



Ivana Berg-Divald,  
mag. novinarstva,  
novinarka časopisa  
Hrvatska pčela

## Etiketa na teglici meda

Ako smo prošle godine u broju 6. "Hrvatske pčele" pisali o označavanju meda, proizvoda od meda i drugih pčelinjih proizvoda, ne škodi ponoviti gradivo, jer *Repetitio est mater studiorum* (Ponavljanje je majka znanja) glasi latinska izreka, a upravo bi pčelari - proizvođači, koji puno uče i žele znati, trebali kontinuirano ponavljati naučeno kako bi uvijek, bez dvojbe, znali pravilno označiti svoje kvalitetne proizvode i kao takve ih ponuditi potrošaču. Pa krenimo redom...

Obavezni podaci koji se navode na medu, kao i proizvodima od meda te drugim pčelinjim proizvodima propisani su Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 41/08), Pravilnikom o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (NN 29/09), Pravilnikom o medu (NN 93/09), Pravilnikom o karkoči uniflornog meda (NN 122/09) i Pravilnikom o dodacima prehrani (NN 46/11).

Obvezni podaci koji se moraju nalaziti na teglici meda:

1. naziv hrane;
2. neto količina ili količina punjenja;
3. rok trajanja;
4. naziv i adresa proizvođača ili onoga koji hranu pakira, ili stavlja na tržište, a registriran je u Republici Hrvatskoj;
5. zemlja podrijetla;
6. serija ili lot;
7. uvjeti čuvanja i upotrebe gdje je to potrebno, ako utječu na trajnost hrane.

### NAZIV HRANE

Naziv hrane - „med“, koristi se isključivo za sladak, gust, viskozni, tekući ili kristalizirani proizvod što ga medonosne pčele (*Apis mellifera*) proizvode od nektara medonosnih biljaka ili sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca koji sišu na živim dijelovima biljaka, koje pčele sakupljaju, dodaju mu vlastite specifične tvari, izdvajaju vodu i odlažu u stanice saća do sazrijevanja.

Također se mogu upotrebljavati i nadopunjeni nazivi koji opisuju podrijetlo:

- cvjetni ili nektarni med
- medljikovac ili medun
- i način proizvodnje:
- med u saću
- med sa saćem ili med s dijelovima saća
- cijeđeni med
- vrcani med
- prešani med
- filtrirani med
- pekarski med.




**NAPOMENA:** Med u saću, med sa saćem ili med s dijelovima saća, filtrirani med i pekarski med se stavljaju na tržište isključivo pod tim nazivima i ne smiju biti označeni samo nazivom „med“.

Nazivi hrane, osim za filtrirani i pekarski med, mogu se nadopunjavati podacima koji se odnose na cvjetno ili biljno podrijetlo, ako proizvod u potpunosti ili većinom dolazi od navedenog izvora i ima sen-

TABLICA 1.

Pitomi kesten ( <i>Castanea sativa</i> Mill.)	85%
Uljana repica ( <i>Brassica napus</i> L.)	60%
Facelija ( <i>Phacelia tanacetifolia</i> Benth.)	60%
Lipa ( <i>Tilia</i> spp.)	25% (iznimno 10%)
Bagrem ( <i>Robinia pseudoacacia</i> L.)	20%
Metvica ( <i>Mentha</i> spp.)	20%
Vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> L.)	20%
Vrisak, Primorski vrijesak ( <i>Saturea montana</i> L.)	20%
Maslačak ( <i>Taraxacum officinale</i> Weber)	20%
Ružmarin ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	20%
Kadulja ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	15% ( iznimno 10%)
Planika ( <i>Arbutus unedo</i> L.)	10%
Agrumi ( <i>Citrus</i> spp.)	10% (iznimno 5%)
Lavanda ( <i>Lavandula</i> spp.)	10% (iznimno 5%)

PRIMJER OSNOVNIH PODATAKA ZA IZRADU ETIKETE

<b>BPZ EKO-PČELA</b>  Bijelska 143, Zagreb	 netto 900 g	<b>Med kristalizira</b>  Zemlja podrijetla: Republika Hrvatska
DATUM PUNJENJA: <b>12. 4. 2012.</b>	NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO: <b>12. 4. 2014.</b>	

zorska, fizikalno - kemijska i mikroskopska svojstva tog izvora. To znači da se pod nazivom jedne biljne vrste, primjerice „bagremov med“, na tržištu može nalaziti med koji odgovara svim propisanim fizikalno - kemijskim parametrima kakvoće te mora imati senzorska i mikroskopska svojstva bagrema. Isto tako, proizvođač je odgovoran da med koji stavlja na tržište pod tim nazivom upravo odgovara svim navedenim karakteristikama.

Prema Pravilniku o kakvoći uniflornog meda (NN 122/09), za med koji je proizveden u Republici Hrvatskoj i koji se stavlja na tržište Republike Hrvatske pod nazivom određene biljne vrste - dodatno je određen zahtjev kakvoće koji se odnosi na udio peludnih zrnaca u netopivom sedimentu, a iznosi 45 posto.

Dozvoljena odstupanja od navedenog udjela peludnih zrnaca za određene vrste navedena su u Tablici 1.

Pravilnik o medu – Prilog 2 (NN 93/09)

#### KRITERIJI SASTAVA MEDA

Kada se stavlja na tržište kao med ili upotrebljava u bilo kojem proizvodu namijenjenom za konzumaciju, medu se ne smiju dodavati nikakvi sastojci, uključujući aditive, niti bilo kakvi drugi dodaci. Med mora, koliko je to moguće, biti bez organskih i anorganskih tvari stranih njegovom sastavu. Uz iznimku proizvoda iz točke 3. Priloga 1. ovoga Pravilnika, ne smije imati strani okus ili miris, biti u stanju vrenja, imati umjetno izmijenjenu kiselost ili biti zagrijavan tako da prirodni enzimi budu uništeni ili u znatnoj mjeri inaktivirani. Ne dovodeći u pitanje podtočku 6. točku 2. b. Priloga 1. ovoga Pravilnika, pelud ili drugi sastojak karakterističan za med ne smije se uklanjati, osim ako je to neizbježno pri uklanjanju stranih anorganskih ili organskih tvari.

Svaki med od navedenih vrsta mora imati i karakteristična senzorska svojstva izvora (miris, okus, boja).

Naziv „med“ također može biti nadopunjen podatkom o regionalnom, teritorijalnom ili topografskom podrijetlu, ako je proizvod u cijelosti tog podrijetla i posebnim kriterijima kakvoće.

Nazivom „mješavina...“ ili „miješani...“ označava se proizvod dobiven od dva ili više meda, ako takva mješavina ne može prirodno postojati zbog različitih perioda proizvodnje meda iz nektara i različitih zemljopisnih područja.

Isto tako, kada se stavlja na tržište kao med ili upotrebljava u bilo kojem proizvodu namijenjenom za konzumaciju, med mora udovoljavati kriterijima sastava navedenim u Tablici 2.

#### NETO KOLIČINA ILI KOLIČINA PUNJENJA

Prema Pravilniku o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 41/08) u Članku 31. nalazi se objašnjenje:

(1) Neto količina je količina punjenja, odnosno količina hrane u pretpakovini izražena brojanom vrijednošću i zakonitom jedinicom fizikalne veličine.

(2) Količina punjenja zapakirane hrane mora biti izražena:

- u slučaju tekućina u jedinicama obujma: litra (L ili l), centilitar (cL ili cl) ili mililitar (mL ili ml);
- u slučaju drugih proizvoda u jedinicama mase: kilogram (kg) ili gram (g).

Dakle, u slučaju meda - količina punjenja se izražava u jedinicama mase, primjerice - 950 grama.

#### ROK TRAJANJA

Obavezno je navođenje roka trajanja meda, isključivo riječima „najbolje upotrijebiti do“, kada datum uključuje i oznaku dana ili riječima „najbolje

TABLICA 2.

<b>1. količina šećera</b>	
a) količina fruktoze i glukoze (zbroj)	
– cvjetni med	najmanje 60g/100g
– medljikovac, mješavine mediljkovca i cvjetnog meda	najmanje 45g/100g
b) količina saharoze	
– općenito	najviše 5g/100g
– bagrem ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), lucerna ( <i>Medicago sativa</i> ), Banksia menziesii, slatkovina ( <i>Hedysarum</i> spp.), eukaliptus ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milligani</i> « agrumi ( <i>Citrus</i> spp.)	najviše 10g/100g
– lavanda ( <i>Lavandula</i> spp.), boražina ( <i>Borago officinalis</i> )	najviše 15g/100g
<b>2. količina vode</b>	
– općenito	najviše 20%
– vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> ) i pekarski med općenito	najviše 23%
– pekarski med od vrijeska ( <i>Calluna vulgaris</i> )	najviše 25%
<b>3. količina tvari netopljivih u vodi</b>	
– općenito	najviše 0,1g/100g
– prešani med	najviše 0,5g/100g
<b>4. električna vodljivost</b>	
– vrste meda koje nisu dolje navedene i mješavine tih vrsta	najviše 0,8 mS/cm
– medljikovac i med od kestena i njihove mješavine, osim dolje navedenih vrsta	najmanje 0,8 mS/cm
– iznimke: planika ( <i>Arbutus unedo</i> ), vrijes ( <i>Erica</i> spp.), eukaliptus ( <i>Eucalyptus</i> spp.), lipa ( <i>Tilia</i> spp.), vrijesak ( <i>Calluna vulgaris</i> ), manuka ( <i>Leptospermum scoparium</i> ), čajevac ( <i>Melaleuca</i> spp.)	
<b>5. slobodne kiseline</b>	
– općenito	najviše 50 mEq kiselina na 1000 g
– pekarski med	najviše 80 mEq kiselina na 1000 g
<b>6. aktivnost dijastaze i količina hidroksimetilfurfurala (HMF), utvrđene nakon prerade i miješanja</b>	
a) aktivnost dijastaze (po Schadeu)	
– općenito, osim pekarskog meda	najmanje 8
– vrste meda s niskom prirodnom količinom enzima (npr. medovi od citrusa) i količinom HMF ne većom od 15 mg/kg	najmanje 3
b) HMF	
– općenito, osim pekarskog meda	najviše 40 mg/kg (uzevši u obzir odredbe pod a, druga alineja)
– medovi s označenim podrijetlom iz regija tropske klime i mješavine takvih medova	najviše 80 mg/kg

upotrijebiti do kraja“. U ostalim slučajevima, iza navedenih riječi slijedi oznaka datuma koja je sastavljena od dana, mjeseca i godine, odnosno samo mjeseca i godine, ili se iza navedenih riječi nalazi podatak gdje se takva oznaka datuma nalazi na ambalaži.

#### NAPOMENA:

Neispravno je navođenje roka trajanja bilo kojim drugim riječima, primjerice - „rok trajanja je neograničen“, jer koliko god se zanosili medijskim napisima da je „med star 2 tisuće godina“, pronađen u egipatskim grobnicama, jestiv – zapamtite da je taj med izgubio svoja „hranjiva“ svojstva po kojima se razlikuje od šećera!

#### NAZIV I ADRESA PROIZVOĐAČA ILI ONOGA KOJI HRANU PAKIRA ILI STAVLJA NA TRŽIŠTE, A REGISTRIRAN JE U REPUBLICI HRVATSKOJ

Adresa podrazumijeva naziv mjesta, poštanski broj, ulicu i kućni broj te naziv države, a može biti skraćena na bilo koji način, pod uvjetom da omogućava identifikaciju tvrtke i da je dovoljna za poštanske svrhe.

#### ZEMLJA PODRIJETLA

Pri označavanju meda obavezno je navođenje zemlje ili zemalja podrijetla. Ako med potječe iz više od jedne države članice Europske unije ili trećih zemalja, popis zemalja podrijetla može se zamijeniti jednim od sljedećih izraza:

- „mješavina meda iz država članica EU“,
- „mješavina meda iz država koje nisu članice EU“,
- „mješavina meda iz država članica EU i meda iz država koje nisu članice EU“.

Takav med se onda mora označiti i nazivom „mješavina...“ ili „miješani...“ ukoliko su različita i zemljopisna područja zemalja u kojoj se med proizvodi.

Ako se navodi adresa proizvođača koja uključuje zemlju podrijetla, nije potrebno posebno isticanje zemlje podrijetla, ali mora biti jasno da se radi o proizvođaču, primjerice - proizvodi i puni: Med d.o.o., Marka Marića 5b, 10 000 Zagreb, Hrvatska.

#### SERIJA ILI LOT

Serija ili lot se navodi brojem serije ispred kojeg prethodi slovo „L“. Slovo „L“ nije obvezno navoditi ako se oznaka serije može jasno razlikovati od drugih oznaka.

Primjerice, serija se ne treba navoditi ako rok trajanja sadrži i dan i mjesec u tom redosljedu. A ako se navodi samo mjesec i godina, obavezno se navodi i serija.

Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 41/08)

#### Članak 40.

(1) Oznaka serije sastoji se od broja serije kojem prethodi slovo »L« te se stavlja gdje je prikladnije, na pretpakovinu ili na naljepnicu koja ide uz nju.  
(2) U slučaju nezapakirane hrane oznaka serije stavlja se na posebnu ambalažu ukoliko se hrana

na prodajnom mjestu drži u njoj ili, u nedostatku adekvatne ambalaže, na prateći dokument.  
(3) U slučajevima u kojima se oznaka serije može jasno razlikovati od ostalih oznaka može se navesti samo broj serije.

#### Članak 41.

(1) Iznimno od odredbe članka 39. stavka 1. ovoga Pravilnika, hrana koja se stavlja na tržište ne mora imati oznaku serije u slučaju:

- poljoprivrednih proizvoda koji se prodaju ili isporučuju na privremeno skladištenje, pripremu ili pakiranje, koji su namijenjeni za daljnju preradu i koji se sakupljaju neposredno na mjestu pripreme i daljnje prerade;
- kada se hrana nudi na prodaju krajnjem potrošaču nezapakirana ili pakirana na zahtjev potrošača na mjestu prodaje ili je prepakirana za neposrednu prodaju;
- kada je hrana zapakirana u ambalažu ili kontejnere čija je površina najveće stranice manja od 10 cm<sup>2</sup>;
- pojedinačnog pakiranja ako se oznaka serije nalazi na skupnom pakiranju.

(2) Oznaku serije nije potrebno navoditi u slučaju hrane koja je označena rokom trajanja koji sadrži dan i mjesec u tom redosljedu.

(3) Ovaj članak se primjenjuje bez obzira na oznake propisane posebnim propisima.

#### UPOZORENJE:

Nije dozvoljeno isticanje „prirodni med“ ili „100 posto med“ ili „pčelinji med“ jer se time stvara razlika te obmanjuje potrošač, jer svaki med na tržištu pod nazivom „med“ mora biti prirodni i pčelinji te ne smije imati nikakve druge sastojke, što je i propisano definicijom meda.

- Označavanje hrane je najbitniji postupak pri stavljanju hrane na tržište koji omogućuje potrošaču izbor hrane koju će konzumirati. Stoga je osnovno načelo označavanja dati ispravnu informaciju i podatke koji ni u kojem pogledu ne smiju obmanjivati potrošača, naglasila je Jelena Meštrić iz Odjela za označavanje i kakvoću hrane Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, u broju 6/2011 „Hrvatske pčele“.

STARINSKA ETIKETA ZA MED

