

Шумски мед са медене са Станце сада је заштићени жиг Европске уније

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



Evropska komisija je upisala "Strandžanski med od medljike" u registar zaštićenih oznaka porekla (ZOP), objavila je služba za odnose sa javnošću ove institucije. Med, karakterističan za region Strandže, ima tamno braon do crnu boju i gorak ukus. Njegova aroma i slatkoća nisu tako izraženi kao kod drugih vrsta meda. Tekući eliksir sadrži veliki broj slobodnih aminokiselina, od kojih su važnije aspartinska kiselina, alanin, arginin, cistin, glicin, glutaminska kiselina, histidin, lizin i metionin. Mineralne materije u rastvoru medljike su 5 do 9 puta veće nego u njegovoj nektarskoj varijanti. Sto grama meda od medljike sadrži 323 kcal, 77,3 g ugljenih hidrata, gvožđe, kalcijum, natrijum, kalijum, magnezijum i fosfor. Elementi u tragovima u njemu su u gotovo istom odnosu kao u ljudskoj krvi. Sadrži monosaharide – glukozu i levulozu, koji su apsolutno neophodni za normalno

funkcionisanje jetre, kao i vitamine B1, B2, PP, B12 (oko 16 puta više nego u jabukama i kajsijama), B6, folnu kiselinu, biotin i druge. Bogat mineralni sastav meda od medljike takođe određuje njegov alkalizujući efekat.

Na ceremoniji dodele sertifikata o registraciji meda Manolu Todorovu, predsedniku udruženja pčelara "Strandžanski med od medljike", i Elki Božilovoj, predstavnici Ministarstva poljoprivrede, hrane i šumarstva Republike Bugarske, koja je održana 3. aprila u Briselu, zvanični gosti su bile komesarka za digitalnu ekonomiju i društvo Marija Gabriel i komesar za poljoprivredu i ruralni razvoj Fil Hogan.

Inicijativa za registraciju potiče od grupe proizvođača "Strandžanski med od medljike", koja je prijavu podnela Ministarstvu poljoprivrede, hrane i šumarstva u aprilu 2016. Nakon što je nacionalni postupak protekao bez prigovora, u aprilu 2017. prijava je poslata Evropskoj komisiji na razmatranje.

Očekuje se da će registracija otvoriti nove perspektive za pčelare u regionu i podstaći ekonomski razvoj opština Sozopolj, Primorsko, Carevo, Malko Trnovo i Sredec, gde se med od medljike tradicionalno proizvodi.

Trenutno u Bugarskoj postoji sedam prehrambenih proizvoda sa zaštićenim oznakama, od kojih pet ima karakter tradicionalnog specijaliteta – file "Elena", suvovrat "Trakiya", "Pastrama Govezhda" (sušena govedina), "Lukanka Panagyurska" i rolat "Trapezitsa". Registar takođe uključuje dva proizvoda sa zaštićenom geografskom oznakom – bugarsko ružino ulje, koje se može proizvoditi na teritoriji Doline ruža, kao i "Gornooryahovski Sudžuk", koji se može proizvoditi samo u Gornjoj Orjahovici.