



REPUBLIKA HRVATSKA
KRAPINSKO – ZAGORSKA ŽUPANIJA

ŽUPAN

KLASA: 320-09/13-01/01

URBROJ: 2140/01-02-13-2

Krapina, 04.04.2013.

Na temelju članka 32. Statuta Krapinsko-zagorske županije ("Službeni glasnik Krapinsko-zagorske županije" br. 13/01, 5/06, 11/06 –pročišćeni tekst i 14/09) obnašateljica dužnosti župana - zamjenica župana Krapinsko-zagorske županije donosi:

PRAVILNIK
o proizvodnji meda „Bagrem med zagorskih brega“

Članak 1.

(1) Ovim Pravilnikom o proizvodnji meda „Bagrem med zagorskih brega“ (u daljnjem tekstu Pravilnik) propisuju se postupci proizvodnje i zahtjevi kakvoće meda koje se smije stavljati na tržište pod zajedničkim žigom „Bagremov med zagorskih brega“.

Članak 2.

(1) U Pravilniku se pod pojmom med podrazumijeva sladak, gust, viskozni, tekući ili kristaliziran proizvod što ga medonosne pčele (*Apis mellifera* L.) proizvode od nektara medonosnih biljaka od kojih se najveći udio odnosi na bagrem (*Robinia pseudoacacia* L.), koje pčele skupljaju, dodaju mu vlastite specifične tvari, izdvajaju vodu i odlažu u stanice saća do sazrijevanja.

Članak 3.

(1) Med mora biti podrijetlom iz pčelinjaka koji su se u vrijeme cvatnje bagrema nalazili unutar administrativnih granica Krapinsko-zagorske županije.

Članak 4.

(1) Ako Pravilnikom nije drugačije određeno, pčelar se u postupku proizvodnje meda mora pridržavati smjernica dobre pčelarske prakse koje je izradio Hrvatski pčelarski savez (HPS). Osim poštivanja navedenih smjernica pčelar je dužan zapisivati pojedine podatke za svaku fazu proizvodnog procesa, od početka njegove proizvodnje do stavljanja proizvoda na tržište.

Članak 5.

(1) Za proizvodnju meda dozvoljeno je korištenje stacionarnih pčelinjaka, koji su tijekom cijele godine smješteni na istom mjestu ili selećih pčelinjaka, koji se mogu premještati na pašu.

(2) Dopušteno je korištenje dvaju tipova košnica: nastavljache i lisnjače. Košnice moraju bit od drva obojanog netoksičnim bojama.

Mari Malogarić

- (3) Medišni okviri moraju biti izrađeni od drva, a satne osnove od pčelinjeg voska.
- (4) Pčelinjaci se moraju postavljati na udaljenosti od najmanje 1.000 m od autocesta, cesta s visokom gustoćom prometa, industrijskih postrojenja i odlagališta otpada.

Priprema pčelinjih zajednica i postupci tijekom pčelinje paše

Članak 6.

- (1) Zabranjeno je za vrijeme paše provoditi bilo kakvo kemijsko tretiranje i prihranjivanje pčelinjih zajednica.
- (2) Prilikom rada s pčelinjom zajednicom potrebno je što manje rabiti dimilicu radi smirivanja pčela, a preporuča se koristiti netretirano suho bilje, drvo i druge prirodne tvari.
- (3) Prije početka paše, košnice moraju biti pripremljene na način da se u njima nalazi dovoljno praznih i čistih medišnih okvira, tj. bez meda od prethodne paše.
- (4) Za sprječavanje širenja legla u medišnim okvirima mora se koristiti matična rešetka.
- (5) Nakon što je najmanje dvije trećine stanica sača s medom na medišnim okvirima poklopljeno pristupa se njihovom vađenju.
- (6) U slučaju da se na okviru s medom nalazi pelud i/ili leglo, takvi se okviri ne smiju vracati.
- (7) Prilikom vađenja okvira pčele se ometaju i udaljavaju korištenjem neagresivnih, mehaničkih metoda koje će očuvati kakvoću proizvoda. Preporučaju se koristiti četke za ometanje, bježalice ili ispuhivanje zrakom.
- (8) Korištenje dimilice potrebno je svesti na minimum, a uporaba kemijskih repelenata je zabranjena.

Održavanje zdravstvenog stanja pčelinjih zajednica

Članak 7.

- (1) Održavanje zdravstvenog stanja pčelinjih zajednica je izuzetno važan i odgovoran dio tehnologije.
- (2) U tretiranju pčelinjih zajednica dozvoljeno je koristiti samo ona sredstva koja su u skladu s dobrom pčelarskom praksom i preporukama koje navodi proizvođač i/ili veterinarska struka.
- (3) Mjesec dana prije početka i za vrijeme bagremove paše za suzbijanje varooze preporučljivo je koristiti biotehničke metode (izrezivanje trutovskog legla) do kraja pašnog razdoblja, kada je moguće, provesti tretman nekom od organskih kiselina, sredstvima na osnovi eteričnih ulja ili sintetičkim akaricidima.
- (4) Za sprječavanje nozemoze preporučljivo je dezinfekciju rezervnog sača izvršiti octenom kiselinom i osigurati higijenski ispravnu vodu, a zabranjena je uporaba preparata za njezino suzbijanje.
- (5) Uporaba antibiotika protiv različitih bolesti najstrože je zabranjena.
- (6) Nakon uporabe bilo kojeg sredstva za zaštitu pčela, pčelar se mora strogo pridržavati razdoblja karence prije postavljanja medišnih okvira.
- (7) Dezinfekcija košnica i okvira može se provoditi termičkim (plamenikom) ili kemijskim metodama (natrijeva lužina).

Vrcanje, dorada i skladištenje meda

Članak 8.

- (1) Oprema za vrcanje, doradu i skladištenje meda mora biti od nehrđajućeg materijala (inox ili plastike propisane za uporabu u prehrambene svrhe).
- (2) Prostorije za vrcanje meda moraju odgovarati minimalnim higijenskim uvjetima. U njima ne smije biti prisutna vlaga i strani mirisi, a njihovo čišćenje mora biti jednostavno.
- (3) Prostorije moraju odgovarati ostalim uvjetima koji su predviđeni primjenjivom zakonskom regulativom, a ovisno o slučaju, objekti moraju biti registrirani kod nadležnog tijela.
- (4) Objekt za vrcanje mora biti smješten unutar područja iz članka 3.
- (5) Otklapanje meda mora se provoditi metodama koje ne ugrožavaju njegovu kakvoću. Za tu se svrhu mogu koristiti vilice za otklapanje koje moraju biti čiste, noževi koji ne smiju biti zagrijani iznad 40°C i drugi mehanički uređaji za otklapanje.
- (6) Izdvajanje meda iz saća provodi se isključivo vrcanjem.
- (7) Nakon vrcanja meda potrebno je da med određeno vrijeme odstoji, kako bi se nečistoće i pjena izdigli na površinu i odstranili. Nečistoće se odvajaju pomoću cjediljke s dvostrukim sitom.
- (8) Filtracija meda je zabranjena.
- (9) Nakon što je med procijeden kroz dvostruko sito, potrebno ga je smjestiti u posude i ostaviti u mirovanju, kako bi se na površinu izdigli mjehurići zraka (pjena).
- (10) Nakon dekantiranja med se skladišti u zatvorenim posudama koje se smještaju u suh prostor u kojemu temperatura ne prelazi 30°C.
- (11) U slučajevima kada se zbog tehnoloških razloga med mora zagrijavati (pražnjenje tankova, punjenje staklenki), zagrijavanje mora biti ograničeno na vrijeme neophodno za izvođenje tehnološkog postupka. Med se niti u jednom trenutku ne smije zagrijati na temperaturu višu od 40°C.
- (12) Pasterizacija meda je najstrože zabranjena.

Članak 9.

U trenutku stavljanja u staklenke, med mora zadovoljavati slijedeća:

(1) fizikalno-kemijska svojstva:

- udio vode ne smije biti veći od 18%;
- udio hidroksimetilfurfural (HMF) ne smije prelaziti granicu od 15 mg/kg.

(2) Senzorska svojstva:

a) Izgled:

- Boja - vrlo svijetla te ovisno o uniflornosti od gotovo bezbojne pa do svijetlo žute;
- Bistrina - izrazito bistar;
- Kristalizacija - ostaje dugo u tekućem stanju i rijetko kristalizira.

b) Miris - po bagremovu cvijetu; neintenzivan.

c) Okus - srednje do jako sladak sa slabo izraženom kiselošću.

d) Aroma – slabo postojana tipična aroma po vaniliji i bagremovu cvijetu.

(3) Mikroskopska svojstva:

- u netopljivom sedimentu mora sadržavati najmanje 30 % peludnih zrnaca bagrema

Članak 10.

- (1) Med se mora pakirati u objektu opremljenom sukladno važećim propisima koji ovise o načinu njegova stavljanja na tržište, a objekt mora biti smješten unutar područja iz članka 3. Pravilnika,
- (2) Med namijenjen izravnoj potrošnji puni se u staklenke, a kako bi se spriječio gubitak arome te upijanje stranih mirisa i vlage iz zraka potrebno je koristiti metalne hermetičke poklopce,
- (3) Kapacitet staklenki može biti do 900 g.

Članak 11.

- (1) Prije stavljanja meda na tržište pakirani med mora se označiti sukladno važećoj zakonskoj regulativi.
- (2) Osim podataka predviđenih zakonom, deklaracija (etiketa) mora sadržavati i rok trajanja koji se treba označiti riječima „najbolje upotrijebiti do kraja...” iza kojih slijedi mjesec i godina. Navedeni rok ne smije biti dulji od dvije godine, računajući od mjeseca kada je izvršeno posljednje vrcanje meda koji se nalazi u lotu predmetne pakovine.
- (3) Etiketa mora sadržavati naziv „BAGREM MED ZAGORSKIH BREGA“,
- (4) Staklenka meda od 400 i 900 grama namijenjena za tržište sadrži na sebi; glavnu etiketu, privjesnu etiketu, te na poklopcu (crne boje) etiketu „100% ZAGORSKO“.

Završne odredbe

Članak 12.

- (1) U slučaju nepoštovanja odredbi ovog Pravilnika, pčelaru će biti zabranjena uporaba zajedničkog žiga „Bagrem med zagorskih brega“.

Članak 13.

- (1) Ovaj Pravilnik stupa na snagu danom objave u Službenom glasniku Krapinsko zagorske županije.

**OBNAŠATELJICA DUŽNOSTI ŽUPANA
-ZAMJENICA ŽUPANA**

Sonja Borovčak



Dostaviti:

1. „Službeni glasnik Krapinsko-zagorske županije“, za objavu
2. Upravni odjel za poslove župana i Županijske skupštine, za zbirku isprava
3. Pismohrana.

12.4.2013


Marija Malogović
