

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2-100 számú irányelv**

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott  
mézfélékről**

**Honey with distinctive quality indication**

## I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. §-ának (1) alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott (a továbbiakban különleges minőségű) mézfélékre vonatkozó követelményeket tartalmazza.  
Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő mézféléken alkalmazható.
3. Különleges minőségre utaló jelölés a Magyar Élelmiszerkönyv (továbbiakban: MÉ) 1-3-2001/110 számú előírás szerint édesharmatmézre, filtrált mézre és sütő-főző mézre nem alkalmazható.
4. Az irányelvnek nem tárgya a mézfélékre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.

## II. Termékcsoport

1. A különleges minőségű mézfélék feleljenek meg az MÉ 1-3-2001/110 számú, mézre vonatkozó előírásban leírtaknak az alábbi eltérésekkel és kiegészítésekkel.

### 1.1. Fizikai-kémiai jellemzők

Minőségi jellemzők	Akácmez	Virágmézek
Víztartalom legfeljebb, % m/m	18,5	
Szacharóztartalom, legfeljebb % m/m	6	3
HMF-tartalom, legfeljebb, mg/kg	20	25
Fruktóz - glükóz arány	1,5-1,8	-
Prolintartalom, legalább, mg/kg	200	
Diasztázaktivitás (Schade-skála szerint) legalább	10	

### 1.2. Érzékszervi és mikroszkópos jellemzők.

Jellemzők	Követelmény		
	Akácmez	Hársmez	Virágmézek
Küllem (szín, tisztaság)	Tükrös, a csaknem víztiszta színtől a világossárgáig terjedő színű, enyhe zöldes árnyalattal	Tükrös, világos borostyán színű	Tükrös, a csaknem színtelentől a sötétbarnaig terjedő színű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Szag	Akácvirágra emlékeztető	Hársvirágra emlékeztető	Változó jellegű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Íz	Édes, jellegzetes, kevésbé aromás	Édes, enyhén kesernyész utóízű, jellegzetesen zamatos	Édes, a nagyobb részarányt, illetve az intenzívebb íz anyagot tartalmazó virágmézre jellemzően zamatos
Állomány,	Nem vagy nehezen	Könnyen,	Kristályosodási hajlama

állag	kristályosodik	finomszemcsésen kristályosodik	a domináns fajtaméz(ek)re jellemző, lassan vagy gyorsan kristályosodik
Pollenarány % (egész számra megadva)	15 felett (Robinia sp.) Ha 15 alatt van, de 5 felett, akkor a fruktózglükóz arány min. 1,55	30 (Tilia)	A hordási időszakra jellemző
Pollensűrűség, legalább, db	200		

## 2. Csomagolás, tárolás, szállítás

A méz szállítása és tárolása a külön jogszabályokban meghatározottak szerint történjen, az alábbi kiegészítéssel:

- Napon történő tárolása nem megengedett.
- A terméket 5 °C felett és 40 °C alatt kell tárolni.
- A végső fogyasztónak szánt méz csomagolását - a közvetlenül a végső fogyasztónak értékesített termelői méz kivételével - a bontatlan zárást jelző címkével vagy olyan záróelemmel kell ellátni, amely az első felnyitáskor megsérül.

3. A különleges minőségű mézfélék termelése, feldolgozása és kereskedelme során a mellékletben rögzített Jó Eljárási Gyakorlatot is kell betartani.

## 4. Jelölés

A különleges minőségű mézfélék megnevezése a MÉ 1-3-2001/110 számú előírás szerinti megnevezésből és az ahhoz közvetlenül csatlakozó „különleges” jelzőből áll.

## 2-100 számú irányelv melléklete

### *A különleges minőségű mézfélék Jó Eljárási Gyakorlata*

#### **1. A termelés, feldolgozás és kereskedelem során egyaránt betartandó követelmények**

- 1.1. Meg kell felelni a vonatkozó hatályos jogszabályoknak, kiemelten a méhállományok védelméről és a mézelő méhek egyes betegségeinek megelőzéséről és leküzdéséről szóló 70/2003. (VI. 27.) FVM rendelet, a méhészettről szóló 15/1969. (XI. 6.) MÉM rendelet, a tartási helyek, a tenyészetek és az ezekkel kapcsolatos egyes adatok országos nyilvántartási rendszeréről szóló 119/2007. (X. 18.) FVM rendeleteknek.
- 1.2. A mézet zárt edényzetben kell tárolni.
- 1.3. A jelen mellékletben részletezett ellenőrzést és annak megállapításait dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, a minőség-megőrzési idő végéig, de legalább két évig meg kell őrizni.

#### **2. A termelés során betartandó követelmények**

Termelésnek számít a méhek tartása, a kaptárak esetleges vándoroltatása, majd a fiasítástól mentes lépekből, azok felnyitása után a méz kinyerése.

- 2.1. A termelőnek dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben, mikor vásárolt/kapott a termelés során felhasznált olyan anyagokat, amelyek a mézbe kerülhetnek. Rögzíteni kell ezen anyagok felhasználását is.
- 2.2. A gyűjtési időszakban, a méz termelésekor a méhek takarmányozása tilos.
- 2.3. A méz nem származhat gyógyszeres kezelés alatt álló méhektől, ilyen kezelésre utaló maradékanyagokat nem tartalmazhat.
- 2.4. Mézelvétel alkalmával nem szabad használni semmilyen kémiai anyagot a méhek eltávolítására a mézes lépekről.
- 2.5. Méh-egészségügyi kiskönyv vezetése kötelező.
- 2.6. A termelőnek minden - nem a végső fogyasztónak - eladott tételről nyilvántartást kell vezetni, hogy feldolgozásra milyen feldolgozónak milyen mennyiségben mikor, milyen mézet adott át. Köteles a vevőnek nyilatkozni arról, hogy a tétel előállításánál a fenti, valamint minden egyéb, jogszabályban rögzített előírást betartott.

#### **3. A feldolgozás során betartandó követelmények**

Feldolgozásnak számít a termelt méz felvásárlása, továbbértékesítése és/vagy a kereskedelmi igényeknek megfelelő keverése, homogenizálása és csomagolása.

- 3.1. A feldolgozónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik termelőtől, milyen mennyiségben, mikor, milyen mézet kapott feldolgozásra.
- 3.2. A feldolgozónak meg kell követelnie a 2.6 pont szerinti nyilatkozatot.
- 3.3. A feldolgozónak felvásárlásonként ellenőrizni kell - a pollensűrűség kivételével - ezen irányelv II. fejezet 1.2. pont követelményeinek való megfelelést.
- 3.4. A feldolgozás során a méz maghőmérséklete a 40 °C-t nem haladhatja meg.
- 3.5. A feldolgozónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik kereskedőnek, milyen mennyiségben mikor, milyen mézet szállított. A feldolgozó által vezetett belső nyomomonkövetési rendszer alapján visszakereshető kell, hogy legyen minden olyan élelmiszer vállalkozó, amelytől a különleges jelzővel ellátott csomagolt méz alapanyagát beszerezte.

- 3.6. A feldolgozónak az általa forgalomba hozott mézekről, vizsgálatokkal alátámasztva dokumentálnia szükséges ezen irányelv II. fejezet 1.1. és 1.2. pontoknak való megfelelést.
- 3.7. A különleges jelöléssel ellátott mézet előállító feldolgozó semmilyen más olyan tevékenységet nem végezhet, amelyhez használt anyagok, összetevők felvethetik a csalás (méz hamisítás) gyanúját.

#### **4. A kereskedelem során betartandó követelmények**

A különleges jelöléssel ellátott csomagolt méz végső fogyasztó számára történő értékesítése (a termelőtől közvetlenül a végső fogyasztónak történő értékesítés kivételével) során a kereskedőnek folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy milyen feldolgozótól illetve termelőtől milyen mennyiségben milyen mézet kapott.