

**Magyar Élelmiszerkönyv**  
**(Codex Alimentarius Hungaricus)**

**2 - 100 számú irányelv**

**Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott mézfélék**  
**1. kiadás 2009.**

I.

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (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.

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	K ö v e t e l m é n y		
	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 kesernyés utóízű, jellegzetesen zamatos	Édes, a nagyobb részarányt, illetve az intenzívebb íz anyagot tartalmazó virágmézre jellemzően zamatos
Állomány, állag	Nem vagy nehezen kristályosodik	Könnyen, finomszemcsésen kristályosodik	Kristályosodási hajlama a domináns fajtaméz(ek)re jellemző, lassan vagy gyorsan kristályosodik
Pollenarány % (egész számban 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. A különleges minőségű mézfélék megnevezése a MÉ 1-3-2001/110 számú előírás szerinti megnevezésből és az ahhoz közvetlenül csatlakozó „különleges” jelzőből áll.

## Melléklet

### 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, a méhészettről szóló 15/1969. (XI. 6.) MÉM, 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 nyomonkövetési 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 mézeokről, 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.