

Підтримку надає:



Федеральне міністерство
продовольства і
сільського господарства

на підставі рішення
Німецького Бундестагу

Агрополітичний звіт

APD/APB/07/2024

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ВИМОГ ДО МЕДУ

Порівняльний аналіз нормативної документації з посиланням на європейські положення

Анна Бурка

Київ, липень 2024 року

Виконавці

Оперативний партнер

Про проєкт «Німецько-український агрополітичний діалог» (АПД)

Проєкт «Німецько-український агрополітичний діалог (АПД)» реалізується за підтримки Федеральним Міністерством продовольства та сільського господарства (BMEL) з 2006 року і наразі до 2024 року та за його замовленням через виконавця ТОВ ГФА Консалтинг Груп, а також робоче співтовариство, яке складається з ТОВ ІАК Аграр консалтинг (ІАК), Лейбніц-Інституту аграрного розвитку в країнах з перехідною економікою (ІАМО) та ТОВ АФЦ Агрікалчер енд Файненс Консалтантс. Реципієнтом проєкту виступає Національна асоціація сільськогосподарських дорадчих служб України «Дорада». При реалізації важливих заходів для розвитку ринку землі, використання державних земельних площ та приватизації АПД працює у кооперації з ТОВ з управління та реалізації земель (BVVG). Бенефіціаром проєкту виступає Міністерство аграрної політики та продовольства України.

Проєкт має підтримувати Україну в питаннях розвитку сталого сільського господарства, ефективної переробної промисловості та підвищення міжнародної конкурентоспроможності відповідно до принципів ринкової та регуляторної політик та з урахуванням потенціалу розвитку, який виникає в рамках Угоди про Асоціацію між ЄС та Україною. З цією метою Проєкт має надавати інформацію про німецький, а також міжнародний, європейський досвід з розробки рамкових аграрно-політичних умов, а також з організації відповідних аграрно-політичних установ.



www.apd-ukraine.de

Автор

Анна Бурка

Дисклеймер

Це дослідження публікується за відповідальності Німецько-українського агрополітичного діалогу (АПД). Будь-які точки зору та результати, висновки, пропозиції чи рекомендації в дослідженні належать авторам і не обов'язково збігаються з думкою АПД.

© 2024 Німецько-український агрополітичний діалог
Всі права захищено.

Зміст

1. ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ НОРМАТИВНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ З ПОСИЛАННЯМ НА ЄВРОПЕЙСЬКІ ПОЛОЖЕННЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТИ ОПИТУВАННЯ ОСНОВНИХ ПЕРЕРОБНИКІВ МЕДУ В УКРАЇНІ ЗА СТАНДАРТАМИ.....	12
3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОЇ РОБОТИ ЗІ СТАНДАРТАМИ В КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ	14

1. ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ НОРМАТИВНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ З ПОСИЛАННЯМ НА ЄВРОПЕЙСЬКІ ПОЛОЖЕННЯ

В Україні в 2005 році на зміну ГОСТ¹ 19792 -87 «Мед натуральный. Технические условия», наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.12.2005 № 379 «Про затвердження національних стандартів України, зміни до національного стандарту, національних змін до міждержавних стандартів та скасування нормативних документів», було затверджено новий національний стандарт - ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральный. Технические условия». Розробником стандарту був ННЦ «Інститут бджільництва імені П. І. Прокоповича» УААН. Цей стандарт містить у собі, зокрема, визначення понять та терміни стосовно меду, технічні вимоги, вимоги щодо пакування, маркування, безпеки, методи контролювання, правила транспортування, приймання та зберігання. На сьогоднішній час, даний документ передбачає лише добровільні до виконання вимоги до маркування, виробництва і продажу меду на території України та його дія не поширюється на експортні поставки продукту.

Після підписання угоди між Україною та ЄС про Поглиблену та всеохоплюючу зону вільної торгівлі між Україною та ЄС, яка набула чинності у 2016 році, наша країна взяла на себе ряд зобов'язань щодо адаптації всієї нормативно-правової бази у відповідність до норм та стандартів ЄС і прийняття ідентичних обов'язкових технічних регламентів для обраних категорій продукції.

В результаті, у 2019 році Міністерство аграрної політики і продовольства України розробило та наказом № 330 від 19.06.2019 (далі – Наказ № 330) затвердило обов'язкові вимоги до меду, таким чином гармонізувавши законодавство України із законодавством Європейського Союзу в частині вимог до меду (Директива Ради ЄС № 2001/110). Даним документом встановлюються вимоги щодо термінології, маркування та етикетування меду з метою забезпечення ефективної роботи ринку та запобігання недобросовісним практикам, які можуть вводити споживачів в оману. Наказ набрав чинності з 6 лютого 2020 року, а добровільне застосування затверджених вимог передбачено до 1 січня 2023 року².

Нижче приведені порівняльні таблиці визначень, органолептичних, фізико-хімічних та показників безпеки у Національному стандарті (ДСТУ 4497:2005), Директиві ЄС № 2001/110 та Наказі № 330.

1 Державний стандарт (ГОСТ) (рос. Государственный стандарт, ГОСТ) — одна з основних категорій стандартів в СРСР. У 1992 р. прийнятий як міждержавний стандарт в СНД.

2 <https://www.kmu.gov.ua/news/minagropolitiki-v-ukrayini-zatverdzheno-vimogi-do-medu>

Порівняльна таблиця визначення та класифікації меду

Директива Ради ЄС № 2001/110 ³	ДСТУ 4497:2005 ⁴	Наказ № 330 ⁵
Мед - це натуральна солодка речовина, вироблена бджолами <i>Apis mellifera</i> з нектару рослин або з секретій живих частин рослин, чи з виділень комах, які смокчуть рослинний сік, на живих частинах рослин, що їх бджоли збирають, перетворюють шляхом сполучення з власними особливими речовинами, відкладають, зневоднюють, зберігають і залишають дозрівати у стільниках.	Мед - натуральна солодка речовина, що виробляється медоносної бджолами з нектару квітів, або виділень з живих частин рослин або з комах, які паразитують на живих частинах рослин, які бджоли збирають, перетворюють змішуванням з особливими речовинами, що ними виробляються, заготовляють та залишають у медових стільниках для визрівання і досягнення потрібної кондиції.	Мед - натуральна солодка речовина, вироблена бджолами <i>Apis mellifera</i> шляхом сполучення з власними особливими речовинами нектару рослин або секретії живих частин рослин чи виділень комах, що смокчуть рослинний сік на живих частинах рослин, які збирають бджоли, з подальшим відкладенням, зневодненням, зберіганням для дозрівання у стільниках;
Основні види меду такі: за походженням:		
(i)квітковий мед або нектарний мед (ii)падевий мед	(i) квітковий (ii) квітковий з домішкою паді	(i)квітковий або нектарний мед (ii)падевий мед
За способом отримання/ виробництва:		
(i)стільниковий мед (ii)стільники в меду (iii)злитий мед (iv)центрифужний мед (v)пресований мед (vi)фільтрований мед	(i)стільниковий мед (ii) центрифужний мед (iii)пресовий мед	(i)стільниковий мед (ii)стільники в меду (iii)злитий мед (iv)центрифужний (екстрагований) мед (v)пресований мед

3 <https://ips.ligazakon.net/document/view/Re33696?an=1>

4 https://pasika.pp.ua/docs/dstu_4497-2005.pdf

5 https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_006-01#Text

Директива Ради ЄС № 2001/110	ДСТУ 4497:2005	Наказ № 330
За вмістом пилкових зерен:		
Не визначається	<p>Монофлорний мед – мед, які містять пилкові зерна переважно одного виду рослин</p> <p>Поліфлорний мед - мед, які містять пилкові зерна декількох видів рослин</p> <p>Видовий склад пилкових зерен , не менше 10%(для вищого та першого гатунку)</p>	<p>Монофлорний квітковий (нектарний) - мед, у якому переважають пилкові зерна одного виду рослин у кількості не менше ніж 30 % для всіх видів меду, а для меду з акації та липи - не менше ніж 20 %;</p> <p>мед поліфлорний квітковий (нектарний) - мед, який містить пилкові зерна кількох видів рослин у кількості менше ніж 30 % для всіх видів меду, а для меду із акації та липи - менше ніж 20 %;</p>
<p>Мед для кондитерських виробів</p> <p>Мед, (а) придатний для промислового використання або використання як інгредієнта інших харчових продуктів, які потім обробляють, та (b) може:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мати сторонній смак чи запах, або - почати бродити або перебродити, або - бути перегрітим. 	Не виділяють окремо	мед для кондитерських виробів - мед, який може бути перегрітим та/або мати показник гідроксиметилфурфуролу більше ніж 40 мг/кг. Такий мед може мати сторонній смак чи запах, притаманні перегрітому меду;

Порівняльна таблиця органолептичних показників меду

Директива Ради ЄС № 2001/110	ДСТУ 4497:2005	Наказ № 330
Колір:		
Варіюється від майже безбарвного до темно-коричневого.	Безкольоровий, білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками	Повинен бути від прозорого(безкольорового), білого, світло-жовтого до темно-коричневого;
Консистенція:		
Може бути рідкою, в'язкою або частково чи повністю кристалізованою.	Рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна	Може бути рідкою, в'язкою, дуже в'язкою, щільною;
Кристалізація:		
Не вказано	від дрібно – до крупнозернистої;	від дрібно – до крупнозернистої;
Смак та аромат:		
Смак та аромат варіюються, але зумовлені рослинним походженням.	Смак солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків; Аромат специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів	Смак солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків; Аромат специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів; Смак та аромат варіюються, але зумовлені рослинним походженням залежно від виду рослини.
	Ознаки бродіння (закисання): не дозволені Механічні домішки: не дозволені	

Примітка1 для ДСТУ 4497:2005: Для меду з каштану, тютюну, дозволено гіркуватий присмак. У квітковому меді з домішками паді дозволено гіркуватий або кислуватий присмак

Примітка2 для ДСТУ 4497:2005: До механічних домішок належать видимі природні небажані домішки(мертві бджоли та їх частки, личинки бджіл, шматочки стільників)та видимі сторонні (зола, пил, пісок, солома, волосся, рослинні волокна тощо). За наявності в меді природніх небажаних домішок, продукт не реалізують, його треба очистити. У разі забруднення сторонніми домішками мед бракують.

За вимогами національного стандарту з фізико-хімічних показників нормуються: видовий склад пилкових зерен, масова частка води та сахарози, вміст відновлювальних цукрів і проліну, діастазне число, кількість гідроксиметилфурфуролу (ГМФ), кислотність та електропровідність, наявність паді.

Порівняльна таблиця фізико-хімічних показників меду

Директива Ради ЄС № 2001/110	ДСТУ 4497:2005	Наказ № 330
Вміст цукрів:		
Вміст фруктози і глюкози:		
- квітковий мед - не менше ніж 60 г/100 г - падевий мед, купажі падевого меду з квітковим медом - не менше ніж 45 г/100 г	Масова частка відновлювальних цукрів(до безводної речовини) Мед вищого гатунку -не менше 80% Мед першого гатунку – не менше 70%	-мед квітковий (нектарний) повинен мати не менше ніж 60 г/100 г -падевий мед і його купажі (суміші) з квітковим (нектарним) медом повинен мати не менше ніж 45 г/100 г
Вміст сахарози:		
- загалом -не більше ніж 5 г/100 г - робінія псевдоакація (<i>Robinia pseudoacacia</i>), люцерна посівна (<i>Medicago sativa</i>), банксія (<i>Banksia menziesii</i>), копійочник (<i>Hedysarum</i>), червоний евкаліпт (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), шкіряне дерево (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i>), (<i>Citrus spp.</i>) - не більше ніж 10 г/100 г - лаванда (<i>Lavandula spp.</i>) огірочник лікарський (<i>Borago officinalis</i>) -не більше ніж 15 г/100 г	Масова частка сахарози до безводної речовини Мед вищого гатунку -не більше 3,5 % Мед першого гатунку – не більше 6% Виняток: акація біла -не більше 10%	-всі види меду не більше ніж 5 г/100 г -мед, вироблений з таких рослин як: акація (<i>Robinia pseudoacacia</i>), люцерна (<i>Medicago sativa</i>), банксія (<i>Banksia menziesii</i>), копійочник (<i>Hedysarum</i>), евкаліпт червоний (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), шкіряне дерево, види цитрусових (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus spp.</i>) повинен мати не більше ніж 10 г/100 г -мед, вироблений з таких рослин як: лаванда (<i>Lavandula spp.</i>), огірочник лікарський (<i>Borago officinalis</i>) повинен мати не більше ніж 15 г/100 г
Вміст вологи:		
- загалом - не більше ніж 20% -вересовий (<i>Calluna</i>) мед та мед для кондитерських виробів загалом - не більше ніж 23% -мед з вересу (<i>Calluna</i>) для кондитерських виробів -не більше ніж 25%	Для вищого гатунку -18,5% Для першого гатунку -21%	-всі види меду повинні мати не більше ніж 20 % - вересовий мед повинен мати не більше ніж 23 % -мед для кондитерських виробів повинен мати не більше ніж 23 % мед для кондитерських виробів з вересу повинен мати не більше ніж 25 %

Вміст нерозчинних у воді речовин:		
- загалом - не більше ніж 0,1 г/100 г - пресований мед - не більше ніж 0,5 г/100 г	Не виокремлений.	- всі види меду повинні мати не більше ніж 0,1 г/100 г - пресований мед повинен мати не більше ніж 0,5 г/100 г
Електропровідність:		
- мед, не зазначений нижче, та купажі цього меду - не більше ніж 0,8 мСм/см - падевий і каштановий мед та їхні купажі, крім купажів з видами, зазначеними нижче - не менше ніж 0,8 мСм/см - винятки: сунічник великоплідний (<i>Arbutus unedo</i>), еріка (<i>Erica</i>), евкалипт, лайм (<i>Tilia spp.</i>) верес звичайний (<i>Calluna vulgaris</i>), манука або лептоспермум (<i>leptospermum</i>), чайне дерево (<i>Melaleuca spp.</i>)	Для вищого гатунку -0,2-1,0 мСм/см Для першого гатунку -0,2-1,5 мСм/см	- всі види меду і їх купажі (суміші) повинні мати не більше ніж 0,8 мСм/см 1. падевий і каштановий мед та їх купажі (суміші) повинні мати не менше ніж 0,8 мСм/см 2. мед, зібраний з таких рослин, як: еріка (<i>Erica</i>), евкалипт, лайм (<i>Tilia spp.</i>), ⁶ верес звичайний (<i>Calluna vulgaris</i>), манука, або лептоспермум (<i>Leptospermum</i>), чайне дерево (<i>Melaleuca spp.</i>), та його купажі (суміші) з усіма видами меду, може мати інше значення показника.
Вільні кислоти:		
- загалом- не більше ніж 50 мілі-еквівалентів кислоти на 1000 грам - мед для кондитерських виробів - не більше ніж 80 мілі-еквівалентів кислоти на 1000 грам	-Для вищого гатунку- не більше 40 мілі-еквівалентів гідроокису натрію на 1 кг -Для першого гатунку не більше 50 мілі-еквівалентів гідроокису натрію на 1 кг	- всі види меду повинні мати не більше ніж 50 міліеквівалентів кислоти на 1000 грам - мед для кондитерських виробів повинен мати не більше ніж 80 міліеквівалентів кислоти на 1000 г
Активність діастази:		
Активність діастази (шкала Шаде (Шейда) - загалом, крім меду для кондитерських виробів - не менше ніж 8 -- мед з низьким вмістом натуральних ензимів (напр. цитрусовий мед) та	Діастиазне число(до безводної речовини), од. Готе: Для вищого гатунку -15% Для першого гатунку -10%	Активність діастази (за шкалою Шейда (Шаде)) ⁷ - всі види меду, крім меду для кондитерських виробів повинні мати не менше ніж 8 одиниць - мед із низьким вмістом натуральних ензимів - ферментів (наприклад, цитрусовий мед) та

6 Прим авт.: помилка перекладу, правильна назва - липа. Наразі вносяться зміни до документу.

7 Активність діастази та вміст ГМФ визначають після переробки та купажування (змішування) меду.

вмістом ГМФ не більше ніж 15 мг/кг - не менше ніж 3	Примітка: для акації білої не менше ніж 5 од. Готе	вмістом гідроксиметилфурфурулу не більше ніж 15 мг/кг повинен мати не менше ніж 3 одиниці
Вміст гідроксиметилфурфурулу:		
- загалом, крім меду для кондитерських виробів -не більше ніж 40 мг/ кг (з дотриманням положень пункту (а), другий абзац) -мед зазначеного походження з регіонів з тропічним кліматом та купажі такого меду - не більше ніж 80 мг/ кг	-для вищого гатунку-не більше 10 мг на 1 кг - Для першого гатунку – не більше 25 мг на 1 кг	-всі види меду, крім меду для кондитерських виробів повинні мати не більше ніж 40 мг/кг як виняток, мед із заявленим походженням із регіонів із тропічним кліматом та його купажі (суміші) повинен мати не більше ніж 80 мг/кг
Вміст проліну:		
Не виокремлений	-не менше 300 мг на 1 кг (для вищого та першого гатунку) Примітка: для акації білої не менше ніж 200 мг на 1 кг	-всі види меду повинні мати не менше ніж 180 мг на 1 кг -мед із акації повинен мати не менше ніж 100 мг на 1 кг

Порівняльна таблиця показників безпеки меду

Директива Ради ЄС № 2001/110	ДСТУ 4497:2005	Наказ № 330
Не вказано в Директиві, проте регулюється наступними регламентами: Контроль залишків пестицидів(Регламент (ЄС) №396/2005) Контроль залишків ветеринарних препаратів(Регламент (ЄС) №470/2009 ⁸ , Регламент (ЄС) №37/2010 ⁹ та їх доповнення, а також	Токсичні елементи, не більше мг/кг Свинець – 1,0 Кадмій – 0,05 Миш'як – 0,5 Пестициди на суху речовину не більше, мг/кг ДДТ(сума ізомерів) -0,005 Гексахлоран(сума ізомерів) - 0,005 Антибіотики, не більше	Не вказано, проте регулюється наступними нормативними документами: 1) Наказ МОЗ від 13.05.2013 № 368 «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах». 2) Наказ ДПСС від 28.12.2023 № 901 «Про затвердження Плану державного моніторингу залишків ветеринарних

8 Регламент №470/2009 запровадив правила та процедури встановлення максимальних рівнів залишків фармакологічно активних речовини, які можуть бути дозволені у продуктах харчування тваринного походження.

9 В Регламенті (ЄС) № 37/2010 від 22 грудня 2009 року вказано максимально межі (рівні) залишків допустимі Амітраз - 200 мкг/кг, кумафос - 100 мкг/кг.

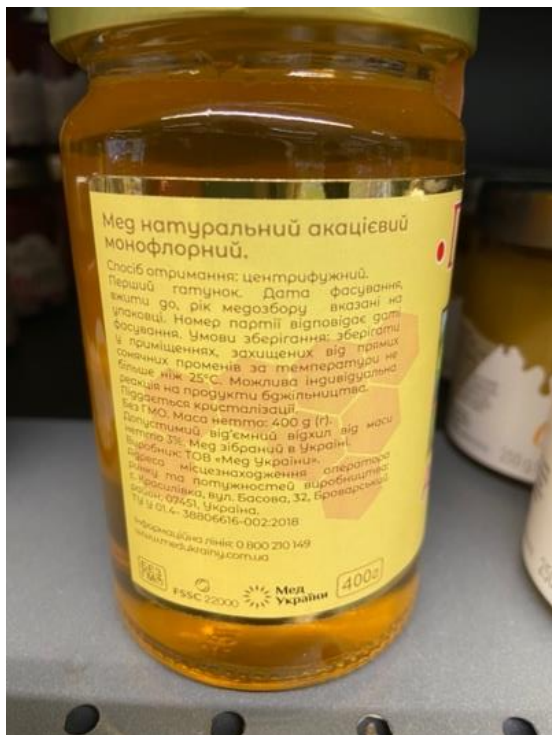
<p>Регламент №1829/2003 про генетично модифіковані харчові продукти та корми та Регламент №1830/2003 щодо простежуваності та маркування генетично модифікованих організмів і простежуваності харчових продуктів та кормів, вироблених з генетично модифікованих організмів, та про внесення змін до Директиви 2001/18/ЄС</p>	<p>Тетрациклін, од/г. - не дозволено Стрептоміцин, од/г. – не дозволено Леваміцитин(хлорамфінікол), мкг/кг -0,3 Нітрафуран(АОЗ), мкг/кг -0,6 Нітрафуран(АМОЗ), мкг/кг - 0,6</p>	<p>препаратів та забруднювачів у живих тваринах і необроблених харчових продуктах тваринного походження на 2024 рік» Додатки до Наказу № 901</p>
--	---	--

Висновки

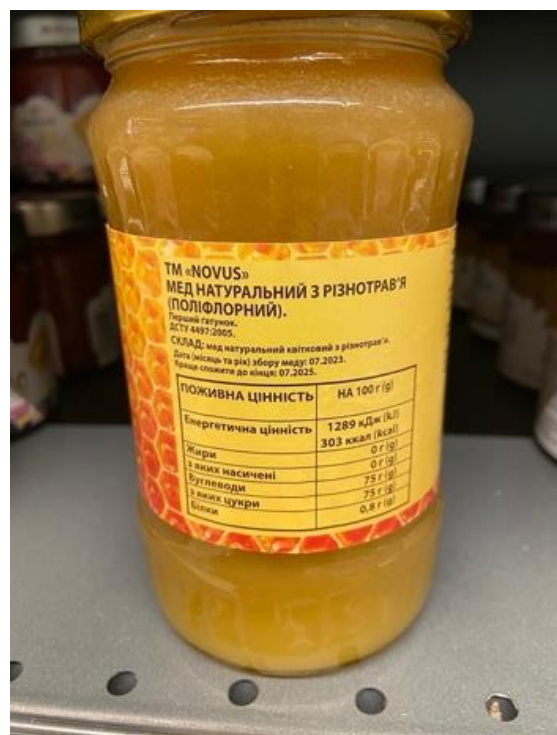
1. У Національному стандарті мед розподілений за гатунками - вищий та перший, в той час як в Наказі № 330 та в Директиві ЄС № 2001/110 розподілення за гатунками відсутнє.
2. У Державному Стандарті та у Наказі 330/Директиві ЄС № 2001/110 є відмінності по класифікації меду за походженням та за способом виробництва.
3. У Наказі № 330 та Національному стандарті є ділення на поліфлорний та монофлорний меду, тоді як в Директиві ЄС № 2001/110 це ділення відсутнє. Крім того, є відмінності щодо визначення поліфлорного та монофлорного меду у Наказі № 330 та Державному стандарті.
4. У національному стандарті та Наказі № 330 /Директиві відрізняються показники: кислотності, вмісту вологи, електропровідності, вмісту гідроксиметилфурфуролу, проліну, вмісту сахарози, активності діастази.
5. Методика дослідження меду на активність діастази у Національному стандарті та Наказі № 330 відрізняється, що викликає відмінність в отриманих результатах.
6. У державному стандарті вказані допустимі рівні залишкових кількостей антибіотиків, пестицидів та токсичних елементів у меді, в той час як в Наказі № 330 та Директиві ЄС № 2001/110 дані показники не зазначені. Однак вони регламентуються додатковими нормативними документами як в Україні, так і в країнах ЄС

2. РЕЗУЛЬТАТИ ОПИТУВАННЯ ОСНОВНИХ ПЕРЕРОБНИКІВ МЕДУ В УКРАЇНІ ЗА СТАНДАРТАМИ

Для визначення слабких та сильних сторін в існуючих нормативних актах, а також визначення основних проблем, з якими стикається медова індустрія, було проведено опитування TOP – найбільших компаній - фасувальників меду, продукція яких представлена у таких найбільших національних торгівельних мережах як АТБ-Маркет, Fozzy Group (Fozzy, Сільпо, Фора та інші), METRO Cash & Carry, Новус та інші. На сьогодні, на внутрішньому ринку України діють вимоги, які представлені у Національному стандарті ДСТУ 4497:2005 «Мед натуральний. Технічні умови» та наказі Мінагрополітики від 19.06.2019 № 330 «Про затвердження вимог до меду». Крім того, деякі компанії користуються власними розробленими Технічними Умовами (ТУ).



Мед акацієвий ТМ Мед України(ТУ)



Мед різнотрав'я ТМ Novus (ДСТУ)

Згідно з проведеним опитуванням можна виділити наступні проблеми, які існують на медовому ринку та потребують вирішення, вдосконалення нормативно-правової бази:

1. Деякі показники у Національному стандарті застаріли та потребують оновлення, враховуючи поточні природньо-кліматичні умови та потреби ринку. Так наприклад, досягнути показника по проліну в акацієвому меді, вказаному у Національному стандарті, в поточних природньо-кліматичних умовах України стало вкрай важко, про що свідчать результати аналізів тисяч тон меду під час перевірок на заводах – фасувальниках.

2. Наразі є відмінність у методиках визначення активності діастази. У Національному стандарті використовується методика Готе, в той час як в Наказі № 330 вказано, що повинна використовуватись методика Шаде (Шейда). Однак, в Україні відсутня валідована методика Шаде. Таким чином, отримані результати за цими двома методиками мають суттєві відмінності. Виникають суперечності щодо визначення «поліфлорний» та «монофлорний» мед, прописаного в Наказі № 330, оскільки вказані відсотки пилку для визначення меду протирічать один одному та не відповідають реаліям на ринку.

Експерти компаній пояснюють, що згідно з визначенням поліфлорного меду, представленому в діючому Наказі № 330, це має бути мед, в якому міститься пилок багатьох рослин, частка пилку яких менше 30%. Але практика свідчить, що якщо розкласти пилок по різним рослинам, то якогось виду рослин буде більше 30%, а відповідно цей мед вже не можна назвати поліфлорним. Таким чином, трактування поліфлорного та монофлорного меду, із зазначеним відсотковим співвідношенням, абсолютно некоректне.

Крім того, згідно з результатами проведеного опитування спеціалістів, на визначення кількості або відсотку пилку має вплив багато факторів, починаючи від обладнання, на якому проводяться дослідження, якості відбору зразка до гостроти зору лаборанта.

З іншого боку, експерти компаній зазначають, що якщо в меді буде міститись менше 30% пилку гречки, але за допоміжними показниками, такими як колір, смак (темний, зі специфічним кольором та запахом) мед буде належати до гречаного, то назвати його інакше ніж гречаний мед неможливо. Тому, при визначенні сорту меду необхідно базуватись на групі органолептичних та фізико-хімічних показників, які є більш вагомі, ніж ідентифікувати мед лише по одному показнику - пилку.

3. Однією з гострих потреб індустрії також залишається розробка пилкового атласу, методики проведення дослідження меду на фальсифікацію та створення акредитованої лабораторії для проведення досліджень ботанічного підтвердження меду, Адже відсутність пилкового атласу не дозволяє довести ботанічне походження меду та, відповідно, викликає підозри щодо його походження.

Згідно з дослідженнями США, мед входить до TOP-3 продуктів, які найчастіше фальсифікуються (після молока та оливкової олії), що обумовлено відносно високими цінами на натуральний продукт, наявністю дешевих замінників й сиропи, дорогі інструменти для проведення аналізу та відсутність контролю.

3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОЇ РОБОТИ ЗІ СТАНДАРТАМИ В КОНТЕКСТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ

На основі проведеного аналізу нормативних документів та обговорення з представниками найбільших компаній-фасувальників меду в Україні, були запропоновані наступні рекомендації:

1. Гармонізувати українське законодавство з європейським, з урахуванням особливостей ботанічного походження меду.

Пропонується внести зміни та доповнення до Наказу № 330, а саме, виключити або спростити поняття «поліфлорний» та «монофлорний» мед, оскільки у Директиві ЄС № 2001/110 ці поняття відсутні та наразі втратили свою актуальність. Крім того, трактування поліфлорного та монофлорного меду, зафіксоване із зазначеним відсотковим співвідношенням, некоректне і викликає суперечності та розбіжності у трактуванні.

2. Визначення сорту меду має базуватись на наборі показників. Основний показник – наявність певного відсотку пилкових зерен та рядом кореспондуючих показників: співвідношення фруктози-глюкози, діастази, електропровідність, колір тощо.

Відповідно, необхідно оновити/доповнити методики визначення показників у відповідних нормативних документах (ДСТУ).

3. Гармонізувати методику вимірювання активності діастази, враховуючи відсутність валідованої методики визначення активності діастази за методикою Шейда в Україні, та задля уникнення розбіжності в отриманих результатах (в Україні використовують методику Готе).

4. Оскільки кількісні вимоги до показників проліну у Національному стандарті є застарілими та недосяжними у природно-кліматичних умовах нашої країни, відповідно необхідно адаптувати Національний стандарт. Вимоги щодо вмісту проліну у меді також слід скоригувати з урахуванням особливостей його ботанічного походження, але не менше показників, зазначених в Наказі № 330, а саме: у медах різного ботанічного походження вміст проліну повинен бути не менше 180 мг/кг, а для меду з акації – не менше 100 мг/кг.

5. Підготувати окремий документ, який містив би інформацію про всі показники безпечності та методики їхнього визначення відповідно до вимог ЄС.

Наведені рекомендації будуть сприяти подальшій гармонізації українського законодавства до європейського та спрощувати функціонування ринку.