2001/110/ЕС Совета от 20 декабря 2001 года о меде (Официальный журнал ЕС, L. 10, стр. 0047-0052 от 12 января 2002 г.)

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

На основании Закона о технических барьерах в торговле № 866-XIV от 10 марта 2000 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2000 г., №65-67, ст. 462) и Закона об оценке соответствия продукции №186-XV от 24 апреля 2003 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2003 г., №141-145, ст. 566) и в целях выполнения Национальной программы по разработке технических регламентов, утвержденной Постановлением Правительства № 873 от 30 июля 2004 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2004 г., №132-137, ст. 1046)

Правительство **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

Утвердить Технический регламент «Мед натуральный» (прилагается).

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР

Василе ТАРЛЕВ

Контрассигнуют:

**министр сельского хозяйства и
пищевой промышленности**

Анатолие

ГОРОДЕНКО

**министр экономики и торговли
министр здравоохранения**

**Игорь ДОДОН
Ион АБАБИЙ**

№ 661. Кишинэу, 13 июня 2007 г.

Утвержден
Постановлением Правительства
№ 661 от 13 июня 2007 г.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ

«МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ»

I. Область применения

1. Технический регламент «Мед натуральный» (в дальнейшем – Технический регламент) устанавливает минимальные требования по качеству, пищевой

безопасности, представлению и этикетированию, которые должны соблюдаться при производстве и продаже населению пчелиного меда, полученного как из отечественных, так и из импортных продуктов.

2. Требования настоящего технического регламента не применяются к меду, произведенному в индивидуальных хозяйствах для собственного потребления.

II. Терминология

3. Используемые в настоящем техническом регламенте термины означают следующее:

энзимы – белковые соединения, биокатализаторы, органические синтезированные вещества или вещества, выделенные растительными и животными организмами, которые катализируют биохимические процессы в организме, расщепляя белки, жиры и углеводы в усваиваемые вещества. Энзимы меда (инвертаза, диастаза и др.) могут разрушаться разжижением меда при температуре более 400С, тем самым обесценивая качество меда;

экстракция меда – технологический процесс сбора меда из сот, осуществляемый с помощью специального оборудования;

разжижение меда – процесс превращения меда из кристаллизованного состояния в жидкое;

мед – сладкое натуральное вещество, производимое пчелами *apis mellifera* из нектара растений или секрети живых частей растений, или из выделений живых частей растений либо выделений насекомых, питающихся путем высасывания из растений, которые пчелы собирают, преобразуют, смешивая с особыми собственными веществами, складывают, обезвоживают и оставляют в сотах для мацерации и созревания

мед с сотами – мед, который содержит один или более кусочков сот;

мед кристаллизованный – мед гранулированный или затвердевший в результате естественного физического процесса, характерного только для пчелиного меда; перехода из жидкого состояния в затвердевшее всех сортов меда через 1-2 месяца после экстракции, за исключением акациевого меда, у которого период кристаллизации более длительный. Природный феномен меда, который ничуть не изменяет его качество;

мед сотовый – мед, собранный пчелами в только что сформированных сотовых ячейках, без личинок, который реализуется в цельных сотах или в сечениях таких сот;

мед цветочный – мед, полученный преимущественно из нектара цветов;

мед падевый (мед из сахаристых выделений) - мед, полученный из выделений насекомых, которые питаются путем высасывания из некоторых частей живых растений (Hemiptera), в основном из листьев, или из выделений некоторых насекомых, паразитирующих на древесной и травянистой растительности;

мед центрифугарованный - мед, полученный путем центрифугирования сот без открытых личинок;

мед фильтрованный – мед, полученный путем удаления однородных органических и неорганических материй, что ведет к значительному удалению пыльцы;

мед монофлерный – мед, полученный в основном из нектара одного вида растения, например: акация, липа, подсолнечник, мята, малина и др.;

прессованный мед – мед, полученный прессованием (отжатием) сотов без личинок при их умеренном нагревании (не выше 450С) или без него;

переработанный мед - мед, подвергаемый некоторым процессам фильтрации, гомогенизации, разжижения, разлива и др.;

полифлерный мед – мед, получаемый из нектара нескольких видов

растений, при этом ни одно из них не преобладает;

нектар – сладкая жидкость, выделяемая нектарными железами растений, которая представляет собой углеводные вещества разной концентрации;

пыльца – пыль, происходящая из тычинок цветочных растений, в которых находятся мужские половые клетки. Это незаменимая белковая пища для личинок и пчел;

Нормы Codex Alimentarius – пакет относящихся к пищевым продуктам документов и рекомендаций, представленных и утвержденных в международном плане, имеющих целью охрану здоровья потребителя и обеспечение честной практики реализации продовольствия.

мед в сотах – мед, сложенный пчелами во вновь построенные ячейки, без личинок, или на тонких структурных стенках сот, полученных только из пчелиного воска, реализуемый в цельных сотах или в сечениях таких сот;

мед, предназначенный для пищевой промышленности, – мед, адекватный для промышленного использования или как ингредиент в других пищевых продуктах, которые подвергаются последующей обработке, и который может иметь иной вкус или запах или признаки начальной ферментации либо завершённой ферментации или нагрева;

мед дренированный – мед, полученный путем дренирования сот без открытых личинок

в редакции/дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

III. Продукты регламентируемой области

4. Настоящий технический регламент распространяется на процесс производства и продукты, указанные в нижеприведенной таблице.

Тарифная позиция	Название продукта
040900000	Мед натуральный

IV. Основные требования

5. Производители натурального меда обязаны обеспечить использование передового опыта, принимать действенные меры для обеспечения качества, пищевой безопасности, форм представления и этикетирования согласно Нормам Codex Alimentarius.

6. Качество и пищевая безопасность меда предполагают обеспечение соблюдения предписанных требований, пищевой гигиены на протяжении производственного процесса - от сырья до потребителя.

7. Качество и пищевая безопасность должны быть получены и мониторизованы посредством систем менеджмента качества продукции и с помощью методов, которые обеспечат систематическое выявление потенциальных рисков и предоставят сведения, которые позволят произвести идентификацию предприятия, производственного звена, дату изготовления, партию продукта, качество и количество продукта.

8. Производитель меда должен вносить в паспорт пасеки записи о проведении работ по содержанию и борьбе с болезнями и вредителями, об используемых препаратах, что позволит отслеживать продукт и в случае необходимости предоставить документальное подтверждение соблюдения требований по качеству и пищевой безопасности, предписанных в настоящем техническом регламенте в соответствии с требованиями Положения по мониторингу зоонозов и зоонозных агентов, утвержденного Постановлением Правительства № 264 от 12 апреля 2011 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2011 г., № 59-62, ст. 301), и

положениями Ветеринарно-санитарной нормы, устанавливающей меры по контролю и надзору некоторых веществ и их остатков в живых животных и их продуктах, а также остатков медикаментов ветеринарного назначения в продуктах животного происхождения, утвержденной Постановлением Правительства № 298 от 27 апреля 2011 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2011 г., № 87 - 90, ст. 426).

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

9. Помещения, предназначенные для зимовки и периодов отдыха пчел, для экстракции и/или кондиционирования меда, должны быть расположены в зонах, куда не доходят вредные запахи, удаленных от ферм по выращиванию скота и других загрязненных мест, которые могут нанести вред пчелам и продуктам их деятельности.

10. Здания и пристройки предприятий по содержанию пчел должны допускать размещение технологического оборудования таким образом, чтобы обеспечить высокий уровень гигиены на протяжении всего технологического процесса.

11. Практика надлежащей гигиены должна применяться во избежание создания благоприятной среды для болезней и вредителей: образцовая чистота снижает вероятность заражения, и таким образом сводится к минимуму необходимость использования специфических материалов для борьбы с ним в соответствии с положениями Общих правил гигиены пищевых продуктов, утвержденных Постановлением Правительства № 412 от 25 мая 2010 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2010 г., № 83-84, ст. 484), и Специальными правилами гигиены пищевых продуктов животного происхождения, утвержденными Постановлением Правительства № 435 от 28 мая 2010 г., (Официальный монитор Республики Молдова, 2010 г., № 85-86, ст. 499).

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

12. Улья, оборудование и сосуды, которые соприкасаются с медом и с другими сельскохозяйственными продуктами, должны быть изготовлены в соответствии с требованиями действующих нормативных и законодательных актов.

13. В период сбора меда пчелиная пасека должна размещаться таким образом, чтобы можно было обеспечить достаточное количество нектара, пыльцы, пади, а также доступ к надежным источникам воды.

14. Обслуживающий персонал хозяйств по содержанию пчел, который входит в прямой контакт с продуктами пчеловодства, должен соблюдать правила, установленные центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

15. Натуральный мед, предназначенный для потребления населением, должен удовлетворять требованиям по качеству, пищевой безопасности, формам представления, хранения, транспортировки и информирования потребителя, содержащимся в настоящем техническом регламенте.

16. Натуральный мед, в зависимости от происхождения, классифицируется на:

- а) цветочный мед;
- б) падевый мед.

17. Цветочный мед, в зависимости от количества видов растений, преимущественно с которых был собран нектар, классифицируется на:

- а) монофлерный мед;
- б) полифлерный мед.

18. Натуральный мед, в зависимости от предназначения, классифицируется на:

- а) мед, предназначенный для потребления населением;
- б) мед, предназначенный для пищевой промышленности.

Пчелиный мед должен соответствовать характеристикам, указанным в

приложении № 1 к настоящему Техническому регламенту, в частности:

а) содержать различные типы сахаров, в частности фруктозу и глюкозу, и другие вещества, такие как органические кислоты, ферменты и твердые частицы, полученные во время медосбора;

б) иметь цвет, варьирующий в зависимости от типа меда, от почти бесцветного до темно-коричневого, а у падевого меда- до черного;

в) иметь консистенцию, варьирующую от жидкой до вязкой или частичной либо полной кристаллизации;

г) иметь вкус и запах, варьирующий в зависимости от растения и/или растений, от которого он произошел;

е) содержать пыльцу и составные частицы меда, за исключением меда фильтрованного, и в тех случаях, когда их отделения невозможно избежать во время удаления органических или неорганических инородных веществ.

Мед, предназначенный для пищевой промышленности, может иметь инородный вкус или запах или признаки ферментации или перегрева и должен быть адекватным для использования в пищевой промышленности как ингредиент в других пищевых продуктах, продвигнутых последующей обработке

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

19. Наименование, под которым реализуется натуральный мед, должно соответствовать одному из приведенных ниже наименований:

а) мед в сотах;

б) мед с сотовыми кусочками;

в) сцеженный мед;

г) извлеченный мед;

д) прессованный мед.

20. Натуральный мед не должен содержать другие добавки, в том числе пищевые добавки, органические или неорганические тела, инородные по своему составу, например: плесень, насекомые, части насекомых, личинки или другие примеси.

21. Мед не должен искусственно модифицироваться или нагреваться при высокой температуре, чтобы не уничтожить или инактивировать его натуральные энзимы, а также не должен доводиться до условий брожения или кипения.

22. Условия качества и органолептические показатели пчелиного меда должны соответствовать значениям, указанным в приложении №1 к настоящему техническому регламенту.

23. Для натурального меда, предназначенного для пищевой промышленности, органолептические показатели могут иметь незначительные отклонения, которые предусматриваются в договоре о закупке.

24. Натуральный мед не должен содержать остатки медикаментозных веществ и токсические элементы сверх значений, установленных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения в соответствии с положениями Ветеринарно-санитарной нормы, устанавливающей меры по контролю и надзору некоторых веществ и их остатков в живых животных и их продуктах, а также остатков медикаментов ветеринарного назначения в продуктах животного происхождения, утвержденной Постановлением Правительства № 298 от 27 апреля 2011 года, и Санитарного регламента о максимально допустимом пределе содержания остаточных количеств препаратов фитосанитарного назначения в или на пищевых продуктах и кормах животного и растительного происхождения для животных, утвержденного Постановлением Правительства № 1191 от 23 декабря 2010 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2011 г., № 5-14, ст. № 3).

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

25. Условия, касающиеся состава и физико-химических показателей

натурального меда, должны соответствовать значениям, предусмотренным в приложении № 2 к настоящему техническому регламенту.

26. Для пчелиного меда, предназначенного к использованию в пищевой промышленности, физико-химические показатели могут иметь некоторые незначительные отклонения, которые оговариваются в договоре о закупке.

27. Хранение натурального меда должно осуществляться в условиях, совместимых с качеством и пищевой безопасностью, в сухих, чистых, прохладных (при температуре 0-250С) и затемненных помещениях.

28. В помещениях, где хранится мед, не должен присутствовать посторонний запах, который может повлиять на качество меда и пищевую безопасность.

29. Натуральный мед должен храниться в нержавеющей упаковке или в емкостях из других материалов в соответствии с требованиями нормативных актов, установленных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

30. Упаковки для хранения меда должны закрываться герметически.

31. Срок годности натурального меда в упаковке свыше 2 кг определяется производителем на основании требований, установленных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

32. Срок годности пчелиного меда в стеклянной посуде или полимерных герметически закрытых упаковках определяется производителем на основании требований, установленных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения, но не может превышать 2 лет со дня розлива меда в емкости.

33. Срок годности натурального меда в упаковках из парафинированной бумаги определяется производителем на основании требований, установленных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

34. Транспортировка меда осуществляется на основании требований, установленных центральным отраслевым органом публичного управления в области здравоохранения.

35. Пчелиный мед, предназначенный для потребления населением, должен быть разлит в упаковки, маркированные в соответствии с требованиями действующих законодательных и нормативных актов, содержащие полные и достоверные данные, необходимые потребителю на момент покупки продукта.

36. Проверка показателей качества, пищевой безопасности, форм представления, маркировки и этикетирования осуществляется производителем, в том числе:

- а) органолептические показатели определяются для каждой партии;
- б) физико-химические показатели определяются для каждой партии.

37. Натуральный мед, не соответствующий требованиям настоящего технического регламента, не может реализовываться на рынке для потребления населением.

V. Оценка соответствия продуктов

38. Натуральный мед, в том числе импортный, допускается для реализации только в том случае, если соответствует требованиям настоящего технического регламента.

39. Соответствие натурального меда обеспечивается производителем или импортером.

40. Производитель или импортер **после ветеринарно-санитарной сертификации, проводимой ветеринарно-санитарным компетентным органом**, подает в орган по сертификации, назначенный и аккредитованный для деятельности в соответствующей области, заявку на сертификацию меда и оценку

производственного процесса.

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

41. Процедура сертификации утверждается Национальным органом по подтверждению соответствия продукции по согласованию с Министерством сельского хозяйства и пищевой промышленности.

42. Уполномоченный орган по сертификации проводит периодическую оценку натурального меда или дает распоряжения о ее проведении с произвольной периодичностью.

43. Для оценки натурального меда и проверки поддержания соответствия требованиям настоящего технического регламента отбирается образец готового продукта по месту производства или из реализуемой партии, который подвергается необходимым испытаниям согласно правилам и методам, утвержденным в установленном порядке, или другим равноценным методам.

44. Если мед не соответствует предписанным требованиям, орган по сертификации обязан проинформировать в установленном порядке производителя, импортера и органы по надзору за рынком о выявленном несоответствии.

В случае установления несоответствия производитель, импортер и органы надзора за рынком принимают, по необходимости, в пределах законных обязанностей и полномочий, соответствующие коррективные меры по недопущению поставки на рынок или изъятию с рынка несоответствующего меда

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

45. Производитель или импортер разрабатывают техническую документацию, в которой приводятся характеристики натурального меда, предусмотренные в пункте 48 настоящего технического регламента.

46. Производитель или импортер хранит техническую документацию в течение не менее 5 лет со дня отгрузки натурального меда и по необходимости предоставляет ее органам надзора и контроля.

47. Техническая документация должна обеспечить возможность оценки соответствия продукта требованиям настоящего технического регламента.

48. Техническая документация должна содержать главным образом:

- a) общее описание продукта;
- b) сертификат соответствия, выданный на основе схем, которые предусматривают оценку производственного процесса;
- c) отчет по испытаниям;
- d) сертификаты и другие документы (по решению производителя или импортера) для оценки соответствия продукта.

49. Производитель или импортер на основании технической документации составляет декларацию соответствия согласно приложению №3 к настоящему техническому регламенту и каждую упаковку меда маркирует национальной маркой соответствия SM. Декларация соответствия составляется и представляется согласно порядку, установленному правилами в рамках Национальной системы обеспечения соответствия продуктов.

50. Мед, поставленный на рынок, должен сопровождаться декларацией соответствия, которая подтверждает соответствие продукта требованиям настоящего технического регламента. Производитель или импортер должен нанести под национальной маркой соответствия SM идентификационный номер уполномоченного органа по сертификации, который осуществлял соответствующую сертификацию.

51. Производитель или импортер хранит один экземпляр декларации соответствия вместе с технической документацией, на основе которой была выдана декларация соответствия.

52. Производитель включает в техническую документацию все меры,

необходимые для того, чтобы производственный процесс обеспечил соответствие натурального меда требованиям настоящего технического регламента.

53. Орган по сертификации назначается Национальным органом по подтверждению соответствия продукции по предложению Министерства сельского хозяйства и пищевой промышленности (регламентирующий орган).

54. Список уполномоченных органов по сертификации публикуется Национальным органом по подтверждению соответствия продукции в Официальном мониторе Республики Молдова и актуализируется по мере необходимости.

55. Для меда натурального, произведенного в других странах, кроме документов, предусмотренных для инициирования процедуры оценки соответствия, необходимо дополнительно представить разрешение на импорт, выданное регламентирующим органом в области пищевой продукции по итогам рассмотрения условий производства, хранения, транспортировки, реализации и т.д.

56. Соответствие натурального меда положениям настоящего технического регламента может быть обеспечено и путем использования национальных добровольных стандартов – взаимосвязанных стандартов настоящего технического регламента. Производитель или импортер, для использования презумпции соответствия, вправе указать в сопроводительных документах, что характеристики меда, предназначенного для продажи, соответствуют одному или нескольким стандартам, взаимосвязанным с настоящим техническим регламентом.

57. Список взаимосвязанных стандартов утверждается Министерством сельского хозяйства и пищевой промышленности (регламентирующий орган) по заключению Национального органа по стандартизации и публикуется в Официальном мониторе Республики Молдова и Бюллетене стандартизации – специальном выпуске Национального органа по стандартизации.

VI. Эtiquетирование пчелиного меда

57¹. Мед, предназначенный для реализации, этикетуруется и упаковывается в соответствии с положениями Норм по этикетированию пищевых продуктов и Норм по этикетированию средств бытовой химии, утвержденных Постановлением Правительства № 996 от 20 августа 2003 г. (Официальный монитор Республики Молдова, 2003 г., № 189-190, ст. 1046).

57². Простое название «мед» применяется к продукту, подлежащему реализации, не влияя на положения, относящиеся к обязательной информации на упаковках, емкостях или этикетках для меда.

57³. Информация на упаковках, емкостях или этикетках меда должна:

1) быть видимой и легко читаемой;

2) быть не стираемой или упущенной;

3) содержать следующие сведения:

a) страна происхождения, откуда получен мед; или

b) смешанный мед, указать страны или группу стран, откуда получен смешанный мед;

c) масса нетто, выраженная в граммах или килограммах;

d) название или коммерческое название продукта и адрес или место регистрации производителя, упаковщика или продавца;

e) другие точные и полные данные о соответствующем продукте, такие как энергетическая ценность, дата фасовки и год сбора продукта для полного информирования покупателя;

57⁴. Полное название продукта, примененное при реализации:

a) должно включать информацию о типе, происхождении, способе производства и/или представления;

б) может быть заменено простым названием «мед», за исключением меда фильтрованного, меда с сотами, меда с кусочками сот или соты с медом и меда, предназначенного для пищевой промышленности.

57⁶. В случае меда, предназначенного для пищевой промышленности, на этикетке, рядом с простым названием продукта должны быть написаны слова «для приготовления (для хлебобулочных изделий)».

57⁶. Кроме названия продукта, за исключением меда фильтрованного и меда, предназначенного для пищевой промышленности, можно добавить информацию о:

а) цветочном или растительном происхождении, о том, что продукт полностью или преимущественно получен из указанного источника и его органолептические, физико-химические и микробиологические показатели соответствуют источнику;

б) региональном, территориальном или топографическом происхождении, если продукт полностью происходит из указанного источника;

с) специальных качественных показателях.

В случае фильтрованного меда и меда, предназначенного для пищевой промышленности, емкости для меда наливом, упаковки и коммерческие документы должны указывать полное название продукта (типы меда).

57⁷. В случае меда, предназначенного для пищевой промышленности в качестве ингредиента для производства смешанного пищевого продукта, в названии смешанного пищевого продукта можно использовать слово «мед» с последующим указанием полного названия меда в списке использованных ингредиентов.

57⁸. Информация о меде на упаковках или емкостях массой нетто, равной и более 10 кг, включается в сопроводительные документы

дополнен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

VII. Заключительные положения

58. С даты вступления в действие настоящего технического регламента использование национальных стандартов, регламентирующих характеристики натурального меда, считаются добровольным.

Приложение № 1

Приложение № 2

изменен согласно ПП18 от 09.01.12, МО7-12/13.01.12 ст.38

Приложение № 3