

O Mel de Melada da Floresta de Strandzha é agora uma marca protegida da União Europeia

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



A Comissão Europeia inscreveu o "Mel de Melada de Strandzha" no registo de Denominações de Origem Protegidas (DOP), anunciou o serviço de imprensa da instituição. O mel, característico da região de Strandzha, tem uma cor castanho-escura a preta e um sabor amargo. O seu aroma e doçura não são tão pronunciados como noutros tipos de mel. O elixir líquido contém um grande número de aminoácidos livres, dos quais os mais importantes são o ácido aspártico, alanina, arginina, cistina, glicina, ácido glutâmico, histidina, lisina e metionina. As substâncias minerais na solução de melada são 5 a 9 vezes superiores às da sua variante de néctar. Cem gramas de mel de melada contém 323 kcal, 77,3 g de hidratos de carbono, ferro, cálcio, sódio, potássio, magnésio e fósforo. Os oligoelementos presentes estão em proporção quase idêntica à do sangue

humano. Contém os monossacarídeos – glucose e levulose, absolutamente necessários para as funções normais do fígado, bem como vitaminas B1, B2, PP, B12 (cerca de 16 vezes mais do que em maçãs e damascos), B6, ácido fólico, biotina e outros. A rica composição mineral do mel de melada também determina o seu efeito alcalinizante.

Na cerimónia de entrega do certificado de registo do mel a Manol Todorov, Presidente da associação de apicultores "Mel de Melada de Strandzha", e a Elka Bozhilova, representante do Ministério da Agricultura, Alimentação e Florestas da República da Bulgária, que teve lugar a 3 de abril em Bruxelas, os convidados oficiais foram a Comissária para a Economia e Sociedade Digitais, Mariya Gabriel, e o Comissário para a Agricultura e Desenvolvimento Rural, Phil Hogan.

A iniciativa para o registo partiu do grupo de produtores "Mel de Melada de Strandzha", que apresentou a candidatura ao Ministério da Agricultura, Alimentação e Florestas em abril de 2016. Após o procedimento nacional ter decorrido sem objeções, em abril de 2017 a candidatura foi enviada à CE para análise.

Espera-se que o registo abra novas perspetivas para os apicultores da região e estimule o desenvolvimento económico dos municípios de Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo e Sredets, onde o mel de melada é tradicionalmente produzido.

Atualmente, existem sete alimentos com denominações protegidas na Bulgária, cinco dos quais são alimentos com carácter tradicional e especial – o fiambre "Elena", o pescoço curado "Trakia", a "Pastrama Govezhda" (carne de vaca curada), a "Lukanka Panagyurska" e o rolo "Trapezitsa". O registo inclui também dois produtos com Indicação Geográfica Protegida – o óleo de rosa búlgaro, que pode ser produzido no território do Vale das Rosas, e o "Gornooryahovski Sudzhuk", que só pode ser produzido em Gorna Oryahovitsa.