

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110 számú előírása a mézről

A rész

I.

Ez az előírás a *B részben* meghatározott termékekre vonatkozik. Ezeknek a termékeknek meg kell felelniük a *C rész* követelményeinek.

II.

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően a *B részben* meghatározott termékekre az alábbi követelményeket kell alkalmazni:

1. A méz megnevezést csak a *B rész* 1. pontjában meghatározott termékekre szabad alkalmazni és kizárólag ezzel a megnevezéssel kerülhetnek forgalomba.
2. A *B rész* 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 lépesmészzelet), 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 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.

III.

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 a *B rész* 2. (b) (viii) és 3. pontja alapján.

IV.

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

B rész

A termékek megnevezései, meghatározásai és jellemzői

1. A méz az *Apis mellifera* méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi nedvet 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. Sajtolts méz: fiasítástól mentes lépek sajtolásával, 45 °C-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.

C rész

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 sötétbarnáig 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. A *B rész* 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.

A *B rész* 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

Virágmez	legalább 60 g/100 g
Édesharmatmez, virágmez és édesharmatmez keverékei	legalább 45 g/100g

1.2. Szacharóztartalom

általában	legfeljebb 5 g/100 g
akác (<i>Robinia pseudoacacia</i>), lucerna (<i>Medicago sativa</i>), banks-cserje (<i>Banksia menziesii</i>), baltavirág (<i>Hedysarum</i>), vöröslő eukaliptusz (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), hócserje (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milligani</i>), citrusfélék (<i>Citrus spp.</i>)	legfeljebb 10 g/100 g
levendula (<i>Lavandula spp.</i>), borágó (<i>Borago officinalis</i>)	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: szamócacserje (Arbutus unedo), erika (Erica), eukaliptusz (Eucalyptus spp.), hárs (Tilia spp.), csarab (Calluna vulgaris), teamirtusz (Leptospermum), hangamirtusz (Melaleuca spp.)	legalább 0,8 mS/cm

5. Szabad savtartalom

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
igazoltan trópusi eredetű mézek és trópusi mézet tartalmazó keverékek esetén, a keverés arányában	legfeljebb 80 mg/kg