

Pravilnik o kvalitetu meda i drugih proizvoda pčela

I. Uvodne odredbe

Član 1.

Ovim pravilnikom bliže se propisuju uslovi u pogledu kvaliteta meda, drugih proizvoda pčela i preparata na bazi meda i drugih proizvoda pčela, i to za: klasifikaciju, kategorizaciju i naziv; fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva kao i sastav; metode ispitivanje kvaliteta; pakovanje i deklarisanje i dodatne zahteve za označavanje.

Član 2.

Pojedini izrazi upotrebljeni u ovom pravilniku imaju sledeće značenje:

- 1) med je prirodna, slatka supstanca koju proizvode medonosne pčele (*Apis mellifera*) preradom nektara biljaka, ili iz sokova sa živih delova biljaka, ili sakupljanjem ekskreta insekata koji se hrane sišući sokove sa živih delova biljaka, koje pčele sakupljaju, prerađuju i dodaju sopstvene specifične supstance, dehidriraju i odlažu u ćelije saća do sazrevanja;
- 2) med sa dodacima je mešavina meda sa drugim proizvodima pri čemu gotov proizvod sadrži najmanje 60% meda;
- 3) drugi proizvodi pčela su supstance koje nastaju sakupljanjem od strane pčela ili sekrecijom žlezda pčela;
- 4) preparati na bazi meda i drugih proizvoda pčela su mešavine meda i drugih proizvoda pčela kao što su polen, propolis i mleč.

II. Uslovi u pogledu kvaliteta

Klasifikacija, kategorizacija i naziv proizvoda fizička, hemijska, fizičko-hemijska i senzorska svojstva i sastav proizvoda

a) Med

Član 3.

Prema poreklu, med se klasifikuje kao:

- 1) cvetni ili nektarni (dobijen od nektara biljaka), i to:

- (1) jednocvetni/monoflorni med,
- (2) višecvetni/poliflorni med;

- 2) medljikovac;
- 3) pekarski med.

Član 4.

Prema načinu proizvodnje i stavljanja u promet, med se kategorizuje kao:

- 1) med u saću – koji pčele odlažu u ćelije sveže izgrađenog saća bez legla, sa ili bez satnih osnova izgrađenih isključivo od pčelinjeg voska, koji se stavlja u promet u poklopljenom saću ili u sekcijama tog saća;
- 2) med sa saćem ili med sa delovima saća – koji sadrži jedan ili više delova saća;
- 3) ceđeni med – koji se dobija ceđenjem otklopljenog saća bez legla;
- 4) vrcani (ekstrahovani) med – dobijen centrifugiranjem otklopljenog saća bez legla;
- 5) presovani med – dobijen presovanjem saća bez legla, bez ili sa zagrevanjem najviše do 45 °S;
- 6) filtrirani med – dobijen filtriranjem i uklanjanjem neorganskih ili organskih primesa pri čemu dolazi do značajnog uklanjanja polena.

Član 5.

Med se sastoji od različitih šećera, pretežno fruktoze i glukoze i drugih supstanci kao što su organske kiseline, enzimi i čvrste čestice koje dospevaju u med za vreme njegovog nastajanja. Med može da bude tečne ili viskozne konzistencije, delimično ili potpuno kristalisan, a boja meda može da varira od svetložute do tamnobraon.

Miris i ukus meda variraju u zavisnosti od vrste biljaka od kojih potiče.

Uslovi u pogledu kvaliteta meda dati su u Prilogu – Uslovi u pogledu kvaliteta meda, koji je odštampan uz ovaj pravilnik i čini njegov sastavni deo.

Član 6.

Jednocvetni/monoflorni med je proizvod koji medonosne pčele proizvode od nektara cvetova medonosnih biljaka određene vrste.

Med sa nazivom određene vrste medonosne biljke treba da ima ukus, miris i boju svojstvenu toj biljci, sa tim da preovlađuje broj zrna polena te vrste biljke.

Monoflorni med može se označiti prema određenoj biljnoj vrsti, ako u nerastvorljivom delu sadrži najmanje 45% polenovih zrna te biljne vrste.

Izuzetno od stava 3. ovog člana za označavanje monoflornog meda nazivom pojedinih biljnih vrsta udeo polenovih zrna tih biljnih vrsta u nerastvorljivom medu ne može biti manji od udela datog u Tabeli 1 – Najmanji udeo polenovih zrna u nerastvorljivom delu za pojedine biljne vrste.

Tabela 1 – Najmanji udeo polenovih zrna u nerastvorljivom delu za pojedine biljne vrste

Naziv vrste biljaka u nerastvorljivom delu	Udeo polenovih zrna
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%
Vres (<i>Calluna vulgaris</i> L.)	20%
Primorski vres (<i>Satureja montana</i> L.)	20%
Maslačak (<i>Taraxacum officinale</i> Weber)	20%
Ruzmarin (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	20%
Žalfija (<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%)*
Suncokret (<i>Helianthus annuus</i> L.)	40%
Lucerka (<i>Medicago sativa</i> L.)	30%

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

Član 7.

Višecvetni/poliflorni med (livadski, cvetni) je proizvod koji medonosne pčele proizvode od nektara cvetova različitih vrsta medonosnih biljaka.

Član 8.

Medljikovac je proizvod koji pčele proizvode sakupljanjem ekskreta insekata (Hemiptera), koji se hrane sokovima sa živih delova biljaka ili sekreta sa živih delova biljaka.

Član 9.

Pekarski med je med izmenjenog kvaliteta koji se koristi u industriji ili kao sastojak druge hrane koja se dalje prerađuje i može da ima nesvojstven ukus ili miris, u stanju vrenja, prevreo ili pregrejan.

b) Drugi proizvodi pčela

Član 10.

Drugi proizvodi pčela klasifikuju se kao:

- 1) polen;
- 2) propolis;
- 3) matični mleč.

Član 11.

Polen je proizvod koji pčele sakupljaju sa cvetova biljaka, oblikuju u grudvice i dodaju mu sopstvene specifične supstance.

Prema načinu dobijanja polen se klasifikuje kao:

- 1) hvatani polen koji je sakupljen pomoću hvatača;
- 2) vađeni polen („perga” odnosno „pčelinji hleb”) koji je dobijen vađenjem iz ćelija saća.

Prema sadržaju suve materije polen se klasifikuje kao:

- 1) neosušeni polen, koji sadrži najmanje 60% suve materije;
- 2) osušeni polen, koji sadrži najmanje 92% suve materije.

Član 12.

Propolis je proizvod mešavine prirodnog pčelinjeg voska i smolastih materija koje pčele sakupljaju sa drvenastih biljaka.

Propolis koji se stavlja u promet mora da ispunjava parametre date u Tabeli 2 – Parametri koje mora da ispunjava propolis.

Tabela 2 – Parametri koje mora da ispunjava propolis

Parametar	Vrednosti
Mehaničke nečistoće i ostaci pčela	ne više od 5%
Materije koje se ekstrahuju alkoholom	ne manje od 35%
Vosak	ne više od 30%

Član 13.

Matični mleč je proizvod alotrofnih (podždrelnih) žlezda mladih pčela, mlečne boje, guste konzistencije, karakterističnog ukusa i mirisa koji je izvađen 68 do 72 sata nakon presađivanja larvi, uz obavezno uklanjanje larvi iz oduzetog mleča.

Matični mleč se ne uzima iz zatvorenih matičnjaka ili legla trutova.

Liofilizovan matični mleč je proizvod dobijen postupkom liofilizacije.

Matični mleč koji se stavlja u promet mora da ispunjava parametre date u Tabeli 3 – Parametri koje mora da ispunjava matični mleč.

Tabela 3 – Parametri koje mora da ispunjava matični mleč

Parametar	Vrednosti
Suve materija	ne manje od 30%
Proteini	ne manje od 11%
Sadržaj vode	ne više od 70%

v) Preparati na bazi meda i drugih proizvoda pčela

Član 14.

Preparati na bazi meda i drugih proizvoda pčela su klasifikuju se kao:

- 1) mešavine meda sa drugim proizvodima pčela (matičnim mlečom, polenom ili propolisom);
- 2) mešavine drugih proizvoda pčela.

Preparati iz stava 1. ovog člana, osim u sirovom obliku mogu da budu i u obliku kapi, tableta, kapsula, čvrstih smeša, masti ili sirupa.

Preparati na bazi meda i drugih proizvoda pčela moraju da ispunjavaju uslove za bezbednost hrane životinjskog porekla u skladu sa zakonom kojim se uređuje bezbednost hrane.

g) Med sa dodacima

Član 15.

Med sa dodacima je mešavina meda sa drugim proizvodima (lekovito bilje, ekstrakti, sveži pupoljci bora, oraha, sušeno voće, proizvodi od sušenog voća i povrća, kakao, sok od voća ili povrća i dr.).

Med sa dodacima mora da sadrži najmanje 60% meda u gotovom proizvodu.

Proizvodi koji se dodaju u med moraju da ispunjavaju uslove za bezbednost hrane, u skladu sa posebnim propisima koji se odnose na te proizvode.

Član 16.

Med se stavlja u promet ako u pogledu kvaliteta ispunjava uslove u skladu sa ovim pravilnikom i ako:

- 1) ne sadrži dodatne sastojke odnosno štetne, nedozvoljene ili veterinarske medicinske proizvode, hemijske elemente i kontaminenete preko maksimalno dozvoljene granice, u skladu sa posebnim propisima;
- 2) ne sadrži organske ili neorganske primese nesvojstvene medu;
- 3) ima svojstven ukus ili miris, osim pekarskog meda;
- 4) nije u stanju vrenja, osim pekarskog meda;
- 5) nema veštački izmenjenu kiselost;
- 6) nije podvrgnut hemijskom i biohemijskom tretmanu koji utiče na kristalizaciju meda;
- 7) ne potiče iz saća u kome je leglo;
- 8) nije bio izložen jonizujućem ili ultravioletnom zračenju;
- 9) iz njega nije uklonjen polen, osim u slučaju filtriranja;
- 10) je upakovan u ambalažu koja ispunjava uslove u skladu sa posebnim propisom kojim se uređuje zdravstvena ispravnost predmeta opšte upotrebe;
- 11) se čuva u suvim, tamnim i provetrenim prostorijama, na sobnoj temperaturi.

Član 17.

Drugi proizvodi pčela i preparati na bazi meda i drugih proizvoda pčela stavljaju se u promet ako u pogledu kvaliteta ispunjavaju uslove u skladu sa ovim pravilnikom i ako:

- 1) ne sadrže dodatne sastojke odnosno štetne, nedozvoljene ili veterinarske medicinske proizvode, hemijske elemente i kontaminirane preko maksimalno dozvoljene granice, u skladu sa posebnim propisima;
- 2) imaju svojstven ukus ili miris;
- 3) nisu bili izloženi jonizujućem ili ultravioletnom zračenju.

III. Ispitivanje kvaliteta, pakovanje i deklarisanje

Član 18.

Ispitivanje kvaliteta meda i drugih proizvoda pčela i preparata na bazi meda i drugih proizvoda pčela vrši se u skladu sa posebnim propisom kojim se utvrđuju metode za kontrolu meda i drugih proizvoda pčela kao i primenom validovanih i internacionalno priznatih metoda.

Za određivanje autentičnosti meda koriste se metode Međunarodne komisije za med (International Honey Commission – IHC) i Komisije Codex Alimentarius.

Član 19.

Med, drugi proizvodi pčela i preparati na bazi meda i drugih proizvoda pčela koji se stavljaju u promet, označavaju se i deklariraju u skladu sa ovim pravilnikom i posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane.

Pored podataka propisanih posebnim propisom kojim se uređuje deklarisanje, označavanje i reklamiranje hrane, deklaracija meda sadrži i:

- 1) naziv prema vrsti meda iz čl. 3. i 4. ovog pravilnika;
- 2) za pekarski med oznaku: „samo za kuvanje i pečenje”, navedenu u neposrednoj blizini naziva proizvoda na isti način kao i naziv proizvoda;
- 3) za mešavinu meda – ako 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 porekla vrši se na sledeći način:

- (1) „mešavina meda iz država članica Evropske unije”,
- (2) „mešavina meda iz država koje nisu članice Evropske unije”,
- (3) „mešavina meda iz država članica Evropske unije i država koje nisu članice”.

Naziv meda iz stava 2. tačka 1) ovog člana, osim naziva filtriranog i pekarskog meda, može da se dopuni i podacima koji se odnose na:

- 1) cvetni ili biljni izvor, ako je proizvod u potpunosti ili većim delom tog porekla i ima organoleptička, fizičko-hemijska i mikroskopska svojstva tog izvora;
- 2) geografsku oznaku porekla;
- 3) posebne karakteristike/svojstva kvaliteta.

Član 20.

Danom početka primene ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik 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 „Službeni glasnik RS”, broj 43/13 – dr. pravilnik).

Član 21.

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom glasniku Republike Srbije”, a primenjuje se od 1. januara 2016. godine.

Prilog – Uslovi u pogledu kvaliteta meda

Parametar	Vrednost/količina
1. Količina šećera	
a) količina glukoze i fruktoze	
cvetni med	ne manje od 60 g/100g
medljikovac	ne manje od 45 g/100 g
b) količina saharoze	
za sve vrste meda	ne više od 5 g/100 g
bagrem (<i>Robinia pseudoacacia</i>), lucerka (<i>Medicago sativa</i>), vrijesak, slatkovina, eukaliptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), agrumi (<i>Citrus spp.</i>)	ne više od 10 g/100 g
lavanda (<i>Lavandula spp.</i>)	ne više od 15 g/100 g
2. Količina vode	
Za sve vrste meda	ne više od 20 %
vrijesak (<i>Calluna vulgaris</i>) i pekarski med	ne više od 23 %
pekarski med od vrijeska (<i>Calluna vulgaris</i>)	ne više od 25 %
3. Količina materija nerastvorljivih u vodi	
Za sve vrste meda	ne više od 0,1 g/100 g
presovani i topljeni med (presovani med)	ne više od 0,5 g/100 g
4. Slobodne kiseline	
Za sve vrste meda	ne više od 50 meq/kg
pekarski med	ne više od 80 meq/kg
5. Električna provodljivost	
Vrste meda koje nisu dole navedene i mešavine tih vrsta	ne više od 0,8 ms/cm
medljikovac, med od kestena i njihove mešavine	ne manje 0,8 ms/cm
izuzetak su planika (<i>Arbutus unedo</i>), vres, eukaliptus, lipa, manuka (<i>leptospermum</i>), čajevac	
6. Aktivnost dijastaze i količina hidrosimetilfurfurala (HMF), utvrđene nakon prerade i mešanja, kao dopunski faktori	
a) aktivnost dijastaze	
sve vrste meda, osim pekarskog meda	ne manje od 8

vrste meda sa niskom prirodnom količinom enzima (npr. med od citrusa) i količinom HMF ne većom od 15 mg/kg ne manje od 3

b) HMF

sve vrste meda, osim pekarskog meda
med koji vodi poreklo iz predela tropske klime

ne više od 40 mg/kg
ne više od 80 mg/kg

Službeni glasnik RS, 101/2015