

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 129/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

ЕС №: PDO-BG-02656 — 4.2.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

2. **Държава членка или трета държава**

Република България

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3 — Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ е ферментирал млечен продукт, който се произвежда от пълномаслено краве, овче, козе, биволско или смесено мляко, с добавка на закваска от бактерии *Lactococcus lactis subsp. lactis* и *Lactobacillus casei*, както и на симбиотична закваска от бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, чрез подсирване с мая за сирене, получило необходимата обработка, претърпяло процес на зреене в саламура и предназначено за консумация.

Органолептични характеристики

- Външен вид: Бял, с порцеланов лом, без или с единични бактериални шупли, без открояване на пластове, със специфичен за вида мляко цвят. Парчетата са добре оформени и се отделят лесно, не се ронят.
- Форма: Паралелепипедни парчета с квадратна основа и правоъгълни стени — дължина: 100 до 220 мм, ширина: 100 до 110 мм, височина: 80 до 100 мм.
- Размер: От 0,200 до 2,000 кг.
- Цвят: Бял, със специфичен отенък за всички видове мляко.
- Консистенция: Умерено твърда, еластична.
- Вкус: Специфичен за зряло сирене в саламура. Умерено солен и приятно изразен млечнокисел вкус. Съставът на закваските и зреенето в саламура са определящи за вкуса и аромата на продукта, а не толкова видът на млякото от различните животни. Закваската, при която *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* са в симбиотична връзка, както и ферментационните процеси, влияят върху типичната органолептика на продукта.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Физико-химични показатели

- Сухото вещество на готовия продукт трябва да бъде не по-малко от 46 % за краве, козе и смес, а за овче и биволско — не по-малко от 48 %.
- Маслеността в сухото вещество трябва да бъде не по-малко от: за краве и козе — 44 %, за биволско и овче — 48 %, за смес — 45 %.
- Киселинността на готовия продукт трябва да е рН 4,2 до 4,4 или от 200 до 300 ° Т.
- Консерванти, стабилизатори и емулгатори в готовия продукт не се допускат.
- Солта в % трябва да бъде: в общата маса на сиренето — 3,5 % ± 0,5 %, а в саламурата — от 6 до 10 %.
- Степента на зрялост (съотношението на разтворим към общ белтък) в %, не по-малко от: 14 % за краве, биволско, козе и смес сирене и 16 % за овче сирене.
- Тази степен на зрялост е при минимален срок на зреене на продукта 45 дни за сирене от краве и козе мляко и 60 дни за сирене от овче, биволско и смесено мляко.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Фуражите с произход извън географския район са до 20 % на годишна основа. Дохранването с тях се налага при неблагоприятни климатични условия, когато произведените в географския район фуражи са недостатъчни. Тъй като животните се дохранват с неголямо количество фуражи извън географския район, това не оказва влияние върху характеристиките на продукта, дължащи се основно на географската среда.

Освен с фуражи, животните се изхранват и пасишно. Пасищата са на територията на цялата страна. Периодът на пашуване продължава от март чак до ноември. Природо-климатичните условия в България благоприятстват отглеждането, респективно изхранването на животните целогодишно със смес от треви, използвани както в свежо състояние, така и под формата на сено и силаж. По-дългият период на паша обуславя разнообразието от минерали и витамини в състава на суровото мляко. То е със специфично балансирано съдържание на основните съставки, като например минерални вещества — калий, магнезий, фосфор и калций, протеини и витамини (А, В, Е, D и фолиева киселина). Те се получават в резултат на пашуването на млекодайнните животни. Тези полезни вещества присъстват и в готовия продукт.

Суровите млека, които са предназначени за производство на „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamuraeno sirene“, произхождат от Република България. Отличителна черта на суровото мляко е повишеното количество на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Закваската от бактерии *Lactococcus lactis subsp. lactis* и *Lactobacillus casei*, както и симбиотичната закваска от бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, неподлагани на генетична модификация, също трябва да са произведени на територията на Република България.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи от производствения процес на продукта се осъществяват на територията на Република България.

Етап 1 — Приемане, окачествяване, стандартизиране и съхранение на суровините

Етап 2 — Пастьоризация на млякото

Етап 3 — Подсирване на млякото

Етап 4 — Нарязване и обработка на сирищния коагулум

Етап 5 — Пресоване на сиренината

Етап 6 — Същинско осоляване — водно или сухо (по избор)

Етап 7 — Предварително зреене

Етап 8 — Доосоляване и затваряне на опаковките

Етап 9 — Зреене на сиренето в саламура

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Разфасоването и опаковането на продукта се извършват в млекопреработвателното предприятие в Република България, в което продуктът е произведен. Опаковането в потребителски опаковки след завършен етап на зреене следва да се извършва в млекопреработвателното предприятие в Република България, в което продуктът е произведен. В противен случай има риск от промени във физико-химичните, микробиологичните и вкусовите качества на продукта. Продуктът трябва да бъде опакован непосредствено след отделяне от саламурата, за да се ограничи контактът му с въздуха. Продуктът е силно хигроскопичен, т.е. много лесно поглъща друга миризма, може да добие недобър вкус и това да се отрази на качеството му. Опаковането може да се извършва в полиетиленово фолио, което да е добре вакуумирано, в метални тенекии, пластмасови кутии и дървени бурета.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Географският район, в който се произвежда „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, е Република България.

5. Връзка с географския район

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ е известно под това наименование в България и по света. Наименованието е обект на редица публикации и издания, които разглеждат във времето този продукт.

Производството на продукта се извършва на територията на цяла България по утвърдена технология. Благоприятните климатични и природни условия в страната спомагат за развитието на млечнокиселите бактерии, от които бактерията *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* се използва при производството на продукта и влияе на неговите специфични характеристики.

Заслуга за откритието на бактерията през 1905 г. е на д-р Стамен Григоров, студент по медицина в Женевския университет. По-късно през 1907 г. откритият от д-р Григоров пръчковиден микроорганизъм е назван *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff), известен понастоящем по класификацията на Бърджи като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (името подчертава връзката с територията).

5.1. Специфичен характер на географския район

Географската област, в която се произвежда продуктът — България, се характеризира със сравнително мек климат, който се отличава с умерени количества топлина и влага. Средната годишна температура за по-голямата част от България е между 10 °C и 14 °C — типична за умерените ширини. Тези природо-климатични условия са предпоставка за наличието на пасища както в равнините, така и в планинските области, което благоприятства добива на мляко. Естествените и засети пасища и ливади са източник на балансирано и разнообразно хранене за животните поради наличието на житни, бобови и зърнени треви. Те се развиват добре както в нискоравнинните райони, така и във високопланинските зони. На естествените пасища растат и над 2 000 вида билки, като например комунига, полски пелин, овчарска торбичка и др. Основните биологично активни субстанции, отговорни за антиоксидантните им свойства, са феноловите производни, както и витамините А, Е и С. Те оказват благоприятно влияние върху аромата на фуража и съответно на аромата и състава на суровото мляко. Пашуването на млекодайнните животни, както и дохранването с фуражи основно от географската област, влияе положително на съдържанието на минерали и витамини в състава на суровото мляко. Неговият химичен състав, физико-химични свойства и биологична зрялост влияят върху вкуса и качеството на продукта.

Климатичните условия способстват за развитието на млечнокисели бактерии като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, която е разпространена в страната ни. Бактерията е открита в българската природа, където се среща в големи количества — във флората и фауната ѝ, в росата по тревите на ливадите и в изворни води. В публикация в специализираното издание *Scripta Scientifica Pharmaceutica*, vol. 1, 2014, стр. 25, се посочва, че „*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* се възпроизвежда само на територията на съвременна България (...)“. В други райони на света тя мутира и спира своето възпроизводство след 1—2 ферментации“. Тази бактерия именно оказва влияние върху специфичните характеристики на продукта.

5.2. Човешки фактори

Сиренарството в България има дълбоки исторически традиции. В различни исторически сведения се споменава за мандри за производство на сирене още от 1558 г. При производството на този продукт са от значение традициите и уменията, притежавани от българските местни семейни стопанства и предавани във времето. Тези умения на майсторите сиренари се прилагат в технологичния процес при: подсирването на млякото, нарязването на сиришния коагулум, пресоването на сиренината и осоляването. При подсирването на млякото те следят за температурата на суровото мляко, както и за количеството мая и закваска, тъй като те са от решаващо значение за формиране на качествен сиришен коагулум. Това разбъркване на сиренината се извършва ръчно от сиренаря с плавни движения, за да се избегне раздробяване на сиришния коагулум. Правилната ръчна обработка на сиришния коагулум е важна за постигане на умерено твърда и еластична консистенция. Нарязването на сиришния коагулум на кубчета с определен размер се извършва посредством специални ножове (многорезцов нож) отново на ръка. В книгата „Млекарство“ — гр. София, 1975 г., автори — проф. Никола Димов и др., е описано, че пресоването е най-деликатният етап и „той трябва да се нагоди, така че да се предостави възможност да се отдели излишната суроватка, да се уплътни сиренната маса и да се образува по повърхността на формата желаната кора“. Знанията и уменията на сиренаря се проявяват и в процеса на солене на продукта, тъй като с правилното и навременно солене се постига умерено соленият специфичен вкус. Следи се за степента на осоляване и за скоростта, с която се осолява продуктът, като по този начин се направляват в значителна степен микробиологичните и биохимичните процеси при зреенето и съхранението. В процеса на индустриализация се въвеждат машини, но процесът на подсирване и обработка остава ръчен. Занаятът по приготвяне на продукта се предава от майстор на майстор и така традиционната технология за производство на продукта се запазва.

Знанията и уменията за производство на продукта са описани в редица книги. През 1872 г. в списание „Читалище“ се публикува статия със заглавие „Производство на сирене“, а по-късно, през 1903 г. технологията е описана и от Христо Г. Тахтунов в книгата „Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене“. Две години по-късно д-р Стамен Григоров открива бактерията *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, като шамовете ѝ са изолирани и селектирани в България. Тя се комбинира със *Streptococcus thermophilus* в съотношение 1:1 при температура 39—40 °C и се адаптира за участие във ферментационния процес при зреене на сиренето. При зреенето на сиренето в резултат на получените разпадни продукти се получават специфичните вкус и мирис. През 1934 г. Българското земеделско дружество поставя началото на пастеризацията на суровото мляко и употребата на чисти култури при производството на продукта. По-късно при изследванията на Института по млечна промишленост във Видин също е установено, че участието на българската бактерия *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* в производството на продукта е в основата на специфичния му вкус и аромат.

5.3. Характеристики на продукта

Специфичният вкус, аромат и консистенция на продукта като основни негови характеристики са постигнати с традиционната технология на производство, при която участието на млечнокиселата бактерия *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* има решаваща роля.

Млечнокиселите бактерии в закваските за продукта имат основната функция да произвеждат млечна киселина по време на млечнокиселата ферментация. Техните ензими участват в протеолиза и аминокиселинно превръщане в ароматни съединения и също участват в зреенето на сиренето. Получаването на специфичния вкус на сиренето е сложен процес поради уникална смес от микробиологични, биохимични и технологични фактори. Вкусовите качества на продукта се формират освен от приятния млечнокисел вкус от тази закваска и саламурата, така и от леката ненаатрапчива горчивина от разпадните продукти на сложните белтъчини и от някои аминокиселини, сред които се откроява глутаминовата киселина. По време на зреене в саламура се образуват около 130 вида летливи вещества — амини, алдехиди, алкохоли, карбоксилни киселини, метил кетони, етилови естери, серни съединения и ароматни въглеводороди, които придават характерния вкус и аромат на продукта. Съвкупността от вкуса и аромата от тези компоненти формира „букета“ на това сирене.

5.4. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП), или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Природо-климатичните условия в географската област, характеризиращи се с умерени количества топлина и влага, благоприятстват развитието на млечнокисели бактерии, типични за регионалната микрофлора, като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Закваската с *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* оказва влияние върху приятния млечнокисел вкус и аромат на „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“. Те се формират при процеса на зреенето в саламура. Това сирене се получава в резултат на специфични микробиологични процеси благодарение на чистите култури с участието на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и определените параметри за тяхното развитие.

При производството на продукта са от значение традициите и уменията на майсторите сиренари, които се прилагат в технологичния процес, а именно при: подсирването на млякото, нарязването на сирищния коагулум, пресоването на сиренината и осоляването. При подсирването на млякото те следят за температурата на суровото мляко, както и за количеството мая и закваска, тъй като те са от решаващо значение за формиране на качествен сирищен коагулум, което е важно за постигане на неговата умерено твърда и еластична консистенция. От значение е и ръчното нарязване със специални ножове на сирищния коагулум. Знанията и уменията на сиренаря се проявяват и в процеса на солене на продукта, за да се постигне умерено соленият специфичен вкус.

Специфичните характеристики на продукта се дължат и на суровото мляко, което следва да е от географския район. Пашата на млекодайните животни в този район влияе на аромата и вкуса на суровото мляко, както и на повишеното съдържание на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. По-дългият период на паша обуславя разнообразието от минерали и витамини в състава на суровото мляко. То е със специфично балансирано съдържание на минерални вещества — калий, магнезий, фосфор и калций, протеини и витамини (А, В, Е, D и фолиева киселина). Значително въздействие върху вкуса и качеството на сиренето оказват и химичният състав, физико-химичните свойства и биологичната зрялост на млякото, заедно с условията на съзряване на продукта.

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ традиционно има широко приложение в кулинарията, тъй като структурата му при нагряване става пластична. Продуктът участва в множество традиционни рецепти, като например „Шопска салата“, „Баница“, „Миш-маш“, както е описано от академик Мария Балтаджиева.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

<https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/blgarsko-byalo-salamureno-sirene/>
