

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

1-3-2001/110 számú előírás

Méz

Honey

Ezen előírás a Tanács 2001/110/EK irányelvének műszaki tartalmával azonos.

This Regulation is equivalent in technical content to Council Directive 2001/110/EC.

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2002.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak hatályára vonatkozó rendelkezéseket az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és a végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet tartalmazza.

Ez a kiadás hatályon kívül helyezi az 1996-ban kiadott 1-3-74/409 előírást.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásait – az Európai Unió gyakorlatát követve – folyamatosan igazítják a fogyasztói igények változásaihoz, a tudomány és technika újabb eredményeihez. Ezért ezen előírás használata előtt győződjön meg arról, hogy a szöveg időközben nem változott-e.

A változásokat a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítő közli. Az előírásokat az MSZT Szabványbolt (Budapest IX. Üllői út 25., levélcím: Budapest Pf. 24, 1450) árusítja.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

1-3-2001/110 számú előírás

Méz

Honey

1. §

Ezen előírás az I. mellékletben meghatározott termékekre vonatkozik. Ezeknek a termékeknek meg kell felelniük a II. melléklet követelményeinek.

2. §

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően az I. mellékletben meghatározott termékekre az alábbi követelményeket kell alkalmazni:

1. A méz megnevezést csak az I. melléklet 1. pontjában meghatározott termékekre szabad alkalmazni és kizárólag ezzel a megnevezéssel kerülhetnek forgalomba.
2. Az I. melléklet 2. és 3. pontjában felsorolt megnevezések csak az ott leírt meghatározások szerinti értelemben használhatók. Ezek a megnevezések helyettesíthetők az egyszerű méz elnevezéssel, kivéve filtrált méz, lépesméz (táblás lépesméz vagy lépesmézszelet), lépesmézet tartalmazó méz és sütő-főző méz esetében.

Azonban:

- a) A sütő-főző méz esetében a "kizárólag főzés, illetve sütés céljára" szöveget a termék címkéjén a termék megnevezése mellett fel kell tüntetni.
 - b) A filtrált méz és a sütő-főző méz kivételével a termék megnevezése kiegészülhet az alábbiakkal:
 - növényi eredetre való utalással, ha a méz teljesen vagy túlnyomó részben a jelzett növényről (növényekről) származik és megvannak az ezekre jellemző érzékszervi, fizikai-kémiai és mikroszkópos tulajdonságai,
 - egy regionális, területi - földrajzi eredetre utaló névvel, ha a termék teljes mértékben a jelölt területről származik,
 - különleges minőségi jellemzőkkel.
3. Sütő-főző méz felhasználásával készült élelmiszerek megnevezésében a "méz" kifejezés alkalmazása megengedett, de az összetevők felsorolásakor a sütő-főző méz kifejezést kell használni.

4. a) A címkén minden esetben fel kell tüntetni a méz eredetét, a származási ország(ok) nevének megjelölésével. Különböző országokból származó mézek keveréskor a felsorolás a következőkkel helyettesíthető:
- EU-országok mézkeveréke,
 - nem EU-országok mézkeveréke,
 - EU- és nem EU-országok mézkeveréke.
- b) A termékek jelölésével és csomagolásával kapcsolatban a fentiek mellett a mindenkor érvényben lévő rendeletek hatályos előírásai az irányadók.

3. §

A filtrált méz és a sütő-főző méz esetében a csomagolási egységeken és az árukísérő kereskedelmi dokumentumokon egyértelműen fel kell tüntetni a termékek teljes nevét az I. melléklet 2. (b) (viii) és 3. pontja alapján.

4. §

A nemzetközileg elfogadott módszerek, pl. a Codex Alimentarius módszerei, alkalmazhatók a mézek megfelelőségének ellenőrzésére.

5. §

Ezen előírás I. mellékletében meghatározott termékekre kiegészítő nemzeti előírás nem hozható.

6. §

Ez az előírás 2003. augusztus 1-jén lép hatályba.

Ezen előírás hatálybalépésével a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-74/409 "Méz" előírása hatályát veszti.

A 2003. augusztus 1-je előtt csomagolt termékek minőségmegőrzési időtartamuk lejártáig forgalmazhatók.

I. MELLÉKLET

A TERMÉKEK MEGNEVEZÉSEI, MEGHATÁROZÁSAI ÉS JELLEMZŐI

1. A méz az *Apis mellifera* méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi nedveket szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából gyűjtött természetes édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidrálnak, és lépekben érlelnek.
2. A mézek főbb típusai a következők
 - a) Eredet szerint
 - i. Virágméz (nektárméz): növények nektárjából származó méz
 - ii. Édesharmatméz (mézharmatméz): főképpen a növényi nedvet szívó rovarok által (Hemiptera) az élő növényi részek kiválasztott anyagából vagy nedvéből nyert méz.
 - b) Előállítási és/vagy megjelenési mód szerint
 - iii. Lépesméz: a méhek által újonnan épített, még a szüzlépek sejtjeiben vagy kizárólag méhviaszalapú műlépre épített, szüzlépben tárolt és lefedett sejteket tartalmazó egész lépben vagy léprészekben értékesített méz.
 - iv. Darabolt lépesméz: egy vagy több lépdarabot tartalmazó méz.
 - v. Csorgatott méz: olyan méz, amelyet a fiasítástól mentes lépekből, azok felnyitása után kicsurgatással nyernek.
 - vi. Pergetett méz: olyan méz, amelyet a fiasítástól mentes lépekből centrifugálással nyernek.
 - vii. Sajtolt méz: fiasítástól mentes lépek sajtolásával, 45 oC-ot meg nem haladó mérsékelt hő alkalmazásával vagy anélkül nyert méz.
 - viii. Filtrált méz: amelyből az idegen szerves és szervetlen anyagokat olyan szűrési módszerrel távolítják el, amely a méz virágportartalmának jelentős csökkenését eredményezi.
3. Sütő-főző méz
Ipari felhasználásra alkalmas vagy élelmiszerekben összetevőként további feldolgozásra kerülő méz, amely lehet:
 - idegen ízű és szagú vagy
 - erjedésnek indult, vagy már megerjedt, vagy
 - túlmelegített.

II. MELLÉKLET

A MÉZ ÖSSZETÉTELI KÖVETELMÉNYEI

A méz elsődlegesen különféle cukrokból, túlnyomórészt fruktózból és glukózból, valamint egyéb anyagokból (szerves savak, enzimek és a begyűjtött mézben lévő szilárd részecskék) áll. A méz színe a csaknem színtelentől a sötétbarnaig terjed. A méz állaga folyékony, sűrűn folyó vagy részben, illetve egészen kristályos is lehet. A méz íze és aromája eltérő, a növényi eredettől függ.

A mézhez — a fogyasztói forgalomba kerülő mézhez vagy az emberi fogyasztás céljára készült termékekben való felhasználás során — más élelmiszer-összetevő (beleértve az élelmiszer-adalékokat is), valamint a mézen kívüli egyéb anyag nem adható hozzá. A méznek — amennyire csak lehetséges — az összetételétől idegen szerves vagy szervetlen anyagoktól mentesnek kell lennie. Az I. melléklet 3. pontjában meghatározott méz kivételével a méznek nem lehet idegen íze vagy zamata, erjedése nem kezdődhetett meg, nem lehet mesterségesen megváltoztatott savtartalmú, továbbá nem melegíthető olyan módon, hogy a természetes enzimek elpusztuljanak, vagy jelentős mértékben inaktiválódnak benne.

Az I. melléklet 2. (b) (viii) pontjában foglaltak kivételével sem pollen, sem pedig egyéb természetes alkotóeleme nem távolítható el a mézből, kivéve, ha ez az idegen eredetű szerves és szervetlen anyagok eltávolításának elkerülhetetlen következménye.

Amikor a méz fogyasztói forgalomba kerül, vagy amikor emberi fogyasztás céljára készült termékekben kerül felhasználásra, a méznek az alábbi minőségi követelményeknek meg kell felelnie:

1. Cukortartalom
 - 1.1. Fruktóz- és glukóztartalom
 - Virágméz legalább 60 g/100 g
 - Édesharmatméz, virágméz és édesharmatméz keverékei legalább 45 g/100 g
 - 1.2. Szacharóztartalom
 - általában legfeljebb 5 g/100 g
 - akác (*Robinia pseudoacacia*), lucerna (*Medicago sativa*), banks-cserje (*Banksia menziesii*), baltavirág (*Hedysarum*), vöröslő eukaliptusz (*Eucalyptus camadulensis*), hócserje (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milligani*), citrusfélék (*Citrus spp.*) legfeljebb 10 g/100 g
 - levendula (*Lavandula spp.*), borágó (*Borago officinalis*) legfeljebb 15 g/100 g
2. Nedvességtartalom
 - általában legfeljebb 20 %
 - hangaméz (*Calluna spp.*) és a sütő-főző méz általában legfeljebb 23 %
 - hangafélékről (*Calluna spp.*) gyűjtött sütő-főző méz legfeljebb 25 %
3. Vízben oldhatatlan szilárdanyag-tartalom
 - általában legfeljebb 0,1 g/100 g
 - sajtolt méz legfeljebb 0,5 g/100 g

4. Elektromos vezetőképesség
- mézek általában, kivéve a szelídgesztenye-, édesharmatméz, és ezek keverékeit legfeljebb 0,8 mS/cm
 - szelídgesztenye-, édesharmatméz, és ezek keverékei az alábbiak kivételével: legalább 0,8 mS/cm
szamócacserje (*Arbutus unedo*), erika (*Erica*), eukaliptusz (*Eucalyptus* spp.), hárs (*Tilia* spp.), csarab (*Calluna vulgaris*), teamirtusz (*Leptospermum*), hangamirtusz (*Melaleuca* spp.)
5. Savfok
- általában legfeljebb 50 milliekvivalens/1000 g
 - sütő-főző méz legfeljebb 80 milliekvivalens/1000 g
6. Diasztázaktivitás és hidroximetil-furfurol (HMF)-tartalom feldolgozás és homogenizálás után
- a) Diasztázaktivitás (Schade-skála szerint)
- általában, kivéve a sütő-főző mézet legalább 8
 - kis természetes enzimentartalmú mézek (pl. citrusméz), ha a HMF-tartalom nem több, mint 15 mg/kg legalább 3
- b) HMF-tartalom
- általában, kivéve a sütő-főző mézet legfeljebb 40 mg/kg
 - kis enzimentartalmú mézek esetében, ahol a diasztázaktivitás legalább 3 (Schade-skála szerint) legfeljebb 15 mg/kg
 - bizonyítottan trópusi eredetű mézek és ezek keverékei esetén legfeljebb 80 mg/kg

– VÉGE –