

1773**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 3 października 2003 r.

w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej miodu, będącego naturalnym srodkiem produktem wytwarzanym przez pszczoły *Apis mellifera* przez łączenie z własnymi spe-

cyficznymi substancjami nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydaliny owadów ssących soki żywych części roślin, składowanym, odparowywanym i pozostawionym do dojrzewania w plastrach.

§ 2. Rozróżnia się następujące rodzaje miodu w zależności od:

1) pochodzenia:

- a) miód nektarowy (N) — będący miodem wytwarzanym przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych,
- b) miód spadziowy (S) — będący miodem wytwarzanym przez pszczoły głównie z wydaliny owadów ssących soki żywych części roślin lub wydzielin żywych części roślin,

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

c) miód nektarowo-spadziowy (NS) — będący miodem wytwarzanym przez pszczoły z nektaru roślin i z wydalin owadów ssących soki żywych części roślin lub wydzielin żywych części roślin;

2) przeznaczenia:

- a) miód przeznaczony do spożycia,
- b) miód piekarniczy (przemysłowy) — przeznaczony wyłącznie do wykorzystania w przemyśle lub przetwórstwie rolno-spożywczym;

3) sposobu pozyskiwania lub prezentacji:

- a) miód sekcyjny — zgromadzony w zasklepionych komórkach świeżo zbudowanych bezczerwiowych plastrów lub częściach plastra,
- b) miód z plastrami — zawierający jeden lub więcej kawałków miodu, o którym mowa w lit. a,
- c) miód odsączony — uzyskany przez odsączenie odsklepionych, bezczerwiowych plastrów,
- d) miód odwirowany — uzyskany przez odwirowanie odsklepionych, bezczerwiowych plastrów,
- e) miód wytłoczony — otrzymany w wyniku prasowania bezczerwiowych plastrów, przy zastosowaniu podgrzewania w temperaturze nieprzekraczającej 45 °C albo bez podgrzewania,
- f) miód przefiltrowany — oczyszczony z obcych substancji organicznych i nieorganicznych przez filtrację prowadzącą do usunięcia z niego znacznej ilości pyłku kwiatowego.

§ 3. Rozróżnia się następujące odmiany miodu:

1) nektarowego:

- a) pochodzący z określonej rośliny, określanej nazwą tej rośliny,
- b) wielokwiatowy — pochodzący z wielu roślin;

2) spadziowego:

- a) ze spadzi liściastej,
- b) ze spadzi iglastej.

§ 4. Miód powinien spełniać następujące wymagania organoleptyczne:

- 1) barwa — od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej;
- 2) konsystencja — płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana;
- 3) smak — zmienny, w zależności od odmiany;
- 4) zapach — zmienny, w zależności od odmiany.

§ 5. Miód spełnia wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli:

1) nie zawiera:

- a) składników żywności, w tym dozwolonych substancji dodatkowych,
- b) innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi,
- c) oznak fermentacji;

2) nie posiada zapachu i smaku nietypowego dla danej odmiany miodu;

3) nie ma sztucznie zmienionej kwasowości;

4) jego naturalne enzymy nie zostały częściowo lub całkowicie zniszczone przez ogrzewanie;

5) pyłek kwiatowy lub inny specyficzny składnik miodu nie został z niego usunięty, z wyjątkiem miodu przefiltrowanego, chyba że było to nieuniknione w procesie usuwania obcych substancji organicznych lub nieorganicznych.

§ 6. Miód piekarniczy (przemysłowy) może:

- 1) posiadać nietypowy dla miodu zapach i smak;
- 2) zaczynać fermentować lub być sfermentowany;
- 3) być przegrzany.

§ 7. Szczegółowe wymagania fizykochemiczne miodu są określone w załączniku do rozporządzenia.

§ 8. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. (poz. 1773)

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA FIZYKOCHEMICZNE MIODU

Wyszczególnienie	Kryteria
1	2
Zawartość wody	nie więcej niż 20 %, z tym że nie więcej niż: 1) 23 % – w miodzie wrzosowym i w miodzie piekarniczym; 2) 25 % – w miodzie piekarniczym wrzosowym
Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy)	nie mniej niż: 60 g/100 g – w miodzie nektarowym, 45 g/100 g – w miodzie spadziowym i spadziowo-nektarowym
Zawartość sacharozy	nie więcej niż 5 g/100 g, z tym że nie więcej niż: 1) 10 g/100 g – w miodzie pochodzącym z: grochodrzewu (<i>Robienia pseudoacacia</i>), lucerny (<i>Medicago sativa</i>), Menzies Banksia (<i>Banksja menziesii</i>), suchodrzewu francuskiego (<i>Hedysarum</i>), karczucowca czerwonego (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), rzemienicy (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i>), <i>Citrus spp.</i> ; 2) 15 g/100 g – w miodzie pochodzącym z: lawendy (<i>Lavandula spp.</i>), ogórecznika (<i>Borago officinalis</i>)
Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie	nie więcej niż: 0,1 g/100 g, z tym że nie więcej niż: 0,5 g/100 g – w miodzie wytłoczonym
Przewodność właściwa	nie więcej niż 0,8 mS/cm, z wyjątkiem miodów i ich mieszanek, wymienionych poniżej, z tym że nie mniej niż: 0,8 mS/cm – w miodzie spadziowym, miodzie kasztanowym i ich mieszkankach z innymi odmianami miodu. Nie określa się przewodności właściwej dla miodu pochodzącego z drzewa truskawkowego (<i>Arbutus unedo</i>), wrzośca (<i>Erica</i>), eukaliptusa, lipy (<i>Tilia spp.</i>), wrzosu pospolitego (<i>Calluna vulgaris</i>), leptospermum, drzewa herbacianego (<i>Melaleuca spp.</i>)
Wolne kwasy	nie więcej niż 50 myal/kg, z tym że nie więcej niż 80 myal/kg – w miodzie piekarniczym (przemysłowym)

1	2
Liczba diastazowa (wg skali Schade)	nie mniej niż 8, z wyjątkiem miodu piekarniczego (przemysłowego), z tym że nie mniej niż 3 – w miodzie z naturalnie niską aktywnością enzymów oraz zawartością HMF nie więcej niż 15 mg/kg
Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF)	nie więcej niż 40 mg/kg, z wyjątkiem miodu piekarniczego (przemysłowego), z tym że nie więcej niż: 80 mg/kg – w miodzie pochodzącym z regionów o klimacie tropikalnym oraz w mieszankach takich miodów