

1303.

Na osnovu člana 39 Zakona o poljoprivredi i ruralnom razvoju („Službeni list CG“, br. 56/09, 34/14, 1/15, 30/17 i 59/21) Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede donijelo je

PRAVILNIK O MINIMALNOM KVALITETU MEDA I DRUGIH PČELINJIH PROIZVODA*

Predmet

Član 1

Ovim pravilnikom propisuju se minimalni kvalitet, sastojci, uslovi za stavljanje na tržište i označavanje meda i drugih pčelinjih proizvoda i preparata od meda.

Med

Član 2

Med je prirodna, slatka materija koju medonosne pčele (*Apis mellifera*) proizvode od nektara biljaka, ili iz sokova sa živih djelova biljaka, ili izlučevina insekata koji sisaju na živim djelovima biljaka koje pčele sakupljaju i dodaju sopstvene specifične supstance, izdvajaju vodu i odlažu u ćelije saća do sazrijevanja.

Vrste meda

Član 3

(1) Prema porijeklu med može biti:

1) cvjetni ili nektarni (dobijen od nektara biljaka) i to:

- monoflorni (sortni med); ili
- poliflorni;

2) medljikovac.

(2) Prema načinu proizvodnje med može biti:

1) med u saću koji skladište pčele u ćelijama svježe izgrađenog saća bez legla ili u satnim osnovama izgrađenim isključivo od pčelinjeg voska, koji se prodaje u poklopljenom saću ili u sekcijama tog saća;

2) med sa saćem ili med sa djelovima saća koji sadrži jedan ili više komada saća;

3) cijedeni med koji se dobija cijedenjem otklopljenog saća bez legla;

4) vrcani med dobijen vrcanjem (centrifugiranjem) otklopljenog saća bez legla;

5) presovani med (muljani med) dobijen presovanjem saća bez legla, sa ili bez korišćenja umjerene temperature koja ne prelazi 45° C;

6) filtrirani med koji se dobija uklanjanjem stranih anorganskih ili organskih materija pri čemu dolazi do značajnog uklanjanja polena;

7) pekarski med pogodan za korišćenje u industriji ili kao sastojak u drugoj hrani koja se prerađuje i može da:

- ima strani ukus ili miris;
- bude u stanju vrenja; ili
- je prevrio ili pregrijan.

Monoflorni med

Član 4

(1) Monoflorni med je proizvod koji medonosne pčele proizvode od nektara cvjetova medonosnih biljaka određene vrste.

(2) Med sa nazivom određene vrste medonosne biljke, treba da ima ukus, miris i boju svojstvenu toj biljci, s tim da dominira broj čestica polena te vrste biljke (bagrem, lipa, lucerka, suncokret, žalfija, pitomi kesten, vrijes itd.).

(3) Monoflorni med se može označiti prema određenoj biljnoj vrsti ako u nerastvorljivom dijelu sadrži najmanje 45% polenovih zrnaca iste biljne vrste.

(4) Izuzetno od stava 3 ovog člana, monoflorni med se može označiti nazivom biljnih vrsta ako postoji određeni udio polenovih zrnaca u nerastvorljivom dijelu.

(5) Biljne vrste i udio polenovih zrnaca iz stava 4 ovog člana dati su u Prilogu 1.

Poliflorni med

Član 5

Poliflorni med je proizvod koji medonosne pčele proizvode od nektara cvjetova medonosnih biljaka različitih vrsta.

Medljikovac

Član 6

Medljikovac je proizvod dobijen od izlučevina insekata (*Hemiptera*) koji sisaju na živim djelovima biljaka ili od sekreta živih djelova biljaka.

Drugi pčelinji proizvodi

Član 7

Drugi pčelinji proizvodi, u smislu ovog pravilnika, su:

- 1) polen;
- 2) pčelinji vosak;
- 3) propolis;
- 4) pčelinji otrov i
- 5) matični mliječ.

Polen

Član 8

(1) Polen je proizvod koji pčele sakupljaju na cvijetovima, oblikuju u grudvice, dodaju mu specifičnu sopstvenu materiju i smiještaju u ćelije saća.

(2) Prema načinu dobijanja polen može biti:

- 1) hvatani polen (sakupljen pomoću hvatača) i
- 2) vađeni polen (dobijen vađenjem iz ćelija saća).

(3) Polen se čuva:

- 1) rashlađen na 18°C, sa rokom trajanja do jedne godine od dana oduzimanja;
- 2) umiješan u med, na temperaturi do 18°C, u hermetički zatvorenoj ambalaži, sa rokom trajanja do dvije godine od dana oduzimanja; ili
- 3) sterilisan sušenjem, u hermetički zatvorenoj ambalaži.

(4) Polen se skladišti u hladnom i suvom prostoru na temperaturi do 14°C, najduže tri mjeseca, a u slučaju skladištenja dužeg od tri mjeseca, na temperaturi od 2 do 7 °C, najduže još devet mjeseci.

(5) U slučaju odmrzavanja polen se ne zamrzava ponovo.

Pčelinji vosak

Član 9

(1) Pčelinji vosak je proizvod voštanih žlijezda pčela koji služi za izradu saća i to:

- 1) nepročišćeni pčelinji vosak;
- 2) pročišćeni pčelinji vosak (*Cera flava*); i

3) bijeljeni pčelinji vosak (Cera alba).

(2) Pčelinji vosak je svijetlo žute do tamno žute boje, u zavisnosti od odnosa materija, propolisa i polena u vosku, kao i starosti voska prije prerade odnosno topljenja i sastoji se od slobodnih masnih kiselina 13,5-15%, estera 70-74%, ugljovodonika 12,5-15%, vode do 2,5%, mineralnih materija 0,03%, karotinoida, bojenih i aromatičnih materija. Specifična težina voska na temperaturi od 15°C, iznosi 0,956 - 0,969 g/cm³, a tačka topljenja je između 56 i 64 °C.

Propolis

Član 10

Propolis je proizvod koji nastaje mješavinom prirodnog pčelinjeg voska i smolastih materija koje pčele sakupljaju sa drvenastih biljaka i nastaje upotrebom mreža za sakupljanje propolisa koje se postavljaju na satonošama.

Pčelinji otrov

Član 11

(1) Pčelinji otrov ili apitoksin je proizvod otrovne žlijezde pčela, guste tečne konzistencije, bezbojan, specifičnog izrazito jakog mirisa i ljuto-gorkog ukusa ima kisjelu reakciju (pH 4,5- 5,5), specifičnu težinu od 1.08 - 1.13 g/cm³ i suši se na temperaturi do 40 °C.

(2) Rok trajanja pčelinjeg otrova je godinu dana od dana oduzimanja od medonosnih pčela.

(3) Pčelinji otrov se čuva u hermetički zatvorenim bočicama od tamnog stakla, na temperaturi od -15 do + 4° C.

Matični mliječ

Član 12

(1) Matični mliječ je proizvod alotrofnih (podždrijelnih) žlijezda mladih pčela, mliječne boje, guste konzistencije, karakterističnog ukusa i mirisa koji je izvađen 48 do 60 sati nakon presađivanja larvi, uz obavezno uklanjanje larvi iz oduzetog mliječa.

(2) Mliječ iz stava 1 ovog člana, sadrži najmanje 69% vode i 31% suve materije, 12 do 18% bjelančevina, 13% šećera, oko 5,5% masti i oko 1% mineralnih materija i bogat je vitaminima i ne uzima se iz zatvorenih matičnjaka ili legla trutova.

(3) Nakon vađenja matični mliječ se čuva u tamnim, hermetički zatvorenim staklenim posudama, na temperaturi od 18°C do 4°C.

(4) Rok trajanja mliječa iz stava 1 ovog člana iznosi godinu dana od dana oduzimanja, a ako je stabilizovan ili liofilizovan, rok trajanja iznosi najviše dvije godine od dana oduzimanja matičnog mliječa.

Preparati na bazi meda i drugih pčelinjih proizvoda

Član 13

(1) Preparati na bazi meda i drugih pčelinjih proizvoda su:

1) mješavine meda sa drugim pčelinjim proizvodima (matičnim mliječom, polenom ili propolisom);

2) mješavine meda i/ili drugih pčelinjih proizvoda sa ljekovitim biljem i/ili njihovim ekstraktima; ili

3) međusobne mješavine drugih pčelinjih proizvoda.

(2) Preparati iz stava 1 ovog člana, mogu da budu u obliku: kapi, tableta, kapsula, masti i sirupa.

Med sa dodacima

Član 14

(1) Med sa dodacima je mješavina meda sa prehrambenim proizvodima (sušeno voće, proizvodi od sušenog voća i povrća, kakao, sok od voća ili povrća).

(2) Med iz stava 1 ovog člana sadrži najmanje 60% meda u gotovom proizvodu.

Sastojci meda i njihov sadržaj

Član 15

(1) Med se sastoji od različitih šećera, pretežno fruktoze i glukoze i drugih materija kao što su organske kiseline, enzimi i čvrste čestice koje dopijevaju u med tokom njegovog nastajanja.

(2) Polen se smatra prirodnom komponentom specifičnom za med.

(3) Med može da bude tečni, ili viskozne konzistencije, djelimično ili potpuno kristalisan, a boja meda može da varira od bezbojne do tamnosmeđe.

(4) Aroma meda može da varira i treba da potiče od izvornog bilja.

Uslovi za stavljanje meda na tržište

Član 16

(1) Med se stavlja na tržište ako ispunjava sljedeće uslove:

1) ne sadrži namjerno dodate sastojke, uključujući prehrambene aditive i boje, šećer, zaslađivače, arome, konzervanse i slično;

2) ne sadrži organske ili neorganske materije strane njegovom sastavu;

3) nema strani ukus ili miris, nije u stanju vrenja ili previranja, osim meda iz člana 3 stav 2 tačka 7 ovog pravilnika;

4) nema vještački izmjenjenu kisjelost;

5) nije zagrijavan tako da prirodni enzimi budu uništeni ili u znatnoj mjeri inaktivisani (prilikom topljenja iskristalisani med nije zagrijavan na temperaturi višoj od 45°C);

6) ne potiče iz saća u kome je leglo; i

7) nije izložen jonizirajućim ili ultravioletnim zracima.

(2) Iz meda koji se stavlja na tržište ne uklanja se polen niti bilo koja druga komponenta specifična za med, osim ako je to neizbježno prilikom uklanjanja stranih neorganskih ili organskih materija.

(3) Uklanjanje stranih materija iz stava 2 ovog člana ne treba da se vrši na način koji rezultira značajnim uklanjanjem polena.

(4) Odredbe st. 2 i 3 ovog člana ne primjenjuju se na filtrirani med.

(5) Pored uslova iz st. 1 i 2 ovog člana, med koji se stavlja na tržište treba da ispunjava i uslove kvaliteta koji su dati u Prilogu 2.

Uslovi za stavljanje drugih pčelinjih proizvoda na tržište

Član 17

(1) Polen se stavlja na tržište u izvornom obliku (prirodne granule ili mljeven) i u stabilizovanom obliku ako:

1) sadrži najmanje 92% suve materije;

2) sadrži najmanje 60% suve materije ako se zamrzava ili rashlađuje u komori za zamrzavanje ili hlađenje i može se koristiti samo za pripremu preparata na bazi polena;

3) ima svojstven ukus;

4) je sušen na temperaturi nižoj od 40°C i

5) ne sadrži insekte ili djelove insekata, legla, kao i skladišne štetočine.

(2) Propolis se stavlja na tržište ako:

- 1) sadrži najmanje 35% materija koje se ekstrahuju alkoholom;
- 2) ne sadrži katran i jedinjenja slična katranu, odnosno katranske smole;
- 3) ne sadrži više od 5% mehaničkih nečistoća i ostataka pčela i
- 4) ne sadrži više od 30% voska.

(3) Pčelinji otrov se stavlja na tržište u obliku praha ako:

1) sadrži 30 do 45% suve materije, od čega bjelančevine i peptidi čine oko 80% u kojima se nalaze najaktivniji biohemijski i farmakološki sastojci, a u isparljivoj frakciji, pored vode prisutni su: N-amilov, izoamilov i etilov acetat; i

2) je vlažnost najviše 12%, a primjese nerastvorljive u vodi prelaze udio od 10%.

(4) Matični mliječ se može staviti na tržište u izvornom obliku, stabilizovan ili liofilizovan ako:

- 1) sadrži najmanje 12% bjelančevina; i
- 2) ne sadrži više od 70% vode, odnosno manje od 30% suve materije.

Označavanje

Član 18

(1) Nazivi proizvoda iz člana 3 st. 1 i 2 ovog pravilnika koriste se za njihovo označavanje prilikom stavljanja na tržište, a mogu se zamijeniti nazivom „med“, osim u slučaju:

- 1) meda u saću;
- 2) meda sa saćem ili meda sa djelovima saća;
- 3) pekarskog meda.

(2) Kod pekarskog meda, na deklaraciji u neposrednoj blizini naziva proizvoda, navode se riječi: „samo za kuvanje i pečenje“.

(3) Nazivi proizvoda iz člana 3 stav 1 i člana 3 stav 2 tač. 1 do 6 ovog pravilnika mogu se dopuniti podacima koji se odnose na:

1) cvjetno ili biljno porijeklo, kada proizvod u potpunosti ili uglavnom dolazi od navedenog izvora i posjeduje organoleptička, fizičko-hemijska i mikroskopska svojstva navedenog porijekla;

2) regionalno, teritorijalno ili topografsko porijeklo, kada proizvod u cijelosti dolazi iz navedenog izvora;

3) posebne kriterijume kvaliteta.

(4) Izuzetno od stava 2 ovog člana, kada se pekarski med upotrebljava kao sastojak u složenoj hrani, naziv „med“ se može koristiti u nazivu te hrane, pod uslovom da se u popisu sastojaka navede puni naziv „pekarski med“.

(5) Ako se pekarski med stavlja na tržište u kontejnerima ili ambalaži za industrijsku upotrebu, puni naziv proizvoda treba da bude jasno naznačen na ambalaži, kao i u pratećoj prodajnoj dokumentaciji.

(6) Naziv „filtrirani med“ i „pekarski med“ na deklaraciji treba da budu navedeni tako da su jasno vidljivi, čitljivi i neizbrisivi.

Porijeklo

Član 19

(1) Na deklaraciji meda navodi se država porijekla u kojoj je med sakupljen.

(2) Ako med potiče iz više od jedne države, države porijekla u kojima je med sakupljen navode se na deklaraciji u glavnom vidnom polju, prema redoslijedu njihovog udjela u masi od najvećeg ka najmanjem, zajedno sa procentualnim udjelom koji svaka od tih država predstavlja u mješavini.

(3) Prilikom navođenja udjela iz stava 2 ovog člana, prihvatljivo je odstupanje od 5% za svaki pojedinačni udio u mješavini, koje je izračunato na osnovu dokumentacije subjekta u poslovanju hranom o sljedivosti.

(4) Izuzetno od stava 2 ovog člana, ako je broj država porijekla u mješavini veći od četiri, a četiri najveća udjela čine više od 50% ukupne mase meda, navodi se procentualni udio samo za ta četiri najveća udjela, dok se preostale države porijekla navode opadajućim redoslijedom bez procenta.

(5) U slučaju pakovanja čija je neto količina manja od 30 grama, nazivi država porijekla mogu se zamijeniti dvoslovnom oznakom (kodom) države, u skladu sa važećim međunarodnim standardom za dvoslovne kodove država.

(6) Izuzetno od stava 2 ovog člana, označavanje mješavina meda po potrebi vrši se navođenjem jedne od sljedećih oznaka:

- 1) „mješavina meda iz država članica Evropske unije“;
- 2) „mješavina meda iz država koje nijesu članice Evropske unije“;
- 3) „mješavina meda iz država članica Evropske unije i država koje nijesu članice Evropske unije“.

Pakovanje i čuvanje

Član 20

(1) Med se pakuje u zatvorenim posudama koje su napravljene od materijala koji se koristi u prehrambenoj industriji i koje ispunjavaju propisane zahtjeve.

(2) Med se čuva u suvim, tamnim i provjetrenim prostorijama, na sobnoj temperaturi.

Ispitivanje kvaliteta meda

Član 21

(1) Kvalitet meda predstavlja ukupno svojstvo meda, drugih pčelinjih proizvoda i preparata na bazi meda u zavisnosti od sastava, dodatih materija, tehnoloških postupaka, pakovanja, čuvanja i skladištenja

(2) Ispitivanje meda radi utvrđivanja kvaliteta i sastava vrši ovlašćena laboratorija primjenom međunarodno priznatih validiranih metoda, posebno onih koje je utvrdila Komisija Codex Alimentarius i Međunarodna komisija za med (IHC).

(3) Metode iz stava 2 ovog člana koriste se na način koji osigurava pouzdane, ponovljive i uporedive rezultate laboratorijskih analiza.

(4) Dok se ne omogući primjena metoda iz stava 2 ovog člana, mogu se koristiti i druge validirane metode ispitivanja u skladu sa posebnim propisima.

Med na tržištu

Član 22

Med koji je stavljen na tržište ili označen do početka primjene ovog pravilnika, ostaje na tržištu do isteka zaliha.

Prilozi

Član 23

Prilozi 1 i 2 čine sastavni dio ovog pravilnika.

Prestanak primjene

Član 24

Odredba člana 19 stav 6 ovog pravilnika primjenjivaće se do dana pristupanja Crne Gore Evropskoj uniji.

Prestanak važenja

Član 25

Danom početka primjene ovog pravilnika prestaje da važi Pravilnik o minimalnom kvalitetu meda i drugih pčelinjih proizvoda („Službeni list CG“, broj 27/14).

Stupanje na snagu

Član 26

Ovaj pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u „Službenom listu Crne Gore“, a primjenjivaće se od 1. juna 2027. godine.

*U ovaj pravilnik prenesena je Direktiva (EU) 2024/1438 Evropskog parlamenta i Savjeta od 14. maja 2024. godine o izmjeni direktiva Savjeta 2001/110/EZ o medu, 2001/112/EZ o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim za ishranu ljudi, 2001/113/EZ o voćnim džemovima, želeima i marmeladama i zaslađenom kesten pireu namijenjenim za ishranu ljudi i 2001/114/EZ o određenim vrstama ugušćenog (kondenzovanog) mlijeka i mlijeka u prahu za ishranu ljudi.

Broj: 04-307/26-6836/3

Podgorica, 18. maja 2026. godine

Ministar,

Vladimir Joković, s.r.

PRILOG 1

Naziv biljne vrste	Udio polenovih zrnaca u nerastvorljivom dijelu
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% (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>Satureja montana</i> L.)	20%
Maslačak (<i>Taraxacum officinale</i> Weber)	20%
Ruzmarin (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	20%
Kadulja (<i>Salvia officinalis</i> L.)	15% (10%*)
Planika (<i>Arbutus unedo</i> L.)	10%
Agrumi (<i>Citrus</i> spp.)	10% (5%*)
Lavanda (<i>Lavandula</i> spp.)	10% (5%*)

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

USLOVI U POGLEDU KVALITETA MEDA

1. Količina šećera	
a) količina glukoze i fruktoze	
- cvjetni med	Najmanje 60 g/100 g
- medljikovac	Najmanje 45 g/100 g
b) količina saharoze	Najviše 5 g/100 g
- za sve vrste meda	
- bagrem (<i>Robinia pseudoacacia</i>), lucerka (<i>Medicago sativa</i>), vrijesak, slatkovina, eukaliptus (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), agrumi (<i>Citrus spp.</i>)	Najviše 10 g/100 g
- lavanda (<i>Lavandula spp.</i>)	Najviše 15 g/100 g
2. Količina vode	
- za sve vrste meda	Najviše 20%
- vrijesak (<i>Calluna vulgaris</i>) i pekarski med uopšte	Najviše 23%
- pekarski med od vrijeska (<i>Calluna vulgaris</i>)	Najviše 25%
3. Količina materija nerastvorljivih u vodi	
- za sve vrste meda	Najviše 0,1 g/100 g
- presovani i topljeni med (presovani med)	Najviše 0,5 g/100 g
4. Slobodne kisjeline	
- za sve vrste meda	Najviše 50 mEq na 1000 g
- pekarski med	Najviše 80 mEq na 1000 g
5. Električna provodljivost	
- vrste meda koje nisu dolje navedene i mješavine tih vrsta	Najviše 0,8 mS/cm
- medljikovac, med od kestena i njihove mješavine	Najmanje 0,8 mS/cm
- izuzetak su planika (<i>Arbutus unedo</i>), vrijes, eukaliptus, lipa,	

manuka (<i>Leptospermum</i>), čajevac	
6. Aktivnost dijastaze i količina hidroksimetilfurfurala (HMF), utvrđeni u trenutku stavljanja na tržište	
a) aktivnost dijastaze (po Schadeu)	
- sve vrste meda, osim pekarskog meda	Najmanje 8
- vrste meda sa niskom prirodnom količinom enzima (npr. med od citrusa) i količinom HMF ne većom od 15 mg/kg	Najmanje 3
b) HMF	
- sve vrste meda, osim pekarskog meda	Najviše 40 mg/kg
- med koji vodi porijeklo iz predjela tropske klime i mješavina takvog meda	Najviše 80 mg/kg