

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 129/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“

EU-Nr.: PDO-BG-02656 — 4.2.2021

g. U. (X) g. g. A. ()

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Republik Bulgarien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 – Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ ist ein fermentiertes Milcherzeugnis, das aus Kuh-, Schaf-, Ziegen-, Büffel- oder Mischmilch unter Zugabe von Starterkulturen mit *Lactococcus lactis subsp. lactis* und *Lactobacillus casei* sowie symbiotischen Starterkulturen aus den Bakterien *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* erzeugt wird. Es entsteht durch Gerinnung mit Hefe für Käse, wird der notwendigen Behandlung unterzogen, reift in Salzlake und ist zum Verzehr bestimmt.

Organoleptische Eigenschaften

- Aussehen: Weiße, porzellanartige, saubere Schnittkante, mit oder ohne vereinzelte, durch Bakterien verursachte Lufteinschlüsse, ohne erkennbare Schichtung, mit einer für die Milchsorte typischen Farbe. Die Stücke sind gut geformt, lassen sich leicht voneinander trennen und bröckeln nicht.
- Form: Parallelepipetische Stücke mit einer quadratischen Grundfläche und rechteckigen Seiten – Länge: 100 bis 220 mm, Breite: 100 bis 110 mm, Höhe: 80 bis 100 mm.
- Größe: 0,2 bis 2,0 kg.
- Farbe: Weiß, mit einer für jede Milchsorte spezifischen Farbnuance.
- Textur: Mäßig fest, geschmeidig.
- Geschmack: Spezifisch für gereiften Käse in Salzlake. Mäßig salzig mit einem angenehm ausgeprägten Milchsäuregeschmack. Für den Geschmack und das Aroma des Erzeugnisses sind die Zusammensetzung der Starterkultur und die Reifung in Salzlake ausschlaggebend, nicht die Art der Milch der verschiedenen Tiere. Die Starterkulturen, in denen *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* eine symbiotische Beziehung eingehen, sowie die Fermentationsprozesse beeinflussen die typischen organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Physikalisch-chemische Eigenschaften

- Die Trockenmasse des Enderzeugnisses muss bei „Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ aus Kuh-, Ziegen- und Mischmilch mindestens 46 % betragen und mindestens 48 % bei „Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ aus Schaf- und Büffelmilch.
- Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss bei Kuh- und Ziegenmilch mindestens 44 %, bei Büffel- und Schafmilch mindestens 48 % und bei Mischmilch mindestens 45 % betragen.
- Der Säuregrad des Endprodukts muss zwischen pH 4,2 und 4,4 bzw. zwischen 200 und 300 °Th liegen.
- Konservierungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren sind im Endprodukt nicht erlaubt.
- Der Salzgehalt muss 3,5 % ± 0,5 % in der Gesamtmasse des Käses und 6 bis 10 % in der Salzlake betragen.
- Der Reifegrad (Verhältnis von löslichem zu Gesamtprotein, in %) beträgt bei Käse aus Kuh-, Büffel-, Ziegen- und Mischmilch mindestens 14 % und bei Käse aus Schafmilch mindestens 16 %.
- Dieser Reifegrad wird mit einer Mindestreifezeit von 45 Tagen für Käse aus Kuh- und Ziegenmilch und 60 Tagen für Käse aus Schaf-, Büffel- und Mischmilch erreicht.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Für Futtermittel von außerhalb des geografischen Gebiets gilt über das Jahr gerechnet eine Höchstmenge von 20 %. Eine Ergänzung ist bei ungünstigen klimatischen Verhältnissen erforderlich, wenn das im geografischen Gebiet erzeugte Futter nicht ausreicht. Da die Tiere nur eine kleine Menge an Futtermitteln von außerhalb des geografischen Gebiets erhalten, werden die auf das geografische Umfeld zurückzuführenden Eigenschaften des Erzeugnisses hiervon nicht beeinflusst.

Zusätzlich zur Fütterung gehen die Tiere auf die Weide. Die Weiden sind über das ganze Land verteilt. Die Weideperiode dauert von März bis November. Die natürlichen und klimatischen Verhältnisse in Bulgarien sind günstig für die Viehhaltung und die ganzjährige Fütterung der Tiere mit einer Mischung aus Gräsern, die sowohl frisch als auch in Form von Heu und Silage verwendet werden. Die längere Weideperiode ist der Grund für die Vielfalt an Mineralien und Vitaminen in der Rohmilch. Diese besitzt durch die Weidehaltung der Milchtiere einen spezifischen, ausgewogenen Gehalt an den wichtigsten Inhaltsstoffen wie z. B. Mineralstoffen (Kalium, Magnesium, Phosphor und Calcium), Proteinen und Vitaminen (A, B, E, D und Folsäure). Diese Nährstoffe sind im Endprodukt enthalten.

Die für die Herstellung von „Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ verwendete Rohmilch stammt aus der Republik Bulgarien. Ein besonderes Merkmal der Rohmilch ist der hohe Gehalt an *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Die Starterkulturen der Bakterien *Lactococcus lactis subsp. lactis* und *Lactobacillus casei* sowie die symbiotischen Starterkulturen der Bakterien *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*, die nicht genetisch verändert werden, müssen ebenfalls im Hoheitsgebiet der Republik Bulgarien erzeugt werden.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Erzeugungsschritte müssen im Hoheitsgebiet der Republik Bulgarien erfolgen.

Schritt 1 – Annahme, Klassifizierung, Standardisierung und Lagerung von Rohstoffen

Schritt 2 – Pasteurisierung der Milch

Schritt 3 – Milchgerinnung

Schritt 4 – Schneiden und Verarbeitung des Labkoagulums

Schritt 5 – Pressen des Käsebruchs

Schritt 6 – Salzung, wahlweise nass oder trocken

Schritt 7 – Vorreifung

Schritt 8 – Zusätzliches Einsalzen und Verschließen der Packstücke

Schritt 9 – Käsereifung in Salzlake

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Erzeugnis wird in dem Molkereibetrieb in der Republik Bulgarien, in der es hergestellt wurde, geschnitten, verpackt und etikettiert. Das Verpacken in Verbrauchereinheiten nach Abschluss der Reifung muss in dem Molkereibetrieb in der Republik Bulgarien erfolgen, in dem das Erzeugnis hergestellt wurde. Andernfalls besteht die Gefahr, dass sich die physikalisch-chemischen, mikrobiologischen und geschmacklichen Eigenschaften des Erzeugnisses ändern. Das Erzeugnis muss sofort nach der Entnahme aus der Salzlake verpackt werden, um den Kontakt mit der Luft zu begrenzen. Das Erzeugnis ist stark hygroskopisch, was bedeutet, dass es sehr leicht Fremdgerüche absorbiert, was zu einer Geschmacksverschlechterung führen kann und die Qualität beeinträchtigt. Der Käse kann in gut verschlossene Vakuumverpackungen aus Polyethylenfolie, in Metalldosen, Kunststoffboxen und Holzfässer verpackt werden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet, in dem „Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ hergestellt wird, ist die Republik Bulgarien.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

„Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ ist unter diesem Namen in Bulgarien und weltweit bekannt. Der Käse war und ist Gegenstand zahlreicher Zeitschriften und Veröffentlichungen.

Er wird in ganz Bulgarien nach einem bewährten Verfahren hergestellt. Die natürlichen und klimatischen Verhältnisse in Bulgarien begünstigen die Entwicklung von Milchsäurebakterien wie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, das für die Herstellung des Käses verwendet wird und seine spezifischen Merkmale prägt.

Dr. Stamen Grigoroff, Medizinstudent an der Universität Genf, wird die Entdeckung des Bakteriums im Jahr 1905 zugeschrieben. Wenig später, im Jahr 1907, erhielt der stäbchenförmige Mikroorganismus den Namen *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff) und ist heute nach der Klassifikation von Bergey als *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* bekannt (wobei der Name wiederum den Bezug zum Gebiet unterstreicht).

5.1. Spezifität des geografischen Gebiets

Ein relativ mildes Klima mit mäßiger Hitze und Feuchtigkeit ist typisch für Bulgarien, das geografische Gebiet, in dem der Käse hergestellt wird. Die durchschnittliche Jahrestemperatur für den größten Teil Bulgariens liegt zwischen 10 °C und 14 °C, typisch für die gemäßigten Breitengrade. Die natürlichen und klimatischen Verhältnisse schaffen die Voraussetzungen für Weideland sowohl im Flachland als auch in den Berggebieten, was für die Milchproduktion günstig ist. Natürliche und eingesäte Weiden und Wiesen bieten den Tieren durch das Vorhandensein von Gräsern, Leguminosen und Getreide eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung. Diese Kulturen gedeihen sowohl im Tiefland als auch im Hochgebirge. Über 2 000 Kräuterarten wie Steinklee, Feld-Beifuß, Hirtentäschel und andere Arten wachsen auf Naturweiden. Die wichtigsten biologisch aktiven Substanzen, die für ihre antioxidativen Eigenschaften verantwortlich sind, sind Phenolderivate sowie die Vitamine A, E und C. Sie wirken sich positiv auf das Aroma des Futters sowie auf das Aroma und die Zusammensetzung der Rohmilch aus. Die Weidehaltung der Milchtiere und ihre Beifütterung hauptsächlich mit Futtermitteln aus dem geografischen Gebiet erhöhen den Mineral- und Vitamingehalt der Rohmilch. Die chemische Zusammensetzung, die physikalisch-chemischen Eigenschaften und die biologische Reife beeinflussen den Geschmack und die Qualität des Erzeugnisses.

Die klimatischen Verhältnisse begünstigen die Entwicklung von Milchsäurebakterien wie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, das in Bulgarien überall zu finden ist. Das Bakterium ist in Bulgarien natürlicherweise vorhanden und kommt dort in großen Mengen in der Flora und Fauna sowie im Tau des Wiesengrases und im Quellwasser vor. Die wissenschaftliche Fachzeitschrift *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (Bd. 1, 2014, S. 25) stellt fest, dass „*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* sich nur auf dem Gebiet des heutigen Bulgariens vermehrt [...]. In anderen Teilen der Welt mutiert es und hört nach 1 bis 2 Fermentationen auf, sich zu vermehren.“ Dieses Bakterium prägt die besonderen Merkmale des Erzeugnisses.

5.2. Menschliche Faktoren

Die Käseherstellung in Bulgarien kann auf eine lange historische Tradition zurückblicken. Historische Erwähnungen von Käsereien gehen bis auf das Jahr 1558 zurück. Das von Generation zu Generation weitergegebene Wissen und die Traditionen der lokalen landwirtschaftlichen Familienbetriebe sind für die Herstellung dieses Käses von entscheidender Bedeutung. Die Käser wenden ihre Fähigkeiten im technologischen Prozess an, beim Gerinnen der Milch, beim Schneiden des Labkoagulums, beim Pressen des Käsebruchs und beim Salzen. Bei der Gerinnung der Milch überwachen sie die Temperatur der Rohmilch sowie die Menge an Hefe und Starterkulturen, da diese für die Bildung eines hochwertigen Labgerinnsels entscheidend sind. Die Käser rühren den Käsebruch von Hand mit gleichmäßigen Bewegungen, um ein Zerschlagen des Labkoagulums zu vermeiden. Die korrekte manuelle Verarbeitung des Labkoagulums ist wichtig, um eine mäßig feste und elastische Konsistenz zu erreichen. Auch hier wird das Labkoagulum von Hand mit speziellen Mehrfachmessern in Würfel einer bestimmten Größe geschnitten. *Млекопръто* [Milchwirtschaft] (Prof. Nikola Dimov et al., Sofia, 1975) beschreibt das Pressen als die heikelste Phase, die „so angepasst werden muss, dass die überschüssige Molke abgetrennt und die Käsemasse verdichtet wird und sich die gewünschte Kruste auf der Oberfläche der Form bildet“. Das Wissen und Können der Käser zeigt sich auch beim Salzen, denn durch das richtige und rechtzeitige Salzen wird ein mäßig salziger spezifischer Geschmack erzielt. Der Salzgehalt und der Umfang, in dem das Erzeugnis gesalzen wird, werden überwacht, was die mikrobiologischen und biochemischen Prozesse während der Reifung und Lagerung erheblich beeinflusst. Im Zuge der Industrialisierung hielten zwar Maschinen Einzug, aber die Gerinnung und Verarbeitung erfolgen weiterhin von Hand. Die Kunst der Käseherstellung wird von einem handwerklichen Betrieb zum nächsten weitergegeben, sodass die traditionelle Methode der Herstellung des Erzeugnisses bewahrt bleibt.

Die für die Käseherstellung erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten sind in einer Reihe von Büchern beschrieben worden. Im Jahr 1872 veröffentlichte die Zeitschrift *Чуманище* einen Artikel mit dem Titel „Производство на сирене“ [Käseherstellung], und 1903 wurde die Technik von Hristo G. Tahtunov in seinem Buch *Как се прави кашикавал и бяло саламурено сирене* [Herstellung von gelbem Käse und weißem Salzlakekäse] beschrieben. Zwei Jahre später entdeckte Dr. Stamen Grigoroff das Bakterium *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, dessen Stämme in Bulgarien isoliert und selektiert wurden. In Kombination mit *Streptococcus thermophilus* im Verhältnis 1:1 und bei einer Temperatur von 39–40 °C passt sich *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* während der Reifung des Käses an den Fermentationsprozess an. Die Reifung des Käses verleiht dem „Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ seinen spezifischen Geschmack und sein spezifisches Aroma. Im Jahr 1934 führte die Bulgarische Landwirtschaftsgesellschaft die Pasteurisierung von Rohmilch und die Verwendung von Reinkulturen in der Produktion ein. Später ergaben Untersuchungen des Instituts für Milchindustrie in Vidin, dass die Beteiligung des bulgarischen Bakteriums *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* an der Herstellung des Erzeugnisses die Grundlage für seinen spezifischen Geschmack und sein typisches Aroma bildet.

5.3. Merkmale des Erzeugnisses

Der besondere Geschmack und die Textur des Erzeugnisses als Hauptmerkmale werden durch eine traditionelle Produktionstechnologie erreicht, bei der das Milchsäurebakterium *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* eine entscheidende Rolle spielt.

Die Hauptfunktion der Milchsäurebakterien in den Starterkulturen ist die Bildung von Milchsäure während der Milchsäuregärung. Ihre Enzyme sind an der Proteolyse und an der Umwandlung von Aminosäuren in aromatische Verbindungen beteiligt und tragen auch zur Reifung des Käses bei. Die Erzielung des spezifischen Geschmacks des Käses ist ein komplexer Prozess, der sich aus einer einzigartigen Kombination mikrobiologischer, biochemischer und technologischer Faktoren ergibt. Der Geschmack des Erzeugnisses wird nicht nur durch den angenehmen Milchsäuregeschmack dieser Starterkultur und der Salzlake geprägt, sondern auch durch die leichte, unaufdringliche Bitterkeit der Abbauprodukte komplexer Proteine und bestimmter Aminosäuren, insbesondere der Glutaminsäure. Während der Reifung entstehen etwa 130 Arten von flüchtigen Substanzen: In der Salzlake bilden sich Amine, Aldehyde, Alkohole, Carbonsäuren, Methylketone, Ethylester, Schwefelverbindungen und aromatische Kohlenwasserstoffe, die dem Erzeugnis seinen charakteristischen Geschmack und Geruch verleihen. Die Kombination aus Geschmack und Aroma bildet das „Bouquet“ des Käses.

5.4. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

Die natürlichen und klimatischen Verhältnisse des geografischen Gebiets, gekennzeichnet durch mäßige Hitze und Feuchtigkeit, begünstigen die Entwicklung der für die regionale Mikroflora typischen Milchsäurebakterien wie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Starterkulturen von *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* prägen den angenehmen Milchsäuregeschmack und das Aroma von „Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“. Sie bilden sich während des Reifungsprozesses in der Salzlake. Dieser Käse wird mithilfe spezifischer mikrobiologischer Verfahren auf der Grundlage von Reinkulturen von *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* und spezifischer, für deren Entwicklung günstige Parameter erzeugt.

Die Traditionen und das Können der Käser spielen bei der Herstellung eine entscheidende Rolle. Diese Traditionen und dieses Können werden im technologischen Prozess angewandt, insbesondere beim Gerinnen der Milch, beim Schneiden des Labkoagulums, beim Pressen des Käsebruchs und beim Salzen. Bei der Gerinnung der Milch werden die Temperatur der Rohmilch sowie die Menge an Hefe und Starterkulturen überwacht, da diese für die Bildung eines hochwertigen Labgerinnsels entscheidend sind. Dies ist wichtig, um die mäßig feste und elastische Konsistenz zu erreichen. Auch das Schneiden des Labkoagulums von Hand mit speziellen Mehrfachmessern ist wichtig. Das Wissen und Können der Käser zeigt sich auch beim Salzen, durch das ein mäßig salziger spezifischer Geschmack erzielt wird.

Das Erzeugnis verdankt seine besonderen Merkmale auch der Rohmilch, die aus dem geografischen Gebiet stammen muss. Die Weidehaltung von Milchtieren im Gebiet beeinflusst das Aroma und den Geschmack der Rohmilch und den hohen Gehalt an *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Die längere Weideperiode ist der Grund für die Vielfalt an Mineralien und Vitaminen in der Rohmilch. Letztere besitzt einen spezifischen, ausgewogenen Gehalt an Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium, Phosphor und Calcium, Proteinen und Vitaminen (A, B, E, D und Folsäure). Die chemische Zusammensetzung, die physikalisch-chemischen Eigenschaften und die biologische Reife der Milch sowie die Reifungsbedingungen haben einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des Käses.

„Българско бяло саламурено сирене/Bulgarsko byalo salamureno sirene“ ist in der Küche vielseitig einsetzbar, da seine Struktur beim Erhitzen elastisch wird. Das Erzeugnis ist Bestandteil traditioneller Gerichte in der Region, darunter Shopska-Salat, „Banitsa“ (eine Mehlspeise) und „Mish-mash“ (ein Gemüse-Ei-Gericht), wie von Maria Baltadzhieva beschrieben.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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