Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 129/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene«

EU-nr.: PDO-BG-02656 — 4.2.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Bulgarien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3 — Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene« er et fermenteret mælkeprodukt fremstillet af mælk udelukkende fra køer, får, geder eller bøfler eller blandinger heraf med tilsætning af starterkulturer indeholdende *Lactococcus lactis subsp. lactis* og *Lactobacillus casei* samt symbiotiske startere af bakterierne *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*. Produktet er fremstillet ved koagulering med tilsætning af forbehandlet ostegær, modnet i saltlage og bestemt til konsum.

Organoleptiske kendetegn

— Udseende: Hvidt, porcelænslignende rent snit, med eller uden isolerede luftlommer forårsaget af bakterier, uden synlig lagdeling, med en farve, der er specifik for mælketypen. Stykkerne er velformede, lette at adskille og smuldrer ikke.

— Form: Firkantede stykker med kvadratisk bund og rektangulære sider — længde: 100-220 mm, bredde: 100-110 mm, højde: 80-100 mm.

— Størrelse: mellem 0,2 og 2,0 kg.

— Farve: Hvid med en specifik farvenuance for hver mælketype.

— Konsistens: Moderat fast og bøjelig.

— Smag: Specifik for ost modnet i saltlage. Moderat saltet med en behagelig udtalt mælkesyrearoma. Det er kombinationen af starterkulturen og modningen i saltlage, der bestemmer produktets smag og aroma, snarere end mælketypen fra forskellige dyr. Starterkulturerne, hvor *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus* indgår i symbiose, samt fermenteringsprocesserne påvirker produktets typiske organoleptiske egenskaber.

([1]) EUT L 343 af 14.12 2012, s. 1.

Fysisk-kemiske egenskaber

— Det færdige produkt »Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene« skal have et tørstofindhold på mindst 46 %, når det er fremstillet af komælk, gedemælk og blandet mælk, og på mindst 48 %, når det er fremstillet af fåre- og bøffelmælk.

— Fedtindholdet i tørstoffet skal være mindst 44 % for komælk og gedemælk, 48 % for bøffelmælk og fåremælk og 45 % for blandet mælk.

— Det færdige produkt skal have et syreindhold svarende til en pH-værdi på 4,2-4,4 eller til 200-300 °T.

— Konserveringsmidler, stabilisatorer og emulgatorer er ikke tilladt i det færdige produkt.

— Saltindholdet skal være 3,5 % ± 0,5 % af ostens samlede masse og 6-10 % af saltlagen.

— Modenhed (forholdet mellem opløseligt og totalt protein i %) skal være mindst 14 % for ost fremstillet af komælk, bøffelmælk, gedemælk og blandet mælk og 16 % for ost fremstillet af fåremælk.

— Denne modenhedsgrad opnås med en modningsperiode på mindst 45 dage for ost fremstillet af komælk og gedemælk og 60 dage for ost fremstillet af fåremælk, bøffelmælk og blandet mælk.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foder med oprindelse uden for det geografiske område udgør op til 20 % pr. år. Det er nødvendigt at supplere foderet under ugunstige klimaforhold, når der ikke produceres tilstrækkeligt foder i det geografiske område. Da dyrene kun får en lille mængde foder med oprindelse uden for det geografiske område, påvirker det ikke produktets egenskaber, som hovedsagelig skyldes det geografiske miljø.

Ud over det supplerende foder går dyrene på græs, og græsgangene er spredt over hele landet. Græsningsperioden varer fra marts til november. De naturlige og klimatiske forhold i Bulgarien er gunstige for husdyravl, idet dyrene året rundt fodres med en blanding af græs, der består af både frisk græs, hø og ensilage. Den lange græsningsperiode er årsagen til, at råmælken indeholder mange forskellige mineraler og vitaminer. Mælken har et specifikt afbalanceret indhold af de vigtigste næringsstoffer såsom mineraler (kalium, magnesium, phosphor og calcium), proteiner og vitaminer (A, B, E, D og folinsyre), der stammer kvægets græsning. Næringsstofferne forefindes i det færdige produkt.

Den råmælk, der anvendes til fremstilling af »Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene«, har oprindelse i Bulgarien. Et af råmælkens særlige kendetegn er det høje indhold af *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Starterkulturer af bakterierne *Lactococcus lactis subsp. lactis* og *Lactobacillus casei* samt de symbiotiske starterkulturer af bakterierne *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*, som ikke er genstand for genetisk modifikation, skal også produceres på Bulgariens område.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionsprocessen finder sted på Bulgariens område.

Etape 1 — godkendelse, klassificering, standardisering og opbevaring af råvarer

Etape 2 — pasteurisering af mælk

Etape 3 — koagulering af mælk

Etape 4 — opskæring og forarbejdning af koagel

Etape 5 — presning af ostemassen

Etape 6 — saltning — våd- eller tørsaltning

Etape 7 — formodning

Etape 8 — yderligere saltning og lukning af pakninger

Etape 9 — ostemodning i saltlage

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet udskæres, emballeres og mærkes på mejerier i Bulgarien, hvor det er fremstillet. Emballering i forbrugsenheder efter modningsfasens afslutning skal finde sted på det mejeri i Bulgarien, hvor produktet er fremstillet. Ellers er der risiko for ændringer i produktets fysisk-kemiske, mikrobiologiske og smagsmæssige egenskaber. Produktet skal emballeres, umiddelbart efter det er taget op af saltlagen, for at begrænse kontakt med luft. Produktet er stærkt hygroskopisk, hvilket betyder, at det meget let absorberer andre lugte, hvilket kan forringe smagen og påvirke kvaliteten. Osten kan vakuumpakkes i polyethylenfolie eller emballeres i metaldåser, plastbeholdere og trææsker.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område, hvor »Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene« fremstilles, er Bulgarien.

5. Tilknytning til det geografiske område

»Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene« er kendt under navnet i Bulgarien og i hele verden. Det har været omtalt i talrige tidsskrifter og publikationer.

Osten fremstilles i hele Bulgarien efter en velkendt teknik. Gunstige natur- og klimaforhold i Bulgarien bidrager til udviklingen af mælkesyrebakterier såsom *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, som anvendes i produktionen og påvirker ostens særlige egenskaber.

Dr. Stamen Grigoroff, en lægestuderende ved universitetet i Genève, tilskrives opdagelsen af bakterien i 1905. Kort efter i 1907 fik den stavformede mikroorganisme, han havde opdaget, betegnelsen Bacillus bulgaricus (Grigoroff), og i dag benævnes den ifølge Bergeys klassifikation *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (navnet fremhæver tilknytningen til området).

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Det relativt milde klima med moderat varme og fugt er typisk for Bulgarien, som er det geografiske område, hvor osten fremstilles. Den årlige gennemsnitstemperatur i det meste af Bulgarien ligger på mellem 10 °C og 14 °C, hvilket er typisk for tempererede klimazoner. De naturlige og klimatiske forhold er en forudsætning for tilstedeværelsen af græsgange både i lavlandet på sletterne og i bjergene, hvilket fremmer mælkeproduktionen. Naturlige og sådede græsningsarealer og enge sikrer dyrene en afbalanceret og varieret kost bestående af græs, bælgplanter og korn. Disse kulturer trives i både lavlandsområder og højtliggende bjergområder. Over 2 000 typer af urter, f.eks. stenkløver, markbynke, hyrdetaske og andre, vokser naturligt på græsgangene. De vigtigste aktive biologiske stoffer, der giver de antioxiderende egenskaber, er phenolderivater og A-, E- og C-vitamin. De tilfører foderet en særlig aroma og råmælken både aroma og indholdsstoffer. Kvægets græsning og den supplerende fodring med foder hovedsagelig fra det geografiske område har en positiv indvirkning på mineral- og vitaminindholdet i råmælkens sammensætning. Produktets kemiske sammensætning, fysisk-kemiske egenskaber og biologiske modenhed påvirker produktets smag og kvalitet.

Klimaforholdene bidrager til udviklingen af mælkesyrebakterier såsom *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, der findes overalt i Bulgarien. Bakterien er naturligt forekommende i Bulgarien, hvor den findes i store mængder i landets flora og fauna og i duggen fra græs på engene og i kildevand. I det videnskabelige fagtidsskrift Scripta Scientifica Pharmaceutica (bind 1, 2014, s. 25) fastslås det, at »*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* kun reproducerer sig i det nuværende Bulgarien [...]. I andre dele af verden muterer bakterien og reproducerer sig ikke længere efter 1-2 fermenteringer«. Det er netop bakterien, der giver produktet de specifikke egenskaber.

5.2. *Menneskelige faktorer*

Den bulgarske ostebranche har en lang historisk tradition. Historiske referencer til ostemejerier går helt tilbage til 1558. De lokale bulgarske familielandbrugs viden og traditioner, der er blevet overleveret gennem generationer, er afgørende for fremstillingen af denne ost. Osteproducenterne anvender deres viden i den teknologiske proces og ved koagulering af mælken, opskæring af koaglet, presning af ostemassen og saltning. Når mælken koagulerer, måles råmælkens temperatur samt mængden af gær og starterkultur, da det er afgørende faktorer for dannelsen af koagel af høj kvalitet. Osteproducenterne omrører ostemassen manuelt med rolige bevægelser for at undgå at ødelægge koaglet. En korrekt manuel forarbejdning af koaglet er vigtig for at opnå den moderat faste og elastiske konsistens. Ved hjælp af specielle knivredskaber med flere knivskær skæres koaglet også manuelt i tern af en bestemt størrelse. I publikationen *Млекарство* [mejeribrug] (prof. Nikola Dimov et al., Sofia, 1975) beskrives det, at presningen er den mest sårbare proces, som »skal tilpasses, så overskydende valle løber fra, ostemassen presses sammen og der opnås den ønskede skorpedannelse på overfladen af formen«. Osteproducenternes viden og færdigheder er igen vigtige ved saltningsprocessen, og en korrekt saltning på det rigtige tidspunkt sikrer den særlige og moderat saltede smag. Saltningsgraden og -hastigheden overvåges, hvilket har stor indflydelse på de mikrobiologiske og biokemiske processer under modning og lagring. Maskinelt udstyr blev indført under industrialiseringen, men koagulering og forarbejdning foregår fortsat manuelt. Ostefremstillingshåndværket overleveres fra én producent til den næste, så den traditionelle fremstillingsmetode bevares.

Den viden og de færdigheder, der danner grundlag for osteproduktionen, er beskrevet i flere bøger. I 1872 udgav magasinet *Читалище* en artikel med titlen »Производство на сирене« [Osteproduktion], og i 1903 blev teknikken beskrevet af Hristo G. Tahtunov i bogen *Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене* [Fremstilling af gul ost og hvid ost i saltlage]. To år senere opdagede dr. Stamen Grigoroff bakterien *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, og bakteriestammer blev isoleret og udvalgt i Bulgarien. Kombineret med *Streptococcus thermophilus* i forholdet 1:1 og ved en temperatur på 39-40 °C tilpasser *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* sig til gæringsprocessen, efterhånden som osten modnes. Under modningen får osten med betegnelsen »Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene« den karakteristiske smag og aroma. I 1934 indførte det bulgarske landbrugsselskab pasteurisering af råmælk og anvendelse af rene kulturer i produktionen. Efterfølgende har undersøgelser foretaget af Institute of Milk Industry i Vidin også påvist, at den bulgarske bakterie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* i fremstillingen af produktet danner grundlag for produktets særlige smag og aroma.

5.3. *Produktets egenskaber*

Produktets særlige smag og konsistens, der er de vigtigste kendetegn, opnås ved en traditionel produktionsteknik, hvor mælkesyrebakterien *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* har afgørende betydning.

Mælkesyrebakteriernes vigtigste funktion i starterkulturen er at producere mælkesyre under mælkesyrefermenteringen. Enzymerne indgår i proteolyse og omdannelse af aminosyrer til aromatiske forbindelser og bidrager også til ostens modning. Det er en kompleks proces at opnå ostens specifikke smag på grund af den unikke kombination af mikrobiologiske, biokemiske og teknologiske faktorer. Produktets smag dannes både af starterkulturens behagelige mælkesyrearoma og af saltlagen i kombination med en let og samtidig markant bitterhed, der skyldes nedbrydningsprodukter fra komplekse proteiner og visse aminosyrer, navnlig glutaminsyre. Under modning er der ca. 130 typer flygtige stoffer: aminer, aldehyder, alkoholer, carboxylsyrer, methylketoner, ethylestere, svovlforbindelser og aromatiske kulbrinter dannes i saltlagen og giver produktet den karakteristiske smag og aroma. Kombinationen af smag og aroma danner ostens »bouquet«.

5.4. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

De naturlige og klimatiske forhold i det geografiske område, der er kendetegnet ved moderat varme og fugt, fremmer udviklingen af mælkesyrebakterier, der er typiske for den regionale mikroflora, såsom *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Starterkulturer af *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus* er vigtige for den behagelige mælkesyresmag og -aroma, som »Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene« er kendt for. De dannes under modningsprocessen i saltlagen. Osten fremstilles ved særlige mikrobiologiske processer med brug af rene kulturer med *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* og særlige produktionsforhold, der er gunstige for deres udvikling.

Osteproducenternes traditionelle metoder og håndelag spiller en afgørende rolle i produktionen. De anvendes i den teknologiske proces, navnlig ved koagulering af mælken, opskæring af koaglet, presning af ostemassen og saltning. Når mælken koagulerer, måles råmælkens temperatur samt mængden af gær og starterkultur, da det er afgørende faktorer for dannelsen af koagel af høj kvalitet. Det er vigtigt for at opnå den moderat faste og elastiske konsistens. Det er også vigtigt at skære koaglet med håndkraft med særlige skæreredskaber med flere knivskær. Osteproducenternes viden og færdigheder er igen vigtige ved saltningsprocessen, hvor der ønskes en særlig og moderat saltet smag.

Produktets særlige egenskaber skyldes også den råmælk, der skal produceres i det geografiske område. Kvægets græsning i området påvirker råmælkens aroma og smag og det høje indhold af *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Den lange græsningsperiode er årsagen til, at råmælken indeholder mange forskellige mineraler og vitaminer. Den har et specifikt afbalanceret indhold af mineralske stoffer såsom kalium, magnesium, fosfor og calcium, proteiner og vitaminer (A, B, E, D og folsyre). Mælkens kemiske sammensætning, fysisk-kemiske egenskaber og biologiske modenhed samt modningsforholdene påvirker i væsentlig grad ostens kvalitet og smag.

»Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene« anvendes på mange måder i madlavningen, da strukturen bliver elastisk ved opvarmning. Produktet indgår som ingrediens i traditionelle retter i regionen, herunder shopskasalat, »banitsa« [en bagt ret], »mish-mash« [røræg med grøntsager], som beskrevet af Maria Baltadzhieva.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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