

Шандорският горски мед от падеж вече е защитена марка на Европейския съюз

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



Европейская комиссия внесла «Странджанский падевый мед» в реестр защищенных наименований происхождения (ЗНП), сообщила пресс-служба учреждения. Этот мед, характерный для региона Странджа, имеет темно-коричневый до черного цвет и горьковатый вкус. Его аромат и сладость не так ярко выражены, как у других видов меда. Жидкий эликсир содержит большое количество свободных аминокислот, наиболее важными из которых являются аспарагиновая кислота, аланин, аргинин, цистин, глицин, глутаминовая кислота, гистидин, лизин и метионин. Минеральных веществ в падевом растворе в 5–9 раз больше, чем в его нектарном варианте. Сто граммов падевого меда содержат 323 ккал, 77,3 г углеводов, железо, кальций, натрий, калий, магний и фосфор. Микроэлементы в нем находятся

практически в той же пропорции, что и в человеческой крови. Он содержит моносахариды – глюкозу и леулозу, абсолютно необходимые для нормальной работы печени, а также витамины B1, B2, PP, B12 (примерно в 16 раз больше, чем в яблоках и абрикосах), B6, фолиевую кислоту, биотин и другие. Богатый минеральный состав падевого меда также определяет его ощелачивающее действие.

На церемонии вручения сертификата о регистрации меда Манолу Тодорову, председателю ассоциации пчеловодов «Странджанский падевый мед», и Элке Божиловой, представителю Министерства сельского хозяйства, продовольствия и лесного хозяйства Республики Болгария, которая состоялась 3 апреля в Брюсселе, официальными гостями были комиссар по цифровой экономике и обществу Мария Габриэль и комиссар по сельскому хозяйству и развитию сельских районов Фил Хоган.

Инициатива регистрации исходит от группы производителей «Странджанский падевый мед», которая подала заявку в Министерство сельского хозяйства, продовольствия и лесного хозяйства в апреле 2016 года. После того как национальная процедура прошла без возражений, в апреле 2017 года заявка была направлена в ЕК для рассмотрения.

Ожидается, что регистрация откроет новые перспективы для пчеловодов региона и будет стимулировать экономическое развитие муниципалитетов Созополь, Приморско, Царево, Малко-Тырново и Средец, где традиционно производится падевый мед.

В настоящее время в Болгарии насчитывается семь продуктов питания с защищенными наименованиями, пять из которых являются продуктами с традиционным особым характером – филе «Елена», вяленая шейка «Тракия», «Пастрама говежда» (вяленая говядина), «Луканка Панагюрска» и рулет «Трапезица». В реестр также включены два продукта с защищенным географическим указанием – болгарское розовое масло, которое может производиться на территории Долины роз, а также «Горнооряховский суджук», который может производиться только в Горна-Оряховице.