

Mierea de Mană de Pădure de la Strandja este acum o marcă protejată a Uniunii Europene

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



Comisia Europeană a introdus „Mierea de Mană de la Strandja” în registrul Denumirilor de Origine Protejate (DOP), a anunțat serviciul de presă al instituției. Această miere, caracteristică regiunii Strandja, are o culoare de la maro închis la negru și un gust amar. Aroma și dulceața ei nu sunt la fel de pronunțate ca în alte tipuri de miere. Elixirul lichid conține un număr mare de aminoacizi liberi, dintre care cei mai importanți sunt acidul aspartic, alanina, arginina, cistina, glicina, acidul glutamic, histidina, lizina și metionina. Substanțele minerale din soluția de mană sunt de 5 până la 9 ori mai multe decât în varianta sa de nectar. O sută de grame de miere de mană conțin 323 kcal, 77,3 g carbohidrați, fier, calciu, sodiu, potasiu, magneziu și fosfor. Oligoelementele din ea sunt în aproape aceeași proporție ca în sângele uman. Conține monosaharidele – glucoză și levuloză, care sunt

absolut necesare pentru funcțiile normale ale ficatului, precum și vitaminele B1, B2, PP, B12 (de aproximativ 16 ori mai mult decât în mere și caise), B6, acid folic, biotină și altele. Bogata compoziție minerală a mierii de mană determină și efectul ei alcalinizant.

La ceremonia de acordare a certificatului de înregistrare a mierii către Manol Todorov, președintele asociației de apicultori „Mierea de Mană de la Strandja”, și către Elka Bojilova, reprezentant al Ministerului Agriculturii, Alimentației și Silviculturii al Republicii Bulgaria, care a avut loc pe 3 aprilie la Bruxelles, oaspeții oficiali au fost comisara pentru Economie și Societate Digitală, Mariya Gabriel, și comisarul pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală, Phil Hogan.

Inițiativa de înregistrare vine de la grupul de producători „Mierea de Mană de la Strandja”, care a depus cererea la Ministerul Agriculturii, Alimentației și Silviculturii în aprilie 2016. După ce procedura națională a trecut fără obiecții, în aprilie 2017 cererea a fost trimisă CE pentru examinare.

Se așteaptă ca înregistrarea să deschidă noi perspective pentru apicultorii din regiune și să stimuleze dezvoltarea economică a municipalităților Sozopol, Primorsko, Tarevo, Malko Târnovo și Sredets, unde mierea de mană este produsă în mod tradițional.

În prezent, există șapte produse alimentare cu denumiri protejate în Bulgaria, dintre care cinci sunt produse cu caracter tradițional-specific – fileul „Elena”, gâtul afumat „Trakia”, „Pastrama Govejda” (carne de vită afumată), „Lukanka Panaghiurska” și rulada „Trapezița”. În registru sunt incluse și două produse cu Indicație Geografică Protejată – uleiul de trandafir bulgăresc, care poate fi produs pe teritoriul Văii Trandafirilor, precum și „Gornooreahovski Sudjuc”, care poate fi produs doar în Gorna Oreahovița.