



МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
НАКАЗ

19.06.2019

м. Київ

№ 330

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
04 липня 2019 р. за № 725/33696
Про затвердження Вимог до меду

Відповідно до статей 8 — 10 та 12 Закону України "Про технічні регламенти та оцінку відповідності", постанови Кабінету Міністрів України від 16 грудня 2015 року № 1057 "Про визначення сфер діяльності, в яких центральні органи виконавчої влади здійснюють функції технічного регулювання", підпункту 11 пункту 4 Положення про Міністерство аграрної політики та продовольства України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 25 листопада 2015 року № 1119,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Вимоги до меду, що додаються.
2. Департаменту аграрної політики та сільського господарства забезпечити в установленому порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.
3. Цей наказ набирає чинності через шість місяців з дня його офіційного опублікування.
4. Установити, що надання на ринку меду, який введений або буде введений в обіг до 01 січня 2023 року, не може бути заборонено або обмежено з причин невідповідності усім чи окремим положенням Вимог, затверджених цим наказом, до закінчення строку його придатності.
5. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

В. о. Міністра
ПОГОДЖЕНО:

**В. о. Міністерства охорони
здоров'я України**
**Перший віце-прем'єр-міністр
України — Міністр економічного
розвитку і торгівлі України**
**Голова Державної служби України
з питань безпеки харчових
продуктів та захисту споживачів**
**Голова Державної регуляторної
служби України**

О. Трофімцева

У. Супрун

С. І. Кубів

В. Лапа

К. Ляпіна

Вимоги до меду

1. Ці Вимоги поширюються на маркування меду для забезпечення належної поінформованості споживачів (користувачів) та запобігання підприємницькій практиці, що вводить споживача в оману.
2. Ці Вимоги застосовуються до призначених для споживання людиною продуктів, визначених у підпунктах 1 — 6 та підпунктах 8, 11, 13 — 15 пункту 3 цих Вимог.
3. У цих Вимогах терміни вживаються в таких значеннях:
 - 1) злитий мед — мед, отриманий завдяки його стіканню з розпечатаних стільників, що не містять розплоду;
 - 2) квітковий або нектарний мед — мед, отриманий з нектару рослин;
 - 3) мед для кондитерських виробів — мед, який може бути перегрітим та/або мати показник гідроксиметилфурфурулу більше ніж 40 мг/кг. Такий мед може мати сторонній смак чи запах, притаманні перегрітому меду;
 - 4) мед монофлорний квітковий (нектарний) — мед, у якому переважають пилкові зерна одного виду рослин у кількості не менше ніж 30 % для всіх видів меду, а для меду з акації та липи — не менше ніж 20 %;
 - 5) мед — натуральна солодка речовина, вироблена бджолами *Apis mellifera* шляхом сполучення з власними особливими речовинами нектару рослин або секретії живих частин рослин чи виділень комах, що смокчуть рослинний сік на живих частинах рослин, які збирають бджоли, з подальшим відкладенням, зневодненням, зберіганням для дозрівання у стільниках;
 - 6) мед поліфлорний квітковий (нектарний) — мед, який містить пилкові зерна кількох видів рослин у кількості менше ніж 30 % для всіх видів меду, а для меду із акації та липи — менше ніж 20 %;
 - 7) механічна домішка — видимі природні та сторонні небажані домішки, а саме: мертві бджоли та їх частки, личинки бджіл, шматочки стільників, зола, пил, пісок, солома, волосся, рослинні волокна тощо;
 - 8) падевий мед — мед, отриманий переважно з виділень комах (Hemiptera), що смокчуть рослинний сік на живих частинах рослин або із секретій живих частин рослини;
 - 9) переробка — будь-який процес, що істотно змінює первинний харчовий продукт, у тому числі нагрівання, коптіння, консервування, дозрівання, сушіння, екстракція, екструзія або комбінація зазначених процесів;
 - 10) пилкове зерно — чоловіча статеві клітина (гаметофіт), яка розвивається у пиляках тичинок насінних рослин;
 - 11) пресований мед — мед, отриманий шляхом пресування стільників, що не містять розплоду, із застосуванням помірного нагріву не більше ніж до 45° С або без нього;
 - 12) пролін — вільна амінокислота, яка потрапляє в мед із нектару квітів, пилкових зерен, виробляється бджолами і в значній кількості міститься в меду;
 - 13) стільники в меду — мед, що містить один або більше шматків стільникового меду;
 - 14) стільниковий мед — мед, який бджоли зберігають у комірках новозбудованих стільників, що не містять розплоду або вощини, виготовленої лише з бджолиного воску, і який продають у запечатаних цільних стільниках або частинах таких стільників;

15) центрифужний (екстрагований) мед — мед, отриманий шляхом центрифугування розпечатаних стільників, що не містять розплоду.

4. Мед повинен відповідати таким характеристикам та критеріям складу:

складається з вуглеводів, переважно із фруктози й глюкози, а також інших речовин, таких як органічні кислоти, ензими (ферменти), пилкові зерна, що потрапляють у процесі переробки бджолами нектару (паді) на мед;

колір повинен бути від прозорого (безкольорового), білого, світло-жовтого до темно-коричневого;

консистенція може бути рідкою, в'язкою, дуже в'язкою, щільною;

кристалізація — від дрібно-до крупнозернистої;

смак солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків;

аромат специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів.

Смак та аромат варіюються, але зумовлені рослинним походженням залежно від виду рослини.

Інші критерії складу меду визначено в додатку до цих Вимог.

5. До меду, що маркується словом "мед", придатного для споживання людиною чи як інгредієнта в харчових продуктах заборонено додавати інші харчові інгредієнти, харчові добавки або будь-які інші добавки, ніж мед. Пилкові зерна, притаманні меду, не вважаються інгредієнтом.

6. Мед не має містити сторонніх органічних та неорганічних речовин, що не належать до його складу, присмаків або запахів, мати ознаки бродіння, мати штучно змінену кислотність або бути нагрітий таким чином, щоб натуральні ензими (ферменти) було зруйновано або значною мірою дезактивовано.

Вимоги цього пункту не застосовуються до меду для кондитерських виробів, окрім вимог щодо відсутності у меду сторонніх органічних та неорганічних речовин і ознак бродіння.

Мед для кондитерських виробів дозволяється використовувати як інгредієнт у харчових продуктах, які потім піддаються переробці, та у продуктах, які не підпадають під визначення "харчовий продукт".

7. Вилучення механічної домішки з меду дозволено у спосіб, що унеможливило вилучення пилкових зерен та інших притаманних меду складових.

8. За походженням мед поділяють на нектарний (квітковий) та падевий мед.

9. За способом виробництва мед поділяють на стільниковий мед, стільники в меду, злитий мед, центрифужний (екстрагований) мед, пресований мед.

10. За вмістом пилкових зерен мед поділяють на мед монофлорний квітковий (нектарний) та мед поліфлорний квітковий (нектарний).

11. При маркуванні слово "мед" дозволяється зазначити для продукту, визначеного в підпункті 5 пункту 3 цих Вимог, який відповідає цим Вимогам та критеріям складу меду, визначеним додатком до цих Вимог.

Продукти, визначені в підпунктах 1, 2, 5, 6, 8, 11, 15 пункту 3 цих Вимог, які відповідають цим Вимогам та критеріям складу меду, що є додатком до цих Вимог, можуть маркуватися як згідно з термінами, визначеними в підпунктах 1, 2, 5, 6, 8, 11, 15 пункту 3 цих Вимог, так і словом "мед".

Маркування продуктів, визначених у підпунктах 1, 2, 5, 6, 8, 11, 13 — 15 пункту 3 цих Вимог, які відповідають цим Вимогам та критеріям складу меду, може доповнюватися інформацією щодо квіткового або рослинного походження, якщо продукт повністю або в основному походить із зазначеного джерела та має його органолептичні, фізико-хімічні та мікроскопічні характеристики.

Маркування зазначених продуктів може бути доповнено інформацією про спеціальні критерії якості.

На етикетці меду для кондитерських виробів поряд із його назвою має бути зазначено: "призначений лише для продуктів, які підлягають переробці".

Якщо мед для кондитерських виробів було використано як інгредієнт у складі харчового продукту, у назві такого харчового продукту дозволяється використовувати термін "мед" замість терміна "мед для кондитерських виробів", а у складі цього харчового продукту потрібно зазначити термін "мед для кондитерських виробів".

Крім того, маркування меду має містити інформацію про країну/країни походження, у якій/яких було зібрано мед.

**Заступник директора
Департаменту аграрної політики
та сільського господарства**

О. Альшанова

Додаток
до Вимог до меду
(пункт 4)

Критерії складу меду

Вміст цукрів	Вміст фруктози та глюкози (загальна кількість)
	мед квітковий (нектарний) повинен мати не менше ніж 60 г/100 г
	падевий мед і його купажі (суміші) з квітковим (нектарним) медом повинен мати не менше ніж 45 г/100 г
	Вміст сахарози
	всі види меду не більше ніж 5 г/100 г
	мед, вироблений з таких рослин як: акація (<i>Robinia pseudoacacia</i>), люцерна (<i>Medicago sativa</i>), банксія (<i>Banksia menziesii</i>), копійочник (<i>Hedysarum</i>), евкаліпт червоний (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), шкіряне дерево, види цитрусових (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus spp.</i>) повинен мати не більше ніж 10 г/100 г
Вміст вологи	мед, вироблений з таких рослин як: лаванда (<i>Lavandula spp.</i>), огірочник лікарський (<i>Borago officinalis</i>) повинен мати не більше ніж 15 г/100 г
	всі види меду повинні мати не більше ніж 20 %
	вересовий мед повинен мати не більше ніж 23 %
	мед для кондитерських виробів повинен мати не більше ніж 23 % мед для кондитерських виробів з вересу повинен мати не більше ніж 25 %
Вміст нерозчинних у воді речовин	всі види меду повинні мати не більше ніж 0,1 г/100 г
	пресований мед повинен мати не більше ніж 0,5 г/100 г
Електропровідність	всі види меду і їх купажі (суміші) повинні мати не більше ніж 0,8 мС/см
	падевий і каштановий мед та їх купажі (суміші) повинні мати не менше ніж 0,8 мС/см
	мед, зібраний з таких рослин, як: еріка (<i>Erica</i>), евкаліпт, лайм (<i>Tilia spp.</i>), верес звичайний (<i>Calluna vulgaris</i>), манука, або лептоспермум (<i>Leptospermum</i>), чайне дерево (<i>Melaleuca spp.</i>), та його купажі (суміші) з усіма видами меду, може мати інше значення показника.
Вільні кислоти	всі види меду повинні мати не більше ніж 50 міліеквівалентів кислоти на 1000 г
	мед для кондитерських виробів повинен мати не більше ніж 80 міліеквівалентів кислоти на 1000 г

Проліни	всі види меду повинні мати не менше ніж 180 мг на 1 кг
	мед із акації повинен мати не менше ніж 100 мг на 1 кг
Активність діастази (за шкалою Шейда)	всі види меду, крім меду для кондитерських виробів повинні мати не менше ніж 8 одиниць
	мед із низьким вмістом натуральних ензимів — ферментів (наприклад, цитрусовий мед) та вмістом гідроксиметилфурфуролу не більше ніж 15 мг/кг повинен мати не менше ніж 3 одиниці
Вміст гідроксиметилфурфуролу (ГМФ)	всі види меду, крім меду для кондитерських виробів повинні мати не більше ніж 40 мг/кг
	як виняток, мед із заявленим походженням із регіонів із тропічним кліматом та його купажі (суміші) повинен мати не більше ніж 80 мг/кг

Примітка. Активність діастази та вміст ГМФ визначають після переробки та купажування (змішування) меду.