

Warszawa, dnia 19 czerwca 2015 r.

Poz. 850

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 29 maja 2015 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu²⁾

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 678) 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, z późn. zm.³⁾) wprowadza się następujące zmiany:

1) § 1 otrzymuje brzmienie:

„§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej miodu, o którym mowa w § 15 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29).”;

2) § 1a otrzymuje brzmienie:

„§ 1a. Użyte w rozporządzeniu określenie „miód piekarniczy (przemysłowy)” oznacza miód:

- 1) odpowiedni do użytku przemysłowego lub jako składnik innych środków spożywczych następnie przetworzonych;
- 2) który może:
 - a) posiadać obcy smak lub zapach,
 - b) zaczynać fermentować lub być sfermentowany,
 - c) być przegrzany.”;

3) w § 2 pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1) główne rodzaje miodu:

a) w zależności od pochodzenia:

- kwiatowy lub nektarowy – otrzymany z nektaru roślinnego,
- spadziowy – uzyskany głównie z wydalin owadów wysysających (*Hemiptera*) żywe 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 22 września 2014 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1261).

²⁾ Przepisy niniejszego rozporządzenia częściowo wdrażają postanowienia dyrektywy Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do miodu (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 47, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 27, str. 179, z późn. zm.).

³⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 40, poz. 370 i Nr 63, poz. 590 oraz z 2010 r. Nr 165, poz. 1120.

- b) w zależności od sposobu pozyskiwania lub konfekcjonowania:
- sekcyjny – zgromadzony przez pszczoły w komórkach świeżo zbudowanego plastra bez czerwiu lub w komórkach świeżo zbudowanych na węzie wytworzonej wyłącznie z wosku pszczelego i sprzedawany w plastrach zasklepionych lub częściach takich plastrów,
 - z plastrami – zawierający jedną lub więcej części plastra,
 - odsączony – uzyskany przez odsączenie odkrytych plastrów bez czerwiu,
 - odwirowany – otrzymany przez odwirowanie odkrytych plastrów bez czerwiu,
 - wytłoczony – uzyskany przez wyciskanie plastrów bez czerwiu, nawet z zastosowaniem umiarkowanego podgrzewania nieprzekraczającego 45°C,
 - przefiltrowany – uzyskany przez usunięcie obcych substancji organicznych lub nieorganicznych, w tym usunięcie znaczącej ilości pyłku;”;
- 4) w § 5 pkt 5 otrzymuje brzmienie:
- „5) pyłek kwiatowy lub inny specyficzny komponent miodu nie został z niego usunięty, z wyjątkiem miodu przefiltrowanego, chyba że było to nieuniknione w procesie usuwania obcych substancji organicznych lub nieorganicznych.”;
- 5) załącznik do rozporządzenia otrzymuje brzmienie określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia, z wyłączeniem przepisu § 1 pkt 4, który wchodzi w życie z dniem 24 czerwca 2015 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *wz. T. Nalewajk*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 29 maja 2015 r. (poz. 850)

SZCZEGÓLWE 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: 1) 60 g/100 g – w miodzie nektarowym, 2) 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>), kauczukowca czerwonego (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), rzemienicy (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milligani</i>), <i>Citrus</i> spp.; 2) 15 g/100 g – w miodzie pochodzącym z lawendy (<i>Lavandula</i> spp.), 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 mieszankach. Nie określa się przewodności właściwej dla miodu pochodzącego z drzewa truskawkowego (<i>Arbutus unedo</i>), wrzośca (<i>Erica</i>), eukaliptusa, lipy (<i>Tilia</i> spp.), wrzosu pospolitego (<i>Calluna vulgaris</i>), manuka leptospermum, drzewa herbacianego (<i>Melaleuca</i> spp.)
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 większą 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