

На основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник Републике Србије”, број 41/09),

Министар пољопривреде и заштите животне средине доноси

**ПРАВИЛНИК**  
**О КВАЛИТЕТУ МЕДА И ДРУГИХ ПРОИЗВОДА ПЧЕЛА**  
(Објављено у „Службеном гласнику РС”, број 101/15 од 8.децембра 2015. године)

**I. УВОДНЕ ОДРЕДБЕ**

**Члан 1.**

Овим правилником ближе се прописују услови у погледу квалитета меда, других производа пчела и препарата на бази меда и других производа пчела, и то за: класификацију, категоризацију и назив; физичка, хемијска, физичко-хемијска и сензорска својства као и састав; методе испитивање квалитета; паковање и декларисање и додатне захтеве за означавање.

**Члан 2.**

Поједини изрази употребљени у овом правилнику имају следеће значење:

1) *мед* је природна, слатка супстанца коју производе медоносне пчеле (*Apis mellifera*) прерадом нектара биљака, или из сокова са живих делова биљака, или сакупљањем екскрета инсеката који се хране сишући сокове са живих делова биљака, које пчеле сакупљају, прерађују и додају сопствене специфичне супстанце, дехидрирају и одлажу у ћелије саћа до сазревања;

2) *мед са додацима* је мешавина меда са другим производима при чему готов производ садржи најмање 60% меда;

3) *други производи пчела* су супстанце које настају сакупљањем од стране пчела или секрецијом жлезда пчела;

4) *препарати на бази меда и других производа пчела* су мешавине меда и других производа пчела као што су полен, прополис и млеч.

**II. УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА**

Класификација, категоризација и назив производа  
физичка, хемијска, физичко - хемијска и сензорска својства и састав производа

а) Мед

**Члан 3.**

Према пореклу, мед се класификује као:

1) цветни или нектарни (добијен од нектара биљака), и то:

(1) једноцветни/монофлорни мед,

(2) вишецветни/полифлорни мед;

2) медљиковац;

3) пекарски мед.

## Члан 4.

Према начину производње и стављања у промет, мед се категоризује као:

- 1) мед у саћу - који пчеле одлажу у ћелије свеже изграђеног саћа без легла, са или без сатних основа изграђених искључиво од пчелињег воска, који се ставља у промет у поклопљеном саћу или у секцијама тог саћа;
- 2) мед са саћем или мед са деловима саћа - који садржи један или више делова саћа;
- 3) цеђени мед - који се добија цеђењем отклопљеног саћа без легла;
- 4) врцани (екстраховани) мед - добијен центрифугирањем отклопљеног саћа без легла;
- 5) пресовани мед - добијен пресовањем саћа без легла, без или са загревањем највише до 45 °C;
- б) филтрирани мед - добијен филтрирањем и уклањањем неорганских или органских примеса при чему долази до значајног уклањања полена.

## Члан 5.

Мед се састоји од различитих шећера, претежно фруктозе и глукозе и других супстанци као што су органске киселине, ензими и чврсте честице које доспевају у мед за време његовог настајања.

Мед може да буде течне или вискозне конзистенције, делимично или потпуно кристалисан, а боја меда може да варира од светложуте до тамнобраон.

Мирис и укус меда варирају у зависности од врсте биљака од којих потиче.

Услови у погледу квалитета меда дати су у Прилогу - Услови у погледу квалитета меда, који је одштампан уз овај правилник и чини његов саставни део.

## Члан 6.

Једноцветни/монофлорни мед је производ који медоносне пчеле производе од нектара цветова медоносних биљака одређене врсте.

Мед са називом одређене врсте медоносне биљке треба да има укус, мирис и боју својствену тој биљци, са тим да преовлађује број зрна полена те врсте биљке.

Монофлорни мед може се означити према одређеној биљној врсти, ако у нерастворљивом делу садржи најмање 45% поленових зрна те биљне врсте.

Изузетно од става 3. овог члана за означавање монофлорног меда називом појединих биљних врста удео поленових зрна тих биљних врста у нерастворљивом меду не може бити мањи од удела датог у Табели 1 - Најмањи удео поленових зрна у нерастворљивом делу за поједине биљне врсте.

Табела 1 - Најмањи удео поленових зрна у нерастворљивом делу за поједине биљне врсте

Назив врсте биљака	Удео поленових зрна у нерастворљивом делу
Питоми кестен ( <i>Castanea sativa</i> Mill.)	85%
Уљана репица ( <i>Brassica napus</i> L.)	60%
Фацелија ( <i>Phacelia tanacetifolia</i> Benth.)	60%
Липа ( <i>Tilia</i> spp.)	25% (10%)*

Багрем ( <i>Robinia pseudoacacia</i> L.)	20%
Метвица ( <i>Mentha</i> spp.)	20%
Врес ( <i>Calluna vulgaris</i> L.)	20%
Приморски врес ( <i>Satureja montana</i> L.)	20%
Маслачак ( <i>Taraxacum officinale</i> Weber)	20%
Рузмарин ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	20%
Жалфија ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	15% (10%)*
Планика ( <i>Arbutus unedo</i> L.)	10%
Агруми ( <i>Citrus</i> spp.)	10% (5%)*
Лаванда ( <i>Lavandula</i> spp.)	10% (5%)*
Сунцокрет ( <i>Helianthus annuus</i> L.)	40%
Луцерка ( <i>Medicago sativa</i> L.)	30%

\*уз карактеристична сензорска својства меда за одређену врсту биљака (мирис, укус, боја)

#### Члан 7.

Вишецветни/полифлорни мед (ливадски, цветни) је производ који медоносне пчеле производе од нектара цветова различитих врста медоносних биљака.

#### Члан 8.

Медљиковац је производ који пчеле производе сакупљањем екскрета инсеката (*Hemiptera*), који се хране соковима са живих делова биљака или секрета са живих делова биљака.

#### Члан 9.

Пекарски мед је мед измењеног квалитета који се користи у индустрији или као састојак друге хране која се даље прерађује и може да има несвојствен укус или мирис, у стању врења, преврео или прегрејан.

#### б) Други производи пчела

#### Члан 10.

Други производи пчела класификују се као:

- 1) полен;
- 2) прополис;
- 3) матични млеч.

#### Члан 11.

Полен је производ који пчеле сакупљају са цветова биљака, обликују у грудвице и додају му сопствене специфичне супстанце.

Према начину добијања полен се класификује као:

- 1) хватани полен који је сакупљен помоћу хватача;
- 2) вађени полен („перга” односно „пчелињи хлеб”) који је добијен вађењем из ћелија саћа.

Према садржају суве материје полен се класификује као:

- 1) неосушени полен, који садржи најмање 60% суве материје;
- 2) осушени полен, који садржи најмање 92% суве материје.

#### Члан 12.

Прополис је производ мешавине природног пчелињег воска и смоластих материја које пчеле сакупљају са дрвенастих биљака.

Прополис који се ставља у промет мора да испуњава параметре дате у Табели 2 – Параметри које мора да испуњава прополис.

Табела 2 - Параметри које мора да испуњава прополис

Параметар	Вредности
Механичке нечистоће и остаци пчела	не више од 5 %
Материје које се екстрахују алкохолом	не мање од 35%
Восак	не више од 30%

#### Члан 13.

Матични млеч је производ алотрофних (подждрелних) жлезда младих пчела, млечне боје, густе конзистенције, карактеристичног укуса и мириса који је извађен 68 до 72 сата након пресађивања ларви, уз обавезно уклањање ларви из одузетог млеча.

Матични млеч се не узима из затворених матичњака или легла трутова.

Лиофилизован матични млеч је производ добијен поступком лиофилизације.

Матични млеч који се ставља у промет мора да испуњава параметре дате у Табели 3 - Параметри које мора да испуњава матични млеч.

Табела 3 - Параметри које мора да испуњава матични млеч

Параметар	Вредности
Суве материја	не мање од 30%
Протеини	не мање од 11%
Садржај воде	не више од 70%

#### в) Препарати на бази меда и других производа пчела

#### Члан 14.

Препарати на бази меда и других производа пчела су класификују се као:

1) мешавине меда са другим производима пчела (матичним млечом, поленом или прополисом);

2) мешавине других производа пчела.

Препарати из става 1. овог члана, осим у сировом облику могу да буду и у облику капи, таблета, капсула, чврстих смеша, масти или сирупа.

Препарати на бази меда и других производа пчела морају да испуњавају услове за безбедност хране животињског порекла у складу са законом којим се уређује безбедност хране.

#### г) Мед са додацима

#### Члан 15.

Мед са додацима је мешавина меда са другим производима (лековито биље, екстракти, свежи пупољци бора, ораха, сушено воће, производи од сушеног воћа и поврћа, какао, сок од воћа или поврћа и др).

Мед са додацима мора да садржи најмање 60% меда у готовом производу.

Производи који се додају у мед морају да испуњавају услове за безбедност хране, у складу са посебним прописима који се односе на те производе.

#### Члан 16.

Мед се ставља у промет ако у погледу квалитета испуњава услове у складу са овим правилником и ако:

- 1) не садржи додатне састојке односно штетне, недозвољене или ветеринарске медицинске производе, хемијске елементе и контаминенете преко максимално дозвољене границе, у складу са посебним прописима;
- 2) не садржи органске или неорганске примесе несвојствене меду;
- 3) има својствен укус или мирис, осим пекарског меда;
- 4) није у стању врења, осим пекарског меда;
- 5) нема вештачки измењену киселост;
- 6) није подвргнут хемијском и биохемијском третману који утиче на кристализацију меда;
- 7) не потиче из саћа у коме је легло;
- 8) није био изложен јонизујућем или ултравиолетном зрачењу;
- 9) из њега није уклоњен полен, осим у случају филтрирања;
- 10) је упакован у амбалажу која испуњава услове у складу са посебним прописом којим се уређује здравствена исправност предмета опште употребе;
- 11) се чува у сувим, тамним и проветреним просторијама, на собној температури.

#### Члан 17.

Други производи пчела и препарати на бази меда и других производа пчела стављају се у промет ако у погледу квалитета испуњавају услове у складу са овим правилником и ако:

- 1) не садрже додатне састојке односно штетне, недозвољене или ветеринарске медицинске производе, хемијске елементе и контаминенете преко максимално дозвољене границе, у складу са посебним прописима;
- 2) имају својствен укус или мирис;
- 3) нису били изложени јонизујућем или ултравиолетном зрачењу.

### III. ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА, ПАКОВАЊЕ И ДЕКЛАРИСАЊЕ

#### Члан 18.

Испитивање квалитета меда и других производа пчела и препарата на бази меда и других производа пчела врши се у складу са посебним прописом којим се утврђују методе за контролу меда и других производа пчела као и применом валидованих и интернационално признатих метода.

За одређивање аутентичности меда користе се методе Међународне комисије за мед (International Honey Commission - ИНС) и Комисије Codex Alimentarius.

#### Члан 19.

Мед, други производи пчела и препарати на бази меда и других производа пчела који се стављају у промет, означавају се и декларишу у складу са овим правилником и посебним прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране.

Поред података прописаних посебним прописом којим се уређује декларисање, означавање и рекламирање хране, декларација меда садржи и:

- 1) назив према врсти меда из чл. 3. и 4. овог правилника;
- 2) за пекарски мед ознаку: „само за кување и печење”, наведену у непосредној близини назива производа на исти начин као и назив производа;
- 3) за мешавину меда - ако потиче из више држава чланица Европске уније или држава које нису чланице Европске уније, или потиче из држава чланица Европске уније и држава које нису чланице Европске уније, означавање порекла врши се на следећи начин:
  - (1) „мешавина меда из држава чланица Европске уније”,
  - (2) „мешавина меда из држава које нису чланице Европске уније”,
  - (3) „мешавина меда из држава чланица Европске уније и држава које нису чланице”.

Назив меда из става 2. тачка 1) овог члана, осим назива филтрираног и пекарског меда, може да се допуни и подацима који се односе на:

- 1) цветни или биљни извор, ако је производ у потпуности или већим делом тог порекла и има органолептичка, физичко-хемијска и микроскопска својства тог извора;
- 2) географску ознаку порекла;
- 3) посебне карактеристике/својства квалитета.

#### Члан 20.

Даном почетка примене овог правилника престаје да важи Правилник о квалитету и другим захтевима за мед, друге пчелиње производе, препарате на бази меда и других пчелињих производа („Службени лист СЦГ”, број 45/03 и Службени гласник РС, број 43/13-др. правилник).

#### Члан 21.

Овај правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије”, а примењује се од 1. јануара 2016. године.

Број: 110-00-00236/2015-09  
У Београду, 13. новембра 2015. године

МИНИСТАР

проф. др Снежана Богосављевић Бошковић

4827015.0127.63/1

## УСЛОВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТА МЕДА

Параметар	Вредност/количина
1. Количина шећера	
а) количина глукозе и фруктозе	
цветни мед	не мање од 60 g/100g
медљиковац	Не мање од 45 g/100 g
б) количина сахарозе	
за све врсте меда	не више од 5 g/100 g
багрем ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), луцерка ( <i>Medicago sativa</i> ), вријесак, слатковина, еукалиптус ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ), агруми ( <i>Citrus spp.</i> )	не више од 10 g/100 g
лаванда ( <i>Lavandula spp.</i> )	не више од 15 g/100 g
2. Количина воде	
За све врсте меда	не више од 20 %
вријесак ( <i>Calluna vulgaris</i> ) и пекарски мед	не више од 23 %
пекарски мед од вријеска ( <i>Calluna vulgaris</i> )	не више од 25 %
3. Количина материја нерастворљивих у води	
За све врсте меда	не више од 0,1 g/100 g
пресовани и топљени мед (пресовани мед)	не више од 0,5 g/100 g
4. Слободне киселине	
За све врсте меда	не више од 50 meq/kg
пекарски мед	не више од 80 meq/kg
5. Електрична проводљивост	
Врсте меда које нису доле наведене и мешавине тих врста	не више од 0,8 ms/cm



медљиковац, мед од кестена и њихове мешавине	не мање 0,8 ms/cm
изузетак су планика ( <i>Arbutus unedo</i> ), врес, еукалиптус, липа, манука ( <i>leptospermum</i> ), чајевац	
6. Активност дијастазе и количина хидроксиметилфурфурала (НМФ), утврђене након прераде и мешања, као допунски фактори	
а) активност дијастазе	
све врсте меда, осим пекарског меда	не мање од 8
врсте меда са ниском природном количином ензима (нпр. мед од цитруса) и количином НМФ не већом од 15 mg/kg	не мање од 3
б) НМФ	
све врсте меда, осим пекарског меда	не више од 40 mg/kg
мед који води порекло из предела тропске климе	не више од 80 mg/kg

