

# Vegyszermentes méztermelés

## A nagy kereslet ellenére viszonylag kevés a biominősítésű méhészeti termék

• A Nyugat-Európában igen keresett biomézek ellenére viszonylag kevés erdélyi méhész kötelezi el magát a vegyszermentes, „tisztá” méztermelés mellett. Holott nem furfangos és nehezen megvalósítható feltételekről van szó. A szovátai Ács család portáján meggyőződhattünk arról, hogy az elköteleződés anyagiilag is megéri.

MAKKAY JÓZSEF



Sokféle méhészeti terméket kínál a szovátai mézes üzlet

FOTÓK: MAKKAY JÓZSEF

Szovátai főutcáján, Parajd irányában a nyári turistaszezon idején gyakran megállnak átutazó vendégek a kis méhészeti bolt előtt, amely az Ács család portájának egy aprócska szegletében áll. A felirat szerint a méhész biominősítésű mézeket és egyéb méhészeti termékeket kínál. Tavasztól nyár végéig jórészt Ács Ilonka szolgálja ki a vásárlókat, hiszen férje egy-két segítővel vándorúton van az utánfutós teherautóra felpakolt mintegy 150 kaptárral. Ilyenkorra elcsendesül a vidék, és az időnként bekopogató vásárlók helybéliek, illetve a környékbeli települések lakói, akik szermaradványoktól mentes, tiszta mézet keresnek. Az Ács családnak alig van konkurenciája: Szovátán például ők az egyedüli, rendszeresen bevizsgált, biominőségű méhészeti termékeket kínáló méhész, amely a termékek címkéjén is feltüntetheti a RO-ECO ökológiai jelzést. A valamivel drágább méz minősége összehasonlíthatatlanul jobb, mint a kereskedelemben kaphatók többségéé, amelyek címkéjén ott szerepel, hogy európai uniós, illetve EU-n

kívüli országokból származó keverék. Ez azt jelenti, hogy kínai vagy dél-amerikai mézkeveréket fogyaszt a hazai vásárló.

### Hazai helyett kínai méz

Amikor ezt szóvá teszem a nappaliban elkezdett beszélgetésünk során, Ács Ilonka elmondja, hogy vásárlók eleve abból a körből kerülnek ki, akik nem nagyáruházból vesznek mézet, hanem személyesen keresik fel a méhészt. Igaz, tudatos vásárlókból egyelőre nincsenek tömegek – a többséget az olcsó élelmiszer és nem a minőség érdekli –, azonban az Ács család számára mégis örömhír, hogy a portájukra betérő vevők száma az utóbbi években folyamatosan nőtt. A két évtizeddel ezelőtti családi vállalkozásként elkezdett méhészetben az első tizenöt évben egy marosvásárhelyi nagybani kereskedő bevonásával történt a méz értékesítése. A megyéből begyűjtött kiváló minőségű biomézet a kereskedő Németországba exportálja. A nagybani árhoz képest a címkézett üvegekannákba

kimért méz az utóbbi években nem hozott sokkal többet a konyhára, a szovátai házaspár mégis úgy gondolta, hogy jó, ha termékeik egy része a helyi piacon kél el, és nem csak németországi fogyasztók számára termelnek kiváló termékeket. Tavaly szinte ugyanannyiért értékesítették németországi kivitelre a mézet, mint amennyiért helyben kínálták kisebb kiszerelesben. Ez jól jelzi az egyre nagyobb nyugat-európai keresletet a romániai és magyarországi biomézekre, miközben idehaza a fogyasztók anyagi kényszerből vagy közömböségéből az olcsó árkatóriás, kétes minőségű importméz-keverékeket vásárolják. Ács József szerint ezen a kereskedők nyerne, hiszen a hazai drágább mézet keverik össze a jóval olcsóbb távol-keletivel vagy dél-amerikaiival, miközben sok ember el sem olvassa a mézesüvegek címkéjét.

### Könnyen megvalósítható biofeltételek

A konvencionális méztermeléshez képest drágább bioméz iránt a méhészek körében sincs túl nagy érdeklődés. Ennek okát vendéglátóm azzal magyarázza, hogy húsz évvel ezelőtt, amikor ők kezdték a biotermelést, könnyebb volt az indulás. A marosvásárhelyi nagybani felvásárló hozta létre a környék első bioméztermelő csoportját. Tagjait németországi szakemberek segítségével indította útjuk. „Előadók érkeztek, hogy bemutassák a bioméztermelés mibenlétét. Azok a méhészek, akik a csoportban maradtak, bevállalták a rendszeres romániai hatósági útmutatásokat és ellenőrzéseket, majd termékeinkre megkaptuk a biominősítést. Húsz év távlatából nem tűnik túl nehéznek, de aki ma

akarja elkezdni, az megrémül az eleje tornyosuló feltételektől, és inkább nem vállalja” – magyarázza a viszonylag kis létszámú bioméztermelő közösség háttérét. Holott bármelyik méhész számára megvalósítható feltételekről van szó, aki lelkiismeretesen betartja a szabályokat, hiszen a terméket rendszeresen ellenőrzik Romániában, a kivitelre kerülő tételre pedig újabb laboratóriumi vizsgálatoknak vetik alá Németországban is. Az szóba sem jöhet, hogy a méhész hordás idején cukros szirupot etessen hozamfokozóként a méhekkel, vagy olyan vegyszereket, antibiotikumokat használjon, amelyek tiltottak a bioméztermelésben. Az Ács család szerint ma már minden konvencionális méhészeti gyógyszernek természetbarát változata is van, amelyet gyakrabban és több odafigyeléssel kell használni. Nyilván pluszfeladatokat ró a gazdá-

ra a bioművelésű napraforgótáblák megkeresése is, de aki erre az irányvonalra áll rá, az egyre több szántóföldi termelőben lel partnerre, mert folyamatosan nő a bioművelésű területek nagysága.

### Aranyérmes akácméz

A szovátai méhész sorolja az április derekától a Duna mentén, Olténiában kezdődő akácós vándorlás állomásait. Egyhetes turnusokban ezt újabb akácós települések váltják Dolj és Vâlcea megyében, majd hazatérve jön az erdei málna és az egyéb mézelő növények virágzása a székelyföldi hegyekben, ahol akár augusztus derekáig ki lehet húzni a méhek hordását. A jobb hozam és a változatosság érdekében jön azonban egy dobrudzsai hárs- és napraforgó-legelő is a méhek számára. Ács József közel nyolcvanestendős édesapja – akitől fia nemcsak a méhészetet tanulta meg, hanem hetven család méhet kapott az induláshoz –, ma már inkább a nyári havasi legelőket kedveli. Autószerelőnek tanult fia szakmáját hátrahagyva vágott bele a családi hagyományok számító méhészetbe. Mint fogalmaz, ezt húsz év elteltével sem bánta meg.

Kevés olyan elégedett gazdával találkoztam mostanában, mint ők, akikből nem a panasz árad, hanem a magabiztosság és optimizmus. Természetesen tartják, hogy a méhészetben is vannak gyengébb és jobb esztendőket, ezzel együtt biotermelésben 150–200 méhcsaláddal tisztességesen meg lehet élni. Ilonka asszony szerint sok gazda életében nem a jövedelem lett kevesebb, hanem az igények túl nagyok. A kettőt egyenesbe kell hozni, hogy a gazdálkodásból élő ember elégedett legyen életével és munkájával.

Búcsúzásképpen vendéglátóim megmutatják az első székelyföldi mézversenyen kapott diplomájukat. Aranyérmes akácmézük révén bekerültek a legjobb székelyföldi méhészek közé.



Az Ács házaspár húsz évvel ezelőtt fogott hozzá a bioméztermeléshez



HIRDETÉS