

10. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez<sup>67</sup>

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

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

**A rész**

**I.**

1. Ez az előírás a B részben meghatározott termékekre vonatkozik, amelyeknek meg kell felelniük a C rész követelményeinek.

2. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelniük azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

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 lépesmészete), 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 fel kell tüntetni azon származási országot vagy országokat, ahol a mézet begyűjtötték. Különböző országokból származó mézek keverésekor a felhasznált mézek tömege szerinti csökkenő sorrendben kell feltüntetni a származási országokat a „mézkeverék” kifejezéssel együtt. Például: „Magyarországról és Kínából származó mézkeverék”.

5. A virágpor, mint a méz természetes alkotóeleme, az ezen előírás B részében meghatározott termékek esetében nem tekinthető a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikk (2) bekezdés f) pontja szerinti összetevőnek.

<sup>67</sup>A 10. melléklet a [28/2015. \(V. 28.\) FM rendelet 3. §-a](#), a [44/2023. \(VII. 27.\) AM rendelet 3. §-a](#) szerint módosított szöveg.

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 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 szűzlépek sejtjeiben vagy kizárólag méhviaszalapú mülépre épített, szűzlépben 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 °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**

**152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet**

a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól

Hatályos: 2025. 06. 22. – 2026. 01. 31.

Lekérdezés ideje: 2025.09.16 09:37:51

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 foglalt kivétellel sem a virágport, sem a méz egyéb alkotóelemét nem lehet kivonni a mézből, kivéve, ha ez az idegen szerves vagy szervetlen anyag eltávolításakor elkerülhetetlen.

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 ( <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</i> spp.)	legfeljebb 10 g/100 g
levendula ( <i>Lavandula</i> spp.), borágó ( <i>Borago officinalis</i> )	legfeljebb 15 g/100 g

**2. Nedvességtartalom**

általában	legfeljebb 20%
hangaméz ( <i>Calluna</i> spp.) és a sütő-főző méz általában	legfeljebb 23%
hangafélékről ( <i>Calluna</i> 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 ( <i>Arbutus unedo</i> ), erika ( <i>Erica</i> ), eukaliptusz ( <i>Eucalyptus</i> spp.), hárs ( <i>Tilia</i> spp.), csarab ( <i>Calluna vulgaris</i> ), teamirtusz ( <i>Leptospermum</i> ), hangamirtusz ( <i>Melaleuca</i> spp.)	legalább 0,8 mS/cm

**5. Szabad savtartalom**

**152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet**

a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól

Hatályos: 2025. 06. 22. – 2026. 01. 31.

Lekérdezés ideje: 2025.09.16 09:37:51

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 enzimtartalmú mézek (pl. citrusszék), 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 enzimtartalmú 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