

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek

Specifikacije za med proizveden na području Osječko-
baranjske županije

Sadržaj

1. Naziv proizvoda.....	3
2. Opis proizvoda	3
3. Dokaz o geografskom podrijetlu	4
4. Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda	4

1. Naziv proizvoda

Med proizveden na području Osječko-baranjske županije

2. Opis proizvoda

Med je proizvod kojeg proizvode medonosne pčele (*Apis mellifera*) iz nektara medonosnih biljaka i/ili sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca koji sišu na živim dijelovima biljaka, koje pčele skupljaju, dodaju mu vlastite specifične tvari, pohranjuju, izdvajaju vodu i odlažu u stanice saća do sazrijevanja.

Prema podrijetlu razlikuje se cvjetni (nektarni) med koji je dobiven od nektara medonosnog bilja i medljikovac (medun) koji se dobiva od sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca iz reda *Hemiptera* koji žive na živim dijelovima biljaka. Nektarni med može biti multiflorni te uniflorni, tj. može se označiti kao med od određene biljne vrste ako u potpunosti ili većinom dolazi od navedenog izvora i posjeduje organoleptička, fizikalno-kemijska i mikroskopska svojstva tog izvora.

Na tržištu se med može nalaziti kao med u saću, med sa saćem, te cijeđeni, vrcani, filtrirani ili prešani med ovisno o načinu prerade.

Glavne komponente meda su ugljikohidrati, prvenstveno glukoza i fruktoza, zatim organske kiseline, enzimi i krute čestice koje u med dopijevaju tijekom nastajanja. Boja meda varira od gotovo bezbojne do tamno smeđe ovisno i vrsti meda. Aroma meda ovisi o botaničkom podrijetlu, ali mora potjecati od izvornog bilja. Obzirom na konzistenciju, med može biti tekući ili viskozan, djelomično ili potpuno kristaliziran. Med koji se stavlja na tržište ili se upotrebljava kao sastojak proizvoda namijenjenog za konzumaciju, ne smije imati strani miris i okus, biti u stanju vrenja, imati umjetno izmijenjenu kiselost ili biti zagrijavan tako da se prirodno prisutni enzimi degradiraju ili u potpunosti inaktiviraju. Medu se ne smiju dodavati nikakvi sastojci, uključujući aditive, niti drugi dodaci, a mora biti u najvećoj mogućoj mjeri bez organskih i anorganskih tvari koje nisu prirodni sastojci meda.

Na području Osječko-baranjske županije, od unifloernih vrsta meda najviše se proizvodi med od bagrema, uljane repice, zatim med od lipe i suncokreta, te cvjetni med.

Specifikacije meda proizvedenog na području Osječko-baranjske županije moraju biti usklađene sa važećim propisima o medu. Kriteriji kvalitete meda definirani su u Pravilniku o medu (NN 53/15) te Pravilniku o izmjenama Pravilnika o medu (NN 47/17), a ako se med označi kao uniflorni med mora zadovoljiti i odredbe Pravilnika o kakvoći unifloornog meda (NN 122/09).

Med sa područja Osječko-baranjske županije mora zadovoljiti kriterije sastava navedene u tablici. Ako se med označi kao uniflorni med određene biljne vrste osim fizikalno-kemijskih kriterija mora zadovoljiti i kriterije uniflornosti, a odnose na najmanji udio peludnih zrnaca određene biljne vrste u netopivom sedimentu i karakteristična organoleptička svojstva. Uniflorni med može se označiti prema određenoj biljnoj vrsti ako u netopivom sedimentu sadrži najmanje 45 % peludnih zrnaca iste biljne vrste, uz iznimku određenih biljnih vrsta kod kojih je postotak peludi u netopivom sedimentu podzastupljen ili nadzastupljen u odnosu na postotak odgovarajućeg nektara u medu. Za takve vrste meda najmanji udio peludnih zrnaca u netopivom sedimentu posebno je propisan i naveden u tablici.

	Cvjetni med	Med od bagrema	Med od uljane repice	Med od lipe	Med od suncokreta
Udio peludnih zrnaca u netopivom sedimentu	-	20 %	60 %	25 % (10 %*)	45 %
Količina fruktoze i glukoze (zbroj)	≥ 60 g/100g	≥ 60 g/100g	≥ 60 g/100g	≥ 60 g/100g	≥ 60 g/100g
Količina saharoze	≤ 5 g/100g	≤ 10 g/100g	≤ 5 g/100g	≤ 5 g/100g	≤ 5 g/100g
Količina vode	≤ 20 %	≤ 20 %	≤ 20 %	≤ 20 %	≤ 20 %
Količina tvari netopljivih u vodi	≤ 0,1 g/100g	≤ 0,1 g/100g	≤ 0,1 g/100g	≤ 0,1 g/100g	≤ 0,1 g/100g
Električna provodnost	≤ 0,8 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	≤ 0,8 mS/cm	-	≤ 0,8 mS/cm
Slobodne kiseline	≤ 50 mEq/1000g	≤ 50 mEq/1000g	≤ 50 mEq/1000g	≤ 50 mEq/1000g	≤ 50 mEq/1000g
Aktivnost diastaze	≥ 8	≥ 3**	≥ 8	≥ 8	≥ 8
HMF nakon prerade i miješanja	≤ 40 mg/kg	≤ 40 mg/kg	≤ 40 mg/kg	≤ 40 mg/kg	≤ 40 mg/kg

*uz karakteristična senzorska svojstva meda za određenu biljnu vrstu (miris, okus, boja)

** vrste s prirodno niskom količinom enzima i HMF < 15mg/kg

3. Dokaz o geografskom podrijetlu

Objekt za proizvodnju meda mora biti sa područja Osječko-baranjske županije i upisan u Evidenciju pčelara i pčelinjaka. Sve faze proizvodnje, od unosa sirovine u košnicu, punjenja meda, prerade, skladištenja do pakiranja moraju se provoditi na području Osječko-baranjske županije. Svaki pčelar dužan je voditi sustav sljedivosti koji osigurava mogućnost kontrole sljedivosti proizvoda od mjesta pčelinje paše do pakiranja koje se stavlja na tržište, te utvrđivanje sljedivosti proizvodnje i kvalitete meda sa zahtjevima ove specifikacije.

Certifikacijsko tijelo provodi redovitu kontrolu kako bi se provjerilo sa se proizvod proizvodi u skladu sa specifikacijama.

4. Opis postupka dobivanja prehrambenog proizvoda

Stanište pčela za proizvodnju meda proizvedenog na području Osječko-baranjske županije je geografsko područje Osječko-baranjske županije. Prerada meda (punjenje, premještanje meda iz posude u posudu, procjeđivanje i obiranje meda), skladištenje i pakiranje meda potrebno je obaviti na definiranom geografskom području. Med proizveden na području Osječko-baranjske županije treba skladištiti u

prozračnom, tamnom prostoru, sukladno smjericama dobre pčelarske prakse i prema zahtjevima propisa o hrani. Na taj način osigurava se originalna kvaliteta, sljedivost i kontrola prehrambenog proizvoda te uklanja mogućnost nesukladnosti sa definirani parametrima kvalitete meda proizvedenog na području Osječko-baranjske županije.