

A Strandzsa-erdői mézharmatméz mostantól az Európai Unió védjegye.

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



Az Európai Bizottság bejegyezte a "Strandzsai Mézharmatmézet" a védett eredetmegjelölés (PDO) nyilvántartásába – jelentette be az intézmény sajtószolgálat. A Strandzsa régióra jellemző méz sötétbarna, fekete színű és kesernyés ízű. Illata és édessége nem olyan erősen kifejezett, mint más mézfajták esetében. A folyékony elixír számos szabad aminosavat tartalmaz, melyek közül fontosabbak az aszparaginsav, az alanin, az arginin, a cistin, a glicin, a glutaminsav, a hisztidin, a lizin és a metionin. A mézharmat oldat ásványi anyag-tartalma 5-9-szerese a nektáros változaténak. Száz gramm mézharmatméz 323 kcal-t, 77,3 g szénhidrátot, vasat, kalciumot, nátriumot, káliumot, magnéziumot és foszfort tartalmaz. Nyomelemei közel ugyanolyan arányban vannak jelen, mint az emberi vérben. Tartalmazza a monoszacharidokat – glükózt és fruktózt –,

amelyek feltétlenül szükségesek a máj normális működéséhez, valamint B1-, B2-, PP-, B12-vitamint (kb. 16-szor többet, mint az almában és sárgabarackban), B6-vitamint, folsavat, biotint és egyéb anyagokat. A mézharmatméz gazdag ásványi összetétele meghatározza alkalinizáló hatását is.

A méz nyilvántartási igazolványának átadási ceremóniáján, amely április 3-án zajlott le Brüsszelben, és amelyen a méhészek "Strandzsai Mézharmatméz" egyesületének elnöke, Manol Todorov, valamint a Bolgár Köztársaság Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztériumának képviselője, Elka Bozhilova vett részt, a hivatalos vendégek a digitális gazdaságért és társadalomért felelős biztos, Mariya Gabriel és a mezőgazdaságért és vidékfejlesztésért felelős biztos, Phil Hogan voltak.

A bejegyzés kezdeményezése a "Strandzsai Mézharmatméz" termelői csoporttól származik, amely 2016 áprilisában nyújtotta be a kérelmet a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztériumnak. Miután a nemzeti eljárás kifogások nélkül zárult, a kérelmet 2017 áprilisában továbbították az EB felülvizsgálatra.

A bejegyzés új kilátásokat várhatóan nyit a régió méhészei számára, és ösztönözni fogja a Szozopol, Primorszko, Carevo, Malko Tarnovo és Szredesz önkormányzatok gazdasági fejlődését, ahol hagyományosan mézharmatmézet termelnek.

Jelenleg hét olyan élelmiszer van Bulgáriában védett megjelöléssel, melyek közül öt hagyományos-sajátosságú jellegű élelmiszer – "Elena" filé, "Trákia" füstölt tarja, "Pasztrama Govezsda" (füstölt marhahús), "Lukanka Panagjurszka" és "Trapezica" tekercs. A nyilvántartásba két védett földrajzi jelzésű (PGI) termék is bekerült – a bolgár rózsaoilaj, amely csak a Rózsavölgy területén állítható elő, valamint a "Gornoorgahovszki Szudzuk", amely csak Gorna Orjahoviciában készülhet.