

Javaslat

*A nagy múltú, hazai és nemzetközi szinten is ismert és
elismert hajdúnánási „Popovics mézcsalád”*

Hajdúnánási Települési Értéktárba
történő felvételéhez

Készítette:

P. h.:



.....
Popovics István őstermelő

Hajdúnánás, 2017. március 14.

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Popovics István Őstermelő

Összeállította: **Kocsi Erika történész, megbízott szakértő**

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név:	Popovics István
Levelezési cím:	4080 Hajdúnánás Magyar utca 123/a
Telefonszám:	+36-30/9855-009
e-mail cím.	tiszafoldgep@gmail.com

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése:

***A nagy múltú, hazai és nemzetközi szinten is ismert és elismert hajdúnánási
Popovics mézcsalád***

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

☒ agrár- és élelmiszergazdaság	☐ egészség és életmód	☐ épített környezet
☐ ipari és műszaki megoldások	☐ kulturális örökség	☐ sport
☐ természeti környezet	☐ turizmus	

2. A nemzeti érték fellelhetőségének helye:

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

☒ települési	☐ tájegységi	☐ megyei	☐ külhoni magyarság
---	-------------------------------------	---------------------------------	--

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

„A méz tömény napsugár, sűrű cukor, kacagó szeretet.”

Böszörményi Gyula

A magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, azaz a hungarikum törvény európai szinten is egyedülálló kulturális erőterként, speciális értékgyűjtő felületként biztosít lehetőséget arra, hogy 8 kategóriában azonosításra, minőségi dokumentálásra és a magyar nemzeti értékpíramis valamely, vagy mindegyik szintjén nemzeti értékként történő azonosításra kerüljenek szellemi, tárgyi, kulturális, természeti és egyéb értékeink. Azon kincseink, melyek a magyar hagyományokból fakadnak és a magyar tehetség és tudás jeleit viselik magukon. A Hajdúnánási Települési Értéktár megyei és országos vetületben is példaértékű következetességgel, törvényi megfeleléssel és rendszerességgel működve dolgozik már évek óta ezen a felületen is, s visszatükrözve a nagy múltú hajdútelepülés kulturális-természeti-történelmi sokszínűségét, számos besorolt, s már magasabb szinteken is pozitívan minősített értékkel dicsekedhet. Ezúttal – a vonatkozó törvény szempontrendszerére alapján, – az „Agrár-és élelmiszergazdaság” kategóriába sorolható, hazai és nemzetközi szinten is ismert és elismert Popovics mézcsalád helyi értékkel nyilvánítását kérő javaslattevői tanulmány készült el a Települési Értéktár Bizottság munkáját megtisztelő alaposággal, a javasolt értéket is méltóan dokumentáló módon.

A méz fogalma a Magyar Élelmiszertankönyv megfogalmazása szerint: „A méz az Apis mellifera méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve a növényi nedveket szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából gyűjtött természetes édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját anyagaikkal hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidrálnak, és lépekben érlelnek.” (Codex Alimentarius)

*A hungarikum törvény által előírt történeti ív és egyéb karakterjegyek felvázolásának hiteles kontextusba helyezéséhez érdemes visszatekinteni a méz történelmének gyökereihez, ehhez pedig rendkívül messzire kell visszamennünk az időben, bár a méz értéke ma is sokrétű: olyan természetes élelmiszer, mely jótékony hatással van szervezetünkre. Nem egyszerűen édesítőszer, vagy édesség, hanem egy hasznos táplálékkiegészítő, mivel számos nélkülözhetetlen vitamint, ásványi anyagot és nyomelemet tartalmaz, s míg a korábbi évszázadokban még kuriózumnak számított bizonyos időszakokban, addig napjainkban már nagyon könnyen hozzáférhető, akár még kozmetikumokban is megtalálható. **Maga a méhészkedés hazánkban már évszázadok óta, de a múlt század közepétől folyamatosan is kiemelkedő szerepet kap, s bizony egy rendkívül exportképes ágazat, mivel a magyar méz világszerte elismert.***

A korábbi évszázadokban azonban mégis sokkal nagyobb szerepet játszott a méz, mint napjainkban. Az őskor embere ugyanis olyan ételt fogyasztott, amely vadászattal és gyűjtögetéssel elérhető volt a számára. Ekkor bukkant rá a méhekre, illetve a mézre. Tárgyi igazoló erővel bíró érdekesség e vonalon, hogy egy 16.000 éves sziklarajz bizonyítja a méz régre nyúló történetét, mely a lépes mézet gyűjtő embert ábrázolja. Később pedig, az ókorban már gyűjtötték az ezzel kapcsolatos tapasztalatokat elődeink. A kultúrnépek

már kr.e. időkben felismerték a méz gyógyító hatásait, s ekkor és emiatt már méheket is kezdtek tartani, azaz tudatosan méhészkedni. A mézet különböző vallási rituálékkal kötötték össze, illetve még a halottakat is ezzel tartósították. Az egyiptomiaknál is különleges szerepet játszott az édes szer. Használták különböző gyomorproblémákra, epe- és májbetegségekre, illetve hashajtóként is, más gyógyfűvekkel keverve még a sebek gyógyítására is. *Hippokratész* például mézet használt a lázas betegek gyógyulásáért. Piramisokban fellelhetők bizonyos mézes sütemények receptjei, vagy találtak méhkaszt ábrázoló véseteket is. A *görög mitológia* is tartalmaz mézhez kötődő utalásokat, például *Homérosz Iliásza*, vagy az *Odüsszeia* vonatkozó részei is megmutatják, hogy e korok felfogása a mézfogyasztás emberek által élvezhető előnyeit isteni eredetűnek tulajdonította. Ez a gondolkodás is rendkívülinek tartott jelentőségét támasztja alá. A méhek és az emberek kapcsolata tehát nagyon régre nyúlik vissza. A római és a görög fürdőkben mézes vizet küldtek a férfiak a kiszemelt hölgyeknek, ezzel is kimutatva vonzódásukat a nők felé és, ha a kiszemelt visszaküldte a vizet, akkor az az udvarlás elfogadását jelentette. Hazánkban a lányos házban az édesanya, ha mézes pogácsával kínálta az udvarlót az azt jelentette, hogy akár vejének is elfogadná az ifjút. Tapasztalatok szerint a mézben vannak olyan anyagok, melyek növelik a férfigerjedelmet. Manapság már a szexológusok virágporos kúrát is alkalmaznak. A római aranykor költője, Ovidius, a mézet szerelemfokozó szerként emlegette

Maga a korai vagy szakszóval „*primitív méhészkedés*” többmillió évvel ezelőtt úgy kezdődött, hogy amikor az adott kor embere tapasztalati úton ráébredt arra, hogy a méz milyen jótékony hatásokkal bír számára, előbb még *automatikusan* leölte a méheket. Később már az ettől ésszerűbb méhészkedésnél pedig elkezdte hasznosítani a méhészeti termékeket a méhészszármazékok szétválasztásával. **Az emberek gyakorlatilag annyit tudtak és sokan még ennyit tudnak ma is a mézelő méhekről, hogy az általuk előállított termékek egészségesek.** Pedig igazából a méz előállításának a módja egy rendkívül izgalmas folyamat és a hozzákapcsolódó történetek is igen érdekesek. Mézelő időszakban a méhek nagyon aktívak, a kaptárban nagy a nyüzsgés, ez pedig a meleg, napsütöses napokon az igazán jellemző. A méhek rengeteget repülnek 1 kg méz előállításához, ami mintegy 450.000 km-t is jelenthet. Ez annyit tesz, mint majdhogynem 10-szer körül repülni a Földet az Egyenlítő magasságában. Ráadásul, amikor a méh begyűjti a nektárt, akkor a begyűjtött nektár és virágpor kiteszi testsúlyának a háromnegyedét. A méhek a mézgyomrukba gyűjtik a méz alapanyagát a virágból gyűjtött nektárból és mézharmatból. Itt alakítják át gyomornedveikkel a megfelelő vegyületté. Elpárologtatva a felesleges vizet teszik sűrűbbé, tartósabbá. A méz géles állaga miatt a baktériumok szaporodását blokkolja, ezért kiválóan alkalmazható akár sebek gyógyulási folyamatainak élénkítésére is. A magas cukortartalma (70-80 %) miatt rengeteg energiát nyerhetünk belőle, de ügyelni kell a túlzott fogyasztással, mivel elhízáshoz vezethet, viszont *rendkívüli fizikai igénybevétel esetén komoly energiaforrásunk lehet. Nem véletlen, hogy Mount Everest első meghódítójánál, Sir Edmund Hillarynél is minden útján megtalálható volt energizáló élelemként a méz, mint természetes szénhidrátforrás.*

Kijelenthető tehát, hogy az emberiség számára a méz egy különleges érték, mely több ezer apró méh szorgalmas munkájának és együttműködésének köszönhető. A méhek taníthatnának minket, nem várják el, hogy termeljünk nekik bármit, csupán odafigyelést igényelnek. Értéket hoznak létre, hozzájárulnak az életünkhöz, és kreatív munkát végeznek az emberi közösségek számára.

A világ méztermelése napjainkban mintegy 1,2 millió tonna évente. *Kína* számít a méz legnagyobb termelőjének a világon, a második pedig az *Európai Unió*. A tagállamok közül kiemelkedik e területen *Spanyolország, Franciaország, Görögország és Németország*. Ezekben az országokban a legjelentősebb ugyanis a virágméz gyártása. Az egy főre jutó mézfogyasztás sajnos elég csekély, ennek ellenére az *Európai Unió* csak 50-55%-ban tudja a belső termelésből kielégíteni a fogyasztást. Évente mintegy 120-140 tonnát hozat be az EU, így a méz világkereskedelmének meghatározó szereplője. **A legnagyobb exportáló országok közé Kína, Argentína és Mexikó tartozik, illetve Magyarország is előkelő helyet foglal el ezen országok sorában. Mivel az Európai Unió nem exportál, ezért a méz behozatalát vámokkal sújtja.** Az EU méhészeinek a száma megközelítőleg 440.000 fő, ezt a létszámot 8 millió 135 ezer család képezi. A méhészet a méhek mesterséges tartását, az általuk gyűjtött és elkészített termékek kinyerését jelenti. *Magyarországon* kifejezetten kedvezőek a természeti adottságok a méhészet szempontjából. Viszonylag hosszú a mézelő növények virágzási időszaka, amely alatt a méhek nektárhoz juthatnak. Az ország nagy kiterjedésű akácerdőkkel rendelkezik, amely a magyar méhészet legfontosabb méhlegelője. **Magyarországon a méhészkedés a mezőgazdaságnak egy igen fontos szegmense, kiváló minőségű terméket előállító ágazata, s komoly, évszázados hagyományokkal rendelkezik. Az Európai Unióban a magyar mézek rendkívül elismert minőségűnek számítanak. Leginkább az akácmézet emelhetjük ki ilyen szempontból, mely a nemzetközi piacokon is rendkívül versenyképes. A természeti- és táji adottságok és az értékes mézlegelő területeink különösen kedveznek a termesztésének. A Magyarországon megtermelt méz 80-90%-át külföldön értékesítjük. Ez sajnálatraméltó, mivel a magyar mézek sokkal jobb minőségűek, mint a Kínából behozottak. 2010-ben 17.500 méhészet lett regisztrálva az OMME nyilvántartásában. Jellemzően kisgazdasági keretek között, mellékfoglalkozásként méhészkednek az itt dolgozó emberek. Minden évben a mézhozamok differenciáltsága a jellemző, de például a 2010-es évben 16.500 tonna termést produkált az ágazat. A megtermelt összes méz 34 %-át a napraforgóméz adta. Ezen kívül 21% volt repceméz, 19% akácméz, a fajtamézek (hárs, selyemkóró, facélia) 18% és a többi virágméz pedig 8%-a volt a megtermeltnek. Ugyanúgy a termelt méz mennyisége is változó évenként. Természetesen ez nagyban függ az időjárástól és nem csak a mézelő családoktól. A méhészet egy kiszámíthatatlan tevékenység, nem tudhatjuk milyen időjárás vár az adott méhlegelőkre. Sajnos hazánkban a mézfogyasztás elhanyagolható, mindössze 0,5 kg/fő/év. Ezen különböző marketingfogásokkal és figyelemfelhívó kampányokkal lehetne változtatni a magyarországi értékesítés javulása érdekében, s ennek egyik jelentős, akár úttörő erejű lépése lehetne a Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottság döntése is jelen javaslat tárgyának helyi értékévé nyilvánítása kapcsán. Ez a magyar mezőgazdaság egyik szegmensének fellendítését, illetve a kisgazdaságok fejlődését is jelenthetné. Ezáltal nem volna szükség arra, hogy a magyar kiváló minőségű mézünket külföldön adják el a gazdaságok, hanem itthon kisebb kisserelésekben kereskedhetnének vele.**

A méz egy kitűnő egészségmegőrző szer, rendkívül jól emészthető és azonnal hasznosítható energiaforrás. *Prof. Dr. J. H. Dustmann* a vizsgálatai alapján arra a következtetésre jutott, hogy a méz egyike azoknak az élelmiszereknek, melyek a legkevesebb káros anyagot tartalmazzák. Körülbelül 70 féle jótékony gyógy- és fiziológiai hatása ismert. **Kiváló szénhidrátforrás, 11 féle vitamint tartalmaz (pl.: C,B,H,P), 30 féle ásványi anyagot és 19 féle aminosavat. Ezen kívül enzimek, illóolajok, bioaktív anyagok és fehérjék is megtalálhatóak benne. A mézben lévő viasz fokozza a méz hatékonyságát az immungyengeségek esetén. Javítja a teljesítőképességet, a szervezet oxigénellátását, segít a fáradtság leküzdésében, illetve kiváló méregtelenítő hatása is ismert, sőt sebek külső fertőtlenítésére is kiválóan alkalmas. Ezeket az immunerősítő hatásokat igazán csak rendszeres, napi fogyasztás esetén érhetjük el.**

A méznek két természetes alapanyaga van. Az egyik a nektár, a másik pedig a mézharmat. A nektár, különböző szénhidrátok vizes oldata, mellyel a virágok a rovarokat csalogatják. Túlnyomórészt szénhidrátot, különösen szacharózt tartalmaz, ezen kívül fehérjét, ásványi anyagokat, vitaminokat, aroma- és színanyagokat, illetve savakat is. A mézharmat a növényi nedveket szívogató rovarok, például a *levéltetvek* által kiválasztott magas *cukortartalmú* terméket jelenti. *Carl von Linné*, svéd tudós „mézcsinálóknak” nevezte a méheket, mivel a méhek nem készen találják a mézet, hanem összegyűjtögetik az ahhoz szükséges nyersanyagokat és ebből gyártják a végterméket. A könnyen romló táplálékot eltarthatóvá teszik. Első lépésben a méhek a nyelőcsőjükön keresztül felszívják a mézhólyagba a nektárt vagy mézharmatot. Ezt a gyűjtőméhek szállítják a kaptárba (ez általában a 3 hetesnél idősebb egyedek feladata), ahol átadják az otthonülő méheknek, avagy maguk öntik a sejtbe a nektárt. Eleinte a nektár akár 30-90% vizet is tartalmaz, ami elindítja az erjedési folyamatokat. A feldolgozó méhek épp ezért besűrítik azt, az erjedés megakadályozása érdekében. A meleg kaptárban a nektár víztartalma tovább csökken, 17-20%-ra, miközben a méhek a szárnyukat rebegtetik a nedves levegő kiáramlása nyomán, éppúgy ahogyan a meleg levegő távozását siettetik. **Az érlelési folyamat is több lépésből áll. Először a méhek egyfajta vegyi átalakítást végeznek: az enzimek kisebb része a nektárban és a mézharmatból már megtalálható lehet, de nagyobb része a méh garatmirigyéből jut a nektárba, gyűjtéskor és érleléskor.** A bonyolult összetételű cukrokat, egyszerűbbekké bontja, így új cukrokat épít föl (nádcukorból gyümölcs- és szőlőcukor). Ezt a folyamatot „invertálásnak” nevezik (ÖRÖSI 1989). Sűrítéskor a méhek a nektárt a nyitott szájukba veszik, ott mozgatják, majd lenyelik, és végül újra szájukba nyomják. Ezt többször megismétlik. A nektár közben folyamatosan keveredik a mirigyváladékukkal. *Lindauer* szerint a nektár mozgatása akár a kaptár hűtésére is szolgálhat, de az bizonyos, hogy ezzel sűrűsödést érnek el. Mirigyváladékukkal anyagokat, elsősorban enzimeket adnak hozzá. A nektár kémiai átalakuláson megy keresztül. Kataláz, foszfátáz, keményítőbontó diasztáz enzim hatására mézzé alakul. Tartósítás érdekében a méhek az érlelési folyamat végén viaszlappal fedik be a mézzel teli sejteket. Ez jelzi a méhész számára a gyűjtésereget.

Ma Magyarországon hozzávetőlegesen 20-25.000-en foglalkoznak már változó sikerrel méhészettel, az álló és vándorméhészetek is beleszámítva, s bizony azoknak van a ma méhészkedéssel foglalkozni kezdők vagy vágyók közül sikere, akik rendelkeznek ezen a vonalon családi hagyománnyal vagy tapasztalattal, ugyanis nagyon nagyok a pusztulások, sokfajta betegség veszélyezteti a méheket. – tudhatjuk meg *Popovics Istvánné Csillától*, aki az elmúlt évtizedek alatt férje mellett komoly szaktudást szerezve vált a téma ismerőjévé. Mindketten megszerezték a megfelelő szakképesítést is ezen a területen, s épp ezért azt javasolják a most méhészkedni vágyóknak, kezdőknek, hogy legyenek nagyon kitartók, ugyanakkor tanuljanak, képezzék magukat, mert az alapos tudás és a folyamatos szaktudás, mint minden szakmában, ezen a területen is nagyon fontos.

A mára hazai és nemzetközi szinten is ismert és elismert *hajdúnánási Popovics mézcsalád* az agrárium vonalán öregbíti *Hajdúnánás* hírnevét, nem véletlen, hogy a mára önálló márkává fejlődő *Nánási Portékának* is megbecsült eleme. A javasolt nemzeti érték konkrét történetének felvázolásához egészen az 1953-as esztendőig kell visszanyúlnunk a múlt század közepére, ugyanis a *Popovics család* méhészkedése mára már 3 generációs tevékenységgé nőtte ki magát. *Popovics István* édesapja ugyanis már fia születése épp 1953-ban kezdett el méhészkedéssel foglalkozni. A rovarok fiára is átörökölt és menyében is meglévő szeretete mellett szinte „kézenfekvő” volt akkoriban ez a tevékenység, hiszen *Hajdúnánáson* nem csupán az orvosok és papok méhészkedtek szívesen a múlt században, hanem az asztalos-kerékgyártók is, márpedig *id. Popovics Istvánnak* ez volt az eredeti

szakmája. Fontos történeti adat, hogy ekkoriban, azaz a **XX. század derekán** még 4-5 komoly méhészet is volt *Hajdúnánáson*, addig ez a szám az 1970-1980-as évekre jelentősen leredukálódott. *Ifj. Popovics István* számára szinte „**vérébe kódolt**” természetes örökség volt a **tevékenység szeretete, melyet hivatásának tekint**. Már kisgyermekként ebbe nőtt bele, s tetszett neki ez a komoly tudást igénylő szakma, hiszen egészen kicsi gyermekként, 6 évesen segédkezett édesapjának a méhek körül. **Alapvető ismereteit: a természet rendjét és a méhek életét, a méhészkedés rejtelmét a maga tapasztalatain keresztül megszerző ősi tudás vonalán, édesapjától szerezte meg, aki kemény karakterrel nevelte bele utódait a szakmába, majd Nyíregyházán hivatalos képesítést is szerzett.** Felesége, *Csilla* is kiváló társnak bizonyult kezdetben, majd méhészeti tudását egy elismert budapesti tanfolyamon elvégezve igazi méhésszé vált apósa gazdaságában, férje oldalán, s *id. Popovics István 2010-ben*, 82 évesen bekövetkező halála után közösen viszik tovább a méhészetet, s szeretettel adják át gyerekeiknek is a megszerzett, generációs és szakmai tudást. Többek között ez kiváló minőségű, számos elismerést és a közönség osztatlan tetszését elnyerő mézeik sikerének egyik titka. Nem véletlen, hogy öt gyermekük közül hárman folytatják a méhészkedést, mégpedig a három idősebb gyermek, *Csilla, István és Mária*. A két kisebb fiú *Balázs és Ádám* külföldön dolgoznak, de elismerik és tisztelik a családi hagyományt képező generációs tudáskincset képviselő nagyszülő, szülői szakmát, és testvéreik választott hivatását.

A hazai méhészetek két kategóriája, azaz az **álló és a vándorméhészetek** közül a **Popovics** mézek immár számos ízvilággal bíró és folyamatosan gazdagodó mézcsaládja egy jelenleg 400 méhcsaládot számláló vándorméhészetből származik, de volt olyan időszak, amikor 500 méhcsaláddal dolgoztak *Popovics Istvánék*, ami óriási logisztikát, koncentrációt, komoly szaktudást és hozzáértést, rengeteg időt és szeretetet, gondoskodást igényel. *Popovics István és neje Csilla* számára a tavaszi méhzsongás olyan, mint a muzika, és még az első méhcsípések is jól esnek ilyenkor, *István* elmondása szerint olyanok, mint másnak egy forró nyári napon egy jó pohár hideg sör. A nagy odafigyelést és a szaktudás mellett komoly fizikai igénybevételt jelentő méhészkedés során előfordult már, hogy egy napon 60-65 méhcsípést is kapott, ám ez már nem viseli meg a szervezetét. **A Popovics méhészet fejlődési tendenciáit természetesen számos tényező befolyásolja: a fogyasztói piac, a gazdasági háttérhelyzet és kihívások, a szakmai paraméterek és természetesen a hét tagú család változó életperiódusai.** *Popovics István és neje* 1980-ban egyéni vállalkozásban kezdtek el a méhészetrel foglalkozni, s 2011-ben váltottak a tevékenység számára kedvezőbb keretet kínáló és agrárkörökben ekkoriban népszerűvé váló östermelői vonulatra. Összesen 30 méhcsaláddal indultak 1980-ban, s a mostani 400 családig eltelt 37 évben sokfajta kihívásnak kellett eleget tenniük, s egy hosszú, kitartó és valódi szakmaiságot követelő, egy egész életen át vitt elhivatottság révén sokösszetevős munkával érték el azt, hogy a hajdúnánási *Popovics mézeket* mindenki egy speciálisan finom, az adott ízesítést magas és tiszta élvezeti szinten képviselő, rendkívül finom magyar mézként azonosítja mind a hazai, mind a nemzetközi piacon. Ez a fajta szakmai és emberi siker abból is fakad, hogy számukra a méhészkedés nem kényszerű munka, hanem belső elköteleződésből eredő hivatás, már most is alig várják, hogy kimehessenek a méhészetbe, hiszen tavasszal fel kell nyitni a kaptárokat, s bizony mindegyikben más-más teendő vár rájuk, meg kell nézniük, hogy melyik méhcsalád melyik milyen kezelést igényel.

A generációs méhészeti tevékenységet megalapító *id. Popovics István*, aki 1953-ban telepített állóméhészetével nem messzebb *Hajdúnánás* határánál ma biztosan büszke lenne fiára és menyére, s unokáira, hiszen a **Popovics vándorméhészet egy évben akár 8000-9000 km-t is vándorol, hiszen speciális és nehezen megszerezhető, Magyarország legkülönbözőbb**

területein található méhlegelők adják különleges és jellegzetes mézeik alapanyagát. Pl. a hársmez a *Dunántúlon*, a selyemfűmez a *Kunságban*, míg a gesztenyeméz *Somogyban* található méhlegelőkre vitt méhészkedésből származik. **A vándorméhészet számtalan kihívását fokozza még az a nehézségi faktor is, hogy roppant telítettek, mondhatni túlterheltek a hazai méhlegelők, hiszen sok és egyre gyarapodó számú vándorméhészet van az országban, tehát a hagyományok, már „kijárt”, megszerzett területeknek és a tapasztalatnak ebben az esetben óriási jelentősége van.**

A speciálisan Hajdúnánáson található méhlegelők pedig a rendkívül finom vegyes virágmez számára kínálnak összetéveszthetetlen alapot. Kétségtelen és jelen beadvány akár magasabb értékszínten történő pozitív elbírálásának alapját is képezheti az a tény, ami egyben **Popovics István** méhész hitvallásának egyik fundamentuma, hogy **Magyarország a világon egyedülálló, kivételes adottságokkal rendelkezik bizonyos méztípusok előállításának vonatkozásában, s itt olyan mézfajtákat lehet a méhekkel gyűjteni, amelyeket a világon bizony sehol máshol.** Ez egyben küldetésük és jövőbeli terveik alapja is: szeretnék a **Popovics méhészetet** egy olyan hazai és nemzetközi szinten egyedülálló méhészetté fejleszteni a hajdúnánási gyökerekből kiindulva, hogy az a magyar méhészkedés hagyományait a jelen kor kihívásaival, a modern időkben divatos ízbeli variánsokkal gazdagítva a jövő számára is tartós és magyar méhészeti hagyományokat megőrzítő értéket képviseljen. Ez egyben jelen beadvány megszületésének is a fő oka.

A hajdúnánási Popovics mézcsalád hosszú, kitartó és szisztematikus munkával megalkotott tárháza most, 2017-ben a következő mézfajtákat tartalmazza:

I. Alap karakterű mézek:

1. Akácméz
2. Ámor akác
3. Hársmez
4. Selyemfűmez
5. Facélia
6. Mézharmat
7. Vegyes virágmez
8. Napraforgóméz
9. Gesztenyeméz
10. Repceméz

II. Ízesített mézek:

11. Levendulás méz
12. Bodzás méz
13. Hibiszkusz-csipkebogyóméz
14. Gyömbéres méz
15. Homoktövises méz
16. Fahéjas méz
17. Propoliszos méz

Külön kiemelendő, s ízpróba által is beigazolt jellegzetessége az ízesített mézeknek, hogy a piacon forgalomba lévő hasonló típusú mézeknél lényegesen erőteljesebb, természetesebb és az eredeti ízelményt visszaadó módon képviselik az „adalékanyag” tipikus aromáját, ami egy speciális eljárás technológiának és gondos, az évtizedek során kikísérletezett és folyamatosan fejlesztett metodikának köszönhető.

A hajdúnánási Popovics mézek 2013-ig nagykereskedők által kerültek forgalomba és szereztek komoly hazai nívót a hajdúnánási Popovics mézeknek, ezáltal a település hírnevét is öregbítették ezen a vonalon. 2013-tól pedig már maga a Popovics házaspár értékesíti a saját maga által készített portékáját a hazai piacon és juttatja el azt a nemzetközi megrendelőknek is. Családi és baráti kapcsolatok révén ugyanis már Amerikába, Németországba, Ausztriába, Izraelbe, sőt Ausztráliába is eljutottak a termékek, sőt visszatérő igényekkel fogyasztják az ottaniak a nemes magyar mézet.

A hazai piacon pedig a következő fesztiválokon és rendezvényeken jelennek meg a Popovics mézek gazdag beltartalmú, változatos ízkarakterű variánsai:

1. A híres, ősszel és tavasszal megtartott debreceni Mihály-napi Vásár
2. A miskolci Kocsonya Farsang
3. A Békéscsabán megrendezett Kolbász Fesztivál
4. OMÉK
5. A Kaposváron megrendezett Szent-Görgy napi Lúdas-napok
6. Az ún. Gesztenye Fesztivál Velemen
7. Kaposvár-Állattenyésztési Kiállítás
8. Debrecen-Farmer Expo
9. Hortobágy-Lovas napok
10. A híres hortobágyi hídi-vásár
11. Tihany-Levendula Fesztivál
12. Böllérfesztivál Hajdúböszörményben és Derecskén
13. Polgár-Hagyományőrző kirakodóvásár
14. Harsány- Szürkemarha fesztivál
15. Miskolc- Régiségvásár
16. Miskolc Plaza, Auchan- Karácsonyi Vásár
17. Hajdúböszörmény- Bodza Fesztivál
18. Különböző Termelői Piacok
19. Nánási Portéka és megjelenései

Mindemellett a Popovics mézeket előállító hajdúnánási méhészcsoport kiemelt hangsúlyt fordít arra, hogy egészséges termékei a jövő generációjának életét és egészségtudatos táplálkozását is segítsék, így a klasszikus értékesítési vonal mellett jótékonykodni is szoktak, így pl.egy 2016. októberében megrendezett „Mézes reggeli” nevű eseményen Hajdúnánás Város összes óvodájába és iskolájába eljuttatva felajánlottak 30 kg mézet, mely által ekkor mintegy 1380 gyermek kóstolhatta meg a Popovics mézeket és szerezhetett meghatározó ízelményt. Az immár 3 generációs szemlélettel dolgozó magyar méhészcsoport a jövőben is kiemelt hangsúlyt szeretne fordítani a jövő nemzedéke felé irányuló egészségtudatos és fogyasztói élményekkel, s számos pozitív hatást képviselő mézfogyasztásra nevelő stratégiával. S természetesen Popovics Istvánnak és a tevékenységét mindenben támogató, vele „együtt lélegezve” dolgozó, öt évtizedek óta erősítő feleségének, Csillának is megvannak a személyes kedvenceik az egyébként minden tekintetben

különleges és jellegzetes, minden fogyasztó számára maradandó ízelményt és ezáltal „visszatérést” jelentő mézek közül. A méhész szakmát édesapjától megörököelve tovább vivő és magas szintre fejlesztő *Istvánnak* különleges ízviláguk és gyógyhatásuk okán a *hármémz*, a *mézharmat* és a *repcéméz* a személyes kedvencei. A kreatív munkákat végző, így az újításokat kifinomult alapossággal fejlesztő *Csillának* pedig az új kreáció, a most fejlesztés alatt és bevezetés előtt álló termék, a *fahéjas méz* a személyes kedvence.

A Popovics méhészet szakmai alázata és folyton megújuló, a fejlődési és tanulási utakat kereső, a kihívásokhoz igazodó szemlélete a megörökölt és komoly tanulással, kitartással tovább vitt ősi tudáskincs mentén haladó értékszemlélete a siker záloga. Ennek jegyében kiváló és egymást segítő szakmai kapcsolatokat ápolnak a szintén hajdúnánási 1000 kaptárral termelő vándorméhszettel, a DOH-Bt-vel is, tőlük vették át pl. az újfajta és a munkát nagyban segítő ún. *Dadant Blatt rakodókaptárt*, s ők is komoly szakmai tapasztalatokkal látják el kollégáikat viszonzásként, folyamatos szakmai együttműködésben dolgozva. **A hajdúnánási Popovics mézcsalád tehát mind szakmai múltjában, mind jellegében, mind folyamatosan bővülő, a magyar méz múltból örökölt értéksodáját a jelen kihívásain keresztül a jövő generációi számára is megőrző termékcsoporthként figyelemre méltó új eleme lehet a példás igényességgel működő Hajdúnánási Települési Értéktárnak az „Agrár-és élelmiszergazdaság” kategórián belül.** A település egyik legrégebbi méhészetének termékei hozták el ugyanis a legtöbb díjat a legutóbbi szakmai megmérettetésen is (*ld. Melléklet*).

A neves, nánási Popovics méhészet a város egyik legrégebbi, legnagyobb múlttal bíró, egészen a múlt század közepéig visszavezethető gyökerekkel rendelkező vándorméhészete, melynek gazdag eredet-és ízvariációkból álló mézcsaládja hazai, de nemzetközi szinten is magas nívóval öregbíti e téren Hajdúnánás hírnevét is. Ezért a *Nánási Portéka* megtisztelő eleme címen túl megérdemli a *Popovics mézcsalád*, hogy a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény alapján önálló egységként is jelen legyen a helyi értékek sorában.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

Hajdúnánás Hajdú-Bihar megye „sok értékarcú” városaként igyekszik minden megnyilvánulásában és alapos figyelemmel megragadni azokat a megjelenési formákat, hagyományos, avagy modern formanyelvű nyilvános rendezvényeket, felületeket, amelyek a város, s ezáltal e szép megye hírnevét is öregbítik. A magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény, azaz a hungarikum törvény pedig egy olyan felületet adó „kulturális erőter”, mely lehetőséget biztosít arra, hogy a magyarság múltját és értékeit idéző, egyedi teljesítménynek számító, egy-egy térség lakóinak mentális jó közérzetét és egyben az országimázst emelő egyéni vagy közösségi produktumok, néprajzi, gazdasági, történelmi vagy természeti kincsek nemzeti értéké nyilvánítva dokumentálódjanak az utódgenerációk számára.

Ennek „a magyar nemzet egységétől” vezérelt 2012. évi XXX. törvénynek, azaz a hungarikum törvénynek szellemiségének jegyében készítette el és nyújtotta be Popovics István őstermelő jelen javaslatételi tanulmányát fiatal, ám aktívan működő Települési Értéktárának Bizottságához. A magyar nemzeti értékek és hungarikumok olyan kincsek, amelyek ezer szállal kötődnek tájainkhoz, történelmünkhöz, társadalmunkhoz, termelési kultúránkhöz, melyekhez mi, a magyar nemzetet alkotók is ezer szállal kötődünk. Ez a beágyazottság teszi őket alkalmassá arra, hogy a magyarság szimbólumaivá, azonosító jegyeivé váljanak.

A helyi szinten a XX. század derekáig visszanyúló hagyományokkal bíró méhészkedés is a térség egyik karakterjegye lehet, ezért e törvényi védjegy által is méltatandó érték, melynek immár 64 éve képviselt, megőrizve tovább vitt képviselője **a Popovics mézcsalád, mely helyi, megyei, országos és nemzetközi elérésben öregbíti a hajdúnánási agrárium erejét méhészeti vonalon.** Ezért a hungarikum törvény értelmében méltó és alkalmas a helyi értéként történő azonosításra. **A javaslatételi dokumentáció mind a vonatkozó törvényt, mind a Települési Értéktár Bizottság szakembereinek munkáját, mind pedig magát a javasolt értéket megtisztelő alaposítással született meg mindezek okán.**

A magyar nemzeti értékpíramis 8 kategóriája közül az „Agrár-és élelmiszergazdaság” kategóriába a következő típusú értékek kerülhetnek besorolásra, mely tipológiának szintén megfelel jelen beadvány tárgya:

„Az agrárium szellemi termékei és tárgyi javai – beleértve az erdészet, halászat, vadászat és állategészségügy területét –, különösen a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, a borászat, továbbá az állat- és növényfajták.”

Ugyanakkor a javaslat témája szempontjából lényeges még kiemelni, hogy szinte minden tudományág leírta már a saját „érték” fogalmát. A magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló törvény önálló érték fogalmat nem tartalmaz, a nemzeti érték fogalmát jeleníti meg. „Nemzeti érték: a magyarság és a magyarországi államalkotó nemzetiségek tevékenységéhez, termelési kultúrájához, tudásához, hagyományaihoz, a magyar tájhoz és élővilághoz kapcsolódó, nemzetünk történelme, valamint a közelmúlt során felhalmozott és megőrzött minden szellemi és anyagi, természeti, közösségi érték vagy termék, illetve a tájhoz és élővilághoz kapcsolódó materiális vagy immateriális javakat magába foglaló tájérték, amely

tanúskodik egy emberi közösség és az adott terület történelmi kapcsolatáról.” Ez alapján pedig- mint arra jelen javaslatotíró tanulmány felütése is hivatkozott- a helyi értéktárba **minden olyan érték bekerülhet, amiről a közösség úgy dönt.** Értéktárba kerülésük által pedig már nemzeti értéknek hívjuk őket. Ez alapján pedig a helyi értéktárba minden olyan érték bekerülhet, amiről a közösség úgy dönt. Értéktárba kerülésük által pedig már nemzeti értéknek hívjuk őket. Ez a törvény egyik vezérfonala. **Nincs hivatali kontroll a döntés előtt és után, csupán a lelkiismeret és a közösség iránt érzett felelősség.** A jelenlegi gyakorlat azt mutatja, hogy felelősségteljes döntések születtek. **A törvény értelmében tehát helyi értéktárba kerülhet minden olyan értékkel és minőséggel rendelkező dolog, amelyet a helyiek értéknek tartanak, és az értéktárba jelölik.**

A fentiek szellemében a hajdúnánási nagy múltú és hazai, sőt nemzetközi vetületben is ismert és elismert **Popovics mézcsalád** helyi értéknek történő azonosítása egy értékes új elemmel gyarapíthatja az egyébként is gazdag **Hajdúnánási Települési Értéktárat**, mégpedig az **Agrár-és élelmiszergazdaság** kategórián belül.

A 64 éves és immár 3 generációs helyi múlt, a hazai és nemzetközi elismertség és ismertség, díjakkal igazolt szakmai nívó tekintetében is kiemelkedő **Popovics mézcsaládot termelő Popovics István őstermelő és családja** a fenti érvrendszer mentén gondolkodva kéri tehát jelen beadványában a vonatkozó törvénynek megfelelően a tisztelt **Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottságot**, hogy pozitív döntéssel emelje be a javaslat tárgyát a települési értékek sorába.

Maga az a tény pedig, hogy civil irányból történt jelen beadvány benyújtása ebben is egyedivé és „zászlós hajóvá” teszi a hajdúsági térségben **Hajdúnánás Városát** a helyi értékmentést, és a példaértékkel működő **Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottság** munkáját is erősítve az országos nemzeti értékmentő mozgalomban. A *hungarikum mozgalom* elindítása során ugyanis egyértelmű cél volt, hogy a civil szervezetek, közösségek bekapcsolódjanak az értékek gyűjtésébe, feltárásába. Az elmúlt évek tapasztalatai azt mutatják, hogy az „ideális állapot” az, ha a képviselőtestület és a civil közösségek közösen valósítják meg a helyi értéktár létrehozását és működtetését. A helyi civil szervezetek tagjai, a lakosok vagy maguk az értékgazdák lehetnek a legalkalmasabbak arra, hogy elindítsák a helyi értékek gyűjtését, dokumentálását, archiválását, s ebből a szempontból is értékes jelen beadvány **Hajdúnánás Városa** nemzeti értékmentésben betöltött megyei és országos jelentősége szempontjából is, s ezért is lehet figyelemre méltó a lakossági oldalról induló kezdeményezés az értéktári folyamatba történő bekapcsolódásra.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

1. **POPOVICS** István és neje adatközlése
2. **SOTKÓ** Diána: *A hidegen kezelt napraforgóméz beltartalmi paramétereinek változása különböző hőmérsékletű kezelések hatására* című szakdolgozat. Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar Élelmiszertudományi Intézete 2014.
3. **BARÁTH Á.** (2008) Mézminták paramétereinek meghatározása. Diplomadolgozat. Debreceni Egyetem, Mezőgazdaságtudományi Kar
4. **CZIPA** Nikolett, 2010, Különböző eredetű mézek összehasonlító vizsgálata és a gyártmánykialakítás hatása a minőségre, Doktori értekezés
5. **CZIPA** Nikolett-**BORBÉLYNÉ** Varga M.-**GYŐRI** Z.: 2007. Termelői és bolti mézek minőségi paramétereinek összehasonlítása. In.: Agrártudományi Közlemények.
6. **CZIPA, N.-VARGA, M.-GYŐRI, Z.:** 2008 Termelői és bolti mézek minőségi paramétereinek összehasonlítása. Debrecen. Agrártudományi Közlemények. 2008/32. 25-32 p.
7. **Dr. SZALAY** László: Bio-Méhészet, Mezőgazda Kiadó, 1999
8. **FRANK R.:** 2006. A csodálatos méz. Budapest, Cser Kiadó. 1-83 p.
9. **FRIEDRICH** Pohl: Méhészet (A nektárgyűjtéstől a finom egészséges mézig), Holló és társa
10. **GHELDOLF** et al., 2002 N. Gheldof, X.-H. Wang and N.J. Engeseth, Identification and quantification of antioxidant components of honeys from various floral sources, Journal of Agricultural and Food Chemistry 50 (2002), pp. 5870–5877
11. **KASPERNÉ SZÉL ZSUZSANNA:** A selyemkóróméz kémiai vizsgálata és összehasonlítása az akácmézzel, PhD értekezés, 2006.
12. **KISS T.:** 1983. A méz In: **NIKOVITZ A.** (Szerk.): A méhészet kézikönyve. Budapest: Átk és Hungaronektár, 825 p.
13. **LAMPEITL F.:** 1997. Méhészkedés. Budapest, Hogyf Editio. 140-151 p.
14. **MEDA A., LAMIEN C. E., ROMITO M., MILLOGO J. AND NACOUUMA G.:** 2005. Determination of the total phenolic, flavonoid and proline contents in Burkina Faso honey, as well as their radical scavenging activity. Food Chemistry. 571-577 p.
15. **MÉHÉSZET:** 2009. 57. 8. Bolti és zárszalagos mézek vizsgálata. 14 p.
16. **ÖRÖSI Pál:** Méhek között, Börze Kft., Budapest 1989.
17. **POPOVICS** István és neje adatközlése
18. **SOTKÓ** Diána: *A hidegen kezelt napraforgóméz beltartalmi paramétereinek változása különböző hőmérsékletű kezelések hatására* című szakdolgozat. Debreceni Egyetem Mezőgazdaság-, Élelmiszertudományi és Környezetgazdálkodási Kar Élelmiszertudományi Intézete 2014.
19. **SZALAY L.:** 1998. A HMF-érték. Méhészet. 7. 10-11 p.
20. **WHITE J. W. Jr.:** 1978. Honey. Advances in Food Research. Vol. 24 Academic Press.

- http://www.szepzold.hu/a_mez_tortenelmi_titkai
21. <http://igazimez.hu/mez-tortenete/>
 22. http://www.eu-info.hu/fvm_pdf/mez.pdf
 23. http://www.pointernet.pds.hu/organic/organic_honey/organic_honey_eu1.html
 24. <http://terrabenedita.com/gyogyitas/mez/a-gyogyito-mez-tortenete/>
 25. file:///C:/Users/PC/Downloads/Meztermeles_helyzete.pdf
 26. <http://www.mindmegette.hu/életelixirunk-a-mez-21857>
 27. <http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/regiok/meheszeti.pdf>
 28. http://mez.hipofizis.hu/a_mez_hatasa.php
 29. http://www.mezeskert.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=53&Itemid=71
 30. http://smpower.inetworks.hu/shop/term_dok/183.pdf
 31. <http://www.omgk.hu/Mekv/1/132001110.pdf>
 32. <http://www.magyar-mez.hu/tulajdonsag.html>
<http://www.basedonpig.com/tag/pollentartalom>
 33. <http://www.propolisz.com/napraforgomez>
 34. http://www.mezbarlang.hu/napraforgo_mez_hatasai
 35. <http://www.nanasiporteka.hu/>
 36. <https://www.youtube.com/watch?v=bOGopJUdN>
 37. <https://www.facebook.com/popovicsistvanmehesz/?fref=ts>

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe: www.popovicsmez.com (készülőben)

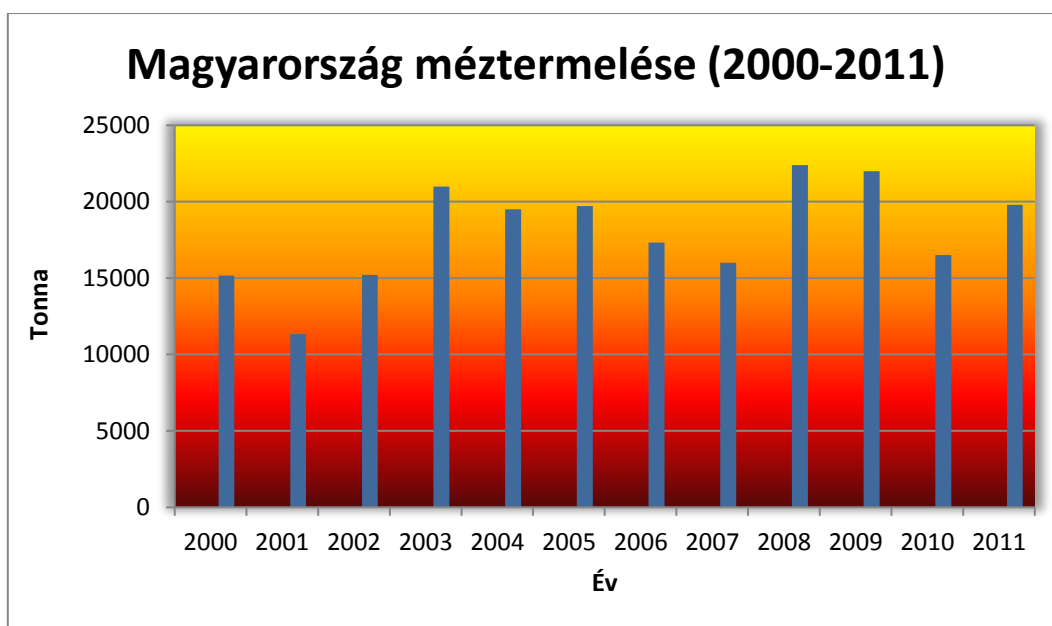
III.

MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:

Vezető méhcsalád számú országok	
ország	család (ezer)
Spanyolország	1750
Franciaország	1434
Görögország	1200
Olaszország	1100
Németország	1069
Magyarország	650

(A méztermelésben vezető EU országok rangsora. Forrás: SOTKÓ, 8.)



(Magyarország méztermelése 2000 és 2011 között. Forrás: Sotkó, 9.)



(A Popovics méhészet életébe bepillantást nyújtó néhány kép. Forrás: Magánarchívum)



(A Popovics mézek gazdag tárházából kiemelt méztípusok, melyek nem csak ízükben, de megjelenésükben is összetéveszthetetlen „saját brandet” képviselnek, s az egyes vásári megjelenésekkor a vásárlók már kimondottan keresik ezt a termékcsaládot. Forrás: Magánarchívum)



(A Popovics család minden egyes nyilvános megjelenésén ügyel arra, hogy a mézek magas minőségéhez illeszkedő színvonalon és megjelenéssel „öregbítse” Hajdúnánás Városa és Hajdú-Bihar megye hírnevét az általa képviselt vonalon. Forrás: Magánarchívum.)



(A maradandó értékteremtés szellemében a tevékenység kreatív vonulatát képviselő Popovics Istvánné, Csilla által készített gyönyörű gyertyák által nyer maradandó esztétikai élményt nyújtó „újabb hasznosulást” változatos formavilágú dísz tárgyakban a Popovics méhészet nemes alapanyaga. Forrás: Magánarchívum)

Hajdúnánási Gyermek- és Közétkeztetési Nonprofit Kft.



4080 Hajdúnánás, Bocskai u. 6.

Adószám: 21965997-2-09

NYILATKOZAT

A Hajdúnánási Gyermek- és Közétkeztetési Nonprofit Kft. képviseletében nyilatkozom, hogy **Popovics István méhészt** felajánlásával az **Európai Mézes Reggeli programhoz** csatlakozott a társaság, mely alapján négy iskola és hat óvoda vett részt és **1.350 diák** fogyasztotta a felajánlott mézeket.

A felajánlást a nevükben is hálásan köszönjük!

Hajdúnánás, 2016. november 18.

Hajdúnánási Gyermek- és
Közétkeztetési Nonprofit Kft.
4080 Hajdúnánás, Bocskai u. 6.
Adószám: 21965997-2-09
Cégjegyzékszám: 09-09-016253
OTP Bank: 11738077-21021932

Herter Gyula

ügyvezető igazgató

(A Popovics család számára természetes volt, hogy mézeikkel bekapcsolódnak a Mézes Reggeli programba. Forrás: Magánarchívum)

A hajdúnánási Popovics mézek számos nívós hazai és nemzetközi szakmai elismeréssel, díjjal rendelkezve öregbítik a város és a megye e területbeli jó hírét:



OKLEVÉL

GEMENCI ERDEI NEMZETKÖZI MÉZ VERSENY
2016 BAJA

ARANY KAPTÁR DÍJ



VEGYES VIRÁG MÉZ

POPOVICS ISTVÁN

RÉSZÉRE

OKLEVÉL

GEMENCI ERDEI NEMZETKÖZI MÉZ VERSENY
2016 BAJA

BRONZ
KAPTÁR DÍJ



ÁMORAKÁC MÉZ

POPOVICS ISTVÁN
RÉSZÉRE

OKLEVÉL

GEMENCI ERDEI NEMZETKÖZI MÉZ VERSENY 2016 BAJA

EZÜST
KAPTÁR DÍJ



AKÁC MÉZ

POPOVICS ISTVÁN

RÉSZÉRE

OKLEVÉL

GEMENCI ERDEI NEMZETKÖZI MÉZ VERSENY 2016 BAJA

EZÜST
KAPTÁR DÍJ



AKÁC MÉZ

POPOVICS ISTVÁN

RÉSZÉRE

OKLEVÉL

GEMENCI ERDEI NEMZETKÖZI MÉZ VERSENY 2016 BAJA

EZÜST
KAPTÁR DÍJ



BODZÁSMÉZ

POPOVICS ISTVÁN

RÉSZÉRE

ELISMERŐ OKLEVÉL



2016

A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István
Édeshamat méze

Fajtaméz kategória III. helyezett

az „Év Méze” elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben jogosult
a cím viselésére és a  címke használatára.

Gyula, 2016.12.10.

Bross Péter
OMME elnöke



Haász Ferenc
Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL



2016

A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István
méze

Repceméz kategória III. helyezett

az „Év Méze” elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben jogosult
a cím viselésére és a



címke használatára.

Gyula, 2016.12.10.


Bross Péter
OMME elnöke




Haász Ferenc

1. Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István
Édesharmat méze

Arany

fokozatú elismerésben részesült.

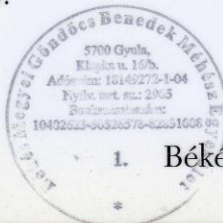
Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az



címke használatára

Gyula, 2016.12.10.

Bross Péter
OMME elnöke



Haász Ferenc
Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István

Repce méze

Arany

fokozatú elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az



címke használatára

Gyula, 2016.12.10.


Bross Péter

OMME elnöke




Haász Ferenc

1. Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István

Bodzás méze

Bronz

fokozatú elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az címke használatára

Gyula, 2016.12.10

Bross Péter
OMME elnöke



Haász Ferenc
* Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István
Gyömbéres méze

Bronz

fokozatú elismerésben részesült.

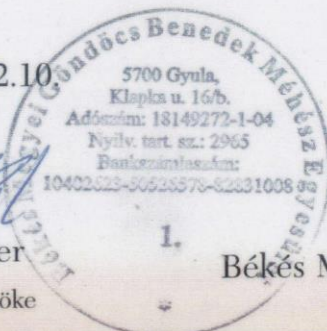
Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az címke használatára

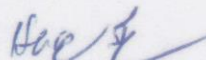


Gyula, 2016.12.10.


Bross Péter

OMME elnöke




Haász Ferenc

Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István

Hibiszkuszos csipkebogyós akác méze

Bronz

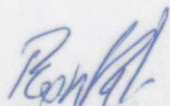
fokozatú elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az

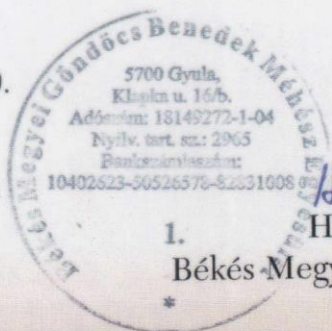


címke használatára

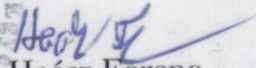
Gyula, 2016.12.10.



Bross Péter
OMME elnöke



1.


Haász Ferenc

Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István

Homoktövises akác méze

Bronz

fokozatú elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az



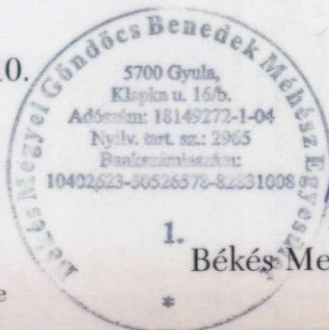
címke használatára

Gyula, 2016.12.10.



Bross Péter

OMME elnöke



1.



Haász Ferenc

Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István

Levendulás méze

Bronz

fokozatú elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az

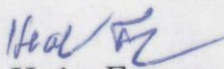


címke használatára

Gyula, 2016.12.10. 5700 Gyula,
Klapka u. 16/b.
Adószám: 18149272-1-04
Nyilv. tart. sz.: 2965
Bankkikötés: 10402023-50525578-32831008


Bross Péter
OMME elnöke

1.


Haász Ferenc

Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

ELISMERŐ OKLEVÉL

2016



A Békés Megyei Méhész Egyesület által meghirdetett
„Év kiváló Magyar méze 2016” verseny
értékelése alapján

Popovics István

Hárs méze

Ezüst

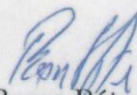
fokozatú elismerésben részesült.

Ezen oklevél tulajdonosa 2017 évben
jogosult az

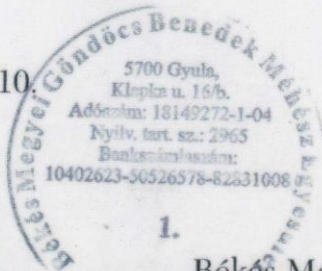


címke használatára

Gyula, 2016.12.10.


Bross Péter

OMME elnöke



1.


Haász Ferenc

Békés Megyei Méhész Egyesület
elnöke

2. A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek:

Tárgy:

Szakértői ajánlás

„A nagy múltú, hazai és nemzetközi szinten is ismert és elismert hajdúnánási Popovics mézcsalád”

nemzeti értékkel nyilvánításához helyi és megyei szinten

Tisztelt Döntéshozók!

A fenti címen benyújtott javaslatlételi tanulmány összeállítójaként, számos addig azonosíthatatlan nemzeti értéket, - köztük már több kiemelt nemzeti értéket és Kabay Jánosnak, az Alkaloida Vegyészeti Gyár alapítójának életműve kapcsán már egy hungarikumot is - „végig vezetve” a magyar nemzeti értékpiramison, a magyar nemzeti értékekről és hungarikumokról szóló 2012. évi XXX. törvény jegyében egyértelműen és örömmel javaslom a téma magyar nemzeti értékpiramisba történő besorolását.

A Hajdúnánási Települési Értéktáron túl pedig akár a Hajdú-Bihar Megyei Értéktárnak is megbecsült eleme lehet a hazai és nemzetközi szinten is ismert és elismert 64 éves méhészeti múlttal dicsekvő hajdúnánási Popovics mézcsalád. A magyar nemzeti értékpiramis működési elve szerint: „nem csak az országos ismertség, a magyarság csúcsteljesítményeként definiált hungarikumok számítanak ugyanis „igazi” értéknek. Egy település közössége számára a saját, helyben megtalálható értékeik fontosak igazán, ezek azok, melyeket már ők is ismertek, a mostani lakosok számára is meghatározóak, és szeretnék, ha unokáik is ismernék, mert a sajátjuknak vallják azt, büszkéik rá, függetlenül attól, hogy e helyi értékek hungarikummá is válnak-e vagy sem. „Bármely érték, mely a helyiek számára jelentőséggel bír, bekerülhet a helyi, azaz Települési Értéktárba, vagy a több település által létrehozott Tájegységi Értéktárba, melyet követően már úgynevezett nemzeti érték.” (Forrás: <http://www.hungarikum.hu/hu/gyik/all>). Ezek fényében örömmel a Települési, illetve Megyei Értéktár Bizottság szakembereinek munkáját elismerve és megbecsülve készítettem el a törvényi megfelelés alapján a benyújtott javaslatlételi tanulmányt ilyen alaposan, mert úgy gondolom, hogy az utókor számára szépen dokumentálva kell azt azonosítani, megőrizni és besorolni a magyar nemzeti értékpiramisba minden besorolásra méltó értéket.

A magyar nemzeti értékpiramis 8 kategóriája közül az „Agrár-élelmiszergazdaság” témájába sorolható be a most javasolt érték, ami azért is figyelemre méltó, mert a hazai méhlegelők egy olyan speciálisan kiváló alapot biztosítanak a magyar méhészet számára, mely révén a világon egyedülállónak számító mézek termeltethetők. S mivel komoly hagyományokkal is bír a hazai méhészet, így lényeges, hogy az ilyen témájú besorolt értékek is elnyerjék az őket megillető helyet a „hungarikum piramis” megfelelő szintjein. Mivel a „Popovics mézek” egy 64 éves hajdúnánási hagyományban gyökereznek, igazán méltó helyük lehet a helyi értékek szépen gyarapodó sorában. Ugyanakkor szélesebb körű, országos és nemzetközi ismertségük, a számos kimagasló hazai és külföldi szakmai díj általi nívójuk révén méltóak a megyei értékek közé történő besorolásra is, hiszen e vonalon Hajdú-Bihar megye agrárpresztízsét is öregbítik.

Mind szakmai, mind eszmei, mind pedig egy ilyen különleges, "hagyományörző" tevékenységet tisztelő szempontból üdvözlendőnek tartom a *Hajdúnánási Települési Értéktár Bizottság* vélhető pozitív döntését jelen beadvány tárgya kapcsán, melynek történész szakértőként nem csupán a helyi, hanem a megyei értékek közé történő besorolását, azaz a *Megyei Értéktár* felé történő továbbítást is minden szempontból javaslom.

Áldozatos munkájukhoz további sok sikert és jó egészséget kívánok!

Üdvözlettel:

A small, square image showing a handwritten signature in blue ink. The signature appears to read "Kocsi Erika".

Kocsi Erika, történész, hungarikum projekt menedzser

Debrecen, Kisvárdai, 2017. 03. 14.

3. *A javaslathoz csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat:*

Nyilatkozat

Alulírott *Popovics István* a javaslat benyújtójaként

hozzájárulok

a kéresemre

elkészített és

***A nagy múltú, hazai és nemzetközi szinten is ismert és
elismert hajdúnánási „Popovics mézcsalád”***

címen

a

Hajdúnánási Települési Értéktárba

benyújtott pályázati anyaghoz mellékelt fényképek és film
felhasználásához.

Hajdúnánás, 2017. március 14.

P. h. :

.....

Popovics István őstermelő