

Bolti mézek vizsgálata a Nemzeti Program jogán

Az alábbiakban közreadjuk a 81/2006 (XI.24) FVM Rendelet keretében, az Országos Magyar Méhészeti Egyesület (OMME) által végzett mézvizsgálatok eredményeit. A mézmintákat 2007. március 24-én budapesti üzletekben vettük, és még aznap postára adtuk. Valamennyi Magyar Mézkereskedők és Mézcsomagolók Egyesületének érintett gyártót meghívtuk a mintavételre, 5 gyártó képviselője el is jött. Egész idő alatt (a mintavétel megkezdésétől a minták postára adásáig) jelen voltak dr. Kőrösi Erzsébet közjegyző, valamint a résztvevő gyártók, továbbá az OMME elnöke, egyik alelnöke és a fővárosi méhészeti szaktanácsadó. A mintákat vizsgálatra Brémába az Applica laboratóriumába küldtük.

Összesen 9 élelmiszerforgalmazó egységből 45 mintát vettünk 15 gyártótól, sajnos ebből kettő gyártó ismeretlen. Ebben az esetben jogilag a forgalmazó egység a felelős az áruért. A gyártók 2/3-a, azaz 10 cég magyar. A mintákból 21 akácméz, 19 virágméz, 4 fajtaméz (kettő darab hárs, egy-egy selyemfű illetve erdeiméz) és egy meghatározhatatlan eredetű (méz-teához) voltak. A táblázatban piros színnel jelöltük azokat az értékeket, amelyek az APPLICA laboratórium szerint nem felelnek meg a természetes méznek illetve az EU előírásoknak.

- Az LC-IRMS teszt egy új vizsgálati eljárás, amivel az eddig ismert vizsgálatoktól hatékonyabban ki tudják mutatni, ha bármilyen idegen cukrot tartalmaz a méz. A lényege, hogy a méz egyes természetes cukor összetevőit szétbontják (fruktóz, glükóz, diszacharidok, triszacharidok, oligoszacharidok) és ezeknek a frakcióknak külön-külön vizsgálják meg a természetes voltát. A stabil C13 izotóp arányának azonosnak kell lenni, mivel egy helyről (a virágok nektárjából) származnak. Ha valamelyik összetevő C13 izotóp aránya egy tűréshatárnál nagyobb mértékben eltér, az jelzi, hogy az a cukor komponens (legyen az fruktóz, glükóz, diszacharid, triszacharid, oligoszacharid) részben nem nektár eredetű.
- C4 cukrok aránya. A C4 cukrok azok a cukrok, amelyek egyszikű növényekből származnak. Ezeknek a C13 stabil izotóp aránya eltér a kétszikűekétől és mivel a mézek majdnem kizárólag kétszikű növényekről származnak, ezzel a módszerrel egy tűréshatár felett (7%) kimutatott C4 cukor hamisítást jelent.
- Diszacharidok %. A méz egyik természetes cukorösszetevője. A természetes mézekben a jelenléte behatárolt. Ha magas százalékban van jelen, ez a méz hamisítottságát mutatja.
- Triszacharidok u.a. mint a diszacharidok.
- Oligoszacharidok u.a. mint a di- és triszacharidok.
- HMF. Az egyik legrégebbi és legegyszerűbb vizsgálati módszer. Azt mutatja meg, hogy a méz milyen mértékben károsodott a csomagolás során. Az EU előírás szerint: HMF maximum 40 mg/kg lehet, ha nem trópusi eredetű. Szerintünk ez indokolatlanul magas (EU csatlakozás előtt a magyar előírás 20 mg/kg volt), egyik fontos célja volt a brüsszeli demonstrációnknak, hogy ezt az EU szigorítsa (csökkentsse). A 10 mg/kg körüli vagy az alatti HMF érték kiváló mézet jelent.
- F/G. A mézek legfontosabb természetes cukrainak, a gyümölcscukornak (fruktóz) és szőlőcukornak (glükóz) az aránya jellemző a mézre. Ha ez a százalékarány a jellemzőtől eltér, az jelzi, hogy a méz hamisított.
- Glicerin tartalom azt mutatja meg, hogy a méz volt-e erjedt állapotban. (Az erjedtség érzékszervi tüneteit üzemi körülmények között el tudják tüntetni). Az EU mézcsomagolók és laboratóriumok gyakorlata szerint a 300 mg/kg fölötti mézeket erjedtnek lehet tekinteni. Egyesületünk küzd azért, hogy a glicerin maximum előírás kerüljön be az EU mézdirektívába. Maximum 150-, esetleg 200 mg/kg glicerint javasolunk. (édesharmat mézeknél ez lehet magasabb)

- Fajtamézre jellemző pollenarány. Ez mutatja meg, hogy lehet-e pl. az adott mézet akácméznek nevezni. Az EU gyakorlat szerint pl. min. 10% akácpollennek kell lenni a mézben, hogy egy mézet akácméznek lehessen nevezni. Nem minden esetben tekinthető akácméznek egy méz akkor sem, ha 10 % fölötti az akácpollenek aránya benne. Ilyen eset, ha idegen eredetű és/vagy más fajtájú pl. dél-amerikai virágmézet keverték bele (Dél-Amerikában nem terem akácméz). Egyesületünk küzd azért, hogy a fajtamézek előírásai bekerüljenek az EU mézdirektívába (mi min. 15% akácpollen előírást javasolunk).
- A prolin a méz egyik jellemző és értékes fehérje összetevője. A mézkereskedelemben fontos használt paraméter. A gyakorlat szerint mennyiségének 180 mg/kg felett kell lennie. Egyesületünk küzd érte, hogy az EU mézdirektíva írja elő ennek a kötelező minimális értékét. Alacsony értéke mézhamisításra utal.

A mintavételben érdekelt kiserelők a mintavételi jegyzőkönyvet és a saját mézeikre vonatkozó laboreredményeket egyesületünktől megkapták. Ezen kívül, a kiserelők a mintavételkor számozott, lezárt, a közjegyző által jegyzőkönyvezett ellenmintát vihettek el magukkal.

Egyesületünk május 10-ei Intéző Bizottsági ülésén döntés született arról, hogy a fogyasztók és a termelők érdekében mindent megteszünk a mézkiszerelésben uralkodó, határainkon is túlnyúló tarthatatlan állapotok megszüntetéséért.

OMME ügyvezetés