

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. balandžio 8 d. įsakymo Nr.3D-262
redakcija)

MEDAUS TECHNINIS REGLAMENTAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Medaus techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas įgyvendinant 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 2001/110/EB dėl medaus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 27 tomas, p. 179), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2014/63/ES (OL 2014 L 164, p. 1).

2. Šis reglamentas nustato apibrėžties, sudėties, įvairių medaus rūšių ir ženklinimo reikalavimus medui, pagamintam Lietuvoje, įvežtam arba importuotam į Lietuvą.

3. Reglamento reikalavimai taikomi fiziniams ir juridiniams asmenims, tiekiantiems medų Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos šalių rinkoms.

II. SĄVOKOS

4. Šiame reglamente vartojamos sąvokos:

4.1. **medus** – saldi medžiaga, bičių (*Apis mellifera*) gaminama iš augalų nektaro, augalų gyvųjų dalių išskyrų arba ant augalo gyvųjų dalių likusių augalais mintančių vabzdžių išskyrų, kurias bitės surenka, perdirba, papildydamos specifinėmis savo medžiagomis, supila į korius, padeda iš jų išgarinti drėgmę ir palieka subręsti.

5. Pagrindinės medaus rūšys:

5.1. Pagal kilmę:

5.1.1. **lipčiaus medus** – medus, gaunamas iš augalais mintančių vabzdžių (*Hemiptera* būrio) išskyrų, likusių ant augalų gyvųjų dalių arba iš augalų gyvųjų dalių išskyrų;

5.1.2. **nektaro medus** – medus iš augalų nektaro;

5.2. Pagal gamybos ir (arba) pateikimo būdą:

5.2.1. **filtruotas medus** – medus, iš kurio filtru pašalintos neorganinės ir organinės priemaišos, su kuriomis pasišalina ir didelė dalis žiedadulkių;

5.2.2. **išspaustas medus** – medus, gaunamas presuojant nepašildytus arba pašildytus iki 45 °C korius be perų;

5.2.3. **išsuktas medus** – medus, gaunamas medsukyje sukant atakiuotus korius be perų;

5.2.4. **konditerinis medus** – medus, kurį galima naudoti pramonėje arba kaip sudedamąją kitų maisto produktų dalį. Konditerinis medus gali būti perkaitintas, pradėjęs fermentuotis arba susifermentavęs, turėti pašalinį skonį ir kvapą;

5.2.5. **korinis medus** – šviežiai pasiūtuose be perų koriuose bičių sukauptas medus, parduodamas užakiuotais koriais ar tokių korių sekcijomis. Koriai gali būti pasiūti natūraliai arba naudojant tik iš bičių vaško pagamintas dirbtinių korių plokšteles;

5.2.6. **medus su korinio medaus gabaliukais** – medus, kuriame yra vienas ar keli gabaliukai korinio medaus;

5.2.7. **savitakis medus** – medus, kuris savaime išteka iš atakiuotų korių be perų.

III. PAGRINDINIAI MEDAUS SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

6. Medus susideda iš įvairių cukrų, daugiausia fruktozės ir gliukozės, taip pat ir kitų medžiagų: organinių rūgščių, fermentų ir kietųjų dalelių, patekusių renkant medų.

7. Medaus spalva įvairuoja nuo bespalvės iki tamsiai rudos.

8. Konsistencija gali būti skysta, klampi, iš dalies ar visiškai susikristalizavusi.

9. Skonis ir kvapas gali būti įvairus, tai priklauso nuo augalo rūšies.

10. Medus, tiekiamas rinkai ar dedamas į kokį nors produktą, skirtą žmonėms vartoti, neturi turėti jokių pridėtų maistinių sudedamųjų dalių, tarp jų maisto ar kitų priedų. Meduje, kiek įmanoma, neturi būti jokių organinių ar neorganinių medžiagų, svetimų jo sudėčiai.

11. Medus, išskyrus konditerinį, neturi turėti jokio pašalinio skonio ar kvapo, neturi būti pradėjęs rūgti arba būti dirbtinai pakeisto rūgštingumo, arba pakaitintas tokiu būdu, kad natūralūs fermentai būtų sunaikinti arba smarkiai inaktyvinti.

12. Išskyrus filtruotą medų, iš medaus neturi būti pašalintos nei žiedadulkės, nei bet kuri kita medui būdinga sudedamoji dalis, nebent tai neišvengiama šalinant organines arba neorganines priemaišas.

13. Medus, tiekiamas rinkai ar dedamas į kokį nors produktą, skirtą žmonėms vartoti, privalo atitikti šiuos sudėties kriterijus:

13.1. Cukraus kiekis:

13.1.1. Fruktozės ir gliukozės kiekis (abiejų suma):

nektaro meduje – ne mažiau kaip 60 g/100 g;

lipčiaus meduje, lipčiaus ir nektaro medaus mišinyje – ne mažiau kaip 45 g/100 g.

13.1.2. Sacharozės kiekis:

bendras kiekis meduje	– ne daugiau kaip 5 g/100 g;
meduje iš dekoratyvinių vikmedžių (<i>Robinia pseudoacacia</i>), mėlynžiedžių liucernų (<i>Medicago sativa</i>), Menzieso Banksijos (<i>Banksia menziesii</i>), prancūziškųjų sausmedžių (<i>Hedysarum</i>), kamaldulinių eukaliptų (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i>), citrusinių augalų, levandų (<i>Levandula spp.</i>), vaistinių agurklių (<i>Borago officinalis</i>)	– ne daugiau kaip 10 g/100 g;
	– ne daugiau kaip 15 g/100 g. meduje

13.2. Drėgmės kiekis:

bendras kiekis meduje	– ne daugiau kaip 20 proc.;
viržių (<i>Calluna</i>) ir konditeriniame meduje	– ne daugiau kaip 23 proc.;
viržių (<i>Calluna</i>) konditeriniame meduje	– ne daugiau kaip 25 proc.

13.3. Vandenyje netirpių medžiagų kiekis:

bendras kiekis meduje	– ne daugiau kaip 0,1 g/100 g;
išspaustame meduje	– ne daugiau kaip 0,5 g/100 g.

13.4. Elektrinis laidumas:

meduje ir jo mišinyje	– ne daugiau kaip 0,8 mS/cm;
lipčiaus meduje ir kaštonų meduje arba jų mišinyje, išskyrus medų iš žemuoginių arbutų (<i>Arbutus unedo</i>), viržių (<i>Erica</i>), eukaliptų (<i>Eucalyptus</i>), liepų (<i>Tilia spp.</i>), šilinių viržių (<i>Calluna vulgaris</i>), arbatkrūmių (<i>Leptospermum</i>), arbatmedžių (<i>Melaleuca spp.</i>)	– ne mažiau kaip 0,8 mS/cm;

13.5. Laisvosios rūgštys:

bendras kiekis meduje	– ne daugiau kaip 50 mekv/kg (miliekvivalentų kilograme);
konditeriniame meduje	– ne daugiau kaip 80 mekv/kg (miliekvivalentų kilograme).

13.6. Diastazės aktyvumo ir hidrosimetilfurfurolo (HMF) po paruošimo ir sumaišymo nustatymas:

13.6.1. Diastazės aktyvumas (pagal J. E. Šadės metodą):

bendras kiekis meduje, išskyrus konditerinį medų	– ne mažiau kaip 8 vienetai;
meduje, kuriame yra mažas kiekis natūralių fermentų (pvz., meduje iš citrusinių augalų) ir hidrosimetilfurfurolo kiekis ne daugiau kaip 15 mg/kg	– ne mažiau kaip 3 vienetai.

13.6.2. Hidroksimetilfurfurolas (HMF):

bendras kiekis meduje, išskyrus konditerinį medų – ne daugiau kaip 40 mg/kg;
 meduje ir jo mišinyje, deklaruojamame iš tropinio klimato regiono – ne daugiau kaip 80 mg/kg.

IV. SAUGOS REIKALAVIMAI

14. Medus turi būti gaunamas iš sveikų bičių šeimų, laikomas, pervežamas ir parduodamas laikantis Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, ir 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 28 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 579/2014 (OL 2014 L 160, p. 14), reikalavimų.

15. Didžiausi leidžiami radioaktyviosios taršos lygiai neturi viršyti nurodytųjų 1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamente (Euratomas) Nr. 3954/87, nustatančiame didžiausius leistinus maisto produktų ir pašarų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 333), su paskutiniais keitimais, padarytais 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentu (Euratomas) Nr. 2218/89 (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 363).

16. Meduje neturi būti farmakologinių medžiagų, pesticidų, sunkiųjų metalų ar kitų medžiagų likučių, viršijančių leistinas normas.

17. Tara ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p. 4), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 596/2009 (OL 2009 L 188, p. 14), 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos (OL 2006 L 384, p. 75), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 27 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 282/2008 (OL 2008 L 86, p. 9), 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu (OL 2009 L 135, p. 3), bei

2011 m. sausio 14 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 10/2011 dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais (OL 2011 L 12, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. vasario 5 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/174 (OL 2015 L 30, p. 2), reikalavimus.

V. ŽENKLINIMAS

18. Reglamento 4.1–5.2.7 papunkčiuose nurodytas medus ženklinamas pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006, bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/205/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. lapkričio 22 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) Nr. 78/2014 (OL 2014 L 27, p. 7), ir laikantis šių reikalavimų:

18.1. sąvoka „medus“ privalo būti taikoma 4.1–5.2.7 papunkčiuose apibūdintiems produktams ir vartojama prekyboje šiems produktams vadinti;

18.2. nektaro, lipčiaus, išsukto, išspausto, savitakio medaus pavadinimus galima pakeisti tiesiog pavadinimu „medus“;

18.3. konditerinio medaus etiketėje prie pavadinimo turi būti žodžiai „skirtas tikrai konditeriniams gaminiams“;

18.4. prie medaus pavadinimo, išskyrus filtruotą ir konditerinį medų, gali būti papildomai nurodyta:

18.4.1. biologinė medaus kilmė (augalinė), jei medus yra rinktas vien ar daugiausia iš nurodyto šaltinio ir turi jo juslines, fizikines, chemines bei mikroskopines savybes;

18.4.2. regioninis, teritorinis ar topografinis regiono pavadinimas, jei medus surinktas vien tikrai iš nurodyto regiono;

18.4.3. konkretūs kokybės kriterijai – diastazės aktyvumas ir drėgnumas;

18.5. jei konditerinis medus panaudotas maisto produkte kaip sudedamoji dalis, tai to sudėtinio produkto pavadinime vietoj sąvokos „konditerinis medus“ gali būti vartojama sąvoka „medus“. Tačiau produkto sudedamųjų dalių sąrašė privalo būti vartojama sąvoka „konditerinis medus“;

18.6. etiketėje turi būti nurodyta kilmės šalis arba kilmės šalys, kuriose surinktas medus. Nepaisant šios nuostatos, jeigu medus kilęs iš daugiau nei vienos valstybės narės arba trečiosios

šalies, minėta nuoroda gali būti pakeičiama viena iš šių nuorodų: „ES medaus mišinys“, „ne ES medaus mišinys“, „ES ir ne ES medaus mišinys“;

18.7. jei medus yra filtruotas arba konditerinis, ant talpyklų, pakuočių ir prekybiniuose dokumentuose turi būti aiškiai nurodytas medaus pavadinimas;

18.8. žiedadulkės kaip medui būdinga natūrali sudedamoji dalis nelaikomos šio techninio reglamento II skyriuje apibrėžtų produktų sudedamąja dalimi, kaip apibrėžta 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006, bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2013 m. lapkričio 22 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) Nr. 78/2014 (OL 2014 L 27, p. 7), 2 straipsnio 2 dalies f punkte.

VI. ANALIZĖS METODAI

19. Medaus kokybė nustatoma vadovaujantis Analizės metodais medaus sudėčiai nustatyti, patvirtintais Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. sausio 10 d. įsakymu Nr. 5 „Dėl Analizės metodų medaus sudėčiai nustatyti patvirtinimo“.

20. Medaus mėginiai dėl kenksmingųjų medžiagų ir jų likučių imami ir tiriami vadovaujantis:

20.1. Medžiagų ir medžiagų likučių gyvūnuose ir gyvūniniuose produktuose stebėsenos taisyklėmis, patvirtintomis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. liepos 22 d. įsakymu Nr. B1-646 „Dėl Medžiagų ir medžiagų likučių gyvūnuose ir gyvūniniuose produktuose stebėsenos taisyklių patvirtinimo“;

20.2. Medžiagų likučių gyvūnuose ir jų mėsoje, piene, paukštienoje, kiaušiniuose, žvėrienoje, žuvyse ir meduje kasmetiniu stebėsenos planu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu, ar kitais galiojančiais teisės aktais.