

ДИРЕКТИВА СОВЕТА 2001/110/ЕС
от 20 декабря 2001
года относительно
мёда

СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА,

Принимая во внимание Договор об учреждении Европейского Сообщества, и, в частности, Статью 37,

Принимая во внимание предложение Комиссии ⁽¹⁾,

Принимая во внимание мнение Европейского парламента ⁽²⁾,

Принимая во внимание мнение Экономического и Социального Комитета ⁽³⁾,

Тогда как:

- (1) Некоторые вертикальные директивы, касающиеся пищевой продукции, должны быть упрощены, с тем чтобы учитывать только основные требования, которым должны соответствовать продукты, на которые они распространяются, для того, чтобы эти продукты могли свободно перемещаться на внутреннем рынке в соответствии с выводами Европейского Совета, проведенного в Эдинбурге 11 и 12 декабря 1992 года, подтверждено выводами Европейского Совета в Брюсселе 10 и 11 декабря 1993 года.
- (2) Директива Совета 74/409/ЕЕС от 22 июля 1974 года о гармонизации законов Государств-членов, касающихся меда ⁽⁴⁾, была обоснована тем, что различия между национальными законами об определении меда, различных видов меда и требуемых характеристик могут привести к условиям недобросовестной конкуренции, которые могут ввести потребителей в заблуждение и тем самым оказать непосредственное влияние на создание и функционирование общего рынка.
- (3) Директива 74/409/ЕЕС и ее последующие поправки, следовательно, устанавливали определения, уточняли различные виды меда, которые могут быть размещены на рынке под соответствующими названиями, устанавливали общие правила по составу и определяли основную информацию о маркировке, чтобы обеспечить свободное движение этих продуктов в Сообществе.
- (4) Для ясности, Директива 74/409/ЕЕС должна быть пересмотрена для того, чтобы сделать правила об условиях производства и сбыта меда более доступными и привести ее в соответствие с общим законодательством Сообщества по продуктам питания, в частности, по маркировке, загрязняющим веществам и методам анализа.
- (5) Общие правила маркировки продуктов питания,

изложенные в Директиве 2000/13/ЕС Европейского парламента и Совета ⁽⁵⁾, должны применяться при соблюдении определенных условий. Ввиду тесной связи между качеством меда и его происхождением, необходима полная доступность информации по этим вопросам, чтобы не вводить потребителя в заблуждение относительно качества продукта. Особые интересы потребителей в отношении географических характеристик меда и полная прозрачность в этом отношении требуют, чтобы страна происхождения, где был собран мед, была включена в маркировку.

- (6) Запрещается удалять пыльцу или другие отдельные ингредиенты мёда, если это не является неизбежным при удалении посторонних органических и неорганических материалов. Этот процесс может быть выполнен путем фильтрации. Если такая фильтрация приводит к удалению значительного количества пыльцы, потребитель должен быть правильно информирован об этом с помощью соответствующего указания на этикетке.
- (7) Мед, название которого включает указания относительно цветочного, овощного, регионального, территориального или топографического происхождения, или определенных критериев качества, не должен содержать добавленного в него отфильтрованного меда. Для улучшения прозрачности рынка, маркировка отфильтрованных и кондитерских медов должна быть обязательной для каждой транзакции на оптовом рынке.
- (8) Как подчеркнула Комиссия в своем сообщении Европейскому парламента и Совету 24 июня 1994 года о европейском пчеловодстве, Комиссия может принять методы анализа для обеспечения соответствия композиционным характеристикам и дополнительным конкретным заявлениям для всего меда, продаваемого в Сообществе.
- (9) Целесообразно принять во внимание работу, проделанную по новому стандарту Кодекса о мёде, скорректированному, в зависимости от ситуации, к конкретным требованиям Сообщества.
- (10) В соответствии с принципами субсидиарности и пропорциональности, установленными Статьей 5 Договора, цель установления общих определений и правил для соответствующих продуктов и приведения положений в соответствие с общим законодательством Сообщества в отношении пищевых продуктов не может быть в достаточной мере достигнута Государствами-членами и, следовательно, в силу характера этой Директивы, может быть лучше достигнута Сообществом. Настоящая Директива не выходит за рамки того, что необходимо для достижения указанной цели.

⁽¹⁾ ОЖ С 231, от 9.8.1996, стр. 10.

⁽²⁾ ОЖ С 279, от 1.10.1999, стр. 91.

⁽³⁾ ОЖ С 56, от 24.2.1997, стр. 20.

⁽⁴⁾ ОЖ ЗА 221, от 12.8.1974, стр. 10. Директива в последней редакции Акта 1985 года о присоединении Испании и Португалии.

⁽⁵⁾ ОЖ ЗА 109, от 6.5.2000, стр. 29

- (11) Меры, необходимые для выполнения этой Директивы, должны быть приняты в соответствии с Решением Совета 1999/468/ЕС от 28 июня 1999 года, устанавливающим процедуры для осуществления исполнительных полномочий, возложенных на Комиссию ⁽¹⁾.
- (12) Для того, чтобы избежать создания новых барьеров для свободного передвижения, Государства-члены должны воздерживаться от принятия, для рассматриваемых продуктов, национальных положений, не предусмотренных настоящей Директивой,

ПРИНЯЛИ ЭТУ ДИРЕКТИВУ:

Статья 1

Настоящая Директива применяется к продуктам, определенным в Приложении I. Эти продукты должны соответствовать требованиям, изложенным в Приложении II.

Статья 2

Директива 2000/13/ЕС применяется к продуктам, определенным в Приложении I, при соблюдении следующих условий:

1. термин «мёд» применяется только к продукту, определенному в пункте 1 Приложения I, и должен использоваться в торговле для обозначения этого продукта;
2. наименования продуктов, упомянутые в пунктах 2 и 3 Приложения I, применяются только к определенным в них продуктам и используются в торговле для их обозначения. Эти названия могут быть заменены простым названием продукта «мёд», за исключением случая с фильтрованным медом, медом с сотами, медом кусочками или нарезанным медом и кондитерским медом.

Однако,

- (a) в случае кондитерского меда слова «предназначено только для кулинарии» должны быть указаны на этикетке в непосредственной близости от названия продукта;
- (b) за исключением случаев фильтрованного меда и кондитерского меда, названия продуктов могут дополняться информацией, относящейся к:
 - цветочному или растительному происхождению, если продукт полностью или в основном поступает из указанного источника и обладает органолептическими, физико-химическими и микроскопическими характеристиками источника,
 - региональное, территориальное или топографическое происхождение, если продукт полностью получен из указанного источника,
 - конкретные критерии качества;

3. там, где кондитерский мед использовался в качестве ингредиента в сложных пищевых продуктах, вместо названия «кондитерский мед» в названии продукта пищевой смеси может использоваться термин «мед». Однако в перечне ингредиентов должен использоваться термин, указанный в пункте 3 приложения I;

⁽¹⁾ ОЖ ЗА 184, от 17.7.1999, стр. 23.

4. (a) страна или страны происхождения, где был собран мед, должны быть указаны на этикетке.

Однако, если мед происходит из более чем одного Государства-члена или третьей страны, это указание может быть заменено одним из следующих, в зависимости от случая:

- «Смесь медов, произведенных в ЕС»,
- «Смесь медов, произведенных не в ЕС»,
- «Смесь медов, произведенных в ЕС и не в ЕС».

- (b) Для целей Директивы 2000/13/ЕС и, в частности, ее Статей 13, 14, 16 и 17, сведения, которые должны быть указаны в соответствии с подпунктом (a), должны рассматриваться как указания в соответствии со Статьей 3 указанной Директивы.

Статья 3

В случае отфильтрованного меда и кондитерского меда, крупнотоннажные контейнеры, упаковки и торговые документы должны четко указывать полное название продукта, как указано в Приложении I, в пункте 2(b)(viii) и пункте 3.

Статья 4

Комиссия может принять методы, позволяющие проверять соответствие меда положениям настоящей Директивы. Эти методы должны быть приняты в соответствии с процедурой, изложенной в Статье 7(2). До принятия таких методов Государства-члены должны, когда это возможно, использовать утвержденные методы международно-признанные, такие как одобренные Кодексом Алиментариус, для проверки на соответствие положениям настоящей Директивы.

Статья 5

Для продуктов, определенных в Приложении I, Государства-члены не должны принимать национальные положения, не предусмотренные настоящей Директивой.

Статья 6

Меры, необходимые для выполнения настоящей Директивы в отношении вопросов, упомянутых ниже, должны быть приняты в соответствии с процедурой, изложенной в Статье 7 (2):

- приведение этой Директивы в соответствие с общим законодательством Сообщества о пищевых продуктах,
- приспособление к техническому прогрессу.

Статья 7

1. Комиссии оказывает помощь Постоянный Комитет по продуктам питания (далее именуемый «Комитет»), созданный в соответствии со Статьей 1 Решения 69/414/ЕЕС ⁽²⁾.

2. При ссылке на этот параграф должны применяться Статьи 5 и 7 Решения 1999/468/ЕС.

Период, установленный в Статье 5 (6) Решения 1999/468/ЕС, должен составлять три месяца.

3. Комитет должен принять свои процедурные правила.

⁽²⁾ ОЖ ЗА 291, от 19.11.1969, стр. 9.

Статья 8

Директива 74/409/ЕЕС настоящим отменяется с 1 августа 2003 года.

Ссылки на отмененную Директиву должны толковаться как ссылки на данную Директиву.

Статья 9

Государства-члены должны ввести в действие законы, правила и административные положения, необходимые для соблюдения настоящей Директивы, до 1 августа 2003 года. Они должны незамедлительно проинформировать об этом Комиссию.

Меры применяются таким образом, чтобы:

- разрешить продажу продуктов, определенных в Приложении I, если они соответствуют определениям и правилам, изложенным в настоящей Директиве, с 1 августа 2003 года;
- запретить продажу продуктов, которые не соответствуют этой Директиве, начиная с 1 августа 2004 года.

Однако продажа продуктов, которые не соответствуют этой Директиве и маркированы до 1 августа 2004 года в соответствии с Директивой 74/409/ЕЕС, должна быть разрешена до истощения запасов.

Когда Государства-члены примут эти меры, они должны включить в них ссылку на настоящую Директиву или должны сопровождаться такой ссылкой в случае их официального опубликования. Методы создания такой ссылки должны быть установлены Государствами-членами.

Статья 10

Настоящая Директива вступает в силу на 20-й день после ее публикации в *Официальном журнале Европейского сообщества*.

Статья 11

Эта Директива адресована Государствам-членам.

Подписано в Брюсселе, 20 декабря 2001.

*За Совет
Президент
Ч. ПИКЕ*

ПРИЛОЖЕНИЕ I

НАЗВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ПРОДУКТОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

1. Мед — это натуральное сладкое вещество, производимое пчелами *Apis mellifera* из нектара растений или из выделений живых частей растений или выделений насекомых сосущих сок из живых частей растений, которые пчелы собирают, трансформируя путем сочетания со своими конкретными веществами, депонируют, обезвоживают, хранят и оставляют в сотах для созревания.
2. Основными видами меда являются следующие:
 - (a) в соответствии с происхождением:
 - (i) цветочный или нектарный мёд
Мёд, полученный из нектара растений;
 - (ii) падевый мёд
Мёд, полученный в основном из выделений насекомых сосущих (*Hemiptera*) живую часть растений или выделения живых частей растений
 - (b) согласно способу производства и/или товарного вида:
 - (iii) мёд в сотах
Мед, хранящийся пчелами в сотах из недавно построенных сот без расплодов или тонких листов основания сот, сделанных исключительно из пчелиного воска и продаваемых в запечатанных целых сотах или секциях таких сот;
 - (iv) кусковой мёд или мёд в сотах
Мед, который содержит один или несколько кусочков мёда в сотах;
 - (v) выжатый мёд
Мёд, полученный путем отжима срезанных сот;
 - (vi) откачанный мёд
Мёд, полученный путем центробежной обработки срезанных сот;
 - (vii) прессовый мёд
Мёд, полученный прессованием срезанных сот с умеренным нагревом или без него, не превышающим 45 °C
 - (viii) фильтрованный мёд
Мед, полученный путем удаления посторонних неорганических или органических веществ таким образом, чтобы привести к значительному удалению пыльцы.
3. Кондитерский мёд
Мед, который (а) подходит для промышленного использования или в качестве ингредиента для других пищевых продуктов, которые затем обрабатываются, и (б) может:
 - иметь посторонний вкус или запах, или
 - начать бродить или уже забродил, или
 - был перегрет.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КРИТЕРИИ СОСТАВА ДЛЯ МЕДА

Мед состоит в основном из различных сахаров, преимущественно фруктозы и глюкозы, а также других веществ, таких как органические кислоты, ферменты и твердые частицы, полученных путём сбора меда. Цвет меда варьируется от почти бесцветного до темно-коричневого. Консистенция может быть жидкой, вязкой или от частично до полностью кристаллизованной. Вкус и аромат варьируются, но имеют растительное происхождение.

При размещении на рынке в качестве мёда или при использовании в любом продукте, предназначенном для потребления человеком, к мёду не должно добавляться никакие пищевые ингредиенты, включая пищевые добавки, а также не должны добавляться никакие другие добавки, кроме мёда. Мед должен, насколько это возможно, не содержать органических или неорганических веществ, чуждых его составу. За исключением пункта 3 Приложения I, он не должен иметь посторонних привкусов или запахов, подвергаться брожению, иметь искусственно измененную кислотность или нагреваться таким образом, что природные ферменты были либо разрушены, либо значительно инактивированы.

Без ущерба для пункта 2(b)(viii) Приложения I нельзя удалять пыльцу или ее составляющие, относящиеся к меду, за исключением случаев, когда это неизбежно при удалении посторонних неорганических или органических веществ.

При размещении на рынке в качестве меда или при использовании в любом продукте, предназначенном для потребления человеком, мед должен соответствовать следующим критериям состава:

1. Содержание сахаров

1.1. Содержание фруктозы и глюкозы (сумма обоих)

- цветочный мёд не менее чем 60 г/100 г
- падевый мёд, смесь падевого цветочного мёда не менее чем 45 г/100 г

1.2. Содержание сахарозы

- в общем не более чем 5 г/100 г
- белая акация (*Robinia pseudoacacia*), люцерна (*Medicago sativa*), банксия (*Banksia menziesii*), копеечник венцевидный (*Hedysarum*), эвкалипт клювовидный (*Eucalyptus camadulensis*), эвкрифия блестящая (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*), разновидности *Citrus*. Не более чем 10 г/100 г
- лаванда (разновидности *Lavandula*), огуречник (*Borago officinalis*) Не Более Чем 15 г/100 г

2. Содержание влаги

- в общем Не Более Чем 20 %
- вереск (*Calluna*) и кондитерский мёд в общем Не Более Чем 23 %
- кондитерский мёд из вереска (*Calluna*) Не Более Чем 25 %

3. Содержание водонерастворимых частиц

- в общем Не Более Чем 0,1 г/100 г
- пресовый мёд не Более Чем 0,5 г/100 г

4. Электропроводимость

- мед, не перечисленный ниже, и смеси этих медов Не Более Чем 0,8 мСм/см
- падевый мёд и каштановый мёд, и их смеси за исключением перечисленных ниже не Более чем 0,8 мСм/см
- исключения: земляничник крупноплодный (*Arbutus unedo*), эрика пепельно-серая (*Erica*), эвкалипт, лайм (разновидности *Tilia*), вереск обыкновенный (*Calluna vulgaris*), манука или кустарник (*Leptospermum*), чайное дерево (разновидности *Melaleuca*)

5. Свободные кислоты

- В общем не более 50 миллиэквивалентов кислоты на 1000 грамм
- Кондитерский мёд не более 80 миллиэквивалентов кислоты на 1000 грамм

6. Диастазная активность и содержание гидроксиметилфурфузола (НМФ), определённые после обработки и смешивания

(a) Диастазная активность (шкала Шаде)

- в общем, за исключение кондитерского мёда не менее чем 8
- мед с низким содержанием натуральных ферментов (например, цитрусовые мёды) и содержанием НМФ не более 15 мг / кг не менее чем 3

(b) НМФ

- в общем, за исключение кондитерского мёда не более чем 40 мг/кг (с учетом положений пункта (a) второго подпункта)
 - мёд заявленного происхождения из регионов с тропическим климатом и смеси этих мёдов не более чем 80 мг/кг
-