

9

**Организация по стандартизации Совета сотрудничества арабских
государств персидского залива (ВОС)**

ВОС 147/2008

МЁД

МКС: 67.180.00

Вступление

Организация по стандартизации Совета сотрудничества арабских государств персидского залива (ВОС) – это региональная Организация, которая состоит из Государственных органов стандартизации в странах-членах Совета сотрудничества арабских государств персидского залива. Одной из основных функций ВОС является издание Стандартов стран персидского залива / Технических регламентов через специализированные технические комитеты (ТК).

ВОС, путём применения технического программы ТК №...: (5) «технический комитет стран персидского залива по стандартизации сельскохозяйственных и продовольственных продуктов» добавило изменение в Стандарт ВОС № ВОС 147/1993 «Мёд». Проект Стандарта был подготовлен Султанатом Омана.

Этот Стандарт был одобрен советом директоров ВОС в форме технического регламента стран персидского залива на заседании № (8), прошедшего 22.05.1429 (25.07.2008). Одобренный стандарт заменяет Стандарт ВОС № (ВОС 147/1993)

Мед

1. НАЗНАЧАНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- 1.1 Стандарт применяется ко всему мёду, производимому пчёлами и используемого для всех форм и видов мёда, предназначенных для прямого употребления.
- 1.2 Также этот Стандарт применяется для мёда, упакованного на продажу в контейнеры для насыпных продуктов, которые могут быть переупакованы в розничную тару и не включает в себя мёд внутри производства (кондитерский мёд).

2. Дополнительные материалы

- 1.1 ВОС 9 «Маркировка расфасованных продуктов питания»
- 1.2 ВОС 21 «Гигиенические нормы для продовольственных предприятий и персонала»
- 1.3 ВОС 122 «Методы тестирования для мёда»
- 1.4 ВОС 382 «Максимально допустимого уровня остаточного количества пестицидов в сельскохозяйственных и продовольственных продуктов – Часть 1»
- 1.5 ВОС 383 «Максимально допустимого уровня остаточного количества пестицидов в сельскохозяйственных и продовольственных продуктов – Часть 2»
- 1.6 ВОС 1016 «Микробиологические критерии для продовольственных продуктов – часть 1»
- 1.7 Стандарт ВОС, который будет одобрен ВОС, касаемо «Максимально допустимого уровня тяжелых металлических элементов»
- 1.8 Стандарт ВОС, который будет одобрен ВОС, касаемо «Максимально допустимого уровня остаточного количества ветеринарных препаратов»
- 1.9 Стандарт Персидского залива, который будет одобрен ВОС, касаемо маркировки не распакованных продуктов»

3. Определения:

Мёд – это природная сладкая субстанция, производимая медовыми пчёлами из нектаров растений или из секретов живых частей растений, или выведений насекомых, сосущих растения на живых частях растений, которые пчёлы собирают, переносят, соединяя со своими собственными субстанциями, доставляют, осушают, хранят и оставляют в сотовой конструкции до созревания.

- 3.1 Цветочный, или нектарный мёд – это мёд, производимый из нектаров растений.
- 3.2 Падевый мёд – это мёд, который, в основном, производится из выведений насекомых, сосущих растения (Полужесткокрылые клопы) на живых частях растений или на секретах живых частей растений.
- 3.3 Центробежный мёд – это мёд, получаемый путём центробежной обработки сот и не имеющего каких-либо фаз роста насекомых.
- 3.4 Прессовый мёд – это мёд, полученный путём прессования сот и не имеющего каких-либо фаз роста насекомых.
- 3.5 Сухой мёд – это мёд, полученный путём сушки сот и не имеющего каких-либо фаз роста насекомых.
- 3.6 Сотовый мёд – это мёд, хранимый пчёлами в сотах и не имеющего каких-либо фаз роста насекомых, а также продаваемых в запечатанных цельных сотах или частях таких сот.
- 3.7 Порезанные соты мёда – это мёд, содержащий одну или более частей сотового мёда.
- 3.8 Фильтрованный мёд – это мёд, который был отфильтрован таким образом, чтобы избавиться от значительного количества пыльцы.

4. Описание:

Мёд состоит преимущественно из различных видов сахара, в основном фруктозы и глюкозы, так же как и других субстанций, таких как органические кислоты, энзимы и твёрдые частицы, получаемые при сборе мёда. Цвет мёда различается от практически бесцветного до тёмно-коричневого. Консистенция может быть жидко-образной, вязкой, частично или полностью кристаллизованной. Вкус и аромат различаются, но имеют растительное происхождение.

5. Требования:

5.1 Не добавляйте в мёд каких-либо ингредиентов, таких как пищевые добавки или какие-либо другие добавки, которые не сделаны из мёда, так как он не должен содержать какие-либо субстанции, запах, аромат или другие элементы, полученные извне во время переработки или хранения. Не должно быть процесса ферментации мёда, и он не должен пузыриться, и не должно происходить каких-либо других процессов, кроме неизбежных, будь они неорганическими или органическими.

5.2 Нельзя разогревать либо перерабатывать мёд таким образом, что его первоначальная консистенция меняется или ухудшается качество.

5.3 Нельзя использовать химические или биохимические методы для воздействия на процесс кристаллизации мёда.

5.4 Наличие влаги:

Неуказанные сорта мёда	Не более 20%
Вересковый мёд	Не более 23%

5.5 Содержание сахара:

5.5.1 Содержание фруктозы и глюкозы (общее количество):

Неуказанные сорта мёда	Не более 60 гр./ 100 гр.
Падевый мёд, смесь падевого и цветочного мёда	Не более 45 гр./ 100 гр.

5.5.2 Содержание сахарозы

Неуказанные сорта мёда	Не более 5 гр./ 100 гр.
Люцерна (<i>Medicago sativa</i>), цитрусовые виды, лжеакация (<i>Robinia pseudoacacia</i>), копеечник венцевидный (<i>Hedysarum</i>), банксия (<i>Banksia menziesii</i>), эвкалипт клювовидный (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), эвкрифия блестящая (<i>Eucryphia lucida</i>), зукрифия, сидровый мёд, коричневый мёд (Акация)	Не более 10 гр./ 100 гр.
Лаванда (виды <i>Lavandula</i>),	Не более 15 гр./ 100 гр.

огуречник (<i>Borago officinalis</i>)	
---	--

5.6 Содержание водно-нерастворимых твёрдых частиц:

Непрессованный мёд	Не более 0.1 гр./ 100 гр.
Прессованный мёд	Не более 0.5 гр./ 100 гр.

5.7 Содержание свободных кислот

Эквивалент не более 50 мм. Кислот на 1000 гр.

5.8 Активность диастазы

Активность диастазы мёда, предполагаемая после переработки и/или смешивания, в общем, не менее чем 8 единиц, а в случае сортов мёда с низким уровнем содержания природного энзима – не менее 3 единиц.

5.9 Содержание гидроксиметилфурфурала

Содержание гидроксиметилфурфурала мёда после переработки и/или смешивания не должно превышать 80мг/кг.

5.10 Электрическая проводимость

Неуказанные сорта мёда	Не более 1.2mS/ cm
Падевый мёд и каштановый мёд и их смесь кроме: земляничник крупноплодный (<i>Arbutus unedo</i>), вереск болотный (<i>Erica</i>), Эвкалипт, липа (<i>Tilia sp.</i>), вереск обыкновенный (<i>Calluna Vulgaris</i>), манука (<i>Leptospermum</i>), мелалеука (<i>Melaleucaspp.</i>)	Не менее 0.8 mS/ cm

5.11 Тяжелые металлы:

В мёде не должны содержаться тяжёлые металлы в количестве, которое может нанести вред организму человека. Продукты, подпадающие под данный Стандарт, должны соответствовать Стандартам ВОС в пункте (2.7).

5.12 Остатки пестицидов или ветеринарных препаратов:

Продукты, подпадающие под данный Стандарт, должны соответствовать максимально допустимому уровню остаточного вещества согласно стандартам ВОС в пунктах (2.4), (2.5), (2.8).

5.13 Рекомендуются, чтобы продукты, подпадающие под условия данного стандарта, подготавливались и обрабатывались согласно со Стандартом ВОС в пункте (2.2), и со всеми другими соответствующими стандартами Пищевой Гигиены.

5.14 Продукты должны соответствовать всем микробиологическим критериям, установленным в соответствии со стандартом ВОС в пункте (2.6).

6 Методы отбора проб и методы анализа:

Отбор проб и анализ представленных экземпляров производится в соответствии с пунктом (3.2).

7 Маркировка

Не противореча положению Стандарта ВОС, указанного в пункте (2.1), не обходимо применять следующее:

7.1 Наименование продукта питания:

7.1.1 нельзя маркировать продукт (используя слово МЁД), если он не соответствует тому, что указано в данном Стандарте.

7.1.2 для продуктов, описанных в пункте (3.1), название продукта может быть заменено термином «цветочный мёд» или «нектар».

7.1.3 название продукта может быть «падевый мёд», если оно соответствует условиям (3.2), но маркировка должна быть близка к названию продукта.

7.1.4 для смесей продуктов, описанных в (3.1) и (3.2), название продуктов может быть заменено словами «смесь падевого мёда со цветочным мёдом»

7.1.5 мёд может быть обозначен названиями географического или топографического региона, если мёд был произведён исключительно в том месте, которое относится к данному обозначению.

7.1.6 мёд может быть назван в соответствии с цветочным или растительным источником, если он был произведён полностью или в основном из определённого источника и имеет органолептические, физико-химические и микроскопические качества, соответствующие данному источнику.

7.1.7 Если мёд был назван согласно цветочному или растительному источнику (7.1.6), тогда общепринятое название или ботаническое название цветочного источника должно быть в непосредственной близости с названием продукта.

7.1.8 Если мёд был назван согласно цветочному или растительному источнику или именем географического или топографического региона, тогда необходимо указать название страны, где мёд был произведён.

7.1.9 Дополнительные названия, указанные в (7.1.10) можно не использовать, если мёд не соответствует необходимому описанию, представленному выше. Виды в (7.1.11.2) и (7.1.11.3) должны быть указаны.

7.1.10 Мёд может быть назван в соответствии с методом его извлечения из сот:

7.1.10.1 Центробежный мёд, если он соответствует пункту (3.3)

7.1.10.2 Прессовый мёд, если он соответствует пункту (3.4)

7.1.10.3 Сухой мёд, если он соответствует пункту (3.5)

7.1.11 Мёд может быть назван следующим методом:

7.1.11.1 Мёд в форме жидкости или кристаллообразной форме, или смесь двух данных форм.

7.1.11.2 Сотовый мёд, если он соответствует пункту (3.7)

7.1.10.2 Фильтрованный мёд, если он соответствует пункту (3.8), и это должно быть указано в маркировке.

7.2 Маркировка нерозничной тары:

7.2.1 Не противоречит условиям стандартов Персидского залива, указанных в пункте (2.9). Информация о маркировке, как указано в пункте (7.1), должна предоставляться либо на таре или на сопроводительных документах, кроме того, что название продукта, маркировка партии, имя и адрес производителя, оператора или упаковщика должно быть указано на таре.