



Fejezet a Gulyás Méhészet által összeállított  
*Méhészeti tudástár mézfogyasztóknak (2015)*  
ismeretanyagból.

**Gulyás Méhészet**

6000 Kecskemét, Talfája köz 12.

Tel: +36 (76) 410-336

Mobil +36 (30) 855-6344

E-mail: [info@gulyasmeheszet.hu](mailto:info@gulyasmeheszet.hu)

Web: [www.gulyasmeheszet.hu](http://www.gulyasmeheszet.hu)

## *A méz minősítésének folyamata*

Magyarországon ma már csak olyan mézek kerülhetnek a bevásárlóközpontok polcaira, melyek összetétele megfelel az aktuális szabványban meghatározott valamennyi kritériumnak. Éppen ezért az összes, hazánkban kereskedelmi forgalomba hozandó mézet minősíteni kell. A Magyarországon a kiskereskedelemben értékesíthető méz összetételének jelenlegi követelményeit a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (IX. 12.) FVM rendelet 10. melléklete tartalmazza. Amennyiben az eladásra szánt méz összetételével kapcsolatban az ellenőrzések során kétségek lépnek fel, és felmerül a termelő vagy az értékesítő felelőssége, az ügy jogi útra terelhető. Hogy oda terelődik-e, az hazánkban még ma is igencsak pénztárcafüggő.

Ha a termelő nagy tételben szeretné értékesíteni a méhészete által előállított mézet, az átvevő cég minden esetben részletes összetétel vizsgálatnak veti alá az átvételre szánt terméket. Megfelelő minőség esetén a kereskedő cég átveszi a mézet – amennyiben az anyagi érdekeket sikerül egy fedél alá hozni. Tapasztalat, hogy a kézfogást követően valamelyik fél igen zaklatottan áll fel a tárgyalóasztal mellől. Általában nem a kereskedő. De ez egy másik történet. Ennek tárgyalására egy új weblapot is lehetne nyitni.

Miután az átvételi árak jóval elmaradnak a kiskereskedelmi forgalomba hozott méz árától, a termelők igyekeznek mézüket minél nagyobb részt közvetlenül a fogyasztóknak kínálni. Az ilyen irányban eladásra kínált mézek jó minősége viszont csak a méhész lelkiismeretén múlik, mivel annak jelenleg megfelelőségi tanúsítvánnyal rendelkeznie nem kell. Illetve, ha kellene is, a fogyasztó üvegébe gyakorlatilag bármi bekerülhet, megvizsgálni azt senki nem fogja. Talán itt lehet megemlíteni azt is, hogy az elmúlt évek tapasztalatai alapján nyilvánvalóvá vált, a kereskedő cégek is csak addig érzékenyek a mézek minőségére, ameddig átveszik. Területükre csak érintetlen, igazi méz kerülhet be, de annak a „méznek” minősége, ami az üzemet hagyja, sok esetben hagy maga után kívánnivalót.

A termelőknek lehetősége van termékeinek mézversenyeken történő megmérettetésére. Ekkor térítés ellenében a szervezők megfelelő (akkreditált?) analitikai cégek bevonásával elemzik és értékelik a minták összetételét. Ennek részletes eredményeit ugyan – sajnos – nem bocsátják a méhészek rendelkezésére, viszont a kiemelkedő minőségű mézeket elismeréssel illetik. Ezek különféle minőségi fokozatokat (pl. I., II., III. hely, különdíj, arany-, ezüst-, bronzfokozat) jelentenek, melyeket a termelők oklevelek formájában igazolhatnak leendő vásárlóik felé. Erre a honlapunk megfelelő címszavaira kattintva találhatsz példákat. Amennyiben a méhészet közvetlenül fogyasztói értékesítésre szánt mézei ilyen minősítéssel rendelkeznek, a vevő jó eséllyel kap valódi mézet. Más kérdés, hogy ezt azon méhésztársak kihasználhatják, akik a termelők mézét a kezükön keresztül adják tovább a feldolgozóknak. Az ilyen „méhészek” az átvett, kiváló minőségű mézet



Fejezet a Gulyás Méhészet által összeállított  
*Méhészeti tudástár mézfogyasztóknak (2015)*  
ismeretanyagból.

## Gulyás Méhészet

6000 Kecskemét, Talfája köz 12.

Tel: +36 (76) 410-336

Mobil +36 (30) 855-6344

E-mail: [info@gulyasmeheszet.hu](mailto:info@gulyasmeheszet.hu)

Web: [www.gulyasmeheszet.hu](http://www.gulyasmeheszet.hu)

saját értékesítés céljából visszatartathják, elraktározhatják. Ekkor a kiváló minőség nyilván nem az ő érdekük. Mielőtt megkérdeznéd, hogy ezt miért nem ellenőrzik, kérdezd meg magadtól: Szerinted lehet?

A bemutatott „lakossági” mézminősítés legnagyobb hátránya a méhészek szempontjából az azzal járó kiadások, hiszen ilyenkor minta darabszámtól függően bizonyos árat kell fizetni a minősítésért és a versenyekben való részvételért. Ennek anyagi vonzata mintánként az 5-6 000 forintot is elérheti (2014), melyet sok méhész nem szívesen enged meg magának. Talán nem látják a hasznát a mögött, hogy 3-4 kg méz árértéért valamennyi esetben igazolható az eladásra kínált méz minősége a vásárlók számára. Tapasztalataink alapján az elismerés többszörösen kompenzálja a befektetett anyagi javakat. Hamis mézet ilyen helyekre nagy eséllyel nem küldenek, mert a mismásolás minden esetben kiderül. És nyilván, a „termelő” is tudja, hogy igencsak kockázatos a termékét ellenőrzésnek alávetni. A továbbiakban méz alatt kizárólag a valódi mézet értjük, hamisítványok számunkra nem léteznek, nem is létezhetnek.

Becsülendő az Országos Magyar Méhész Egyesület munkája, amit a mézhamisítás visszaszorítása érdekében nap mint nap végeznek. Az OMME több módszerrel küzd a magyar mézek minőségének biztosításáért és ezzel egy időben a vásárlói bizalom erősítéséért.

2007-ben hologramos, a termelő azonosító számát feltüntető zárszalagot vezettek be, mellyel céljuk a fogyasztók tájékoztatása volt a zárszalaggal ellátott mézek bizonyítottan természetes eredetéről, egyben kiváló minőségéről. A zárszalag viselésére csakis a magyar méhészek Magyarországon termelt mézei jogosultak.

A zárszalag után fogyasztók biztonságának és a termelők pozíciójának erősítése céljából az Egyesület vezetősége 2010-ben egyedi, a magyar termelői méz eredetét és minőségét terveztetett és vezetett be, melyet kizárólag az egyesületi tagok vásárolhatnak meg. 2010 óta évente mintegy 1,5 millió termelői mézesüveg kerül piacra.

Az OMME 2006 óta végzi a magyarországi mézek minőségének vizsgálatát. Évente mintegy 100-150 mézet ellenőriznek. A méz-zárszalagnak, a termelői mézesüvegnek és a rendszeres vizsgálatok visszatartó erejének köszönhetően 2013-ban az ellenőrzött minták mindegyike valódi, természetes méznek bizonyult.



Fejezet a Gulyás Méhészet által összeállított  
*Méhészeti tudástár mézfogyasztóknak (2015)*  
ismeretanyagból.

## Gulyás Méhészet

6000 Kecskemét, Talfája köz 12.

Tel: +36 (76) 410-336

Mobil +36 (30) 855-6344

E-mail: [info@gulyasmeheszet.hu](mailto:info@gulyasmeheszet.hu)

Web: [www.gulyasmeheszet.hu](http://www.gulyasmeheszet.hu)

### A méz minősíthető tulajdonságai

A méz az eredetétől függően igen sokféle tulajdonsággal rendelkezik. Színe, íze, illata, aromája, állománya és összetevői eltérőek lehetnek attól függően, hogy milyen növény(ek) virágairól vagy esetleg milyen egyéb cukrot tartalmazó nedvekről gyűjtötték a méhek a méz alapanyagát. A méz tulajdonságait tehát alapvetően az a növényfaj határozza meg, amelyik a nektárt termelte. Ezért vált gyakorlattá a mézet a nektárt adó növényről elnevezni.

A méz színe a víztiszta átlátszótól vagy a hófehér kristályos színtől a sárga, sárgásbarna, zöldessárga, vörösesbarna színárnyalatokon át a kávébarnáig, sőt egészen a feketéig terjedhet. A méz színe a növényi vagy földrajzi eredettől, a gyűjtés idejétől, az éghajlati viszonyoktól, az ásványi anyag tartalomtól, a nektáreredetű színanyagoktól illetve a méz tárolásától és kezelésétől függ. A természetes színezékek mellett számos tényező befolyásolja a méz színét. Sötétedését okozhatja a hosszú idejű tárolás során a megnövekedő hidroximetil-furfurol (HMF) tartalom. A méz színére az abban előforduló fényérzékeny anyagok bomlása is hatással van. A lép színe szintén befolyásolja a méz színét; minél öregebb egy lép annál sötétebb a benne lévő méz színe. A kristályos állapotú mézek általában világosabbak, mint a folyékony mézek.

Íze a kellemes, aromás, édes íztől a savanykás, kisé karcos, sőt egészen a kellemetlen ízig terjed. A méz színét, ízét, aromáját a tárolási körülmények, a tárolás időtartama, a tárolóeszközök és a mézzel együtt tárolt anyagok igen erősen befolyásolhatják.

A méz fizikai, kémiai és biológiai tulajdonságait igen gyakran olyan körülmények, külső hatások befolyásolják, amelyek a termeléstől függetlenek, így nincs lehetőség arra, hogy a termelő bármilyen módon változtasson ezeken. Ide sorolhatók: az adott méhlegelő, a nektárforrások összetétele, a gyűjtés időszakának időjárása (pl. hűvös, párás időjárás, csapadék vagy szokatlanul száraz, meleg időszak), vagy előre nem látható események (elemi csapás, növényvédő szeres kezelés okozta mérgezés, elhullás stb.).

A méz minőségét azonban több olyan körülmény is meghatározza, amely elsősorban a méhésztől függ, pl. a termeléstechológia, a kaptár típusa, a méhész szakértelme, hozzáértése, felszerelése, a méhlegelők adta lehetőségek megfelelő kihasználása (pl. vándorlással), a méhcsaládok állapota (ereje), a méhészet méhegészségügyi állapota, a termékek kezelése során alkalmazott módszerek, vagy a munkafolyamatok (pergetés, kezelés és tárolás) során alkalmazott higiénia szint.



Fejezet a Gulyás Méhészet által összeállított  
*Méhészeti tudástár mézfogyasztóknak (2015)*  
ismeretanyagból.

## Gulyás Méhészet

6000 Kecskemét, Talfája köz 12.

Tel: +36 (76) 410-336

Mobil +36 (30) 855-6344

E-mail: [info@gulyasmeheszet.hu](mailto:info@gulyasmeheszet.hu)

Web: [www.gulyasmeheszet.hu](http://www.gulyasmeheszet.hu)

### A méz fizikai tulajdonságai

A fogyasztásra vagy értékesítésre átadott méz sem a felületén, sem magába foglalva nem tartalmazhat semmilyen idegen anyagot. A méz termelési módjától, az alkalmazott eszközöktől, a használt edényektől és a pergetés körülményeitől függően (pl. vándortanyán, a szabadban) a mézbe kerülhetnek olyan szennyeződések, amelyeket el kell távolítani. A méz tisztaságának biztosítására számos lehetőség van. A pörgetésre előkészített lépek fedelező villával, vagy késsel történő kezelése révén óhatatlanul fedelezés-törmelék (viaszdarabkák) kerülnek a kipergetett mézbe. A pergetés során a méz illatára gyülekező méhek, darazsak és egyéb rovarok szintén szennyezhetik a mézet. Apró hulladékok, keretléc-darabkák és egyéb törmelékek is belekerülhetnek a mézbe. Előfordul az is, hogy a nagyobb hozam érdekében a nyílt fiasításos lépeket is kipörgetik, ilyenkor a peték, álcák is megtalálhatók lesznek a frissen kipergetett mézben.

Érzékszervileg meghatározható fizikai tulajdonságok:

- Fizikai tisztaság
- Szín
- Íz
- Illat
- Állag (konzisztencia – folyékony, vagy kristályos állapot)

Műszerrel mérhető fizikai tulajdonságok:

- pH
- Víztartalom
- Sűrűség
- Viskozitás
- Színérték
- Fajhő
- Hővezető képesség
- Elektromos vezetőképesség
- Törésmutató
- Felületi feszültség

### A méz kémiai összetevői

Szénhidrátok

- Egyszerű cukrok
- Összetett cukrok
- Többszörösen összetett cukrok
- Keményítő



Fejezet a Gulyás Méhészet által összeállított  
*Méhészeti tudástár mézfogyasztóknak (2015)*  
ismeretanyagból.

## Gulyás Méhészet

6000 Kecskemét, Talfája köz 12.

Tel: +36 (76) 410-336

Mobil +36 (30) 855-6344

E-mail: [info@gulyasmeheszet.hu](mailto:info@gulyasmeheszet.hu)

Web: [www.gulyasmeheszet.hu](http://www.gulyasmeheszet.hu)

### Nitrogénvegyületek

- Aminosavak
- Fehérjék
- Enzimek
- Fermentumok
- Vitaminok

### Szénhidrát eredetű bomlástermékek és egyéb összetevők

- Savak
- Ásványi sók
- Aromaanyagok
- Színanyagok

### A méz biológiai tisztasága

A méz a növényi eredetű egyéb élelmiszeripari alapanyagokhoz hasonlóan bizonyos mennyiségben tartalmaz mikroorganizmus eredetű szennyeződéseket, amelyek egy része a nektárt adó növényekből származik, míg más része a levegőből illetve a tárolás, a kezelés és a feldolgozás során kerülhet a mézbe. A mézben lévő gombák, élesztőgombák, gombaspórák és egyéb mikroorganizmusok addig nem jelentenek gondot, amíg kis mennyiségben vannak jelen és nincs lehetőségük sem szaporodásra, sem egyéb élettevékenységre. A méz összetétele a mikroorganizmusok számára nem kedvező, annak igen alacsony vízkivárási potenciálja miatt. A méz a mikroorganizmusok számára gyakorlatilag száraz környezetet jelent, víz hiányában pedig a mikroorganizmusok nem képesek semmilyen élettevékenységre. Ezen kívül a mézben jelenlévő glükózoxidáz enzim is gátolja a mikroorganizmusok élettevékenységeit.

Bizonyos esetekben mégis előfordulhat az, hogy a mézben egyes mikroorganizmusok (élesztő- vagy penészgombák) elszaporodnak és ezáltal erjedés következik be, melynek okait érdemes a méhésztől általánosan elkövetett hibák között keresni. Ilyen lehet például a méz pergetése, kezelése és tárolása során használt eszközök, edények tisztításának elhanyagolása, a higiéniai követelmények be nem tartása, vagy a híg, éretlen méz pörgetése, annak indokolatlanul hosszú ideig történő tárolása.

Minden országban igen szigorú előírások határozzák meg az élelmiszerekben (a közvetlen fogyasztásra szánt élelmiszerekben) megengedhető határértékeket. E területen Magyarországon is van érvényes rendelet.