

МИНИСТЕРСТВО ЗА ЗЕМЈОДЕЛСТВО, ШУМАРСТВО И ВОДОСТОПАНСТВО

Врз основа на член 114 став (5) и 117 став (2) од Законот за квалитет на земјоделски производи („Службен весник на Република Македонија" бр. 140/2010), министерот за земјоделство, шумарство и водостопанство, донесе

ПРАВИЛНИК ЗА СТАНДАРДИТЕ И НАЧИНОТ НА ОДРЕДУВАЊЕ НА КВАЛИТЕТОТ И НАЧИНОТ НА ПАКУВАЊЕ И ОЗНАЧУВАЊЕ НА ПРОИЗВОДИТЕ ОД ПЧЕЛИ ПО ОДНОС НА КВАЛИТЕТОТ (*)

* Со овој правилник се врши усогласување со Директивата на Советот 2001/110/ЕЦ од 20.12.2001 година за мед, 32001L0110.

Член 1

Со овој правилник се пропишуваат стандардите и начинот на одредување на квалитетот и начинот на пакување и означување на производите од пчели по однос на квалитетот.

Член 2

- (1) Медот во основа се состои од различни видови шеќери каде што доминираат фруктозата и гликозата, како и други материи како што се: органските киселини, ензимите и цврстите делови, кои произлегуваат од собирањето на медот. Бојата на медот се разликува од речиси безбојна до темнокафеава.
- (2) Конзистентноста може да биде течна, леплива или делумно или целосно кристализирана. Вкусот и аромата се разликуваат, но произлегуваат од видот на растението.
- (3) Кога се пласира на пазарот како мед или се употребува за каков било производ наменет за човечка употреба или за исхрана на луѓе, во медот не треба да има каков било додаток на состојка за храна, како и додатоци за храна, ниту треба да содржи какви било дополнувања, освен мед.
- (4) Медот треба колку што е можно повеќе да биде без органски или неоргански материи, кои не се од неговиот состав.
- (5) По исклучок на член 3 став (2) од овој правилник, медот не треба да има туѓ мирис или вкус, не треба да почне да ферментира, не треба да има вештачки променета киселост или да се загрева на начин со кој природните ензими би се уништиле или значително би се намалило нивното дејство.
- (6) Без оглед на член 3 став (1) точка б) алинеја б од овој правилник, од медот не треба да се отстранат поленот или состојка карактеристична за медот, освен таму каде што е неизбежно при отстранување на туѓите неоргански или органски материи.

Член 3

(1) Основните видови на мед

се: а) според потеклото:

- цветен мед или нектарен мед е мед добиен од нектарот на растенијата; и
- мед „медна роса“ или мед од медлика (медликовец) е мед кој се добива главно од екскретите на инсекти (Hemiptera) кои цицаат од живиот дел на растенијата или секретите од живите делови на растението.

б) според начинот на производство и/или неговиот пласман:

- мед во сот е мед кој пчелите го чуваат во ќелии на свежо изграден нележан сот или сот во тенки листови направени само од восок од пчели и кој се продава запечатен како цел сот или делови од тој сот;
- парчиња сот во мед е мед кој содржи едно или повеќе парчиња сот;
- дрениран или исушен мед е мед кој се добива со сушење на непокриен незалежан сот;
- стечен (центрифугиран) или врзан мед е мед кој се добива со центрифугирање на непокриен незалежан сот;
- пресуван или гмечен мед е мед кој се добива со пресирање на незалежан сот со или без примена на умерена топлина, која не поминува 450C; и
- филтриран мед е мед кој се добива со отстранување на туѓи неоргански и органски материи на начин кој резултира во значајно отстранување на поленот.

(2) Пекарски мед е мед кој е добар за индустриска употреба или како состојка за други прехранбени производи, кои потоа се преработуваат и имаат:

а) туѓ вкус и мирис или

б) започнале да ферментираат или се веќе ферментирни или

в) се прегреани.

Член 4

(1) Кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓето, медот треба да ги исполнува стандардите за содржина на шеќер, и тоа:

а) Содржина на фруктоза и гликоза (збир од обете состојки) во:

- цветен мед не помалку од 60г на 100г мед; и
- мед „медна роса“ или мед од медлика (медликовец), смеса од мед „медна роса“ со цветен мед не помалку од 45г на 100г мед.

б) Содржина на сахароза:

- вкупно, не повеќе од 5г на 100г мед;
- *Robina pseudoaccacia*, *Medicago sativa*, *Bansia menziesii*, *Hedscarum*, *Eukaliptus camadulensis*, *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii* не повеќе од 10г на 100г мед; и
- *Lavandula spp.*, *Borago Officinalis* не повеќе од 15г на 100г мед.

(2) Кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓето, медот треба да ги исполнува стандардите за содржина на влага, и тоа:

а) вкупно, не повеќе од 20%;

б) врес (*Calluna*), и во пекарски мед, вкупно, не повеќе од 23%; и

в) пекарски мед од врес (*Calluna*) не повеќе од 25%.

(3) Кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓето, медот треба да ги исполнува стандардите за содржина на нерастворлива вода, и тоа:

а) вкупно, не повеќе од 0,1г на 100г мед; и

б) пресиран мед не повеќе од 0,5г на 100г мед

(4) Кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓето, медот треба да ги исполнува стандардите за електрична спроводливост, и тоа:

а) мед и мешавина од медови, не повеќе од 0,8 мС/см; и

б) мед од „медна роса“ или мед од медлика (медликовец) и костен како нивна мешавина, не повеќе од 0,8 мС/см.

(5) По исклучок од став (4) од овој член кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓето, медот од планика (*Arbatus unedo*), свонест врес (*Erica*), еукалиптус, липа (*Tilia spp.*), врес (*Calluna vulgaris*), манука (*Leptospermum*), чаевец (*Melaleuca spp.*) не треба да ги исполнува стандардите за електрична спроводливост.

(6) Кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓето, медот треба да ги исполнува стандардите за вкупна киселост, и тоа:

а) вкупно, не повеќе од 50 милиеквиваленти киселина на 1000 грама мед; и

б) пекарски мед не повеќе од 80 милиеквиваленти киселина на 1000 грама мед.

(7) Кога се става во промет мед или мед како составен дел од некој друг производ наменет за исхрана на луѓето, медот треба да ги исполнува стандардите за активноста на ензимот на диастаза и содржината на хидроксиметилфурфурал (HMF) кои се одредуваат по секоја преработката и секое мешање, и тоа за:

а) Активноста на ензимот на диастаза (оценка на темна боја):

- вкупно, освен за пекарски мед не помалку од 8; и

- мед со ниско природна содржина на ензим (на пр. мед од цитрус) и содржина на HMF не повеќе од 15 мг/кг и не помалку од 3.

б) Содржина на HMF:

- општо земено, не повеќе од 40 мг/кг согласно одредбите од точка (а) алија 2 од овој став; и
- видови мед со декларирано потекло од региони со тропска клима и мешавина од тие видови мед не повеќе од 80мг/кг.

Член 5

(1) Доколку содржината на поединечните пакувања на производот од пчели (нето количина) е декларирана во масени единици, дозволени се отстапувања за поединечни оригинални пакувања, и тоа:

Пакување	% на отстапување
до 50 гр	до 6%
над 50 до 100 гр	до 3,5%
над 100 гр	до 500г до 2,5%
над 500 гр	до 1,5%

(2) Просечното нето-количество на случајно одбрани десет поединечни оригинални пакувања треба да и одговара на декларираната маса на производите, со наведените дозволени отстапувања.

Член 6

Како други производи од пчели, во смисла на овој правилник, се подразбираат:

- а) матичен млеч;
- б) цветен полен (полен);
- в) прополис;
- г) пчелин восок;
- и
- д) пчелин отров.

Член 7

- (1) Матичен млеч е производ од секрецијата на жлездите на млади пчели.
- (2) Матичниот млеч има млечна боја, помалку или повеќе густа конзистенција, карактеристичен вкус и мирис.
- (3) Во промет се става матичниот млеч кој е ваден во времето од 48 до 50 часови по пресадувањето на ларвите, а не смее да биде по потекло од затворени матичњаци или млеч од трутовско легло.

(4) Матичниот млеч може да се пушти во промет во изворна форма, стабилизирани или лиофилизирани.

(5) По вадењето, матичниот млеч треба да се чува во темни садови од стакло, херметички затворени на температура од $\pm 40^{\circ}\text{C}$ за време од една година.

(6) Ако матичниот млеч е стабилизирани или лиофилизирани рокот на траење е до две години.

(7) Матичниот млеч треба да содржи:

а) најмногу 70% вода;

б) најмалку 30% сува материја; и

в) најмалку 11% протеини.

Член 8

(1) Цветниот прав (полен) е производ што пчелите работнички го собираат во природата, и со додаток на специфична сопствена материја го формираат во груткиња и го сместуваат во ќелиите на сотот.

(2) Според начинот на добивање, цветниот прав (поленот) се дели на:

а) полен собран со помош на фаќачи (фатен полен); и

б) полен добиен со вадење од ќелиите на сотот (ваден полен).

(3) Цветниот прав (полен) се става во промет во изворна и стабилизирани форма. Поленот што се става во промет во изворна форма може да биде во форма на природни груткиња или мелен.

(4) Цветниот прав (полен) што се става во промет треба да:

а) содржи најмалку 92% сува материја;

б) не содржи повеќе од 8% вода;

в) не е сушен на температура повисока од 40°C ;

г) не содржи инсекти или делови од инсекти, легла, измет како и складишни штетници;

и

д) не биде запален.

(5) Цветниот прав (полен) се чува помешан во мед, во темна амбалажа, херметички затворен и лиофилизирани.

Член 9

(1) Прополис е производ од пчели што настанува со мешање на природен пчелин восок и смолести материи што пчелите ги собираат од лисните пупки на дрвенести растенија.

(2) Прополисот што се става во промет треба да :

- 1) содржи најмалку 35% материи што се екстрахирани со алкохол;
- 2) не содржи катран и соединенија слични на катранот, односно катрански смоли; и
- 3) не содржи механички нечистотии и остатоци од пчели.

Член 10

(1) Пчелиниот восок е производ од восочните жлезди на пчелите што служи за изработка на сот, а се добива со претопување на сотот и восочните поклопци.

(2) Пчелиниот восок е сложена смеса на липиди и јаглен водород.

(3) Пчелиниот восок се става во промет како:

- а) непрочистен пчелин восок;
- б) прочистен пчелин восок (*Cera flava*);
- в) прочистен бел пчелин восок (*Cera alba*); и
- г) сотна основа.

Член 11

(1) Отровот од пчели е производ кој го лачат пчелите работнички од отровните жлезди.

(2) Отровот од пчели се става во промет како сушен, како бел кристален прав со рок на траење од една година.

Член 12

(1) Квалитетот на смесите на други производи од пчели или смеси на медот со други производи од пчели (матичен млеч, цветен прав или прополис) треба да биде во согласност со членовите 4, 7, 8 и 9 од овој правилник.

(2) На производите од пчели можат да им се додаваат лековити растенија и/или нивни екстракти (валеријана, слез, анис, бреза и други).

(3) Производите од став (1) и (2) на овој член можат да бидат во облик на: капки, таблети, капсули, масти, креми и сирупи.

(4) Додавањето на други производи од пчели на медот, не се смета како збогатување на составот на медот.

Член 13

(1) Мед со додатоци е смеса на мед со прехранбени производи како што се: овошје и зеленчук, производи од млеко, какао производи, маргарин, растителни додатоци и друго.

(2) Медот со додатоци треба да содржи најмалку 60% мед, сметано на готов производ.

Член 14

(1) Означувањето на медот, на другите производи од пчели и смесите на медот со други производи од пчели, или меѓусебни смеси на други производи од пчели се врши согласно одредбите од Правилникот за начинот на означување на храната како и одредбите од став (2), (3), (4), (5) и (6) од овој член.

(2) При означувањето терминот „мед“ се применува само за производ кој го произведуваат пчелите *Apis mellifera* од сокот на растенијата или излучување од живите делови на растенијата, или излучување од инсекти кои цицаат од растенија врз живите делови на растенијата, кој пчелите го собираат, го преобразуваат комбинирајќи го со нивните сопствени посебни материи, го таложат, дехидрираат, чуваат и оставаат во сот за мед да созрее и стаса и се користи во трговијата за да го означи тој производ;

(3) Имињата на производите од член 3 ставови (1) и (2) на овој правилник се применуваат единствено за производи содржани во него и се користат во трговијата да ги означат нив. Овие имиња можат да се заменат со едноставното име на производот „мед“, освен во случаи на филтриран мед, мед во сот, мед во сот во тегла или мед во парчиња сот и пекарски мед.

(4) При означување на пекарскиот мед, на декларацијата во близина на името на производот треба да е наведена и ознаката „наменет само за готвење“.

(5) При означување на филтриран мед и пекарски мед, имињата на производите можат да се дополнат со податоци кои се однесуваат на:

а) цветно или зеленчуково потекло, ако производот целосно или делумно потекнува од означениот извор или поседува органолептички, физичко-хемиски и микроскопски карактеристики на изворот;

б) регионално, територијално или топографско потекло, ако производот целосно потекнува од наведениот извор; и

в) посебни барања за квалитет.

(6) Кога пекарскиот мед се користи како составен дел од прехранбени производи, ознаката „мед“ може да се употреби во името на производот како дел од храната наместо ознаката „пекарски мед“. Сепак, во листата на состојки треба да се користи терминот кој е наведен во член 3 став (2) од овој правилник.

(7) Земјата или земјите на потекло од каде што медот бил собран треба да се наведат на декларацијата. Ако медот потекнува од повеќе од една земја тој податок треба соодветно да се замени со една од следниве ознаки:

а) „мешавина од мед која потекнува од Република Македонија и други земји“;

б) „мешавина од мед која потекнува од земји на ЕУ“;

в) „мешавина од мед која потекнува од земји кои не се во ЕУ“;

г) „мешавина од мед која потекнува од земји на ЕУ и од земји кои не се во ЕУ“;

(8) Во случај на филтриран мед или пекарски мед, групните контејнери, пакувањата и документите за трговија, треба јасно да го содржат целото име на производот, како што е наведено во член 3 став (1) точка б) алинеја 6 и став (2) од овој правилник.

Член 15

(1) Со денот на влегување во сила на овој правилник, престануваат да се применуваат одредбите на Правилникот за квалитетот на медот и на другите производи од пчели и за методите за контрола на квалитетот на медот и на другите производи од пчели („Службен лист на СФРЈ“ бр. 4/85).

(2) Со денот на влегување на сила на овој правилник престануваат да важат одредбите од членовите 103, 104 и 107 од Правилникот за посебните барања за храна од животинско потекло („Службен весник на Република Македонија“ 115/08 и 21/09).

Член 16

Овој правилник влегува во сила осмиот ден од денот на објавувањето во „Службен весник на Република Македонија“.

Бр. 11-383/7

6 мај 2011 година

Скопје

Министер,

Љупчо Димовски, с.р.

