

Странджанският манов мед вече е запазена марка на Европейския съюз

Автор(и): Растителна защита
Дата: 08.04.2019 Брой: 4/2019



Европейската комисия вписа “Странджанския манов мед” в регистъра на защитените наименования за произход (ЗНП), съобщи пресслужбата на институцията. Характерният за района на Странджа мед има тъмнокафяв до черен цвят и вкусът му е горчив. Ароматът и сладостта му не се усещат така натрапчиво, както при останалите видове мед. В течният еликсир се съдържат голям брой свободни аминокиселини, по-важни от които са аспарагинова киселина, аланин, аргинин, цистин, глицин, глутаминова киселина, хистидин, лизин и метионин. Минералните вещества в мановата отвара са в 5 до 9 пъти повече, отколкото в нектарния му вариант. Сто грама манов мед съдържат 323 ккл, 77,3 г въглехидрати, желязо, калций, натрий, калий, магнезий, фосфор. Микроелементите в него са почти в същото съотношение, както в кръвта на човека. Той съдържа монозахаридите – глюкоза и левулоза, които са абсолютно необходими за нормалните функции на черния дроб, както и витамините В1, В2, РР, В12 (около 16 пъти повече, отколкото в ябълките и кайсиите), В6, фолиева киселина, биотин и др. Богатият минерален състав на мановия мед обуславя и алкализиращото му действие.

На церемонията по връчване на сертификата за регистрация на меда на Манол Тодоров, председател на пчеларското сдружение „Странджанки манов мед“ и на Елка Божилова, представител на Министерството на земеделието, храните и горите на Република България, която се състоя на 3 април в Брюксел, официални гости бяха комисарят по цифрова икономика и общество Мария Габриел и комисарят по земеделие и развитие на селските райони Фил Хоган.

Инициативата за регистрация е на групата производители „Странджански манов мед“, които подадоха заявлението в Министерство на земеделието, храните и горите през месец април 2016 г. След като националната процедура премина без възражения, през месец април 2017 г. заявлението бе изпратено за преглед в ЕК.

Очаква се регестрацията да открие нови перспективи пред пчеларите в района и да стимулира икономическото развитие на общините Созопол, Приморско, Царево, Малко Търново и Средец, където традиционно се произвежда мановият мед.

В момента в България има седем храни със защитени наименования, пет от които са храни с традиционно-специфичен характер - филе "Елена", кайзерован врат "Тракия", "Пастърма говежда", "Луканка панагюрска" и роле "Трапезица". В регистъра има и два продукта със защитено географско указание - българско розово масло, което може да се произвежда на територията на Розовата долина, както и "Горнооряховски суджук", който може да се произвежда само в Горна Оряховица.