

Il Miele di Melata della Foresta di Strandzha è ora un marchio protetto dell'Unione Europea

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



La Commissione europea ha iscritto il "Miele di Melata dello Strandzha" nel registro delle Denominazioni di Origine Protette (DOP), ha annunciato il servizio stampa dell'istituzione. Il miele, caratteristico della regione dello Strandzha, ha un colore dal marrone scuro al nero e un sapore amaro. Il suo aroma e la sua dolcezza non sono così pronunciati come in altri tipi di miele. L'elisir liquido contiene un gran numero di aminoacidi liberi, i più importanti dei quali sono l'acido aspartico, l'alanina, l'arginina, la cistina, la glicina, l'acido glutammico, l'istidina, la lisina e la metionina. Le sostanze minerali nella soluzione di melata sono da 5 a 9 volte superiori rispetto alla sua variante nettarina. Cento grammi di miele di melata contengono 323 kcal, 77,3 g di carboidrati, ferro, calcio, sodio, potassio, magnesio e fosforo. Gli oligoelementi in esso contenuti sono in proporzione quasi uguale a

quelli nel sangue umano. Contiene i monosaccaridi – glucosio e levulosio, assolutamente necessari per le normali funzioni del fegato, nonché vitamine B1, B2, PP, B12 (circa 16 volte più che nelle mele e nelle albicocche), B6, acido folico, biotina e altri. La ricca composizione minerale del miele di melata ne determina anche l'effetto alcalinizzante.

Alla cerimonia per la consegna del certificato di registrazione del miele a Manol Todorov, Presidente dell'associazione degli apicoltori "Miele di Melata dello Strandzha", e a Elka Bozhilova, rappresentante del Ministero dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e delle Foreste della Repubblica di Bulgaria, che si è svolta il 3 aprile a Bruxelles, gli ospiti ufficiali erano la Commissaria per l'Economia e la Società Digitali Mariya Gabriel e il Commissario per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale Phil Hogan.

L'iniziativa per la registrazione proviene dal gruppo di produttori "Miele di Melata dello Strandzha", che ha presentato la domanda al Ministero dell'Agricoltura, dell'Alimentazione e delle Foreste nell'aprile 2016. Dopo che la procedura nazionale è passata senza obiezioni, nell'aprile 2017 la domanda è stata inviata alla CE per la revisione.

La registrazione dovrebbe aprire nuove prospettive per gli apicoltori della regione e stimolare lo sviluppo economico dei comuni di Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo e Sredets, dove il miele di melata viene tradizionalmente prodotto.

Attualmente in Bulgaria ci sono sette alimenti con denominazioni protette, cinque dei quali sono alimenti con carattere di specialità tradizionale – il filetto "Elena", il collo stagionato "Trakia", la "Pastrama Govezhda" (manzo stagionato), la "Lukanka Panagyurska" e il rotolo "Trapezitsa". Il registro include anche due prodotti con Indicazione Geografica Protetta – l'olio di rose bulgaro, che può essere prodotto nel territorio della Valle delle Rose, e il "Gornooryahovski Sudzhuk", che può essere prodotto solo a Gorna Oryahovitsa.