



Svazová norma ČESKÝ MED

Norma jakosti č. ČSV 1/1999

Úvod

Med produkovaný v českých zemích v souladu se základními pravidly ošetřování včelstev a zpracování medu dosahuje významně lepší kvality než udává § 10 vyhlášky č. 76/2003 Sb., oddíl 2 Med, kterou se stanovují požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony podle § 18 písm. a), d), j), k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, popřípadě Evropský kodex jakosti pro med. Aby bylo možno zhodnotit kvalitu medu produkovaného na území České republiky, vydává Český svaz včelařů pro své členy tuto normu jakosti ČESKÝ MED pro spotřebitelské balení.

I. VŠEOBECNĚ

Med se člení a označuje:

dle § 8 a 9 vyhlášky č. 76/2003 Sb., kterou se stanovují požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové výrobky.

Pro med filtrovaný a med pekařský (průmyslový) označení ČESKÝ MED podle této normy jakosti nelze zásadně použít.

Způsob výroby:

produkce ze včelstev na území České republiky při uplatňování základních pravidel při ošetřování včelstev, správné výrobní a hygienické praxe pro med.

Pokyny pro získávání a zpracování:

Pro získávání a zpracování medu vyšší kvality, odpovídajícímu fyzikálními a chemickými požadavky této normě, je nutno dodržovat tyto zásady:

- ▶ do medu se nesmí při prvním vytáčení v sezoně dostat v nadměrném množství zimní zpracované cukerné zásoby, popřípadě v průběhu celé sezony zbytky z podněcování včelstev cukrem v bezsnůškovém období;
- ▶ medné pláсты se odebírají pouze s vyžralým medem s obsahem vody pod 19 procent, tj. pláсты u květových medů alespoň z jedné třetiny zavíčkované, u kterých při prudkém trhnutí nestříká sladina z nezavíčkované části;
- ▶ při zpracování - ztekucování medu neohřívat med na teplotu vyšší než 50 °C ne déle než 24 hodin;
- ▶ obsah sacharózy u akátového medu se měří nejdříve po dvou měsících skladování při teplotě 18 - 22 °C.

II. TECHNICKÉ POŽADAVKY

Požadavky na surovinu:

Pro kvalitu medu platí § 10 vyhlášky č. 76/2003 Sb., oddíl 2 Med. Proti hodnotám v tabulce 2 přílohy č. 3 této vyhlášky se zpřísnují tyto fyzikální a chemické požadavky:

- ▶ obsah vody v procentech nejvýše 18 u všech druhů medu ve spotřebitelském balení;
- ▶ hydroxymethylfurfural v mg/kg nejvýše 20 u všech druhů medu;
- ▶ obsah sacharózy nejvýše 5 procent u všech druhů medu.

Doplňující kritéria:

- ▶ med má geografický původ na území České republiky a je bez jakékoli příměsi jiného medu;
- ▶ medovicový med lze označit jako ČESKÝ MED, pokud vykazuje kladnou polarizaci před i po inverzi.

III. ZKOUŠENÍ

Fyzikální a chemické požadavky se hodnotí dle metod „Harmonised methods of the European Honey Commission, 2002“ [„Harmonizované metody zkoušení medu Evropské komise pro med, 2002“], obdobně jako požadavky na med ve smyslu vyhlášky č. 76/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

IV. BALENÍ, SKLADOVÁNÍ, DOBA POUŽITELNOSTI

Stejně jako pro med dle vyhlášky č. 76/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

- ▶ Na etiketě obalu se uvede před název MED doplněk „ČESKÝ“ a k odkazu kvality „Odpovídá vyhlášce č. 76/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů“ se doplní text „a SN ČSV 1/1999 - ČESKÝ MED“.
- ▶ Dodržení ustavení této svazové normy lze využít i pro označení MORAVSKÝ MED a SLEZSKÝ MED. Na etiketě obalu se uvede před název MED doplněk „MORAVSKÝ“ nebo „SLEZSKÝ“ a k odkazu kvality „odpovídá vyhlášce č. 76/2003 Sb., ve znění pozdějších předpisů“ se doplní text „a SN ČSV 1/1999 – ČESKÝ MED“.
- ▶ Označení ČESKÝ MED, MORAVSKÝ MED a SLEZSKÝ MED nelze použít pro med filtrovaný [§ 7 písm. j) vyhlášky č. 76/2003 Sb.] a pro med pekařský (průmyslový) [§ 7 písm. k) vyhlášky č. 76/2003 Sb.].
- ▶ Med dle této svazové normy se doporučuje plnit do sklenic s uzávěrem Twist of.
- ▶ Užití ochranné známky ČESKÝ MED, která je průmyslovým vlastnictvím Českého svazu včelařů, se řídí směrnicí ČSV č. 3/2023 o průmyslovém vlastnictví.

V. DODATEK

Vypracování normy

Komise Českého svazu včelařů pro Český med:

Dr. Ing. František Kamler, MVDr. Miloslav Peroutka, CSc., RNDr. Václav Švamberg,
Ing. Libor Dupal, Ladislav Špaček.

Výzkumný ústav včelařský, s. r. o., Dol:

Ing. Dalibor Titěra, CSc., Ing. Luboš Boháček.

Datum projednání:

28. srpen 1999 na zasedání Ústředního výboru Českého svazu včelařů.

Datum vyhlášení:

1. září 1999.

Datum 1. úpravy:

Na podkladě vyhlášky Ministerstva zemědělství ČR č. 94/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství ČR č. 334/1977 Sb., již se provádí § 18 písm. a), d), j), k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky, ze dne 1. září 2000.

Datum 2. úpravy:

Březen 2002, vyhlášena na zasedání Ústředního výboru Českého svazu včelařů dne 24. března 2002 s platností změn ode dne 1. září 2002.

Datum 3. úpravy:

Srpen 2003, vyhlášena na zasedání Ústředního výboru Českého svazu včelařů dne 16. srpna 2003 s nabytím účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Datum 4. úpravy:

Listopad 2004, vyhlášena na zasedání Ústředního výboru Českého svazu včelařů dne 20. listopadu 2004 s platností změn od 1. ledna 2005.

Datum 5. úpravy:

Listopad 2023, vyhlášena na zasedání RV ČSV dne 11.11.2023 s platností změn od 1. ledna 2024

Související předpisy a normy:

- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, (úplné znění zákon č. 456/2004., o potravinách a tabákových výrobcích);
- vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanovují požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony;
- vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobků označeného symbolem „e“, ve znění pozdějších předpisů;
- ČSN 57 0190: Metody zkoušení včelího medu;
- ČSN ISO 7218: Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné pokyny pro mikrobiologické zkoušení;
- „Harmonizované metody zkoušení medu Evropské komise pro med, 2002“.

Mgr. Jarmila Machová v.r.
předsedkyně

Ing. František Krejčí, v.r.
tajemník