

斯特兰扎森林蜜露蜂蜜现已成为欧盟受保护商标

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



欧盟委员会已将“斯特兰贾甘露蜜”列入受保护原产地名称（PDO）注册名录，该机构新闻处宣布。这种产自斯特兰贾地区的特色蜂蜜呈深棕色至黑色，带有苦味。其香气和甜度不如其他类型的蜂蜜那样突出。这种液态精华含有大量游离氨基酸，其中较为重要的是天冬氨酸、丙氨酸、精氨酸、胱氨酸、甘氨酸、谷氨酸、组氨酸、赖氨酸和蛋氨酸。其矿物质含量是花蜜品种的5至9倍。每百克甘露蜜含有323千卡热量、77.3克碳水化合物，以及铁、钙、钠、钾、镁和磷。其中的微量元素比例与人体血液几乎相同。它含有单糖——葡萄糖和左旋糖（果糖），这些对维持肝脏正常功能至关重要，同时富含维生素B1、B2、PP、B12（含量约为苹果和杏子的16倍）、B6、叶酸、生物素等。甘露蜜丰富的矿物质成分也决定了其碱化效应。

4月3日在布鲁塞尔举行的蜂蜜注册证书颁发仪式上，“斯特兰贾甘露蜜”养蜂人协会主席马诺尔·托多罗夫和保加利亚共和国农业、食品和林业部代表埃尔卡·博日洛娃接受了证书。出席仪式的官方嘉宾包括数字经济与社会专员玛

丽亚·加布里埃尔以及农业与农村发展专员菲尔·霍根。

此次注册倡议源于“斯特兰贾甘露蜜”生产商团体，该团体于2016年4月向农业、食品和林业部提交了申请。在顺利通过国家审核程序后，该申请于2017年4月提交欧盟委员会审议。

此次注册预计将为该地区养蜂人开辟新前景，并促进索佐波尔、普里莫尔斯科、察雷沃、马尔科·塔尔诺沃和斯雷代茨等传统甘露蜜产区的经济发展。

目前保加利亚共有七种受保护名称食品，其中五种为传统特色食品——“埃莱纳”里脊、“色雷斯”腌颈肉、“帕斯特拉马·戈维日达”（腌牛肉）、“帕纳久里斯特卡”香肠和“特拉佩济察”卷肉。注册名录还包含两种受保护地理标志产品——仅限玫瑰谷地区生产的保加利亚玫瑰精油，以及仅限上奥里亚霍维察地区生产的“戈尔诺奥里亚霍夫斯基”苏朱克香肠。