

KRYTERIA OCENY MIODU W PROGRAMIE „PDŻ -POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ

Wymagania jakościowe

1. Dojrzałość miodu, czyli dostateczne jego przetworzenie przez pszczoły, w plastrach, w ulu, objawia się zasklepieniem 75 % całej ich powierzchni, w stanie patoki - tuż po odwirowaniu, jeszcze przed początkiem krystalizacji, odpowiednio dużą gęstością, a w stanie krupca, krystalizacją, typową dla konkretnego typu i odmiany. Norma PN-88/A-77626 Miód pszczeli.
2. Czystość miodu - oznaczanie ilości zanieczyszczeń:
 - 2.a. mechanicznych (odrobiny wosku, części ciała pszczoł, kurz itp.) - norma PN-88/A-77626
 - 2.b. chemicznych (metale ciężkie - norma PN-88/A-77626); (pestycydy i antybiotyki)
 - 2.c. biologicznych (rozkruszek - norma PN-88/A-77626); (bakterie Clostridium i Bacillus - metodyka oznaczania ilości przetrwalników bakterii w miodzie.)
 - 2.d. radiochemicznych - dotyczy miodu wrzosowego
3. Zafałszowania miodu, czyli wytwarzanie miodu przez pszczoły z substratów innych niż nektar i spadź (najczęściej podsuniętych im przez ludzi). Wykrywanie zafałszowań miodu sacharozą, syropem skrobiowym, melasą, sztucznym miodem (norma PN-88/A-77626).

Oznaczenia dodatkowe nie objęte przepisami

Dopuszczalne pozostałości akarycydów używanych jako leki przeciwko warrozie
akarycydy

Związek	Cymiazol	Fluwalinat	Flumetryna	Bromopropylat	Kumafos	Amitraza
Dopuszczalne pozostałości (mg/kg)	0,5	0,01	0,01	0,1	0,1	0,2

Nie dopuszcza się obecności pozostałości antybiotyków i sulfonamidów w miodzie.

Dodatkowe badania w szczególnych przypadkach

Odmiana miodu	NW	NK (zbiór z kwitnących sadów)	Każdy miód podejrzany o brak czystości biologicznej
Dodatkowe oznaczenia	Radioaktywności ¹³⁷ Cs*	Pozostałości fungicydów	Analiza wg odpowiedniej normy

NW - miód nektarowy wrzosowy

NK - miód nektarowy wielokwiatowy

* - skażenie cezem ¹³⁷Cs

Pakowanie miodu.

Opakowania na miód muszą być szczelne, wykonane ze szkła, lub tworzyw dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz posiadać odpowiednie atesty. Muszą też być odpowiednio zaetykietowane.

Przechowywanie miodu.

Miód powinien być przechowywany w miejscu ciemnym, chłodnym i suchym.

Badania wyrobu:

Badania organoleptyczne, fizyczno-chemiczne i mikrobiologiczne należy wykonać zgodnie z normami czynnościowymi powołanymi w odpowiednich normach przedmiotowych.

- w przypadku oznaczeń mikrobiologicznych
 - wyniki dla 5 losowo pobranych próbek, z różnych partii produkcyjnych,
- w przypadku pozostałych oznaczeń fizykochemicznych,
 - wyniki średnie dla 5 losowo pobranych próbek, z różnych partii produkcyjnych.