

# Méz ízbogozó



## Eredmények, tapasztalatok

Készítette: Szabadkai Andrea

Az anyag elkészítéséhez hozzájárult: Dr. Kovács Dezső, Dr. Kujáni Katalin, Báthori Erzsébet, Sámson Gergely

Készült: Kislépték Egyesület 2022. ([www.kisleptek.hu](http://www.kisleptek.hu))

A Ízbogozó program megvalósításához az ASHOKA ökoszisztéma program is hozzájárult.



### Tartalom

A Méz-ízbogozó – Méz sommeliere kísérlet .....	3
Mézek gasztronómiai és agroturisztikai kóstoltatása .....	6
Szervezés és előkészületek .....	6
Mézek biztosítása a kóstolóhoz .....	6
Kóstolás helyszíne, .....	9
Kóstoláshoz szükséges eszközök .....	9
Megvalósítás .....	12
A kóstolási sorrend: .....	12
A kóstolás menete: .....	13
A program folytatása .....	14
1. Melléklet – Értékelő lap .....	15
2. Melléklet – Méhlegelő adatgyűjtő lap .....	16
Szógyűjtemény és szófelhő kártya a kóstolt fajtamézek illataira és ízeire .....	18
AKÁCMÉZ .....	18
ARANYVESSZŐMÉZ (Solidago) .....	19
BÁLVÁNYFAMÉZ .....	20
ÉDESKÖMÉNYMÉZ: .....	21
FACÉLIAMÉZ (Mézontófü) .....	22
GALAGONYAMÉZ .....	23

<i>GESZTENYEMÉZ</i> .....	24
<i>HÁRSMÉZ</i> .....	25
<i>MÉZHARMAT (Erdei méz; Fenyőméz)</i> .....	26
<i>NAPRAFORGÓMÉZ</i> .....	28
<i>REPCEMÉZ</i> .....	30
<i>SELYEMFŰMÉZ (Vaddohány)</i> .....	31
<i>VEGYES VIRÁGMÉZ</i> .....	33
4. Melléklet: - A mézek jellemzőinek leírása.....	35
5. Melléklet – Szakmai háttéranyag.....	38

# A Méz-ízbogozó – Méz sommeliere kísérlet

A Kislépték Egyesület, partnerségben a Mecsek-Völgység-Hegyhát Egyesülettel, valamint a Baranyai Gasztrorégióért Egyesülettel, az ASHOKA Ökoszisztéma programjának részeként egy olyan kísérlet megvalósításába fogott a méz piacra jutásának elősegítésére, ami a mézzel bármilyen formában foglalkozók számára izgalmas.

Dr. Kovács Dezső c. egyetemi tanár a projekt ötletgazdája és kezdeményezője. E projekt előzményének tekinthető Baranyában a Mecseki Mézes Körút, mely a helyi méhészeket és a közvetlen méz értékesítést próbálta helyzetbe hozni. [www.mecsekimezeskorut.hu](http://www.mecsekimezeskorut.hu)

**Kezdeményezés célja** olyan kísérlet elindítása és lebonyolítása volt, mely a különböző fajtamézekben levő íz, illat és aromák felismerését és leírását célozza. Ennek révén megteremtődik a hétköznapi gyakorlatban is alkalmazható megfelelő szókészlet és kifejezésgyűjtemény hivatásos kóstolók (sommeliere-k), méhészek, szakácsok közreműködésével. Az egyes mézeket kifejező ízek, aromák megnevezésével a fajtamézek jobb értékesítése is elősegíthető. Szintén előny és pozitív hozadék a gasztronómia szereplőinek - éttermek, büfék, bisztrók stb. valamint szakácsok, cukrászok, pincérek - tájékoztatása a kísérlet eredményeiről, valamint a fogyasztók beavatása e folyamatba.

Kilenc felkészült és tapasztalt kóstoló (szakács, méhész, borkóstoló sommelier)<sup>1</sup> vállalkozott 2021. december 7-én arra Pécsen, hogy Magyarországon először megfogalmazzák hazai fajtamézek íz és aroma szókészletét. *A hivatásos kóstolók (sommeliere-k) ízzékelése különleges adottságot jelent, a szájukban, a nyelvükön levő ízlelőpontok sűrűsége sokszorosa egy hétköznapi emberének. Így olyan ízeket is képesek felismerni, amit a hétköznapi ember már nem tud megkülönböztetni egymástól.*

A kísérleti kóstolás előzménye, hogy Magyarországon a borkóstolásnak már van hagyománya, szakmai módszertana, sőt oktatása. A méz kóstolásának még nincs. A hivatásos kóstolók (sommeliere-k) ízzékelése különleges adottságot jelent, a szájukban, a nyelvükön levő ízlelőpontok sűrűsége sokszorosa egy hétköznapi emberének. Így olyan ízeket is képesek felismerni, amit a hétköznapi ember már nem tud megkülönböztetni egymástól.

A borkóstoló események általános kóstolási menete:

- látvány (vizkozitás, tisztaság / szűretlenség, színintenzitás, elhelyezkedés a színskálán),
- illat (intenzitás, tisztaság, primer, szekunder és tercier aromák),

<sup>1</sup> Kóstoló szakemberek bemutatása: <https://www.facebook.com/media/set?set=a.1896663217186798&type=3>

- íz (először a strukturális elemek mint sav, édesség, alkohol, csersav, majd csak ezután jönnek az aromák),
- végül egyéb megjegyzések

A kóstolásokhoz a kóstolást végzők egy értékelőlapot használnak. A méz kóstolásához is kialakításra került egy erre használható értékelőlap, melyhez a Pécsi Borozó pontozólapja szolgált mintaként. Ez az értékelőlap a nemzetközi mézkóstoló példákat és a későbbi hazai tapasztalatokat is figyelembe véve további fejlesztésre vár.

Az Ízbogozó fontos tanulsága volt, hogy a szakértők jobbnál jobb ötletekkel gondolták tovább az egyes mézek lehetőségeit a gasztronómiában. Egyesek azt vallották, hogy több fajtaméz, jellemző ízük alapján „fűszer” lehet a gasztronómiában, a salátákban, édességekben stb. Más szakértők önálló menüt álmodtak meg egy-egy fajtaméznek. Érdekes volt az a tapasztalat, hogy ami a méhészek számára kiváló fajtaméz (pl. akác) és népszerű, keresett termék, az a gasztronómiában nem biztos, hogy kreatívan használható. A gasztró szakértők számára több izgalmat rejtettek azok az egyedi mézek, amelyek a sokféle virággal rendelkező méhlegelőkről származtak. Több lehetőséget láttak a séfek a vegyes virágmézekben, továbbá az egyedinek, különlegesnek tekinthető édeskömény-, bálványfa, a hárs, a repce, selyemfű mézben. A mézharmat különlegesen izgalmas volt, mint az egyetlen olyan méz, amelyet a méhek nem a virágok nektárjából készítenek. A levéltetvek, kabócák szívogatják a fák nedveit, kivonják belőle a számukra fontos anyagokat, a felesleget pedig kiválasztják. Ezt gyűjtik össze a méhek, majd hozzáadva a saját esszenciáikat készül el a mézharmat.

Amikor az ízek és aromák megfogalmazása zajlott, hallhattunk olyat is bizonyos mézeknél (a borokhoz hasonlóan), hogy éreztek „animális” vagy „állati eredetűre” és „vegetális” vagy „növényi eredetű”-re emlékeztető meglepő ízeket, illatokat: így pld.istálló szag, füstös, égetett, bőr, keserű, bakelit, vagy épp bizarr illatú virágokhoz (pl. muskátli illat, büdöske virág...) hasonlítható illatot, aromát.

Az ízeket – a szóbeli értékelések alapján – befolyásolja a gyűjtési év, a mézek kezelése, valamint a táji adottságok (más egy zselici hárs mint egy alföldi). A korábbi évek gyűjtéséből származó mézeknél – ahogy a „palackozott érett” boroknál jobban kijöttek a gyógyfüves vagy aszalt íz jellemzők.

Az eseményen a méhészek sokat tanultak a hivatásos kóstolóktól, de a gasztronómia és borbírák jeles képviselői is rengeteget tanultak a méhészeketől. A jövőben a hivatásos kóstolók előzetes felkészítésére még hangsúlyosabban figyelni kell, hogy tisztában legyenek méhészeti szakmai kérdésekkel, hogy pl. mit jelent a méz újramelegítése, milyen mézhibák vannak, vagy mitől erjed a méz. A bírálaton kóstoló méhészek tapasztalatunk szerint inkább a mézversenyeken szokásos pontozásos jellegű értékeléshez szoktak, az ízek feltárása, megfogalmazása számukra is új feladat és kihívás volt.

A kísérleten 13 fajtamézből 44 mézet kóstoltak a szakértők. A 30. méz kóstolása körül érződött, hogy telítődtek a kóstolók. Hasonló minősítésnél 30-nál több mézet nem célszerű bevenni a programba.



# *Mézek gasztronómiai és agroturisztikai kóstoltatása*

## *Szervezés és előkészületek*

A programtervezést és időzítését forgatókönyv és eszközlista készítésével érdemes zökkenőmentessé tenni. A forgatókönyvben szerepeljenek az időzítések, felelősök, módszerek is.

Pl:

- megnyitó / bevezető / köszöntő (ki, mit, mennyi ideig mond), ha szükséges, regisztráció
- a mézkóstolási sorrend (a tisztább, kevésbé karakteres mézektől haladjon a kóstolás a karakteresebb mézek felé),
- a kóstolás módja és ideje,
- a kiértékelés módja (pl. méhlegelő adatgyűjtő lapok, címkék, vagy korábbi kóstoló eredmények alapján) és ideje,
- az ismeretátadás (mi hangozzék el a mézekről a kóstolás előtt és után, és mennyi időben).
- szünetek, étkezések
- Amennyiben több szakmai szereplő van, úgy a szerepkörök is azok ideje is kerüljön rögzítésre.
- Zárás (módja)

A program tervezés és szervezés része a program meghirdetése, kommunikációja is. Ezzel most a segédanyag nem foglalkozik.

### *Mézek biztosítása a kóstolóhoz*

A kóstoló program a célját tekintve történhet

- a méhész saját mézeivel
- szakmai csoport tagjai, vagy földrajzi, közigazgatási alapon szerveződő termelők által termelt mézekkel (értékesítési pont, LEADER térség, védjegy, megye, régió...)
- általánosan minél több/sokrétűbb mézkínálatot felvonultatva (pl. fajtajelleg, terület, előállítási mód szerint).

A mézek kóstolása történhet akár 8-12 üveges fajtaméz körbeadásával, vagy már eleve üvegtálcákba kiadagolt mézekkel (jellemzően 4-6 fajta). A mézválaszték legyen változatos

színeiben és karakterében is az élményprogramok során. A mézek rejtelseibe való beavatást a résztvevők mindig szívesen veszik, sőt jól koreografált módon igénylik is.

A mézkóstolás sorrendjét meg kell határozni előre, és rögzíteni kell. Ennek alapján a mézeket is érdemes sorszámozni a keveredések elkerülése végett. Az értékelő lapon a mézsorrend sorszámot ennek alapján lehet rögzíteni. Ez kisszámú (2-4) kóstolás esetén kevésbé fontos.

Amennyiben a kóstoló programot vásárolt mézekből valósítja meg a szervező, ebben az esetben is érdemes üveges, kis kiszerezésű mézeket összeválogatni karakteres színű és/vagy aromájú mézekből. Ehhez segítséget nyújt a fajtaleírás (4. Melléklet). A vásárolt méz címkéjén fontos lehet, hogy a kötelező adatok mellett lehetőleg minél több adat szerepeljen a mézről (hol gyűjtött, mikor, milyen növényekről...). Ha a címke adatok nem elegendőek, de azonosítható a méhészt, érdemes a kóstoló előtt lekérdezni a szükséges információkból minél többet (lásd méhlegelő adatgyűjtő lap).

Figyelem: A címkén lévő SZÁRMAZÁSI HELY – az a legtöbb esetben nem a gyűjtési hely! Általában a származási hely csak ország, de település feltüntetés esetén is a gazdaság helye. Márpedig a méhészek sok esetben vándoroltatják a méheiket a virágzás idején, így a méz valójában nem onnan származik, ahol a méhészt azt kipergeti.

A kóstoltatáshoz - legyen az a méhészt saját vagy más méhészt méze – már a méhek gyűjtése során érdemes a méhésztnek egy méhlegelő adatlapot vezetni. Ez később nagy segítségére lehet a termelőnek és főként a programszervezőnek a kóstoló programokon. A Kislépték Egyesület ezért segédanyagként készített egy méhlegelő adatgyűjtő lapot.

Az adatgyűjtő lapot több évre is megőrizve, egy olyan tapasztalati adatbázissal lehet a gasztronómia felé is kínálni értékesítésre a mézet, ahol nem a tiszta fajtajelleg, hanem a minőség és az egyedi ízvilág lesz a döntő a vásárlásnál. Az egyedi ízvilág már a gyűjtésnél nagyrészt elválik (időjárás, hely és helyszínjellemzők, együtt virágzó növények). Élményprogramokon is a „keresztbehordások” ízeinek íznyomozásával is növelhető a kóstoló programok színvonala. A Vegyes Virágmézek így egy szóval ezer ízvariációt adhatnak mind a kóstoló programoknak, mind a gasztronómiának.

### ***Méhlegelő adatgyűjtő lap***

---

Javaslatunk, hogy a kóstoló programokra, illetve a gasztronómiára nyitott méhészt már a tavasz indulásával kezdjék ezzel a gyűjtéssel! Később meghálálja magát ez a kis adminisztráció. A Kislépték Egyesület, a vácrátóti Ökológiai Kutatóközpont munkatársainak szakmai anyagát is kiejánlva, az alábbi méhlegelő adatgyűjtő lapot készítette (Letölthető: 2. Melléklet) :



## Méhlegelő – Adatgyűjtő lap

Mézkóstolókhöz, Gasztro-bemutatókhoz

Méhész(ek) neve:	
Méhészet neve:	
Méhészet címe	
Telefonos elérhetőség	
E-mail	
weboldal	
Facebook, ill. más social média oldal	
A bemutatásra újramelegítés történé	Igen Nem

Méz fajta	
Védjegytalalom (pl. Bio minősítés, nemzetipark terméke...)	
Méz gyűjtési helye: (megye)	
Méz gyűjtési helye: (település)	
Gyűjtési idő(szak) év-hó -	
A gyűjtési időszak időjárásának leírása (aszályos, fagy, csapadék....)	
A gyűjtési hely besorolása Nagyalföld / Kisalföld / ...Hegység/ .....Domboság/Városi/ Mezőgazdasági	
Besorolás Állóvíz ....mentén/ Folyóvíz ....mentén   Hírnarás-Mocsaras rész  Üde rétek, vizes gyepek   Száraz gyepek   Cserjések   Erdők mezőgazdasági ....ültetvény, erdősav, Ligetes terület, Park/Temető	
A legjellemzőbb virágzó/mézelő FÁS (fa és bokor) növények a gyűjtéskor pl. az OK határozója alapján <a href="https://www.novenyzetiterkep.hu/node/">https://www.novenyzetiterkep.hu/node/</a>	

A program részben az ASHOKA támogatásával valósul meg.

A program részben az ASHOKA támogatásával valósul meg.

A méhlegelő adatgyűjtő lapon szerepel a fő jellemző és a szórványosan jellemző virágzó növények felsorolása is (segítve ezzel az egyedi ízek beazonosítását). A méhészek többsége nagyszerű növényismerő, de lehet, hogy a „csak mellékesen” jelenlévő virágzó növényeket nem ismerik annyira. Ehhez hívtuk segítségül az Ökológiai Kutatóközpont kutatóinak szakmai anyagait<sup>2</sup>.

Természetesen más segédanyagot is lehet használni, így például a könyv formában megjelent határozók mellett az online közösségi határozók is segítségre lehetnek. Ilyen például:

Hasznos lehet egy mobil applikáció<sup>3</sup> is, ami fotó alapján azonosít növényeket. Több ilyen is van, ilyen a PlantNet<sup>4</sup>, vagy a PictureThis, érdemes kipróbálni.

A digitális fotókkal még pontosabban lehet azonosítani a helyszínt és a növényeket, így erre is hagyunk helyet az adatgyűjtő lapon.

Megjegyzés: Szinte minden mézet kimelegítenek üvegbe töltés előtt, az újramelegítés módja lehet megfelelő, vagy kritikus, attól függően, hogy milyen hőmérsékleten történik az, és hogy

<sup>2</sup> <https://www.novenyzetiterkep.hu/node/>

<sup>3</sup> <https://techwok.hu/2018/04/02/novenyhatarozo-app-viragok-felismeresehez/>

<https://play.google.com/store/apps/details?id=org.plantnet&hl=hu&gl=US>

<sup>4</sup> webes változata: <https://identify.plantnet.org/>



annak mik a következményei<sup>5</sup>. Ezt viszont csak laborban lehet megállapítani. A mézek és a valós méhészek túlnyomó többségénél ez az érték nem haladja meg a kritikus értéket

### ***Kóstolás helyszíne,***

---

Egy-egy kóstoló program előkészítésénél meghatározó a helyszín és a felszereltség. A helyszínnek igazodni kell az időjáráshoz, illetve megfelelő fényviszonyok kellene a kóstoláshoz (lásd szín jellemzői). Ne legyenek a környezetben zavaró szagok. A kóstolók létszámához igazodni kell a helyiség mértékének és a berendezésnek is. Mindenképp kerülni kell a zsúfoltságot az élménykóstoló programok során. Amennyiben méhész, vagy más szakértő vezeti az élménykóstolást, úgy a résztvevőknek őket jól kell látni és hallani. A kóstoló program jellege és időtartama meghatározza, hogy „állófogadás” vagy „terített asztalnál” ülve fog a vendég kóstolni. A hatás egyértelműen nagyobb, ha az asztaloknál a kóstoló résztvevők ülve helyezkednek el. A szakmai kóstolóknál ez elengedhetetlen. A résztvevők részére illemhelyet, mosdóhasználatot is biztosítani kell.

Fokozza az élményt, ha a kóstoló program egy bemutató méhészetben, vagy egy vendéglátóhelyen (sütemények, szörpök, grill ételek stb.) kerül megrendezésre.

### ***Kóstoláshoz szükséges eszközök***

---

A termelői mézértékesítés során sok esetben találkozhatunk azzal, hogy a termelő a kóstolást pumpás adagoló segítségével végzi, amivel az üveges mézet fa vagy műanyag kanálra, esetleg ostyára, kenyérkockára lehet adagolni. Ez itt megfelelő, sőt az ostya, kenyér – de még a fa pálcika vagy kanál is kevésbé környezetkárosító megoldás. Ám, ha a mézek ízét már mélyebb élményprogram keretében vagy szakmai kóstolókon keresik a résztvevők, ebben az esetben már nagyon nem mindegy mivel, és hogyan szervezzük meg a kóstolást.

A pontos ízleléshez a kóstoló kanál anyaga meghatározó. Nem lehet fából, mert a fából készült kanalaknak van saját ízük. A fémskanalak sem jók mert a mézek PH értéke szintén reakcióba léphet a fémmel, és befolyásolja a ízeket. A „komposztálható” kanalak sem jók, mert a növényi alapanyagoknak is van saját íze. Sajnos csak az egyszer használatos műanyag kanál (fehér vagy áttetsző) használata a célnak megfelelő. Amennyiben a kanalak megfelelő elmosását és szárazra törését folyamatosan biztosítani lehet, úgy az elhasznált kanalak száma csökkenthető.

A kóstoláshoz szükséges kikészíteni

---

<sup>5</sup> <https://www.eurolab.com.tr/hu/sektorel-test-ve-analizler/qida-testleri/hmf-hidroksmetilfurfural-analizi>

- külön tiszta kanalakat tartó, és külön használt kanalakat gyűjtő poharakat, vagy tálkát.
- íz-semlegesítéshez az ivóvizet, és
- ízsemlegesítő falatkákat;
- az értékeléshez tollat, jegyzetlapot,
- értékelő lapokat mézenként, és
- a programhoz kapcsolódó egyéb szakmai anyagok (színskála, aromakerék, szófelhő)

### Kóstoló - Értékelő lap

Nemzetközi irodalom alapján a szagló-, és ízérzékelő képességet már régóta tanítják egyes tagországokban különféle szinteken – akár gyermekek, akár szakemberek számára. A szaglás és ízérzékelés fejleszthető és a kóstoló egyéni adottságai is sok mindent meghatároznak.

A Kislépték Egyesület a kísérlethez egy szakmai kóstolóhoz megfelelő értékelő lapot készített. (Letölthető: 1. Melléklet)

MÉZ Íz bogozó – Méz-sommelier körület

Egyéni értékelőlap:

Ízlelő neve: \_\_\_\_\_ sorszáma: \_\_\_\_\_

Méz származási (gyűjtés) helye (település, megye), gyűjtési év: \_\_\_\_\_

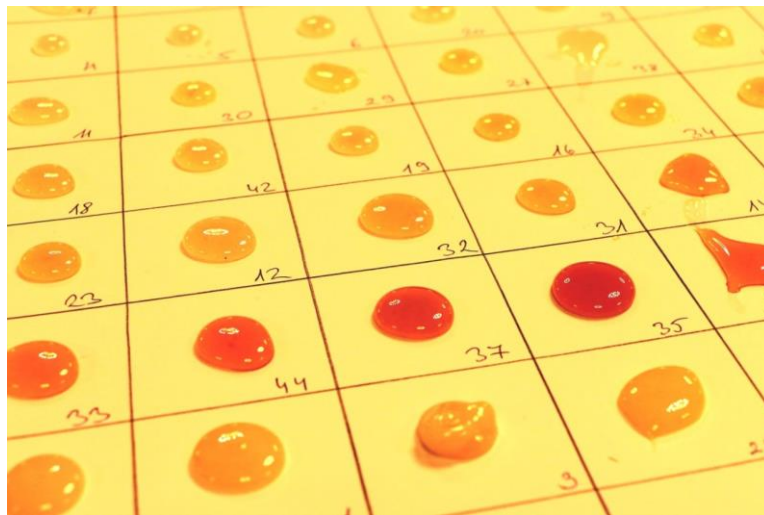
Méz (fajta és sorszám):		
Tulajdonságok		Jellemzők (íz, illatok, aromák)
<b>Szín, tisztaság</b> <i>El: átlátszó, opálos, szemcsés, zavaros...  Világos... sötét...</i>		
Illat	Intenzitás (karikázza be)	(nem jellemző) <u>1</u> 2                      3                      4 (nagyon intenzív) <u>5</u>
	Fajtakarakter	
Minőség		
Íz, Zamat	Intenzitás (karikázza be)	(nem jellemző) <u>1</u> 2                      3                      4 (nagyon intenzív) <u>5</u>
	Savasság (karikázza be)	nem savas – <u>alacsony</u> ... közepes – magas
Fajtakarakter		
Minőség		
<b>Állomány, textúra</b> <i>El: folyékony, szemcsés, pasztaszerű, krémes, kemény.../ selymes, habos, idegen anyag</i>		

2021. december 07 Pécs, Palatinus Grand Hotel, Bartók terem. A program részben az ASHOKA támogatásával valósul meg.

Az értékelés szempontjainál az értékelő lap tartalmaz „Minősége” jellemzőt is. Ezt azért tettük bele, mert a meghívott szakértők között voltak méhészek is, akik mézbírálatban már jártasak voltak. Jellemzően Ők így mézminőség alapján bíráltak, és kevésbé fogalmaztak meg ízeket. A minőségi méz esetükben a fajtajellemnek legmegfelelőbb mézet jelenti. A szakácsok, séfek,

borbírálok- (mint fogyasztók) megítélésében a minőségi jellemző nem feltétlen jelentett egyet a mézbírálati minőséggel. Náluk az ízharmonia, vagy épp a karakteresség – a benne rejlő lehetőségnek a minőség megnyilvánulása jelentett „Minőségi” megítélést. A kísérlet után kiderült, hogy szükség is volt a méhészek mézbírálatára ahhoz, hogy a mézbírálat szempontjából hibás tulajdonságokat kiszűrjünk, és a fajtajellegre legmegfelelőbb szó- és kifejezés-gyűjteményt megalkothassuk.

Általánosságban a fogyasztói kóstolóprogramokhoz, illetve a diákok részére, a fenti, szakmai értékeléshez bemutatott értékelőlapnál egyszerűbb értékelő lapot érdemes szerkeszteni. Egy kísérlet során a szakmai értékelő lapot a 15-17 éves középiskolás cukrászok, turizmus szakos diákok nem tudták érdemben kitölteni. A kezdő kóstoló közönségnek másfajta, egyszerűsített lapot érdemes adni. Érdemes több időt szánni az aromakör használat és a kóstolás módszertan ismertetésére is.



Az ízbogozást a kóstolókon aromakörökkel is lehet segíteni. A nemzetközi szakirodalomban már méz aromaköröket is találni, hazai viszonylatban még csak bor, sajt aromaköröket találhatunk jellemzően. A Kislépték Egyesület által, az élményprogramokhoz – az eredmények felhasználásával - kifejlesztett Méz-aromakör „játékszerrel” az Egyesület programjain találkozhatnak az érdeklődők.

A kísérleti program eredménye lett még, az ott kóstolt mézekről, mézfajtákról leírt **„Fajtaméz szó és kifejezés gyűjtemény”**. Ez a kifejezés gyűjtemény szófelhőben és táblázatban is megtalálható, letölthető a 3. Mellékletben. Érdemes ezeket kis kártyaként, vagy laminált lapok formájában használni a kóstolók játékosításához.

Már az előkészületeknél gondolni kell arra, hogy a kóstolóknak szükségük lesz íz-semlegesítőkre a kóstolások között. Ehhez megfelelő például szénsavmentes ivóvíz (lehetőleg ne ásványvíz) savanyú zöldalma, kenyér.

# Megvalósítás

A helyszín, a berendezés készen áll, a vendégek és szakmai szereplők megérkezése és a megnyitó után sorra vesszük a megvalósítás szempontjait és a kísérleti szakmai kóstolóprogram tapasztalatait ebben a fejezetben.

## A kóstolási sorrend:

Az Méz-ízbogozó kísérleti program szakmai kóstolás volt, kevés számú (9) meghívott kóstolóval (ebből 3 méhész). A szakértőknek nem volt feladata a mézeket „vakon” kóstolni és felismeri. Így a kóstoló programot úgy állítottuk össze, hogy a méhész és sommeliere szakértők a fajtamézek íz-karaktere alapján meghatározták előzetesen a kóstolási sorrendet (kevésbé karakterestől a markáns/különleges mézek felé haladva). A repce mézzel azért kezdődött a kóstolás, mert az egyedüli lúgos kémhatású méz. Ennek alapján a következő mézkóstolási sorrend lett beállítva:

**Repce, Akác, Vegyes virág,  
Selyemfű, Napraforgó,  
Hárs, Gesztenye, Mézharmat,  
Facélia, Aranyvessző,  
Galagonya, Bálványfa,  
Édeskömény**

Miután a 13 fajtaméz kóstolási sorrendje meglett, a mézeket sorszámozni kellett, mivel egy-egy fajtamézből több minta is begyűjtésre került, ezek különböző méhészekről, különböző területről gyűjtve. A kóstoló sorrend listázásához az alábbi adatokat rögzítettük a forgatókönyvben:

nr	mézfajta	gyűjtési hely / megye	gyűjtési hely / település	év	hónap	Gyűjtési hely jellemzője	Méhész neve
----	----------	--------------------------	------------------------------	----	-------	-----------------------------	-------------

Mindösszesen 44 db méz lett listázva 13 megyéből, és 23 méhésztől. Utólag levontuk a következtetést, hogy egy kóstoló programra 44 méz kóstolása az nagyon sok egy napra. A repcemézből 3 db (nr.: 1-3), az akácmézből 8 db (nr.: 4-11), virágmézből 7 db (nr.: 12-18), selyemfűmézből 3 db (nr.: 19-21), napraforgómézből 5 db (nr.: 22-26), hársmézből 4 db (nr.: 27-30), gesztenyemézből 4 db (nr.: 31-34), mézharmatból 3 db (nr.: 35-37), facéliamézből 2 db (nr.: 38-39), Aranyvesszőmézből 1 db (nr.: 40), galagonyamézből 1 db (nr.: 41), bálványfamézből 1 db (nr.: 42), édesköménymézből 2 db (nr.: 43-44) szerepelt a kóstolón.

A kóstoláshoz felsorakoztatott mézesüvegek a kóstoló sorrendjének megfelelően sorszámozva lettek a program előtt.

### **A kóstolás menete:**

---

#### **A szakértői kóstoló kíséret menete:**

---

Az asztalokon kikészítve voltak az eszközök, kanalak, tányérok és semlegesítő falatok, valamint a víz és poharak.

Minden kóstolás előtt új értékelő lapot kaptak a bírálók. A kilenc bíráló szakértő is kapott egy-egy sorszámot, melyet minden értékelő lapra felírt (értékelésnél az értékelő sorszáma alá külön is kigyűjtöttük mézenként az Ő véleményeit, kifejezéseit).

Minden új mézkóstolás előtt egy szervező felolvasta az alábbi adatokat a kóstolási listáról:

- a kóstolási tétel (a méz) sorszáma
- mézfajta neve
- a gyűjtés helye (megye)
- a gyűjtési év
- a méhész neve.

A kilenc kóstoló részére 2 segítő vitte körbe a kóstolási sorrend szerint a mézeket felváltva. A használt kanalak időszakonként a gyűjtő tányérról össze lettek szedve.

Az értékelő lap kitöltése után az értékelő lapokat beszedtük és új értékelő lap lett kiosztva a következő kóstoláshoz. Egy vagy két fajtaméz kiértékelése után megbeszélés következett a tapasztalatról, az innovatív felhasználásról. Mindig más értékelő kezdte a tapasztalatainak megosztását, majd a többiek hozzászólhattak.

Az előzetes információk között nem szerepelt a gyűjtési hely jellemzőinek ismertetése. Így egy-egy kiértékelés (írásban és megbeszéléssel) után, visszaigazolásként a szervezők felolvasták azt a jellemzőt, amit a kóstolók valamilyen módon kiéreztek. Pl. virágméz esetén a mentás terület jellemzőit, ha kiéreztek a menta ízét.

Az értékelő lapok kiértékelése utólag, a program után történt meg.

## *A program folytatása*

A kísérlet gasztroszereplőinek ötleteit (mézek továbbgondolása a gasztronómiában) is szeretné a Kislépték Egyesület reflektorfénybe hozni pl. „Mézes Recept-tor” vagy épp „Észbontó-Ízbontó” fantázianévvel. Ez utóbbi névvel a MÉHEK VILÁGNAPJÁN (május 20) a balatonfüredi Karolina Kávézó már partner az eredmények továbbgondolásában.

A programhoz szorosan kapcsolódik a Kislépték Egyesület Rural Facilitator Erasmus+ projekt. A REL szervezőknek szóló képzési anyagba, a mézhez kapcsolódó tevékenységeket példaként be tudja az Egyesület illeszteni.

A Kislépték Egyesület már a kísérlet előtt is a magas hozzáadott értékű termékfeldolgozást, a REL (Rövid Ellátási Lánc) értékesítést, és a termelők magas színvonalú szolgáltatásait helyezte fókuszba. Ennek egyik kézzelfogható programja az agroturisztikai élményprogramok fejlesztését célzó Élményparaszt Program, illetve ebből kifejlesztett Élménygazda képzés. Ezekon a programokon a módszertant és a játékosítási elemeket a résztvevők alaposan megismerhetik és így maguk is alkalmazhatják.

**1. Melléklet - Értékelő lap**

**Egyéni értékelőlap:**

**Ízlelő neve:**

**sorszama:**

**Méz származási helye: (település, megye)**

<b>Méz (fajta és sorszám):</b>		
<b>Tulajdonságok</b>		<b>Jellemzők (ízek, illatok, aromák)</b>
<b>Szín, tisztaság</b>		
<b>Illat</b>	<b>Intenzitás (karikázza be)</b>	<b>(nem jellemző) 1</b>  <b>2                      3                      4</b>  <b>(nagyon intenzív) 5</b>
	<b>Fajtakarakter</b>	
	<b>Minőség</b>	
<b>Íz, Zamat</b>	<b>Intenzitás (karikázza be)</b>	<b>(nem jellemző) 1</b>  <b>2                      3                      4</b>  <b>(nagyon intenzív) 5</b>
	<b>Savasság (karikázza be)</b>	<b>nem savas – alacsony – közepes – magas</b>
	<b>Fajtakarakter</b>	
	<b>Minőség</b>	
<b>Állomány</b>		

2. Melléklet - Méhlegelő adatgyűjtő lap

Méhlegelő – Adatgyűjtő lap

Mézkóstolókhöz, Gasztro-bemutatókhoz

<b>Méhész(ek) neve:</b>	
<b>Méhészet neve:</b>	
<b>Méhészet címe</b>	
<b>Telefonos elérhetőség</b>	
<b>E-mail</b>	
<b>weboldal</b>	
<b>Facebook, ill. más social média oldal</b>	
<b>A bemutatásra újramelegítés történé-e</b>	Igen Nem

<b>Méz fajta</b>	
<b>Védjegytalom</b> (pl. Bio minősítés, nemzetiparki termék...)	
<b>Méz gyűjtési helye: (megye)</b>	
<b>Méz gyűjtési helye: (település)</b>	
<b>Gyűjtési idő(szak) év-hó -</b>	
A gyűjtési időszak <b>időjárásának leírása</b> (aszályos, fagy, csapadék...)	
<b>A gyűjtési hely besorolása</b> Nagyalföld / Kisalföld / ....Hegység/ .....Domság/Városi/ Mezőgazdasági	
<b>Besorolás</b> Állóvíz ....mentén/ Folyóvíz ....mentén   Hínavas-Mocsaras rész   Üde rétek, vizes gyepek   Száraz gyepek   Cserjések   Erdők mezőgazdasági ....ültetvény, erdősáv, Ligetes terület, Park/Temető	
<b>A legjellemzőbb virágzó/mézelő FÁS (fa és bokor) növények a gyűjtéskor</b> pl. az ÖK határozója alapján <a href="https://www.novenyeterkep.hu/node/">https://www.novenyeterkep.hu/node/</a>	



<p><b><u>A legjellemzőbb virágzó/mézelő lágyszárú növények az adott gyűjtéskor pl. az ÖK határozója alapján</u></b> <a href="https://www.novenyeterkep.hu/node/">https://www.novenyeterkep.hu/node/</a></p>	
<p><b><u>Szórványosan, de jelen lévő virágzó/mézelő fajok a gyűjtéskor</u></b> - fás és lágyszárú</p>	

**Fotó (opcionális)**



AKÁCMÉZ



Akácméz illat	Akácméz íz	
akácvirág	akácvirág	menta
barack	akácvirág szörp	őszibarack
borsmenta	almakompót	pirított barnacukor
citromos	bodza	pirított cukor
citrus	citrusos	pirított magvas
citrushéj	cukor	porcukor
fehérvirág	eső utáni virágok	sós
friss	fehér csoki	sóskaramell
hűvös erdei levegő	fehér virág	sűrt tej
kamilla	friss	száritott fű
karamell	gyümölcsös	szirup
méhviasz	jázmín	szoty
mezei virág	kajsz	szőlő
nádszirup	kakukkfű	tea
pomelo	kandírozott gyümölcs	tejkaramell
porcukor	karamell	uborka
szoty	krémes	vajkrém
viasz	mályvacukor	virágos
virágos	mazsolás	zöldalma



Aranyvesszőmész (Solidago) illat	Aranyvesszőmész (Solidago) íz	
ananász	akác	kesernyész
dinnye	citrusos	kesudió
karamell	déligyümölcsök	krémes
nektár	dió	mályvacukor
proplisz	friss	propolisz
vajkaramella	fűszeres	trópusi gyümölcsös
virágos	gyógycukorka	üde
virágpor	karamell	vaj
		vaníliás
		virágos



Bálványfaméz illat	Bálványfaméz íz	
birs	ananász	jázmin
érett kajsz	bodza	kajsz
fehér virágok	csemegeszőlő	mangó
gyümölcsös	cerszegi fűszeres	pezucorka
jázmin	édes	rózsa
nyári mezei virág	friss	szőlő
szőlő	gyümölcsös	traubiszóda
virágos	irsai	virágos
		zöldpaprika



Édesköményméz illat		Édesköményméz íz
ánizs	likőrös	ánizs
aszalt gyümölcs	mandula	aszalt gyümölcs
ázott gyógynövény	mazsola	csípős
dió	medvecukor	dió
édesgyökér	pirított mogyoró	édesgyökér
égetett cukor	pörkölt magvak	égetett cukor
eukaliptusz	valeriana	fás
fás	virágos	fűszeres
Ferenc-keserű		gyógycukorka
föld		gyógynövény
friss		hűvös
fűszeres		karamell
gyógykeserű		magvas
gyógynövény		medvecukor
gyökérszöldség		melasz
hűvös		mentol
karamell		pirított magvak
köményes		sós
lakritz		vajas



Vajkaramell Tavaszi virág  
**Bodzás**  
Gyümölcsösüde  
**Virágos**  
Karamell  
Pirított magvas Mogyoró  
**Friss** Jázmin  
Zöldalma  
**Fehérvirág**

Parfümös Karamellizált cukor  
**Citrusos**  
Őszibarack Tejkaramell  
**Citromfű** Karamell  
Szotyí Kukoricás  
**Friss**  
**Virágos**  
Fehérhúsú gyümölcsök Gyógyszeres  
Mustáros Tejescukorka  
**Édes** Cukros  
Gyümölcsös  
**Csípős** Akác

Facéliaméz illat	Facéliaméz íz	
bodzás	akác	mustáros
fehér virág	citromfű	őszibarack
friss	citrusos	parfümös
gyümölcsös	cukros	szotyí
jázmin	csípős	tejes cukorka
karamell	édes	tejkaramell
mogyoró	fehérhúsú gyümölcsök	virágos
pirított magvas	friss	
tavaszi virág	gyógyszeres	
üde	gyümölcsös	
vajkaramell	karamell	
virágos	karamellizált cukor	
zöldalma	kukoricás	



Galagonyaméz illat	Galagonyaméz íz	
aszalt fehérhúsú gyümölcsök	alma	tavaszi virágos
citrusos	ananász	tejkaramell
cukros	citrusos	vaj
érett trópusi gyümölcs	cukros	vanília
friss	csípős	virágos
ibolya	fanyar	
karamellizált alma	fás	
tavaszi virág	fűszeres	
tejes	juharszirup	
vajas	karamell	
viaszos	mangó	
virágos	mogyoró	



Gesztenyeméz illat	Gesztenyeméz íz	
állatszőr	állatias	mogyoró
állatias	balzsamecet	sós
bőrös	barnacukor	sült gesztenye
büdöskevirág	citrusok	szalma
erdei talaj	cukros	teafüves
fakéreg	csípős	vadszeder
fás	csokoládé	viasz
földes	égetett cukor	virágos
fűszeres	fagyöngy	
füst	fanyar	
gesztenye	fás	
gesztenyehéj	fenyőmag	
hársas	fűszeres	
karamell	gesztenye	
körömvirág	gesztenyepüré	
muskátli	gesztenyes sütemény	
pirított magvas	gyanta	
poros	gyógytea	
szalma	gyümölcsös	
száraz	hárs	
tehenistálló	karamell	
törökmogyoró	kesernyés	
virág	krémes	





HÁRSMÉZ

- kislépték -

EGYESÜLET



Hársméz illat	Hársméz íz	
aszalt kajszi	alma	palackozott fehérbor
citromos	citromhéj	pirított
csípős	citrusos	sárgadinnye
dinnyés	csípős	savanykás
érett ananász	édes	szirup
érett trópusi gyümölcsök	érett alma	tea
fodormenta	fehér virág	trópusi gyümölcsök
friss	fekete tea	viasz
gyümölcsös	fondant	virág
hárs	friss	
hárserdő	gyógyfüves	
hárstea	gyógynövényes	
jázmin	gyógytea	
karamell	gyümölcs	
krémes	hárs	
mustámag	hecsedli	
sárga virágok	juharszirupos	
szerecsendió	karamell	
trópusi gyümölcs	kesernyés	
virág	menta	



## MÉZHARMAT (Erdei méz; Fenyőméz)

- kislepték -

EGYESÜLET

**Füstös** Oxidáltbor Mandula Sherry Gyümölcsös Tölgyfa  
Dohánylevél Medvecukor Földes Juharszirup Erdei méz  
Keserűlikőr Tea Érett  
Mogyoró Melasz Piritott mogyoró Paradicsompüré  
Karamell Égetett cukor Napon erített édes fehérbor  
Karácsonyi fűszerek Korhadat fatörzs Fenyőőrügy Édesgyökér  
Méhviasz Fahéj Fűszeres Kávé Viasz Vanília Oxidatív Erdei illat  
**Gyantás** Likőrös Negro Kesernyész Gesztenye Gyógynövényes Gomba

**Aszalt gyümölcs** Erdei gyümölcsíz Gyógynövényes Tejkaramell Vajaskeksz  
Kávé Égetett cukor Citrusos Paradicsompüré Piritott mogyoró Briós  
**Tea** Füstös  
Ánizs Füst Negro Juharszirup Kandirotzott gyömbér Oldschool-tokaji Kandirotzott citrom  
Karamell Zöldtea  
Erdei gyümölcs Piritott magvak Dohány Botrytis Cinea  
Kesernyész Ásványos Piritott Gyógyfüves  
**Gomba** Sherry Fekete tea Gyümölcsös Sós Cukros Menta Édes  
Balzsamecet Birsalmasajt Aszalványok Eukaliptusz

Mézharmat illat	Mézharmat íz
állatias	ánizs
avar	ásványos
barnacukor	aszalt gyümölcs
bőrös	aszalványok
dió	avar
dohánylevél	balzsamecet
édesgyökér	birsalmasajt
égetett cukor	Botrytis Cinea
erdei illat	briós
erdeiméz	citrusos
érett	cukros
fahéj	diós sütemény
fenyőőrügy	dohány
földes	édes
füst	égetett cukor
füstös	erdei gyümölcs
fűszeres	erdei gyümölcsíz
gesztenye	eukaliptusz
gomba	fekete tea
gyantás	fenyőszirup
gyógynövényes	füstös

gyümölcsös	gomba
juharszirup	gyógyfüves
karácsonyi fűszerek	gyógynövényes
karamell	gyógynövénylikőr
kávé	gyümölcsös
kesernyés	juharszirup
keserűlikőr	kandírozott citrom
korhadttörzs	kandírozott gyömbér
likőrös	kandírozott gyümölcs
mandula	karamell
medvecukor	kávé
méhviasz	kesernyés
melasz	menta
mogyoró	mogyoró
napon érlelt édes fehérbor	negro
negro	oldschool tokaji
oxidált bor	paradicsompüré
oxidatív	pirított
paradicsompüré	pirított magvak
pirított mogyoró	pirított mogyoró
pirított magvas	sherry
sherry	sós
tea	tea
tölgy	tejkaramell
tölgyfa	tokaji bor
vanília	vajas keksz
viasz	zöldtea



Napraforgóméz illat	Napraforgó íz	
ananász	almás	szotyji
aszaltfüge	ananász	tarka rét
aszalt gyümölcsös	birs	tejszoki
aszalt sárgabarack	citrusos	trópusi gyümölcsök
barackos	cukros	vajas
birs	csípős	vajkaramella
citrusos	dió	viasz
dió	édes-fanyar	virágos
érett gyümölcsös	étolaj	zöldalma
friss	fenyőmag	
friss magvak	friss	
gyümölcslekvár	fűszeres	
gyümölcsös	grapefruit	
karamell	gyümölcsös	
körömvirág	gyümölcslekvár	
mandarin	kandírozott	
méhviasz	kandírozott déligyümölcs	
muskátli	kandírozott gyümölcs	
napraforgó	kesernyés	
narancshéj	körte	
narancsvirág	laktózos	
nyári napsütötte táj	maláta	

parfümös	mentás	
pirított magvak	muskátli	
pirított szoty	napraforgó	
sárga virágok	narancs	
szoty	olajos magvak	
trópusi gyümölcs	pirított cukor	
vajkaramella	pomelo	
virágos	savanykás	



Repceméz illat	Repceméz íz	
barnacukros	bogyós gyümölcsök	tejes
citrus	cukros	tejkaramell
fehér csoki	édes	vajas
földimogyoró	fondant	vajkaramella
friss	friss	vajkrém
habcukor	gyümölcsös	vaníliás
karamell	gyümölcsvirág	virágpor
méhviasz	juharszirup	zöld
pirított magvak	karamell	
porcukor	krémes	
repcevirág	mályvacukros	
szárított virág	mogorós	
széna	oxidatív	
szoty	őszibarack	
tökmag	pirított magvak	
törökméz	pirított napraforgó	
üdítő	porcukros	
vajas	propoliszos	
vajkaramell	repceolaj	
vanília	sós	
viasz	szárított virág	
virág	szőlőcukor	



Virágos Édes  
Csalán Citrusos  
Csípős Gazos  
Fűszeres  
Cukros Friss  
Birs Juharszirup

Fűszeres  
Vanília Csípős  
Teafű Krémes  
Birs  
Citromos Virágos Befőtt  
Gyümölcsös

Selyemfűméz illat	Selyemfűméz íz
aszalt gyümölcsös	befőtt
birs	birs
citromos	citromos
citrusos	citromhéj
cukros	csípős
csalán	datolya
csípős	édes
édes	friss
egzotikustea	fűszeres
friss	gesztenye
fűszeres	gyógynövény
füves	gyümölcsös
gazos	kandírozott ananász
gazos	kandírozott sárgabarack
juharszirup	körte
kandírozott déligyümölcs	krémes
karamell	menta
körte	propolisz
narancsos	tea
parfümös	teafű
propolisz	tejkaramell

selyemfű	vágott fű
tejkaramella	vanília
vérnarancs	virágos
virágos	zöldfűszeres
zöldtea	zöldtea





Pézsma Menta Erdeiméz Pirított Széna  
Diós Kaspó Karamell Gesztenye  
Napraforgó  
Gyanta Tea Ázott teafilter Mezei virágok Fűves  
Virágos  
Zsálya Rózsa Fehérvirágok  
Aszalt gyümölcs Szőlős Szárított virág Vadvirágok  
Akác Gyógyfüves  
Gaz Propolisz Lektár Vágott Juhar Gyümölcsös  
Méhviasz  
Aranyvessző Friss mező Friss Állatias  
Repce Citrusos  
Tavaszi Viaszos

Kamilla Gyógynövény Gyógyfüves Szőlőmag  
Gyümölcsös  
Kakukkfű Creme brule Mezei virág Gyümölcsvirág  
Zsálya Tárkony Grapefruit Borsmenta  
Vaj Citrusos  
Tejszoki Propolisz Pirított szoty Melaszos Gyógyszer  
Cukor Friss Pirított Krémés  
Napraforgó  
Égetett cukor Virágos Édes Fanyar Laktóz  
Aranyvessző Virágos Szirupos Oxidatív Repcés Óíz  
Mentás Cukros  
Erdeiméz Vadvirágos Fodormenta Zöldalma Fondant  
Juharszirup Őszi Kesernyész Grízes  
Gyógyfűszer Nyári virágok Kandírozott citromhéj Mézharmat  
Virág Karamell  
Réti harmat

Virágméz illat	Virágméz íz
akác	aranyvessző
állatias	borsmenta
aranyvessző	citrusos
aszalt gyümölcs	creme brule
ázott teafilter	cukor
citrusos	cukros
diós	édes
erdeiméz	égetett cukor
fehér virágok	erdeiméz
friss	fanyar
friss mező	fodormenta
fűves	fondant
gaz	friss
gesztenye	grapefruit
gyantás	grízes
gyógyfüves	gyógyfűszer
gyümölcsös	gyógyfüves
gyümölcsvirág	gyógynövény
juhar	gyógyszer
kandírozott gyömbér	gyümölcsös
karamell	gyümölcsvirág

kaspó	juharszirup
lekvár	kakukkfű
méhviasz	kamilla
menta	kandírozott citromhéj
mezei virágok	karamell
mogyoró	kesernyés
napraforgó	krémes
olvasztott cukor	laktóz
ősziró virágcsokor	melaszos
pézsmá	mentás
pirított	mezei virág
pirított magvas	mézharmat
propolisz	must
repce	napraforgó
rózsa	nyári virágok
selyemfű	óíz
szárítottvirág	oxidatív
széna	ősziró
szőlős	pirított
tavaszi	pirított szotyiró
tavaszi réti virágok	propolisz
tea	repces
túlérett alma	régi harmat
túlérett gyümölcs	szirupos
vadvirágok	szőlőmag
vágott fű	tárkony
vajas popcorn	tavaszi
vajkaramell	tejcsoki
viaszos	tejkaramella
virágos	vadvirágos
zsálya	vaj
	virágos
	virágszirmok
	zöldalma
	zsálya

#### 4. Melléklet: - A mézek jellemzőinek leírása

Pár olyan kiadványt, szakmai anyagot említünk meg a mellékletben, ahol a fajtamézek megkülönböztetésére kaphat az olvasó segítséget.

### 1. A Codex Alimentarius Hungaricus 2-100 számú irányelve a 'Megkülönböztető minőségi' jelöléssel ellátott mézfélékről<sup>6</sup>

Érzékszervi és mikroszkópos jellemzők:

Jellemzők	Követelmény		
	Akácmez	Hársmez	Virágmézek
Küllem (szín, tisztaság)	Tükrös, a csaknem víztiszta színtől a világossárgáig terjedő színű, enyhe zöldes árnyalattal	Tükrös, világos borostyán színű	Tükrös, a csaknem színtelentől a sötétbarnáig terjedő színű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Szag	Akácvirágra emlékeztető	Hársvirágra emlékeztető	Változó jellegű, a domináns fajtaméz(ek)re jellemző
Íz	Édes, jellegzetes, kevésbé aromás	Édes, enyhén kesernyés utóízű, jellegzetesen zamatos	Édes, a nagyobb részarányt, illetve az intenzívebb íz anyagot tartalmazó virágmézre jellemzően zamatos
Állomány	Nem vagy nehezen kristályosodik	Könnyen, finomszemcsésen kristályosodik	Kristályosodási hajlama a domináns fajtaméz(ek)re jellemző, lassan vagy gyorsan kristályosodik

### 2. A Mecseki Mézes Körút<sup>7</sup> fogyasztóknak készített tájékoztató füzetéből részletek

- **Repceméz**

*Tavasszal az első nagy mennyiségben begyűjthető mézfajta. Színe sárga, amíg folyékony, de a magas szőlőcukor tartalom miatt gyorsan bekövetkező kristályosodási folyamat eredményeként fehérré válik. Mivel kristályai aprók, a méz élvezeti értékét nem rontja.*

*Kivételes tulajdonsága, hogy lúgos kémhatású ellentétben a többi mézzel.*

*Alkalmas gyomorsav-túltengés ellen*

- **Akácmez – Hungarikum**

*Európában mind mennyiségben és minőségben Magyarország a legelső az akácmeztermelésben. Harmonikus ízű, akácvirág illatú, édes, lágy és kevésbé savas méz. Színe a csaknem színtelentől az enyhén sárgás árnyalatig terjed. Jelentős gyümölcscukor tartalma miatt sokáig folyékony marad.*

*Nem domináns íz-karaktere miatt az italok és a sütemények szívesen használt édesítőszerre.*

<sup>6</sup> <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/3b/a2000/2-100.pdf>

<sup>7</sup> <https://www.mecsekimezeskorut.hu/>

*Használható: gyomorsav túltengésre, nyugtató hatású, torokgyulladás és köhögés ellen, fertőtlenítő hatású!*

- **Hársméz**

*Színe a gyűjtés idejétől függ. A későbbi származásúak barnás árnyalatúak. Kristályosodásra hajlamos. A kristályok között lévő folyékony hártya miatt a méz nem áll össze tömbbé. Illata és íze határozott, más mézekbe kerülve gazdagítja azok zamatát. Kellemes pikáns aromája fűszerezi az ételeket és italokat. Sütemények, desszertek alapanyagának kiváló.*

*Használható, görcsoldás, álmatlanság, megfázás és hörghurutos betegségek kezelésére.*

- **Selyemkóro méz – Hungarikum**

*Igen erős, édeskésen fűszeres illatú és jellegzetesen aromás ízű, világos színű méz. Általában két éves korában kezd kristályosodni. Nyers ételek különleges ízesítője. A selyemkóro méz elismert magyar specialitás.*

*A selyemfű növényt a textilipar részére honosították meg Magyarországon, napjainkban gyomnövényként tartják számon, leginkább az alföld homokos vidékein terjedt el.*

*A nyári nagy szárazságok idején virágzik, ezért mézélése a csapadéktól függ!*

- **Napraforgóméz**

*A nyár végi legnagyobb mennyiségben gyűjthető. Színe aranyárgától a narancssárgáig terjed, illata közepesen intenzív. Íze a terméshez hasonlítható, aromás, ízletes. Frissen sűrűn folyó, szirupszerű. Közepes gyorsasággal (kb. 2 hónap) kristályossá válik. Tároláskor két fázisra válik: felül folyékony, olajszerű, alul vajszerű és kristályos.*

*Leginkább a cukrász és sütőiparban használják, de sokan kedvelik nyersen is grízes állaga és pikáns íze miatt!*

### **Különleges mézfajták hazánkban**

- **Szolidágó (Aranyvessző) méz**

*A szolidágó (aranyvessző) legnagyobb mennyiségben a Balaton környékén terem a Balatontól levált berkekben. Ezeknek a mocsaras, tavas, ritka madarakban bővelkedő, érintetlen területek egyike az, ahonnan méheink gyűjtik ezt a különleges mézet. A szolidágó nyár végén, sárgán virágzik, méze sötét színű, erős illatú, aromás méz.*

- **Gesztenyeméz**

*A gesztenyeméz színe a borostyánsárgától a sötétbarna színig terjed. Szintén kevésbé kristályosodó méz. Sütéshez-főzéshez a kesernyés íze miatt nem ajánljuk. Fogyasztása jó hatású a vérszegénység, kimerültség, legyengült állapot és étvágytalanság esetén egyaránt. E méz használható visszértágulat kezelésére is.*

- **Medvehagyma méz**

*Fűszeresen édes, a Mecsek vidékén található pikáns ritkaság. Ajánljuk: szív és érrendszeri betegségek kezelésére.*

- **Mézharmat vagy 'édesharmat' méz (Erdei méz)**

*Nem nektárból készül, hanem a növényi nedvet szívó rovarok által, az élő növényi részek kiválasztott anyagából vagy nedvéből nyert cukros oldatból, melyet szintén begyűjtenek a méhek.*

### **3.) weboldalak**

**Hársméz:** <https://www.torzsasztal.com/egyeb/harsmez.html>

**Akácmez:** <https://www.torzsasztal.com/egyeb/nyirsegi-akacmez.html>

**Selyemkóróméz:** <https://www.torzsasztal.com/egyeb/selyemkoromez.html>

**Háttéranyag**

**a méz-ízbogozó projekthez**

**Kovács Dezső PhD.**

**Egy kis ágazati visszapillantás: bor és méz**

*A méz és a bor nagy hagyományokkal rendelkező kézműves termék Magyarországon. A bor esetében ez a jellegzetesség a szocializmus évei alatt csak a kis háztáji gazdaságok egy részében létezett. A hazai borágazat nagyüzemi tömegtermelést folytatott, ahol a mennyiség és az export volt a fő szempont és a hazai bor nagy része lédig formában ment a volt Szovjetunió és Kelet Európa országaiba és csak egy kisebb, minőségi kínálat ment többnyire 'olcsón' Nyugat Európába.*

*A méhészkedés jellegéből adódóan a rendszerváltás előtt és után is a méz megmaradt kézműves terméknek. A méhészeti ágazat kitűnő minőségű mézeket biztosított a szocializmus évei alatt is és devizaszerző exportcélokat szolgált. A mézeket kistermelőktől, háztáji gazdaságokból gyűjtötték be és a begyűjtött mézek túlnyomó többsége a Hungaronektár nevű monopol szervezetten keresztül külföldre ment. Olyannyira, hogy egyes méhészek szerint a szocializmus idején a magyar méznek Németországban nagyobb reklámja volt, mint idehaza. A mézfogyasztást akkoriban idehaza még nem népszerűsítették.*

*A rendszerváltás jelentős változást eredményezett a szőlészet-borászat területén. A kárpótlás és privatizáció révén családi pincészetek létesültek, a borász szakemberek többsége önállósodott és a korábbi tömegtermelési módok helyett minőségi termelést célzott meg, visszatérve a világháború előtti magyar hagyományokhoz és felfogáshoz. A szocializmusban kialakult tömegtermelés a rendszerváltás után válságba került, elvesztek az akkori keleti exportpiacok is. A borászokra mind a szőlőtermelésben, feldolgozási technológiában, mind az értékesítésben és a borkultúra terjesztésében úttörő jellegű feladatok vártak. E változások az ország borvidékein különböző sebességgel, intenzitással és összefogással zajlottak. A legkiemelkedőbb változások először a villányi majd a szekszárdi borvidéken történtek. Óriási váltás és előrelépés történt a borminőség hangsúlyozása és a borturizmus bevezetése szempontjából. A 90-es években a borutak létrehozásával megteremtődtek az olyan helyi összefogások, melyek a borturizmus fejlesztése mellett a kulturált borfogyasztást is népszerűsítették. A minőségi borokat maguk a termelők kezdték palackozni, és a palackozott borok kerültek a termelők vagy kereskedők révén az ország szállodáiba, üzleteibe, éttermeibe. stb. A borutak révén a 90-es évek végétől egyre*

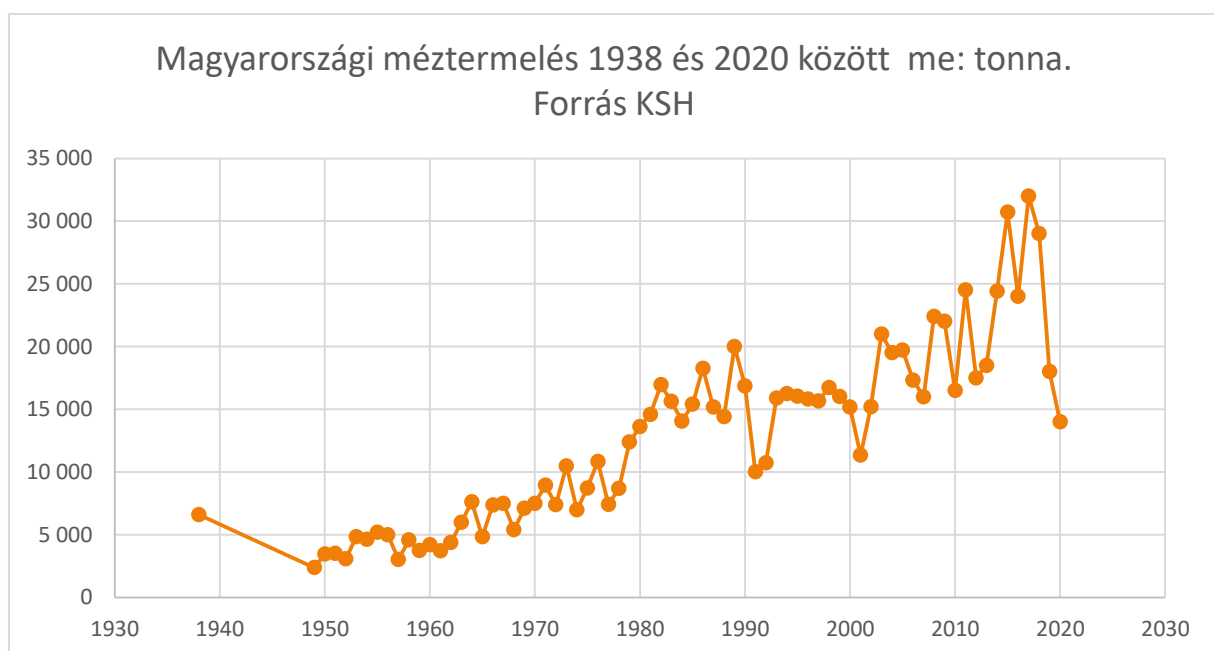
*komolyabb borturizmus alakult ki, mely a vendéglátás minőségére is nagy hatással volt. Ma már a csúcsgasztronómia is jelen van a legjobb borászatokban.*

*A méztermelés Magyarországon a kilencvenes évek elejétől megduplázódott, és a méhészek száma is kb. duplájára nőtt. Miközben a borászok között erős verseny zajlik a bor minőségének javításáért, a méz esetében ez a kérdés nincs a figyelem középpontjában. A begyűjtött méz túlnyomó többségét a méhészek felvásárlónak értékesítik. A méhészetek 80- 90 %-a kereskedőnek termel, gyakorlatilag egyszemélyes a piac, a kereskedő a felvásárlója. A Magyar Méhészeti Nemzeti Program 2016-2019 becslése szerint ugyanakkor a méhészek közvetlen értékesítése már 60 % körül van. Ez megítélésem szerint erősen túlbecsült és optimista kijelentés.*

### **A méhészeti ágazat a számok tükrében**

*A magyar méhészeti ágazatot többféle módon lehet jellemezni és leírni. A hivatalos beszámolók általában pozitív fejlődésről adnak számot anélkül, hogy átfogóbb értékelést adnának az ágazat helyéről, szerepéről és teljesítményéről.*

*Az elmúlt 50 évben 1971 és 2020 között a 10 éves hozamátlagok a 2,5-szeresére nőttek. A KSH adatai szerint a 70-es évek 10 éves átlaga még 9544 t/év volt és ez 2011 és 2020 között 23260 tonnára nőtt, igen jelentős évenkénti ingadozásokkal. Az utolsó 3 év zuhanórepülése következtében a 90-es évek szintjére süllyed a méztermelés. Az egyes évek közötti és az évtizedek közötti ingadozásokat jól mutatja az alábbi ábra.*



### A begyűjtött mézek 10 éves átlaghozama tonnában és az 10 éves összes termés

	1971-80	1981-90	1991-2000	2001-2010	2011-2020
10 éves átlag tonna/év	9544	16128	14831	18096	23260
összes tonna	95444	161281	148305	180964	232600

A magyar méztermelés hosszabb időszakon, például 1983 és 2013 között, 30 évben vizsgálva azt mutatta, hogy a 30 évből 5 év kiugró volt, 20 ezer tonna fölötti eredménnyel (különösen a 2008, 2009, és a 2011-es év, 22-25 ezer tonnás átlagokkal.). Tragikusan alacsony volt 5 évjárat (különösen az 1991, 1992 és 2001-es év 10-11 ezer tonnás átlaggal.) A további 20 esztendő 15 és 20 ezer tonna körüli méztermést eredményezett.

Az utolsó 10 esztendőben 2011 és 2020 között 6 jó évről (piros) és 4 gyenge (fekete) évről lehet beszámolni.

**A méztermelés alakulása 2011 és 2020 között. me: t/év. Forrás KSH**

2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
24500	17500	18500	24400	30700	24000	32000	29000	18000	14000

A fenti számok rávilágítanak két fontos tényre, a **méztermelés kitettségére** a természeti tényezőknek és a begyűjtött **mézmennyiség nagyfokú ingadozására**.

A Magyar Nemzeti Méhészeti Program (2016-2020) szerint „A zömében belterjes kis és közepes méhészetek intenzív árutermelő méhészetekké nőttek ki magukat. Ez az átalakulás - meghatározó többségében – igen sikeresnek mondható, hiszen az ágazat napjainkban több ezer család megélhetéséhez nyújt kiegészítő vagy fő jövedelemforrást, s ezáltal közvetve

- hozzájárul a vidék népességmegtartó képességéhez,
- a biodiverzitás megőrzéséhez,
- fontos pillére a nemzeti fejlődésnek.”

Létfontosságú szerepet tölt be az ökológiai egyensúly fenntartásában is.”

Az ágazat súlyát és jelentőségét a nemzetgazdaság és a mezőgazdaság szempontjából az alábbi néhány szám jelzi a Nemzeti Méhészeti Program szerint. A magyar méhészet a mezőgazdaság bruttó termelési értékének az 1,3 %-át (2594,7 Mrd Ft/2017.), az állattenyésztésnek (617,9 Mrd Ft/2017.) mintegy 5,6 %-át adja. (34 milliárd Ft). A magyar méz legnagyobb vevője 2020-ban is Olaszország volt, az exportált méz értékének és volumenének 37 és 38 százaléka került erre a piacra. Németország az exportvolumen 23,5 százalékát, Franciaország a 13,3 százalékát vette meg, míg Spanyolország 5,2 százalékos részesedést ért el a mézexportból. (AKI Az élelmiszergazdaság külkereskedelme AKI 2020)

A Nemzeti Méhészeti Program értékelése szerint 2018-ban 22447 méhész 1.236.665 méhcsaládot tartott Magyarországon. Ebből 1530 méhész (6,8%) legalább 150 vagy több méhcsaláddal rendelkezett, az ágazatban őket tekintik profi méztartóknak. Az összes méhcsalád 31%-a



(383081család) hozzájuk tartozott. A koncentráció, az egyre több méhcsalád egy-egy méhésztelésében a méhészeti ágazatban is jelen van és növekszik.

#### A 2011-2020-as évek termelési és export adatai KSH és AKI adatok

Évek	Begyűjtött mennyiség tonna	Export mennyiség tonna	Export érték ezer EUR	Import mennyiség tonna	Import érték ezer EUR
2011	24500	13890	48523	84	304
2012	17500	15691	53279	470	1414
2013	18500	19426	67869	30	154
2014	24400	17173	69627	937	2733
2015	30700	17570	70353	1583	3707
2016	24000	18553	66075	1675	2947
2017	32000	23633	84312	1468	2702
2018	29000	22018	77027	0	0
2019	18000	21003	75895	1820	4008
2020	14000	22836	82609	4309	9684

*KSH adatok és AKI statisztikai jelentések, Az élelmiszergazdaság külkereskedelme, a főbb termékcsoportok teljes éveket bemutató számai.*

Érdekes összevetni a termelési és export adatokat, bár ezek közvetlen összehasonlításra kevésbé alkalmasak, az értékesítések évek között átnyúló jellege folytán. A tendenciát mindenesetre jelzik a számok.

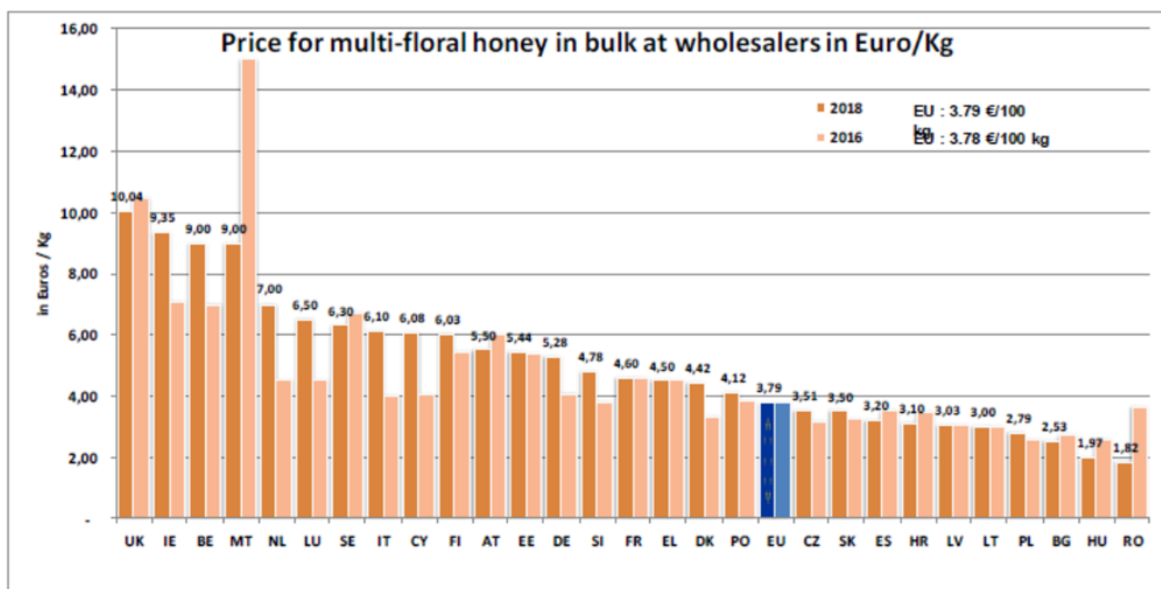
A táblázathoz találgatások nélkül csupán egy dolgot lehet hozzáfűzni. Az ágazatban dolgozó kereskedők és agrárpolitikusok részéről legalábbis magyarázatra szorul, hogy miként jöhetett az létre, hogy 2013-ban és még inkább 2019-ben és 2020-ban az export jelentősen meghaladta a begyűjtött méz mennyiségét. Továbbá, mit is mutatnak ezek a számok, ha hozzáadjuk a belföldi fogyasztás 8-10 ezer tonna mézét is.

Mindenesetre **a mézen és méhészeti termékeken túl a szakértők ma már egyetértenek abban, hogy a méhészeti ágazat igazi jelentősége a beporzásban rejlik.** Ennek viszont sokkal nagyobb nyilvánosság és támogatottság kellene a lakosság, a fogyasztók és az agrártermelők részéről is. A méhek környezetünk állapotváltozásának legfontosabb jelzői és jelzései arra figyelmeztetnek: más viszonyt kell a környezettel kialakítani az embereknek és az emberiségnek.

**A méhészeti ágazat néhány minőségi jellemzője:**

Európában a magyar méhészeti ágazat az egyetlen, melyre jelentős túltermelés jellemző, miközben az Európai Unió csak 60%-ban önellátó mézből. A hiányzó mennyiség közel 30%-a már Ukrajnából, kicsivel több mint 20%-a pedig Kínából érkezett az Európai Közösségbe 2020-ban. A történelmi hagyományokból következik, hogy a magyar méhészeti ágazat értékesítése erősen export irányultságú. A hazai begyűjtött méztermés évente az adott év időjárási és más körülményeitől függően 20 és 30 ezer tonna között változik. Az éves termés 60-70 %-a nem idehaza, hanem többségében az EU tagállamokban kerül értékesítésre. A hazai fogyasztás 7-10 ezer tonnára becsülhető. Az egy főre jutó éves fogyasztás mintegy 70 -100 dkg/ fő/ mennyiségre tehető, bár vannak, akik a fogyasztást ennek többszörösére becsülik. Összességében a hazai fogyasztás elég jelentősen (40-50%-kal) elmarad a nyugat –európai fogyasztási szín A mézkereskedelem a jelentős méztöbbletet nem márkaként, hanem egy szokatlan kifejezéssel „minőségjavító méz”-ként értékesíti Dél-és Nyugat- Európa országaiban, Olaszországban, Németországában, Franciaországban stb., túlnyomórészt hordós kiszerezésben, lédig formában. Ez az értékesítési gyakorlat és a magyar méz minőségéről vallott és hirdetett állítások szöges ellentétben állnak egymással. Gyakorlatilag Európában a magyar méz felvásárlási ára a legalacsonyabb a tagországok között. (lásd az alábbi ábrákat az EU-ban meglévő felvásárlási árakról 2015-ben és 2020-ban. forrás: Honey Market Presentation. European Commission 2021 Spring. ppt)

## Honey Price

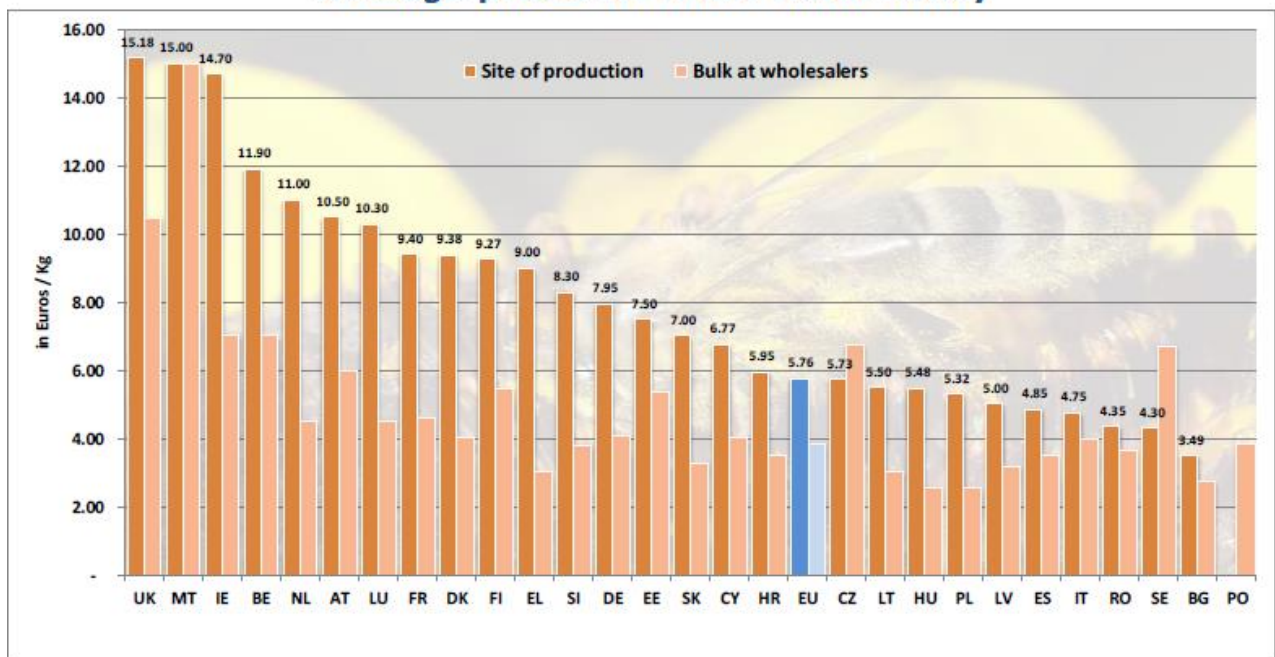


Spring 2020

Source: MSs NAPs

A viszonylag alacsony hazai mézfogyasztásra is tekintettel a túltermelés viszonylagos. A szaksajtóban több méhész is levezette már, hogy alapos marketing révén a hazai fogyasztás emelésével (pl. tea és kávé mézzel történő édesítésével) és a hozzánk látogató turisták figyelmének felkeltésével a hazai méztöbblet jelentős része országon belül elfogy. Nem volt véletlen a méhész agrárminiszter keserű megjegyzése 2018-ban, a Méhészet c. szakfolyóiratban vele készült interjújában: „a magyar méz alapanyagként távozik, és nem olyan termékként, amelyben van hozzáadott érték. Azt a külföldi kiszerező üzemek fölözik le”. Néhány hónappal később, a profi méhészek konferenciáján a miniszter már erősebben fogalmazott: „...már nem fenntartható, hogy a Magyarországon termelt méz nagy részét hordós kiszerezésben adják el, a méhészeknek meg kell mutatniuk, hogy a termelésben és az értékesítésben is közösen tudnak előre lépni.”

### Average prices for multi-floral honey



*Az elmúlt évtizedek alatt egy furcsa '22-es csapdája' jött létre a méhészeti ágazatban. Hiába kiváló a magyar méz, melyet Európának és a világnak prémium termékként kellene elismerni, nem mutatkozik olyan érdek és szervező erő, mely ki tudná mozdítani a hazai méhészetet és mézkereskedelmet abból a helyzetből, amiben évtizedek óta leledzik.*

Az elmúlt években történtek lépések a méz marketing javítására, a hazai fogyasztás növelésére, de ez távolról sem elegendő és nem összehasonlítható például a másik élménytermékre, a bor marketingjére fordított forrásokkal és erőfeszítésekkel.

Ami a mézet illeti, a hazai fogyasztó mindössze néhány, 2-3 mézfajtát ismer, akácméz, virágméz hárszméz, és a szűk, rendszeresen mézet fogyasztó rétegen túl a magyar lakosság nem ismeri a mézek és méhészeti termékek jellemzőit.

Hosszabb távra szólóan és más ágazattal, például a borászattal összehasonlítva azt mondhatjuk, hogy a méhészeti ágazatban az elmúlt évtizedekben még nem valósult meg az a minőségi és piaci fordulat, ami a borágazatnál megtörtént a 90-es évektől.

## **A bor és a méz. Két élményágazat, kétféle út**

*A magyar méhészek gyakran elismerően említik a bormarketingre fordított jelentős pénzüsségeket, a bor népszerűsítését szolgáló eseményeket, rendezvényeket, híressé vált borászok eredményeit és azokat a közéleti embereket, döntéshozókat, sztárokat, akik fellépnek a bor népszerűsítése érdekében. Kétségtelen, hogy a magyar bor és borágazat nagyon jelentős átalakuláson ment át a termeléstől a fogyasztásig az 1990-es évektől számítva. A borászok sokat tettek annak érdekében, hogy kialakuljon egyfajta borfogyasztási kultúra az országban, létrejöjjön egy minőségi bort szerető és ismerő fogyasztó közönség. Az elmúlt 25-30 évben igen jelentős minőségi fordulat történt a borágazatban a szőlőtermeléstől a feldolgozásig és ez a minőségi fordulat ma is tart. A borfogyasztás ugyanakkor összességében a nemzetközi trendekkel egyezően lassú csökkenést mutat.*

*A méhészeti ágazatban jelentős minőségi váltásról nem, inkább mennyiségi gyarapodásról lehet beszélni. Nőtt a méhészek és méhcsaládok száma, a megtermelt méz mennyisége, a méhsűrűség és ezzel együtt nőtték a veszélyeztető tényezők is: méhbetegségek, emberi mulasztások, etikai vétségek, hamisítási botrányok. Lehet-e egyfajta mintának tekinteni a borágazat felívelését más kézműves helyi termékek, többek között a méhészeti ágazat számára? Érdemes-e egyáltalán kísérletet tenni a két termék összehasonlítására eltérő jellegzetességeik miatt? Bár a bor és a méz bizalmi és élményterméknek számít, fogyasztásuk eltérő természetű és más-más alkalmakhoz kötődik, még ha célközönségük részben fedi is egymást. A bor esetében az élvezet, az emelkedettség, könnyű mámor és sok másfajta élmény sorolható. A méz mellett viszont az egészséges, természetes táplálkozás, az egészségmegőrzés, betegségmegelőzés, a természet és környezet megőrzése lehet a legfőbb érv a fogyasztás élménye és öröme mellett.*

## **A 'méz és bor', mint élménytermék néhány jellemzőjének alakulása az elmúlt negyedszázadban**

<b>Jellemzők</b>	<b>BOR</b>	<b>MÉZ</b>
<b>90-es évek eleje</b>	<i>gyenge minőség, lédig eladás, tömegtermelés, kannás borok</i>	<i>kiváló minőség, lédig értékesítés, export, a mézkereskedelem privatizálása, botrányok</i>
<b>Fogyasztás kerete</b>	<i>összeomló keleti piac, enyhén növekvő majd csökkenő hazai fogyasztás</i>	<i>alacsony, lassan növekvő hazai fogyasztás, folyamatos nyugati exportigény</i>
<b>Fejlődés útja</b>	<i>háztájiból családi pincészetek, nagyüzemek privatizálása, 3-5-10-20-50 ha-s birtokok, minőségi bortermelés, terméskorlátozás</i>	<i>Családszám növelés, méhészek számának növekedése, Méztermelés megkétszereződése</i>
<b>Értékesítés</b>	<i>palackos értékesítés, borturizmus kialakítása</i>	<i>Lédig értékesítés, felvásárló-begyűjtő kereskedelem</i>

<b>Szerveződés</b>	sokszínű, - hegyközségek, borutak, Borrendek, Borakadémia, Céhek, Borvidékek,	OMME és helyi szervezetek, Mézlovagrendek
<b>Média</b>	sokféle megjelenés, internetes újságok, web oldalak, könyvek, szakírók, bloggerek stb.	3 szakmai folyóirat, honlapok, utóbbi években média megjelenések
<b>Fogyasztás minősége</b>	Divat lett minőségi bort fogyasztani, ismerni a borokat, ételhez párosítani,	Mézfogyasztás – 'megfázás ellen', fajtamézek ismeretlenek a fogyasztók előtt
<b>Minőség</b>	Minőségi követelmények emelése, eredetvédelem, terméskorlátozás, nemzetközi, hazai borversenyek, sztárborászok	Mézhamisítás elleni eredmények a 2000-es évek második felében, a minőség javítása nem kiemelt cél
<b>A fejlődés iránya, piac</b>	borturizmus, gasztronómia, vidéki élménygazdaság, turizmus, hazai piac	mennyiségi fejlődés, méhcsaládszám növelése, profik térnyerése, külföldi piac, mézhamisítás-kínai méz,
<b>Marketing</b>	bormarketing, új foglalkozások, sommeliere, bloggerek, közösségi média, Turizmus Ügynökség tevékenysége, Hegyközség stratégiája, Külügyminisztérium,	OMME üveg, zárszalag, szerény, de bővülő mézmarketing, elsősorban központi erőfeszítések, Mézes reggeli
<b>Verseny</b>	tájégségek és borászok között	Méhészek között, vándorlás problémái, méhegészségügyi veszélyeztetettség
<b>EU-s források</b>	Maximális kihasználás	Csak a Nemzeti Méhészeti Program forrásai
<b>Termék nemzetközi pozíciója</b>	nagy erőfeszítések a nemzetközi elismertetésre	nemzetközileg elismert jó minőségű termék

### **A minőségről**

A mézárakon túl a minőség kérdése az, amellyel a méhész közösségnek célszerű szembenézni. Méhész körökben él az a felfogás, hogy a méz úgy jó, ahogy a természetben a méhek létrehozták. Sem hozzáadni, sem elvenni nem kell. Ugyanakkor jelen van az a meglátás is, hogy a méz és más méhészeti termékek minőségén a méhészek és kereskedők beavatkozása csak rontani tud. Egyik kiváló méhészünk állítja, hogy a méz minősége 40%-ban a méhészen múlik.

Miről is van szó a minőséggel kapcsolatban? Már 110 évvel ezelőtt a Révai Nagy Lexikonban a minőség fogalmát így határozták meg: „**Minőség** (lat *qualitas*) a forgalomban az áruk azon tulajdonságainak összessége, melyek az illető áruk értékére hatással vannak.”<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Révai Nagy Lexikona XIII. kötet Bp. 1915. Hasonmás Kiadás Babits Kiadó 1996

*Ezt a megfogalmazást a méhészeti ágazatban még nem sikerült érvényesíteni. Sem a termelői sem az ömlesztett, összekevert kereskedői mézek esetében nincs a minőségnek a fogyasztók számára értelmezhető jelzése és bemutatása. A különféle árak nem a minőséget, hanem az eltérő fajtamézeket jelzik. A különféle minőségeket a mézek esetében még nem sikerült népszerűen és jól bemutatni. Pedig nagyon jelentős minőségi különbségekről tudnak beszámolni olyan háziasszonyok, akik mézet használnak a konyhán. A mézversenyek szintén jó kiindulópontot jelenthetnének, ha a versenyek után a kiváló minőségű mézek és termelőik megkapnák a megfelelő elismerést és népszerűsítést. Érdemes lenne átvenni azt a gondolatot a borászoktól, és a méhészekre is alkalmazni, hogy a termék (bor vagy méz) és termelője együtt alkot egy egységet, együtt kell őket népszerűsíteni.*

A mézminőséggel kapcsolatban különleges magyar sajátosság, hogy a mézletöltők, nagykereskedők úgy végeznek laboratóriumi minőségi ellenőrzést a méhészektől felvásárlandó mézeknél, hogy az eredményt megtartják maguknak, nem közlik a méhésszel, azaz, nem segítik elő a méz minőségével kapcsolatos tudást és szemléletet. Ha kíváncsiak a méhészek mézük minőségi paramétereire, azért külön fizetniük kell.

*A méhészeti ágazati szaksajtóban és retorikában a magyar méz jellemzésére évtizedekig a „minőségjavító méz” fogalom uralkodott, a minőségi méz helyett. Ezzel a kifejezéssel az erőltetett mézexportot lehetett alátámasztani. Kevés ennél szemfényvesztőbb fogalmat lehet találni Magyarországon. Mit is jelent ez tulajdonképpen? Ez azt jelenti, hogy a jó minőségű mézeket összekeverik gyenge minőségűvel, (esetleg hamisítvánnyal) melynek eredményeként a gyenge minőségű is eladható lesz. No és a jó minőségű méz? A 'mi mézünk', ahogy hivatkozni szoktak rá? Ha igaz ez a minősítés, akkor miért nem lehet a 'mi mézünk'-et önmagában jó minőségként eladni?*

*Ma mézminőség kategóriában a kereskedők szempontjai dominálnak. A vita különféle mutatókról folyik, amelyek egyébként arra szolgálnak, hogy laboratóriumban azonosítsák a mézfajtákat, hogy milyen termőhelyről (országból, kontinensről) származnak és milyen fajtamézzel van szó bizonyos esetekben. A pollen és pollenszám arra szolgál, hogy valamiféle bizonyosságot adjon a kereskedőnek (fogyasztónak?) csalás ellen, hogy a mézletöltőkben összekevert mézek végül is egy adott tájról és a jelzett virág nektárjából származnak. A laboratóriumi mutatók a fogyasztó szempontjából azonban nem sokat mondanak, mert érzékszervileg nem is érzékelhetők.*

### **További fontos kérdések**

*Miközben a méhészek sokféle fajtamézet, különleges mézet gyűjtenek, ez a sokféleség és minőség a felvásárlási rendszer és mézfeldolgozási gyakorlat miatt nem igazán érvényesül. A kereskedelembe kerülő méz minőségét a felvásárló kereskedelem és az export szempontjai határozzák meg. A sokféle gyűjtött fajtaméz ellenére többnyire akácméz és egalizált vegyes virágméz kerül exportra a nyugati kiszerező üzemekbe hordóban értékesítve. Olyan szélsőséges helyzet az értékesítésben, mint nálunk, sehol sincs Európában. Az európai közösség országaiban a*

*méhészek többsége háztól értékesíti a mézét egy bejáratott vevőkörnek és a vásárlók addig kevésbé vesznek mézet a szupermarketekből, amíg termelőtől tudnak vásárolni. Ráadásul a termelő méze drágább a szupermarketekben található méznél, miközben nálunk ez fordítva van.*

*A méhészek eddig a turizmusban rejlő lehetőségeket sem tudták jól kihasználni. Természetesen vannak méhészek, akik megjelennek üdülőhelyeken és ott árusítják a termékeiket, de a méhészet, mint komplex turisztikai kínálat, széles termékkínálattal és különféle szolgáltatásokkal, apiterápia, kozmetikumok, édességek, stb. még csak nyomokban van jelen a turizmus piacán. Miközben bor esetében, bor-wellnessről, csúcsgasztronómiáról, különféle szolgáltatásokról, a természeti értékek és a bor összekapcsolásáról beszélhetünk, a méz és méhészet esetében ezek kialakítása még előttünk álló feladat. A méhészet izgalmas tevékenység a hétköznapi ember számára és meg lehet mutatni, hogyan készül a méz. Sőt, be lehetne vinni iskolákba, játékos foglalkozások, szakkörök, nyári táborok formájában, amint ahogy ezt szomszédainknál, Szlovéniában, Németországban, Szlovákiában teszik. Nagyon kevés méhész ismerte fel a mesterség átfogóbb, élményt nyújtó jellegzetességét, a méhek, a méz, az eszközök, a környezet élményt teremtő szerepét, és még kevesebben használják ki ezt a lehetőséget.*

*Miközben a borágazat a bort és a termelőt együtt népszerűsíti és a borászok egyéni márkákat tudtak építeni, ez a méhészeknél csak a legjobbak esetében történt meg. A többség esetében még mindig a mennyiségi szemlélet uralkodik.*

*A mézről azt tartják, hogy a világon a harmadik legjobban hamisított termék. A mézhamisítás (kínai méz) az elmúlt években nagyobb nyilvánosságot kapott, mint a jó minőségű hazai termelői mézek és ez a hazai termelőkre is okkal, ok nélkül a gyanú árnyékát veti.*

*A méhészeti ágazatban a borágazathoz képest sokkal kevesebb az újító gondolat. Különösen az együttműködés és közös fellépés terén van elmaradás. Miközben a borászok sokféle új szakmai és marketing szerveződési formát alakítottak ki, a méhészeknél ilyen szervezeti változás nem történt meg. Sőt, a korábban működő ágazati szereplők együttműködése terméktanács formájában is megszűnt.*

*A mézfogyasztók túlnyomó többsége nincs tisztában a mézek íz-, aroma- és illatanyagaival. A mézfogyasztást népszerűsítő kampányok ellenére kevés az elmozdulás ezen a téren. A 'Mézes reggeli' című marketing akció a gyermek korosztályt célozta meg, sikerrel. A felnőtt korosztály megszólítása már nehezebb. A környezeti aggodalmak és a méhek szerepe a beporzásban, a mezőgazdasági termelés fenntartása és összekapcsolása a méhekkel még nehezebben tudatosítható a vásárlók körében.*