

Strandzha-Wald-Honigtau-Honig ist jetzt eine geschützte Marke der Europäischen Union

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



Die Europäische Kommission hat „Strandscha-Honigtauhonig“ in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) eingetragen, wie der Pressedienst der Institution mitteilte. Der für die Region Strandscha charakteristische Honig hat eine dunkelbraune bis schwarze Farbe und einen bitteren Geschmack. Sein Aroma und seine Süße sind nicht so stark ausgeprägt wie bei anderen Honigsorten. Das flüssige Elixier enthält eine große Anzahl freier Aminosäuren, von denen die wichtigeren Asparaginsäure, Alanin, Arginin, Cystin, Glycin, Glutaminsäure, Histidin, Lysin und Methionin sind. Die Mineralstoffe in der Honigtau-Lösung sind 5- bis 9-mal höher als in seiner Nektar-Variante. Einhundert Gramm Honigtau-honig enthalten 323 kcal, 77,3 g Kohlenhydrate, Eisen, Kalzium, Natrium, Kalium, Magnesium und Phosphor. Die Spurenelemente darin sind in

nahezu demselben Verhältnis wie im menschlichen Blut enthalten. Er enthält die Monosaccharide – Glukose und Fruktose, die für die normalen Funktionen der Leber absolut notwendig sind, sowie die Vitamine B1, B2, PP, B12 (etwa 16-mal mehr als in Äpfeln und Aprikosen), B6, Folsäure, Biotin und andere. Die reiche Mineralstoffzusammensetzung des Honigtauhonigs bestimmt auch seine alkalisierende Wirkung.

Bei der Zeremonie zur Überreichung der Registrierungsurkunde des Honigs an Manol Todorov, den Vorsitzenden des Imkerverbands „Strandscha-Honigtauhonig“, und an Elka Bozhilova, Vertreterin des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten der Republik Bulgarien, die am 3. April in Brüssel stattfand, waren die Kommissarin für digitale Wirtschaft und Gesellschaft, Mariya Gabriel, und der Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Phil Hogan, die offiziellen Gäste.

Die Initiative zur Registrierung geht von der Erzeugergruppe „Strandscha-Honigtauhonig“ aus, die den Antrag im April 2016 beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten eingereicht hat. Nachdem das nationale Verfahren ohne Einwände verlaufen war, wurde der Antrag im April 2017 zur Prüfung an die EK weitergeleitet.

Die Registrierung wird voraussichtlich neue Perspektiven für die Imker in der Region eröffnen und die wirtschaftliche Entwicklung der Gemeinden Sosopol, Primorsko, Zarewo, Malko Tarnowo und Sredez, in denen traditionell Honigtauhonig produziert wird, ankurbeln.

Derzeit gibt es sieben Lebensmittel mit geschützten Bezeichnungen in Bulgarien, von denen fünf Lebensmittel mit traditionellem-speziellem Charakter sind – Filet „Elena“, gepökelter Nacken „Trakia“, „Pastarma Govezhda“ (Trockenfleisch vom Rind), „Lukanka Panagyurska“ und Rollbraten „Trapezitsa“. Das Register umfasst auch zwei Produkte mit geschützter geografischer Angabe – Bulgarisches Rosenöl, das auf dem Gebiet des Rosentals produziert werden darf, sowie „Gornooryahovski Sudzhuk“, das ausschließlich in Gorna Orjachowiza hergestellt werden darf.