

La Mielada de Bosque de Strandzha es ahora una marca protegida de la Unión Europea

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



La Comisión Europea ha inscrito la "Miel de Mielada de Strandzha" en el registro de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), anunció el servicio de prensa de la institución. Esta miel, característica de la región de Strandzha, tiene un color marrón oscuro a negro y un sabor amargo. Su aroma y dulzura no son tan pronunciados como en otros tipos de miel. El elixir líquido contiene una gran cantidad de aminoácidos libres, entre los más importantes están el ácido aspártico, la alanina, la arginina, la cistina, la glicina, el ácido glutámico, la histidina, la lisina y la metionina. Las sustancias minerales en la solución de mielada son de 5 a 9 veces mayores que en su variante de néctar. Cien gramos de miel de mielada contienen 323 kcal, 77,3 g de carbohidratos, hierro, calcio, sodio, potasio, magnesio y fósforo. Los oligoelementos que contiene están en una

proporción casi idéntica a la de la sangre humana. Contiene los monosacáridos glucosa y levulosa, absolutamente necesarios para el funcionamiento normal del hígado, así como vitaminas B1, B2, PP, B12 (aproximadamente 16 veces más que en manzanas y albaricoques), B6, ácido fólico, biotina y otros. La rica composición mineral de la miel de mielada también determina su efecto alcalinizante.

En la ceremonia de entrega del certificado de registro de la miel a Manol Todorov, Presidente de la asociación de apicultores "Miel de Mielada de Strandzha", y a Elka Bozhilova, representante del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Silvicultura de la República de Bulgaria, que tuvo lugar el 3 de abril en Bruselas, los invitados oficiales fueron la Comisaria de Economía y Sociedad Digitales, Mariya Gabriel, y el Comisario de Agricultura y Desarrollo Rural, Phil Hogan.

La iniciativa para el registro proviene del grupo de productores "Miel de Mielada de Strandzha", que presentó la solicitud al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Silvicultura en abril de 2016. Tras superar el procedimiento nacional sin objeciones, en abril de 2017 la solicitud fue enviada a la CE para su revisión.

Se espera que el registro abra nuevas perspectivas para los apicultores de la región y estimule el desarrollo económico de los municipios de Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo y Sredets, donde tradicionalmente se produce la miel de mielada.

Actualmente hay siete alimentos con denominaciones protegidas en Bulgaria, cinco de los cuales son alimentos con carácter tradicional y específico: el filete "Elena", la cured neck "Trakia", la "Pastrama Govezhda" (carne de vacuno curada), la "Lukanka Panagyurska" y el rollo "Trapezitsa". El registro también incluye dos productos con Indicación Geográfica Protegida: el aceite de rosas búlgaro, que solo puede producirse en el territorio del Valle de las Rosas, y el "Gornooryahovski Sudzhuk", que solo puede producirse en Gorna Oryahovitsa.