Приложение № 1 към чл. 4, ал. 9

Изисквания към органолептичните и физико-химичните показатели на пчелния мед

I. Органолептични показатели

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | П о к а з а т е л и |
| на меда |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | цвят | аромат | вкус | консистенция | външен вид |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Монофлорен |  |  |  |  |  |
|  | (едноцветен): |  |  |  |  |  |
|  | а) акациев | Светъл, | Недостатъчно | Сладък | Течна маса | Прозрачен или |
|  |  | светложълт | изразен |  |  | слабо опалесциращ |
|  | б) липов | Светлоянтърен | Напомня | Сладък с | Гъста, течна, | Прозрачен или |
|  |  |  | аромата на | леко гор- | полукристализи- | непрозрачен, слабо |
|  |  |  | липов цвят | чив вкус | рала или криста- | опалесциращ, без оста- |
|  |  |  |  |  | лизирала маса | тъци от пило и други |
|  |  |  |  |  |  | механични примеси и |
|  |  |  |  |  |  | без признаци на фер- |
|  |  |  |  |  |  | ментация |
|  | в) лавандулов | Светлоянтърен | Напомня за | Сладък | Също | Също |
|  |  |  | аромата на |  |  |  |
|  |  |  | лавандула |  |  |  |
|  | г) слънчогледов | Златистожълт | Характерен | Сладък |  | Също |
| 2. | Полифлорен | Неоцветен, | Приятен, | Сладък, | Гъста, течна, | Прозрачен или |
|  |  | слабо жълт със | характерен | специфи- | полукристали- | непрозрачен, слабо |
|  |  | зелен оттенък, | за меда | чен за меда | зирала или крис- | опалесциращ, без |
|  |  | светлоянтърен, |  |  | тализирала маса | остатъци от пило и |
|  |  | янтърен, червен, |  |  |  | други механични при- |
|  |  | червено-кафяв, |  |  |  | меси и без признаци на |
|  |  | от зелено-кафяв |  |  |  | ферментация |
|  |  | до тъмнокафяв |  |  |  |  |
| 3. | Манов | От светложълт | Характерен | Сладък, | Също | Също |
|  |  | до тъмнокафяв |  | понякога |  |  |
|  |  |  |  | с леко кисел |  |  |
|  |  |  |  | или горчив |  |  |
|  |  |  |  | привкус |  |  |
| 4. | Смесен |  | Характерен | Сладък |  |  |

II. Физико-химични показатели

|  |  |
| --- | --- |
|  | Характеристика и норми |
| П о к а з а т е л и |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | нектарен | манов | смесен |
| 1 | 2 | 3 | 4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Механични примеси - листа, сламки, остатъци от пити, |  |  |  |
|  | пчели, пило и др. | не се допуска | не се допуска | не се допуска |
| 2. | Вода, % , не повече от: |  |  |  |
| 2.1. | за индустриален мед от пирен (Calluna) | 25 | 25 | 25 |
| 2.2. | пчелен мед от пирен и всякакъв тип индустриален пчелен |  |  |  |
|  | мед, различен от този по т. 2.1 | 23 | 23 | 23 |
| 2.3. | Всички останали видове пчелен мед | 20 | 20 | 20 |
| 3. | Захари |  |  |  |
| 3.1. | Редуциращи захари, % не по-малко от | 68,00 | 62,00 | 65,00 |
| 3.2. | Захароза, % не повече от: |  |  |  |
|  | - за всички видове нектарен мед, освен акациев |  |  |  |
|  | и лавандулов | 5,0 | 8,0 | 6,0 |
|  | - за акациев и лавандулов | 8,0 |  |  |
| **3.3.** | **Общо съдържание на глюкоза и фруктоза, %,** |  |  |  |
|  | **не по-малко от:** | **60** | **45** | **45** |
| 3.4. | Захароза, % не повече от: |  |  |  |
|  | - мед от бяла акация (Robi-nia Pseudoacacia), люцерна, |  |  |  |
|  | банксия мензиези, хедисарум, евкалипт, еукрифия лусида, |  |  |  |
|  | еукрифия милигани, цитрус | 10 |  |  |
|  | - лавандула и пореч | 15 |  |  |
| 4. | Неразтворими във вода вещества, %, не повече от | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 5. | Минерални вещества (пепел), %, не повече от: | 0,5 | 1,0 | 0,8 |
| 6. | Съдържание на свободни киселини (обща киселинност), |  |  |  |
|  | милиеквиваленти к-на на 1000 g, не повече от: |  |  |  |
|  | - индустриален пчелен мед | 80 | 80 | 80 |
|  | - за всички останали медове | 50 | 50 | 50 |
| 7. | Електропроводимост |  |  |  |
| 7.1. | Манов мед от арбутус, ерика, евкалипт, липа, пирен, |  |  |  |
|  | калуна, лептоспермум, чаено дърво |  | не се нормира |  |
| 7.2. | Манов пчелен мед и кестенов и смеси от тях, без тези |  |  |  |
|  | в т. 7.1, не по-малко от: |  | 0,8 mS/cm | 0,8 mS/cm |
| 7.3. | Всички останали без тези в т. 7.2 и 7.3, не повече от: | 0,8 mS/cm |  |  |
| 8. | Диастазна активност, в единици по Шаде (Готе), |  |  |  |
|  | не по-малко от: |  |  |  |
|  | - за мед с ниско естествено съдържание на ензими, |  |  |  |
|  | напр. мед от цитруси | 3 | 3 | 3 |
|  | - за всички останали видове пчелен мед | 8 | 8 | 8 |
| 9. | Хидроксиметилфурфурол, mg на 1000 g мед, не повече от: |  |  |  |
| 9.1. | Пчелен мед от декларирани географски райони с |  |  |  |
|  | тропичен климат и смеси от тези видове | 80 | 80 | 80 |
| 9.2. | За незагряван мед | 10 | 10 | 10 |
| 9.3. | За всички останали видове без тези в т. 9.1 и 9.2 | 40 | 40 | 40 |
| 10. | Поленова характеристика - за монофлорен нектарен |  |  |  |
|  | пчелен мед - съдържание на полен от съответното |  |  |  |
|  | растение, %, не по-малко от: |  |  |  |
| 10.1. | Акациев и липов | 30 |  |  |
| 10.2. | Лавандулов | 15 |  |  |
| 10.3. | Други видове нектарен пчелен мед | 40 |  |  |

[http://lex.bg/assets/images/blaws1.gifhttp://lex.bg/assets/images/blaws2.gifhttp://lex.bg/assets/images/blaws3.gifhttp://lex.bg/assets/images/blaws4.gif](javascript:void(0);)

Приложение № 2 към чл. 30, т. 2

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| ДЕКЛАРАЦИЯ |
| Долуподписаният |
| .............................................................................................................................................................................................., |
| (собствено, бащино и фамилно име) |
| ЕГН ....................... , с постоянен адрес: област... ...................................................................................................................................., |
| общ. ................................., гр./с. ............................................, ул. (кв.) .............................................. № ......................., |
| бл. ................., вх. .............., етаж ........., ап. ..............., тел. ................................, моб. тел. ......................................., |
| собственик на пчелин с рег. № ........................................, декларирам, че: |
|  |
| 1) при отглеждането на пчелите и пчелното пило не са използвани антибиотици, сулфонамиди, нитро- |
| фурани и други забранени за употреба ветеринарномедицински продукти; |
| 2) не са влагани захар и други подсладители, примеси, фалшифициращи и имитиращи вещества; |
| 3) не са използвани препарати и репеленти, които могат да повлияят на качеството на продукта. |
|  |
| Известно ми е, че за неверни данни нося наказателна отговорност по чл. 313 от Наказателния кодекс. |

|  |  |
| --- | --- |
| Дата ........... 200..... г. | Декларатор: ....................................................................................................................................... |
|  |  |

[http://lex.bg/assets/images/blaws1.gifhttp://lex.bg/assets/images/blaws2.gifhttp://lex.bg/assets/images/blaws3.gifhttp://lex.bg/assets/images/blaws4.gif](javascript:void(0);)

Приложение № 3 към чл. 43, ал. 1

Изисквания към пчелния восък

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Характеристика |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Цвят | Еднороден от светложълт до тъмножълт и кафяв |
| 2. | Мирис | Свойствен на восъка, близък до миризмата на восъчни пити при затопляне |
| 3. | Консистенция | Твърда: |
|  |  | - при мачкане между пръстите да бъде еластичен (да не лепне) и при |
|  |  | изтегляне да се къса; |
|  |  | - при дъвчене със зъби да не лепне по тях; |
|  |  | - при драскане да образува спираловидни стружки |
| 4. | Структура | Еднородна - зърнеста |
| 5. | Механични примеси | Не се допускат |
| 6. | Температура на топене, в С° | От 61,0 до 66,0 |
| 7. | Плътност при t 20° С, в g/куб. cm | От 0,946 до 0,962 |
| 8. | Коефициент на пречупване |  |
|  | при t 75° С | От 1,4420 до 1,4450 |
| 9. | Киселинно число, в mg KOH/g | От 17,5 до 21,0 |
| 10. | Осапунително число, в mg KOH/g | От 89,0 до 100,0 |
| 11. | Естерно число, в mg KOH/g | От 71,0 до 79,0 |
| 12. | Йодно число, в g йод/100 g восък | От 8,0 до 16,0 |
| 13. | Проба на Вейвурм | отрицателна |
| 14. | Наличие на патогенни за пчелното |  |
|  | пило микроорганизми | не се допуска |
|  |  |  |