

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

z dnia 18 lutego 2004 r.

zmieniające rozporządzenie 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, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773) wprowadza się następujące zmiany:

- 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).
²⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2001 r. Nr 154, poz. 1802, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360 oraz z 2003 r. Nr 208, poz. 2020 i Nr 223, poz. 2220 i 2221.

1) w § 3 w pkt 1 lit. a otrzymuje brzmienie:

„a) określane nazwą rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w znacznej przewadze,”;

2) w § 5 w pkt 1 lit. a otrzymuje brzmienie:

„a) składników żywności, w tym dozwolonych substancji dodatkowych, obcych jego składowi.”;

3) załącznik do rozporządzenia otrzymuje brzmienie określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. 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 18 lutego 2004 r. (poz. 370)

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>Robinia pseudoacacia</i>), lucerny (<i>Medicago sativa</i>), Menzies Banksia (<i>Banksia menziesii</i>), suchodrzewu francuskiego (<i>Hedysarum</i>), karczukowca czerwonego (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), rzemienicy (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milligani</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	0,1 g/100 g, z tym że nie więcej niż: 0,5 g/100 g w miodzie wyłoczonym

1	2
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 mieszankach. 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 mval/kg, z tym że nie więcej niż 80 mval/kg — w miodzie piekarniczym (przemysłowym)
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