

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A repce (*Brassica napus*) a káposztafélék családjának *Brassica* nemzetségébe tartozó értékes haszonnövény. Elsősorban olajtartalma miatt termesztik, de a méhek számára is kitűnő méhlegelőt biztosít. A mézelés időtartama 7-12 napig tart, a begyűjtött méz hozama nagyban függ a kora tavaszi időjárástól, hogy a méhcsaládok elérjék a szükséges fejlődési szintet. A repceméz gyorsan kristályosodó fajtaméz, krémesítésre a legalkalmasabb, ezért így forgalmazzuk. A mézek közül az egyetlen enyhén lúgos kémhatású fajta, ezért gyomorsav túltengés jó ellenszerének számít. NB rakodó rendszerű méhészetünk biztosítja a tiszta fajtamézként történő termelést. A lépek kipörgetésekor a mézet durva és finom szűrőn szűrjük, majd hordókban sötét, hűvös helyen tároljuk. Kicsomagoláskor a már krémes állagú mézet közvetlenül üvegekbe töltjük. A 250g-os és 500g-os kiszereléshez német mézes üvegeket, az 1000g-oshoz az Országos Magyar Méhészeti Egyesület által életre hívott termelői mézesüveget használjuk. Az üvegekre felkerül az OMME zárszalag, vállalva az ezzel járó kötelezettségeket és ellenőrzéseket.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Repcemézünk a termelési és feldolgozási technológiának és a több, mint 40 éves szakmai tapasztalatnak köszönhetően igen kedvelt, jó minőségű méz, 2011-ben az országos mézversenyen „Év Méze” minősítést kapott. Méhészetünkben törekszünk arra, hogy a megtermelt mennyiség ne hordóban, exporttermékként hagyja el az országot (a gyenge külföldi méz feljavítására), hanem kicsomagolva kerüljön a hazai, ezen belül a mezőberényi emberekhez. A méz fogyasztásának népszerűsítése érdekében minden évben részt veszünk a legnagyobb gasztronómiai, élelmiszer-ipari kiállításokon és vásárokon, valamint a mézzel kapcsolatos szakmai rendezvényeken, versenyeken.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája <http://berenyimez.hu/termekeink/>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.berenyimez.hu