

Európske právne predpisy týkajúce sa medu



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Európske právne predpisy týkajúce sa mliečnych výrobkov



- Nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín
- Nariadenie č. 852/2004 o hygiene potravín
- Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu
- Nariadenie (EÚ) č. 1308/2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami
- Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom
- Smernica 2011/91/ES – označovanie šarže
- SMERNICA 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o med

Nariadenie (ES) č. 178/2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín

Požiadavky na bezpečnosť potravín:

Potraviny sa nesmú uvádzať na trh, ak nie sú bezpečné.

potravina sa považuje za nebezpečnú, ak sa považuje za
zdraviu škodlivé
nevhodné na ľudskú spotrebu



Nariadenie č. 852/2004 o hygiene potravín

Povinnosti prevádzkovateľov potravinárskych podnikov

Všeobecné a osobitné hygienické požiadavky

Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body

Úradné kontroly, registrácia a schvaľovanie

Príručky osvedčených postupov

Dovoz a vývoz

Príloha 1 – prvovýroba

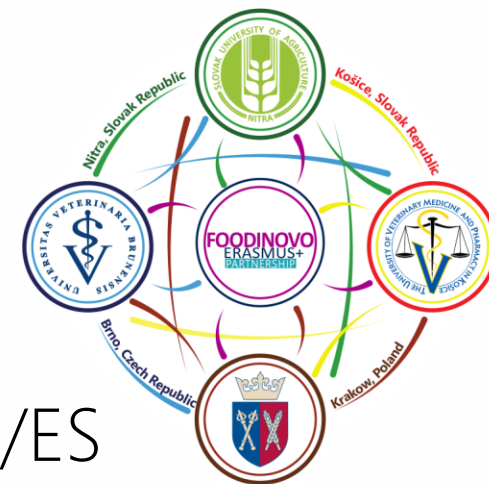
Príloha 2 – Všeobecné hygienické požiadavky na všetkých prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (okrem prípadov, keď sa uplatňuje príloha 1)



Definícia: Nariadenie č. 1308/2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami

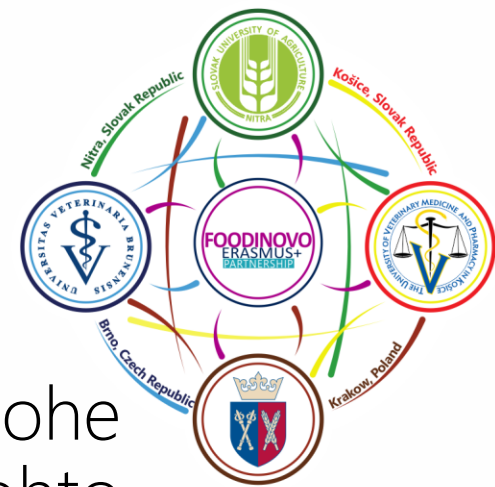
Medom sa rozumie med v zmysle smernice Rady 2001/110/ES (1), a to aj pokiaľ ide o hlavné druhy medu.

"Včelárske výrobky" znamenajú med, včelí vosk, materskú kašičku, propolis alebo peľ.

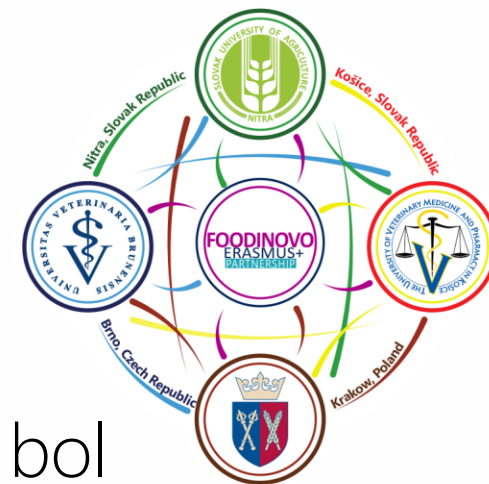


SMERNICA RADY 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede

- výraz "med" sa vzťahuje iba na produkt definovaný v prílohe I, bod 1 a používa sa pri obchodovaní na označenie tohto produktu;
- Med je prírodná sladká látka produkovaná včelami *Apis mellifera* z nektáru rastlín alebo zo sekrétov živých častí rastlín alebo z výlučkov hmyzu sajúceho rastliny na živých častiach rastlín, ktoré včely zbierajú, transformujú kombináciou s vlastnými špecifickými látkami, ukladajú sa, dehydratujú, skladujú a nechávajú v plástoch dozrieť a dozrieť.



SMERNICA RADY 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede

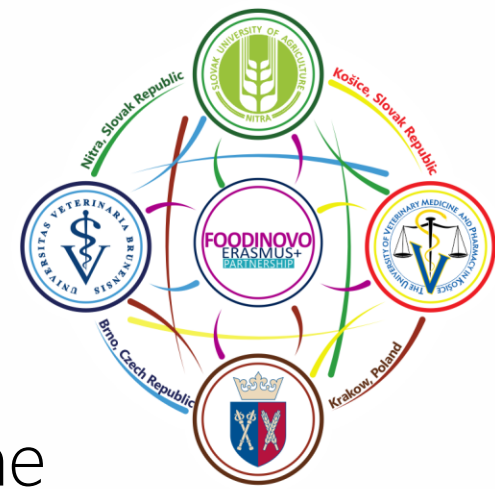


Na etikete sa uvedie krajina alebo krajiny pôvodu, kde bol med získaný. Ak však med pochádza z viac ako jedného členského štátu alebo tretej krajiny, toto označenie sa môže podľa potreby nahradiť jedným z týchto označení: "zmes medov ES",

"zmes medov mimo ES",

"zmes medov z ES a mimo ES".

SMERNICA RADY 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede



Výraz "med" sa vzťahuje len na produkt definovaný v prílohe I, bod 1 a používa sa pri obchodovaní na označenie tohto produktu; Hlavné druhy medu sú nasledovné:

1) Podľa pôvodu:

 kvetový med alebo nektárový med (med získaný z rastlinného nektáru);

 medovicový med (med získaný hlavne z výlučkov hmyzu sajúceho rastliny (Hemiptera) na živej časti rastlín alebo sekrétov živých častí rastlín.

Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey



Hlavné druhy medu sú nasledovné:

2. podľa spôsobu výroby a/alebo prezentácie:

- plástový med (med skladovaný včelami v bunkách čerstvo postavených plástov bez plodu alebo tenkých plástových základových listov vyrobených výlučne zo včelieho vosku a predávaných v zapečatených celých plástoch alebo častiach takýchto plástov);
- kusový med alebo rezaný plást v mede (med, ktorý obsahuje jeden alebo viac kusov plástového medu);
- scedený med (med získaný odkvapkaním odkvapkaných plástov bez plodu)
- extrahovaný med (med získaný odstredením odstredených plástov bez plodu)
- lisovaný med (Med získaný lisovaním bezplodových plástov s použitím mierneho tepla nepresahujúceho 45 °C alebo bez neho)
- filtrovaný med (med získaný odstránením cudzích anorganických alebo organických látok takým spôsobom, ktorý vedie k významnému odstráneniu peľu).

Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey

Pekársky med
Med, ktorý je

vhodné na priemyselné použitie alebo ako zložka iných potravín, ktoré sa potom spracúvajú

Môžu:

- mať cudziu chuť alebo zápach, alebo
- začali kvasiť alebo už kvasili, alebo
- boli prehriate.

V prípade pekárskeho medu sa na etikete uvedú slová "určené len na varenie" v tesnej blízkosti názvu produktu;

Ak bol pekársky med použitý ako zložka viaczložkovej potraviny, výraz "med" sa môže používať v názve výrobku viaczložkovej potraviny namiesto výraz "pekársky med". V zozname zložiek sa však výraz uvedený v Použije sa bod 3 prílohy I



SMERNICA RADY 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede



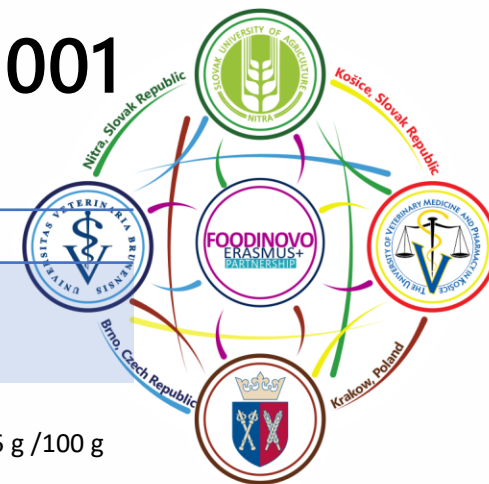
PRÍLOHA II KRITÉRIÁ ZLOŽENIA MEDU

- OBSAH CUKRU
- OBSAH VLHKOSTI
- OBSAH NEROZPUSTNÝ V PÁSE
- ELEKTRICKÁ VODIVOSŤ
- VOĽNÁ KYSELINA
- DIAŠTATICKÁ AKTIVITA A HYDROXYMETYLFURFURAL DETERMICE AGTEROVÉ SPRACOVANIE A ZMIEŠAVANIE

SMERNICA RADY 2001/110/ES z 20. decembra 2001 o mede

ANNEX II COMPOSITION CRITERIA FOR HONEY

CUKOR HOTOVOSŤ	fruktóza	kvet: najmenej 60 g/100 g	Medovicový med, zmesi medovice s kvetom: nto menej ako 45 g/100 g	
	sacharóza	Všeobecne: najviac 5g/100g	agát alse (Robinia pseudoacacia), lucerna (Medicago sativa), Menzies Banksia (Banksia menziesii), zimolez francúzsky (Hedysarum), červená guma (Eucalyptus camadulensis), koža (Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii), Citrus spp.: najviac 10 g/100 g	lavender: not more than 15 g /100 g
OBSAH VLHKOSTI	všeobecne: najviac 20 %		Vresy a pekárky všeobecne: najviac 23 %	Pekársky med z vresu: najviac 25 %
WATE- INSOLUBE OBSAH	všeobecne: najviac 0,1 g/100 g		lisovaný med: najviac 0,5 g/100 g	
ELEKTRICKÁ KOVODIVOSŤ	med neuvedený: najviac 0,8 mS/cm		medovicový a gaštanový med a ich zmesi okrem uvedené v zozname: najviac 0,8 mS/cm	
VOĽNÁ Kyselina	všeobecne: najviac 50 miliekvivalentov kyseliny na 1 000 g		pekársky med: najviac 80 miliekvivalentov kyseliny na 1 000 g	
DIASTÁZOVÁ AKTIVITA	in všeobecne, okrem pekárskeho medu: najmenej 8		medy s nízkym obsahom prírodných enzýmov (napr. citrusové medy) a obsahom HMF najviac 15 mg/kg: najmenej 3	
HMF	vo všeobecnosti, okrem pekárskeho medu: najviac 40 mg/kg (podľa ustanovení písm. a), druhá zarážka)		medy deklarovaného pôvodu z oblastí s tropickým podnebím a zmesi týchto medov: najviac 80 mg/kg	



Regulation No 853/2004 laying down specific hygiene rules for food of animal origin

Článok 1

Toto nariadenie ustanovuje osobitné predpisy o hygiene potravín živočíšneho pôvodu pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov. Tieto pravidlá dopĺňajú pravidlá ustanovené nariadením (ES) č. 852/2004. Uplatňujú sa na nespracované a spracované produkty živočíšneho pôvodu.

Príloha I: 8. INÉ DEFINÍCIE

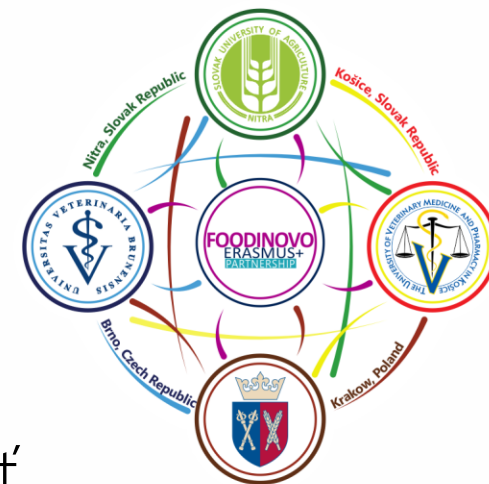
8.1. „Produkty živočíšneho pôvodu“ sú:

potraviny živočíšneho pôvodu vrátane medu a krvi



Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

- Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu uvádzať na trh produkty živočíšneho pôvodu vyrobené v spoločenstve, iba ak boli pripravené a manipulované s nimi výlučne v prevádzkarniach:
 - ktoré spĺňajú príslušné požiadavky nariadenia (ES) č. 852/2004, požiadavky príloh II a III k tomuto nariadeniu a iné príslušné požiadavky potravinového práva;
 - a že príslušný orgán zaregistroval alebo, ak sa to vyžaduje v súlade s odsekom 2, schválil.

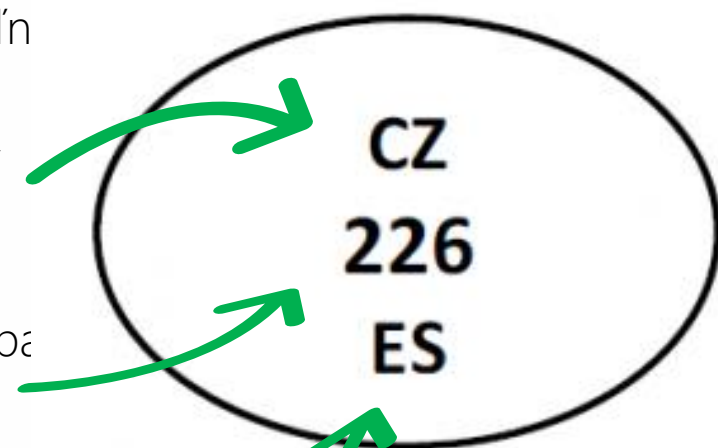


Nariadenie č. 853/2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

PRÍLOHA II

Identifikačná značka sa musí použiť predtým, ako výrobok opustí výrobné miesto. Značka musí byť čitateľná a nezmazateľná a znaky musia byť ľahko rozpoznateľné. Musí byť jasne vyznačené pre príslušné orgány.

- Značka musí uvádzať názov krajiny, v ktorej sa prevádzkareň nachádza, ktorý môže byť úplne napísaný alebo uvedený ako dvojpísmenový kód v súlade s príslušnou normou ISO.
- Značka musí uvádzať schvaľovacie číslo prevádzkarne. Ak prevádzkareň vyrába potraviny, na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie, aj potraviny, na ktoré sa nevzťahuje, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku môže použiť rovnakú identifikačnú značku na oba druhy potravín.
- Ak sa uplatňuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Spoločenstve, značka musí mať oválny tvar a musí obsahovať skratku CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ alebo WE.



Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



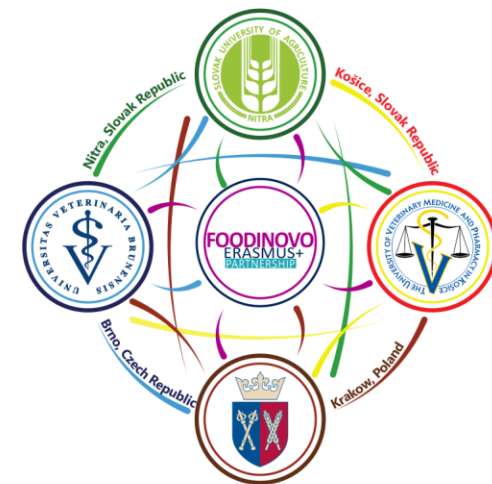
Článok 6 - Základná požiadavka

Ku každej potravine určenej na zásobovanie konečného spotrebiteľa alebo zariadení spoločného stravovania sa prikladajú informácie o potravine v súlade s týmto nariadením.

Článok 7 - Čestné informačné postupy

Informácie o potravinách nesmú byť zavádzajúce

Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



- Články 12 a 13: Dostupnosť a umiestňovanie povinných informácií o potravinách; prezentácia
- Povinné informácie o potravinách musia byť k dispozícii a ľahko prístupné
- V prípade balených potravín – priamo na obale, trvanlivosť, krajina pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo výroby
- Povinné informácie o potravinách sú vyznačené na nápadnom (atraktívnom) mieste takým spôsobom, aby boli ľahko viditeľné, jasne čitateľné (čitateľné) a v prípade potreby nezmazateľné (nedali sa vymazať)
- Nesmie byť žiadnym spôsobom skrytý, nezreteľný, odvádzaný alebo prerušený žiadnym iným písomným alebo obrazovým materiálom alebo akýmkoľvek iným zasahujúcim materiálom.
- Povinné údaje uvedené v článku 9 ods. 1 sú vytlačené na obale alebo etikete takým spôsobom, aby sa zabezpečila jasná čitateľnosť, písmom s použitím veľkosti písma, ak stredná výška vymedzená v prílohe IV sa rovná alebo je väčšia ako 1,2 mm
- V prípade obalov alebo nádob, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm², sa stredná výška písma uvedená v odseku 2 rovná alebo je väčšia ako 0,9 mm.

Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



Článok 9 - Zoznam povinných údajov

- Názov potravy
- Zoznam zložiek
- Alergény
- Množstvo určitých zložiek
- Netto množstvo potravy
- Dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby

Nariadenie (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom



Článok 9 - Zoznam povinných údajov

- Všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky používania
- Meno alebo obchodný názov a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku
- Krajina pôvodu je povinná, ak by jej neuvedenie mohlo viesť spotrebiteľa do omylu, pokiaľ ide o skutočnú krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu potraviny, najmä ak by z informácií sprevádzajúcich potravinu alebo z etikety ako celku inak vyplývalo, že potravina má odlišnú krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu.
- Návod na použitie v prípadoch, keď by bez poskytnutia takéhoto návodu bolo ťažké potravinu správne použiť
- Výživové údaje
- Okrem podrobností vymenovaných v článku 9 ods. 1,
- dodatočné povinné údaje pre osobitné druhy alebo kategórie potravín sú stanovené v prílohe III (napríklad: balené v ochrannej atmosfére, so sladidlami, s cukrom a sladidlami)

Smernica 2011/91/ES – označovanie šarže



Článok 1: Označenie dávky: séria predajných jednotiek potraviny vyrobená, vyrobená alebo balená za prakticky rovnakých podmienok.

Potravina sa nesmie predávať, pokiaľ nie je sprevádzaná označením uvedeným v článku 1 ods. 1.

Odsek 1 sa neuplatňuje:

- poľnohospodárske výrobky, ktoré pri odchode z podniku:
- predané alebo dodané na miesta dočasného uskladnenia, prípravy alebo balenia;
- prepravené do organizácií výrobcov; alebo
- zozbierané na okamžité začlenenie do prevádzkovej prípravy alebo systému spracovania;
- ak v mieste predaja konečnému spotrebiteľovi potraviny nie sú predbalené, balené na žiadosť kupujúceho alebo balené na okamžitý predaj;
- na obaly alebo kontajnery, ktorých najväčšia strana je menšia ako 10 cm²;
- na jednotlivé porcie zmrzliny. Označenie umožňujúce identifikáciu dávky sa uvedie na kombinovanom obale.

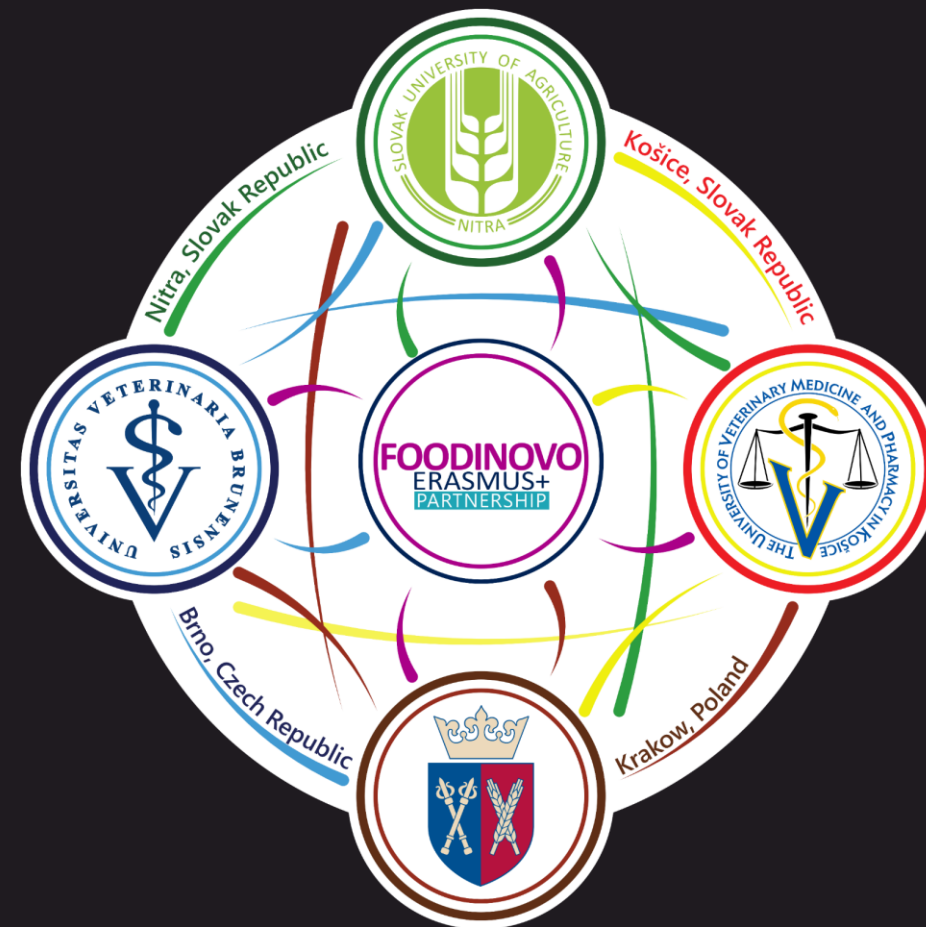
This work was co-funded by the Erasmus+ Programme
of the European Union

Innovation of the structure and content of study
programs profiling food study fields with a view to
digitizing teaching

Táto publikácia bola spolufinancovaná programom
Európskej Únie Erasmus+

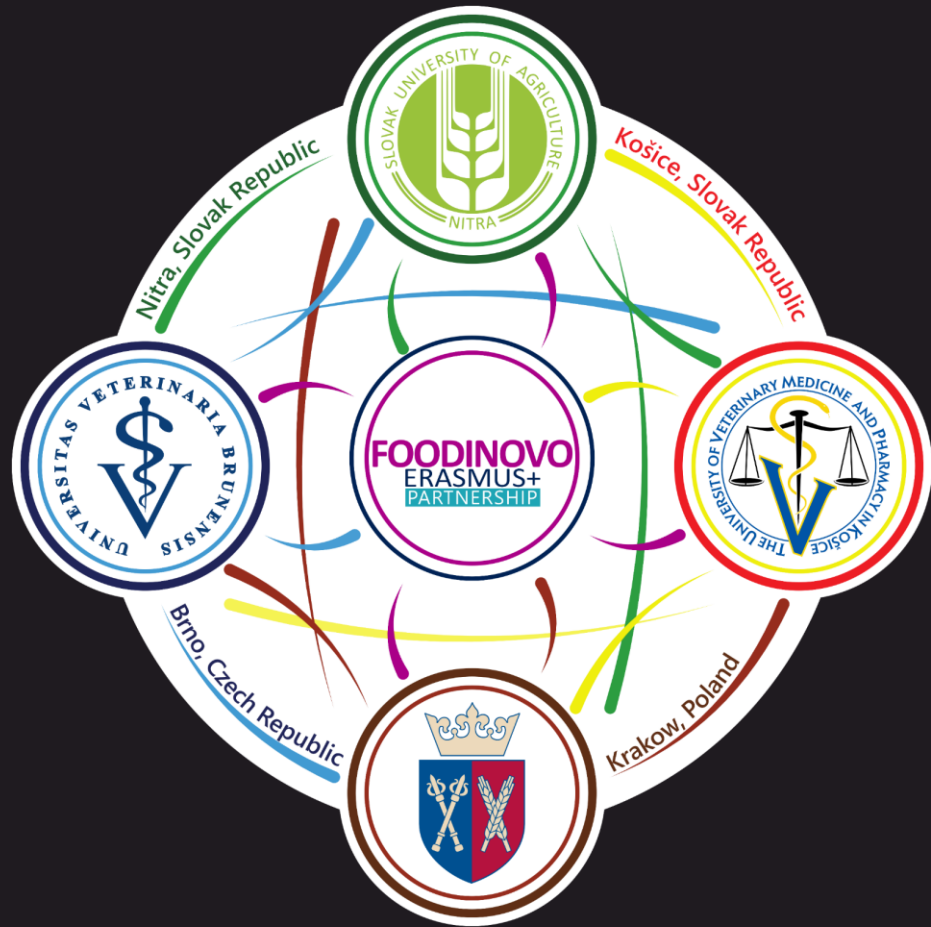
Inovácia štruktúry a obsahového zamerania študijných
programov profilujúcich potravinárske
študijné odbory s ohľadom na digitalizáciu výučby

FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



FOODINOVO | 2020-1-SK01-KA203-078333

