

Strandzha Ormanı Çam Balı Artık Avrupa Birliği'nin Korunan Bir Markasıdır

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



Avrupa Komisyonu, "Strandzha Çam Balı"nı Korunmuş Menşe Adı (KMA) siciline kaydettiğini kurumun basın servisi aracılığıyla duyurdu. Strandzha bölgesine özgü olan bu bal, koyu kahverengiden siyaha kadar değişen bir renge ve acımsı bir tada sahiptir. Aroması ve tatlılığı diğer bal türlerindeki kadar belirgin değildir. Bu sıvı iksir, başta aspartik asit, alanin, arjinin, sistin, glisin, glutamik asit, histidin, lizin ve metiyonin olmak üzere çok sayıda serbest amino asit içerir. Çam balındaki mineral maddeler, nektar balına kıyasla 5 ila 9 kat daha fazladır. Yüz gram çam balı 323 kcal, 77.3 gr karbonhidrat, demir, kalsiyum, sodyum, potasyum, magnezyum ve fosfor içerir. İçerdiği eser elementlerin oranı insan kanındakine neredeyse eşittir. Karaciğerin normal işlevleri için kesinlikle gerekli olan monosakkaritler - glikoz ve levüloz - ile B1, B2, PP, B12 (elma ve kayısıya kıyasla yaklaşık 16 kat

fazla), B6 vitaminleri, folik asit, biyotin ve diğerlerini barındırır. Çam balının zengin mineral bileşimi aynı zamanda alkalileştirici etkisini de belirler.

3 Nisan'da Brüksel'de düzenlenen ve balın tescil sertifikasının "Strandzha Çam Balı" arıcılar birliği Başkanı Manol Todorov ile Bulgaristan Cumhuriyeti Tarım, Gıda ve Orman Bakanlığı temsilcisi Elka Bozhilova'ya takdim edildiği törene, Dijital Ekonomi ve Toplumdan Sorumlu Komiser Mariya Gabriel ile Tarım ve Kırsal Kalkınmadan Sorumlu Komiser Phil Hogan da resmi konuk olarak katıldı.

Tescil girişimi, Nisan 2016'da başvuruyu Tarım, Gıda ve Orman Bakanlığı'na sunan "Strandzha Çam Balı" üretici grubundan gelmiştir. Ulusal prosedür itirazsız geçtikten sonra, başvuru Nisan 2017'de Avrupa Komisyonu'nun incelemesine sunulmuştur.

Tescilin, bölgedeki arıcılar için yeni perspektifler açması ve geleneksel olarak çam balı üretilen Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo ve Sredets belediyelerinin ekonomik kalkınmasını teşvik etmesi beklenmektedir.

Bulgaristan'da şu anda korunmuş ad taşıyan yedi gıda bulunmaktadır. Bunlardan beşi geleneksel özellik taşıyan gıdalardır: "Elena" filetosu, "Trakia" kurutulmuş boyun eti, "Pastırma Govezhda" (kurutulmuş sığır eti), "Lukanka Panagyurska" ve "Trapezitsa" rulosu. Sicile ayrıca iki Korunmuş Coğrafi İşaretli ürün dâhildir: Gül Vadisi bölgesinde üretilen Bulgar gül yağı ve sadece Gorna Oryahovitsa'da üretilen "Gornooryahovski Sucuk".