

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

## **PRAVILNIK 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 sa saćem 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, vrijes 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%
Vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> L.)	20%
Vrisak, Primorski vrijesak ( <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 od sekreta 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, bojenih i aromatičnih materija.

Specifična težina voska na temperaturi od 15 °C, iznosi 0,956 - 0,969 g/cm<sup>3</sup>, 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 ukusa ima kisjelu reakciju (Ph 4,5-5,5), specifičnu težinu od 1.08 -1.13 g/cm<sup>3</sup> i suši se 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 mlijječ**

### **Član 12**

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

Mlijječ 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 mlijječ se čuva u tamnim, hermetički zatvorenim staklenim posudama, na temperaturi od 18°C do 4°C.

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

## **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 mlijječom, 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 dospijevaju 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 additive 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 45<sup>o</sup> 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 i 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<sup>o</sup>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 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 i 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 stave 2 tačka 1 ovog člana osim filtriranog i pekarskog meda, može se 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 označavanju 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 nijesu članice Evropske unije ili potiče iz država članica Evropske unije i država koje nijesu 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 nijesu članice Evropske Unije";

3) "mješavina meda iz država članica EU i država koje nijesu 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: 320-28/14-5

Podgorica, 23. jun 2014. godine

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

**Ministar,**

**Prof. dr Petar Ivanović**

## 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 kisjeline	
- 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 hidrosimetilfurfurala (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