

DYREKTYWA RADY 2001/110/WE

z dnia 20 grudnia 2001 r.

odnosząca się do miodu

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37,

uwzględniając wniosek Komisji¹,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego²,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno - Społecznego³,

a także mając na uwadze, co następuje:

- 1) Niektóre dyrektywy pionowe dotyczące żywności powinny zostać uproszczone, w celu uwzględnienia tylko podstawowych wymogów, które muszą spełniać produkty, które obejmują, aby umożliwić swobodny przepływ tych produktów w obrębie rynku wewnętrznego, zgodnie z konkluzjami Rady Europejskiej, jaka odbyła się w Edynburgu w dniach 11 i 12 grudnia 1992 r., potwierdzonymi przez Radę Europejską w Brukseli, w dniach 10 i 11 grudnia 1993 r.
- 2) Dyrektywa Rady 74/409/EWG z dnia 22 lipca 1974 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do miodu⁴ była uzasadniona faktem, że różnice między ustawodawstwami krajowymi w sprawie definicji miodu, różnych rodzajów miodu oraz wymaganych właściwości, mogą powodować występowanie nieuczciwej konkurencji, mogącej wprowadzać konsumentów w błąd, i tym samym mieć bezpośredni wpływ na ustanawianie i funkcjonowanie wspólnego rynku.
- 3) Dyrektywa 74/409/EWG wraz z późniejszymi zmianami, ustanowiła definicje, określiła różne rodzaje miodu, które mogłyby zostać wprowadzone do obrotu pod właściwymi nazwami, ustanowiła wspólne reguły w sprawie składu i określiła główne informacje znajdujące się na etykietach, tak aby zapewnić swobodny przepływ tych produktów we Wspólnocie.
- 4) Do celów przejrzystości dyrektywa 74/409/EWG powinna zostać zmieniona, w celu uczynienia reguł dotyczących warunków produkcji i obrotu miodem bardziej przystępnymi oraz doprowadzenia do ich zgodności z ogólną wspólnotową legislacją

¹ Dz.U. nr C 231 z 9.08.1996, str. 10.

² Dz.U. nr C 279 z 1.10.1999, str. 91.

³ Dz.U. nr C 56 z 24.02.1997, str. 20.

⁴ Dz.U. nr L 221 z 12.08.1974, str. 10. Dyrektywa zmieniona Aktem o przystąpieniu Hiszpanii i Portugalii z 1985 r.

dotyczącą środków spożywczych, w szczególności z legislacją w sprawie etykietowania, zanieczyszczeń oraz metod analiz.

- 5) Ogólne zasady etykietowania żywności ustanowione w dyrektywie Parlamentu Europejskiego i Rady 2000/13/WE⁵ powinny się stosować z zastrzeżeniem niektórych warunków. Ze względu na ścisły związek między jakością miodu a jego pochodzeniem, niezbędne jest, aby dostępna była pełna informacja w tych sprawach, tak aby konsument nie był wprowadzany w błąd odnośnie jakości produktu. Interesy poszczególnych konsumentów w zakresie geograficznych właściwości miodu oraz pełnej przejrzystości w tym względzie wymagają tego, aby na etykiecie zawarto nazwę kraju pochodzenia, w którym miód został zebrany.
- 6) Pyłek lub inny indywidualny składnik miodu nie powinien być usuwany, chyba, że nie można tego uniknąć podczas usuwania obcych substancji organicznych lub nieorganicznych. Proces ten może być przeprowadzany poprzez filtrację. W przypadku, gdy taka filtracja prowadzi do usunięcia znaczącej ilości pyłku, konsument musi być stosownie poinformowany o takim skutku za pomocą właściwego wskazania na etykiecie.
- 7) Miód, którego nazwa zawiera wskazania odnoszące się do kwiatu, warzywa, regionu terytorium lub topograficznego pochodzenia lub dotyczące szczególnych kryteriów jakości nie może zawierać dodatku filtrowanego miodu. W celu poprawienia przejrzystości rynku, etykietowanie filtrowanych miodów i miodów piekarskich musi być obowiązkowe przy każdej transakcji na rynku hurtowym.
- 8) Jak Komisja podkreśliła w swoim komunikacie dla Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 24 czerwca 1994 r. w sprawie europejskiego pszczelarstwa, Komisja może przyjąć metody analiz zapewniające zgodność z właściwościami składowymi i dodatkowymi szczególnymi sprawozdaniami dla całości miodu wprowadzonego do obrotu we Wspólnocie.
- 9) Pożądane jest, uwzględnienie wyników wykonanej pracy dotyczącej nowej normy Codex dla miodu, dostosowanych, gdzie to stosowne, do szczególnych wymogów Wspólnoty.
- 10) Zgodnie z zasadami pomocniczości i proporcjonalności ustanowionymi przez art. 5 Traktatu, cel ustanowienia wspólnych definicji i zasad dla danych produktów i uzgodnienia z ogólnymi zasadami wspólnotowego prawodawstwa w sprawie środków spożywczych, nie może być skutecznie osiągnięty przez Państwa Członkowskie, a może ze względu na charakter niniejszej dyrektywy, być osiągnięty w sposób bardziej skuteczny przez Wspólnotę. Niniejsza dyrektywa nie wykracza poza to co niezbędne do osiągnięcia danego celu.
- 11) Środki konieczne w celu wykonania niniejszej dyrektywy powinny zostać przyjęte zgodnie z decyzją Rady 1999/468/WE z dnia 28 czerwca 1999 ustanawiającą procedury wykonywania uprawnień wykonawczych przyznanych Komisji⁶.
- 12) Aby uniknąć tworzenia nowych przeszkód dla swobodnego przepływu, Państwa

⁵ Dz.U. nr L 109 z 6.05.2000, str. 29.

⁶ Dz.U. nr L 184 z 17.07.1999, str. 23.

Członkowskie powinny powstrzymać się od przyjmowania, w stosunku do przedmiotowych produktów, przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Niniejszą dyrektywę stosuje się do produktów określonych w załączniku I. Produkty te spełniają wymagania ustanowione w załączniku II.

Artykuł 2

Dyrektywę 2000/13/WE stosuje się do produktów określonych w załączniku I, z zastrzeżeniem następujących warunków:

1. Termin „miód” stosuje się jedynie do produktu określonego w załączniku I pkt.1, i stosowany jest w handlu do oznaczenia tego produktu;
2. Nazwy produktu określone w załączniku I pkt. 2 i 3, stosują się jedynie do produktów w nim określonych i stosowane są w handlu do ich oznaczenia. Nazwy te mogą być zastąpione przez prostą nazwę ‘miód’, za wyjątkiem miodu filtrowanego, plastrów miodu, miodu w bryłkach lub krojonych plastrów w miodzie oraz miodu piekarskiego.

Jednakże,

- a) w przypadku miodu piekarskiego, wyrazy ‘przeznaczony tylko do gotowania’ umieszcza się na etykiecie bezpośredniej bliskości nazwy produktu;
- b) za wyjątkiem miodu filtrowanego i miodu piekarskiego, nazwy produktu mogą być uzupełnione informacjami odnoszącymi się do:
 - pochodzenia kwiatowego lub warzywnego, jeśli produkt pochodzi w całości lub głównie ze wskazanego źródła i posiada właściwości organoleptyczne, fizyko-chemiczne i mikroskopowe źródła,
 - pochodzenia regionalnego, terytorialnego lub topograficznego, jeśli produkt całkowicie pochodzi ze wskazanego źródła,
 - szczególnych kryteriów jakości;
3. W przypadku, gdy miód piekarski został użyty jako składnik złożonego środka spożywczego, termin „miód” może zostać użyty w nazwie produktu złożonych środków spożywczych zamiast terminu „miód piekarski”. Jednakże w wykazie składników używa się terminu określonego w załączniku I pkt. 3.
4. a) na etykiecie wskazuje się kraj lub kraje pochodzenia, gdzie miód został zebrany.

Jednakże, jeżeli miód pochodzi z więcej niż jednego Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, wskazanie to może być zastąpione jednym z następujących, jak

właściwe:

- „mieszanka miodów pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”,
 - „mieszanka miodów nie pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”,
 - „mieszanka miodów pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej i nie pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”,
- b) do celów dyrektywy 2000/13/WE, w szczególności jej art. 13, 14, 16 i 17, dane szczegółowe które należy wskazać zgodnie z lit. a) uwzględniane są jako wskazania zgodnie z art. 3 niniejszej dyrektywy.

Artykuł 3

W przypadku miodu filtrowanego i miodu piekarskiego, pojemniki do przewozu luzem, opakowania i dokumenty handlowe wyraźnie wskazują pełną nazwę produktu, jak określono w załączniku I pkt. 2 lit. b) (viii), oraz pkt. 3.

Artykuł 4

Komisja może przyjąć metody pozwalające na weryfikację zgodności miodu z przepisami niniejszej dyrektywy. Metody te przyjmuje się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 7 ust. 2. Do momentu przyjęcia takich metod, Państwa Członkowskie w każdym przypadku, gdy będzie to możliwe korzysta z międzynarodowo uznanych zatwierdzonych metod, takich jak te zatwierdzone przez Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) w celu zweryfikowania zgodności z przepisami niniejszej dyrektywy.

Artykuł 5

Państwa Członkowskie nie przyjmują przepisów prawa krajowego nieprzewidzianych w niniejszej dyrektywie w odniesieniu do produktów określonych w załączniku I.

Artykuł 6

Środki niezbędne dla wykonania niniejszej dyrektywy odnoszące się do kwestii określonych poniżej, przyjmuje się zgodnie z procedurą określoną w art. 7 ust. 2:

- dostosowanie niniejszej dyrektywy do ogólnej legislacji wspólnotowej dotyczącej środków spożywczych,
- dostosowanie do postępu technicznego.

Artykuł 7

1. Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. środków spożywczych (zwany dalej „Komitetem”) ustanowiony art. 1 decyzji 69/414/EWG⁷.

⁷ Dz.U. nr L 291 z 19.11.1969, str. 9.

2. W przypadku dokonania odniesienia do niniejszego ustępu, zastosowanie mają art. 5 i 7 decyzji 1999/468/WE.
Okres ustanowiony w decyzji 1999/468/WE art. 5 ust. 6 ustala się na trzy miesiące.

3. Komitet uchwała swój regulamin wewnętrzny.

Artykuł 8

Niniejszym dyrektywa 74/409/WE traci moc z dniem 1 sierpnia 2003 r.

Odwołania do uchylonej dyrektywy interpretuje się jako odwołania do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 9

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie, do dnia 1 sierpnia 2003 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

Środki stosuje się do:

- zezwolenia na wprowadzenie do obrotu produktów określonych w załączniku I jeśli są zgodne z definicjami i zasadami ustanowionymi niniejszą dyrektywą, z mocą od dnia 1 sierpnia 2003 r.,
- zakazania wprowadzania do obrotu produktów, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, z mocą od dnia 1 sierpnia 2004 r.

Jednakże, wprowadzanie do obrotu produktów, które nie są zgodne z niniejszą dyrektywą, oraz zostały opatrzone etykietą przed dniem 1 sierpnia 2004 r. zgodnie z dyrektywą 74/409/EWG, może być kontynuowane do wyczerpania zapasów.

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 10

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 11

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 20 grudnia 2001 r.

W imieniu Rady

C. PICQUÉ

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

NAZWY, OPISY I DEFINICJE PRODUKTU

1. Miód jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin lub wydzielin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.
2. Główne rodzaje miodu to:
 - a) zgodnie z pochodzeniem:
 - (i) miód kwiatowy lub nektarowy
Miód otrzymany z nektaru roślinnego;
 - (ii) miód spadziowy
Miód uzyskany głównie z wydzielin owadów wysysających (*Hemiptera*) żywe części roślin lub wydzielin żywych części roślin;
 - b) zgodnie ze sposobem produkcji i/lub konfekcjonowania:
 - (iii) plaster miodu
Miód zgromadzony przez pszczoły w komórkach świeżo zbudowanego plastra bez złożonych jaj lub cienkiego arkusza podstawy plastra zrobionego wyłącznie z wosku pszczelego i sprzedawany w całych szczelnych plastrach lub częściach takich plastrów;
 - (iv) miód w bryłkach lub krojone plastry w miodzie
Miód zawierający jedną lub więcej części plastra miodu;
 - (v) miód odsączany
Miód uzyskany przez odsączenie odkrytych plastrów bez złożonych jaj;
 - (vi) miód odciągnięty
Miód otrzymany przez odwirowanie odkrytych plastrów bez złożonych jaj;
 - (vii) miód wyciskany
Miód uzyskany przez wyciskanie plastrów bez złożonych jaj, nawet z zastosowaniem umiarkowanego podgrzewania nie przekraczającego 45°C;
 - (viii) miód filtrowany

Miód uzyskany przez usunięcie obcych substancji organicznych lub nieorganicznych w taki sposób, aby usunąć znaczącą ilość pyłku.

3. Miód piekarski

Miód, który jest:

- a) odpowiedni do użytku przemysłowego lub jako składnik innych środków spożywczych następnie przetworzonych oraz
- b) może:
 - posiadać obcy smak lub zapach, lub
 - zaczynać fermentować lub być sfermentowany, lub
 - być przegrzany.

ZAŁĄCZNIK II

KRYTERIA SKŁADU MIODU

Miód składa się zasadniczo z różnych cukrów, przeważnie fruktozy i glukozy jak również innych substancji takich jak kwasy organiczne, enzymy oraz stałe cząstki pochodzące ze zbioru miodu. Kolor miodu jest różny od prawie bezbarwnego do ciemnego brązu. Konsystencja może być płynna, lepka lub częściowo po całkowicie skryształizowaną. Smak i zapach różnią się, ale wynikają z pochodzenia rośliny.

Jeśli jest wprowadzany do obrotu jako miód lub zostaje użyty w jakimkolwiek produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, miód nie zawiera dodatków jakichkolwiek składników spożywczych, włącznie z dodatkami do żywności, ani jakichkolwiek innych dodatków innych niż miód. Miód nie może zawierać organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi. Z wyjątkiem pkt. 3 załącznika I, nie może zawierać jakichkolwiek obcych smaków i zapachów, nie może zaczynać fermentować, nie może mieć sztucznie zmienionej kwasowości lub być ogrzewany w taki sposób, że naturalne enzymy zostały zniszczone albo w sposób znaczący dezaktywowane.

Bez uszczerbku dla załącznika I pkt. 2 lit. b) (viii), nie można usunąć pyłku czy szczególnego składnika, za wyjątkiem przypadku, gdy jest to nieuniknione przy usuwaniu obcych substancji organicznych lub nieorganicznych.

Jeśli został wprowadzony do obrotu jako miód lub użyty w jakimkolwiek produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, miód musi spełniać następujące kryteria składu:

1. Zawartość cukru

1.1. Zawartość fruktozy i glukozy (suma obydwu)

- w miodzie kwiatowym nie mniej niż 60 g / 100 g
- w miodzie spadziowym, mieszankach miodu spadziowego z miodem kwiatowym nie mniej niż 45 g / 100 g

1.2. Zawartość sacharozy

- ogólnie nie więcej niż 5 g / 100 g
- w miodzie uzyskiwanym z robinii akacjowej (*Robinia pseudoacacia*), lucerna siewna (*Medicago sativa*), *Menzies Banksia* (*Banksia menziesii*), suchodrzewu francuskiego (*Hedysarum*), karczuczowca czerwonego (*Eucalyptus camadulensis*), rzemienicy (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*), *Citrus* spp. nie więcej niż 10 g / 100 g
- w miodzie uzyskiwanym z lawendy (*Lavandula* spp.), ogórecznika lekarskiego (*Borago officinalis*) nie więcej niż 15 g / 100 g

2. Zawartość wilgoci
- ogólnie nie więcej niż 20%
 - wrzos (*Calluna*) w miodzie piekarskim ogólnie nie więcej niż 23%
 - miód piekarski z wrzosu (*Calluna*) nie więcej niż 25%
3. Zawartość substancji nie rozpuszczalnych w wodzie
- ogólnie nie więcej niż 0,1 g / 100 g
 - w miodzie wyciskanym nie więcej niż 0,5 g / 100 g
4. Przewodność elektryczna
- w miodzie niżej nie wymienianym oraz mieszankach tych miodów nie więcej niż 0,8 mS/cm
 - w miodzie spadziowym i w miodzie kasztanowym oraz ich mieszankach za wyjątkiem wymienionych poniżej nie więcej niż 0,8 mS/cm
 - wyjątki: drzewo truskawkowe (*Arbutus unedo*), wrzosiec (*Erica*), eukaliptus, lipa (*Tilia spp.*), wrzos pospolity (*Calluna vulgaris*), leptospermum, drzewo herbaciane (*Melaleuca spp.*)
5. Kwas wolny
- ogólnie nie więcej niż 50 mili-równoważników kwasu na 1000 gram
 - w miodzie piekarskim nie więcej niż 80 mili-równoważników kwasu na 1000 gram
6. Aktywność diastazy i zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) oznaczona po przetwarzaniu i mieszaniu
- a) Aktywność diastazy (skala Schade)
- zasadniczo, za wyjątkiem miodu piekarskiego nie mniej niż 8
 - w miodach z naturalnie niską zawartością nie więcej niż 15 mg/kg nie enzymów (np. miody cytrusowe) oraz mniej niż 3 zawartości HMF
- b) HMFz

- ogólnie, za wyjątkiem miodu piekarskiego nie więcej niż 40 mg / kg (z zastrzeżeniem lit. a) tiret drugie)
- w miodzie o deklarowanym pochodzeniu z regionów o klimacie tropikalnym i mieszankach takich miodów nie więcej niż 80 mg/kg