

Le Miel de Miellat de la Forêt de Strandja est désormais une marque protégée de l'Union européenne

Автор(и): Растителна защита

Дата: 08.04.2019 Брой: 4/2019



La Commission européenne a inscrit le « Miel de Miellat de Strandzha » au registre des Appellations d'Origine Protégées (AOP), a annoncé le service de presse de l'institution. Ce miel, caractéristique de la région de Strandzha, a une couleur brun foncé à noire et un goût amer. Son arôme et sa douceur ne sont pas aussi prononcés que dans d'autres types de miel. L'elixir liquide contient un grand nombre d'acides aminés libres, dont les plus importants sont l'acide aspartique, l'alanine, l'arginine, la cystine, la glycine, l'acide glutamique, l'histidine, la lysine et la méthionine. Les substances minérales dans la solution de miellat sont 5 à 9 fois plus importantes que dans sa variante nectar. Cent grammes de miel de miellat contiennent 323 kcal, 77,3 g de

glucides, du fer, du calcium, du sodium, du potassium, du magnésium et du phosphore. Les oligo-éléments qu'il contient sont dans une proportion presque identique à celle du sang humain. Il contient les monosaccharides – glucose et lévulose, absolument nécessaires au fonctionnement normal du foie, ainsi que les vitamines B1, B2, PP, B12 (environ 16 fois plus que dans les pommes et les abricots), B6, l'acide folique, la biotine et autres. La riche composition minérale du miel de miellat détermine également son effet alcalinisant.

Lors de la cérémonie de remise du certificat d'enregistrement du miel à Manol Todorov, président de l'association des apiculteurs « Miel de Miellat de Strandzha », et à Elka Bozhilova, représentante du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts de la République de Bulgarie, qui s'est tenue le 3 avril à Bruxelles, les invités officiels étaient la commissaire à l'Économie et à la Société numériques Mariya Gabriel et le commissaire à l'Agriculture et au Développement rural Phil Hogan.

L'initiative d'enregistrement émane du groupe de producteurs « Miel de Miellat de Strandzha », qui a soumis la demande au ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts en avril 2016. Après que la procédure nationale soit passée sans objection, en avril 2017, la demande a été envoyée à la CE pour examen.

L'enregistrement devrait ouvrir de nouvelles perspectives pour les apiculteurs de la région et stimuler le développement économique des municipalités de Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo et Sredets, où le miel de miellat est traditionnellement produit.

Actuellement, sept produits alimentaires bénéficient d'appellations protégées en Bulgarie, dont cinq sont des spécialités traditionnelles garanties – le filet « Elena », le cou séché « Trakia », la « Pastrama Govezhda » (bœuf séché), la « Lukanka Panagyurska » et le roulé « Trapezitsa ». Le registre comprend également deux produits avec une Indication Géographique Protégée – l'huile essentielle de rose bulgare, qui peut être produite sur le territoire de la Vallée des Roses, ainsi que le « Gornooryahovski Sudzhuk », qui ne peut être produit qu'à Gorna Oryahovitsa.