

ВИМОГИ ДО МЕДУ

Відповідно до Директиви Ради 2001/110/ЄС



Мед — це натуральна солодка субстанція, яка виробляється медоносними бджолами *Apis mellifera* з нектару рослин або з секретів частин рослин чи екскрецій рослинно-сисних комах на живих частинах рослин, які бджоли збирають, змінюють, комбінуючи зі своїми особливими речовинами, відкладають, зневоднюють, зберігають та залишають у медових стільниках для витримування і досягання

Типи меду за походженням:



Квітковий чи нектарний мед
Отримується з нектару рослин



Мед з медяної роси (падевий)
Одержується переважно з екскрецій рослинно-сисних комах (*Hemiptera*, напівтвердокрилі) на живих частинах рослин чи секретів живих частин рослин

Типи меду за способом виробництва:

Стільниковий мед

Мед, відкладений бджолами у клітинках щойно збудованих стільників без розплоду чи у тонких листках стільникових основ, зроблених лише з бджолиного воску, який продається у запечатаних цілих стільниках чи у частинах таких стільників

Мед з частинами стільників

Мед, який містить один або більше шматків стільникового меду

Злитий мед

Мед, одержаний шляхом стікання відкритих стільників без розплоду

Екстрагований (центрифужний) мед

Мед, одержаний шляхом центрифугування від критих стільників без розплоду

Пресований мед

Мед, одержаний шляхом пресування стільників без розплоду з чи без застосування помірної теплоти, що не перевищує 45°C

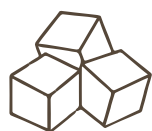
Фільтрований мед

Мед, одержаний шляхом видалення небажаних неорганічних чи органічних домішок таким способом, внаслідок якого відбувається суттєве вилучення пилку



Пекарський мед – придатний для промислового використання чи у якості інгредієнта в інших продуктах харчування, які проходять обробку. Може мати дивний/незвичайний смак і запах; розпочав бродити чи перебродив; був перегрітий. Обов'язкова позначка «Лише для кулінарії».

Вимоги:



ВМІСТ ЦУКРУ

Фруктоза та глюкоза: квітковий — не менше 60 г/100 г; падевий, падевий + квітковий — не менше 45 г/100 г.
Цукроза: загалом — не більше 5 г/100 г, для акації білої, люцерни, банксії мензієс, французької жимолості, австралійського евкаліпту, евкрифії блискучої — не більше 10 г/100 г; для лаванди, буранчика — не більше 15 г/100 г



АКТИВНІСТЬ АМІЛАЗИ ТА ВМІСТ ГМФ (ГІДРОКСИМЕТИЛФУРФУРОЛУ)

Активність амілази (за шкалою Шейда): загалом, за винятком пекарського меду — не менше 8; мед з низьким вмістом натурального ензиму та вмістом ГМФ не більше 15 мг/кг — не менше 3.
ГМФ: загалом, за винятком пекарського меду — не більше 40 мг/кг; для меду з тропічних регіонів та сумішей такого меду — не більше 80 мг/кг



ЕЛЕКТРИЧНА ПРОВІДНІСТЬ

Загалом — не більше 0,8 мС/см
Винятки: суничне дерево, верес, евкаліпт, липа, верес звичайний, манука, чайне дерево



ВІЛЬНА КИСЛОТА

Загалом — не більше 50 міллі-еквівалентів кислоти на 1000 г
Пекарський — не більше 80 міллі-еквівалентів кислоти на 1000 г



ВМІСТ ВОЛОГИ

Загалом — не більше 20 %
Для вересового та пекарського — не більше 23 %
Для пекарського з вересу — не більше 25 %



НЕРОЗЧИННИЙ У ВОДІ ВМІСТ

Загалом — не більше 0,1 г/100 г
Для пресованого — не більше 0,5 г/100 г



Проект фінансується
Європейським Союзом

Association4U
Асоціація для України й для тебе



Міністерство аграрної політики
та продовольства України