

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2023/C 129/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

ELi nr: PDO-BG-02656 – 4.2.2021

KPN (X) KGT ()

1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Bulgaaria Vabariik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ on hapendatud piimatoode, mis on valmistatud lehma, lamba, kitse või pühvli täispiimast või segapiimast baktereid *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* ja *Lactobacillus casei* sisaldavate starterkultuuride, samuti bakterite *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ja *Streptococcus thermophilus* sümbiootiliste starterkultuuride lisamisega, kalgendades piima pärmiga, et saada nõuetekohaselt töödeldud ja soolvees laagerdatud juust, mis on ette nähtud tarbimiseks.

Organoleptilised omadused

— Välimus: valge, portselanitaolise puhta pinnaga, bakterite põhjustatud üksikute aukudega või ilma aukudeta, selgelt eristatavate kihtideta, kasutatud piimaliigile omase värvusega. Tükid on kindla kujuga, kergesti eraldatavad ja ei lagune.

— Kuju: ruudukujulise põhja ja ristkülikukujuliste külgedega rööptahukakujulised tükid – pikkus: 100–220 mm, laius: 100–110 mm, kõrgus: 80–100 mm.

— Suurus: 0,2–2,0 kg.

— Värvus: valge, kasutatud piimaliigile omase konkreetse värvivarjundiga.

— Tekstuur: mõõdukalt tihke, vetruv.

— Maitse: soolvees laagerdunud juustule omane maitse. Mõõdukalt soolane, meeldivalt tuntava piimhappemaitsega. Toote maitse ja aroom tulenevad starterkultuuri koostisest ja soolvees laagerdumisest, mitte eri loomade piimast. Tootele iseloomulikke organoleptilisi omadusi mõjutavad starterkultuurid, milles bakteritel *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ja *Streptococcus thermophilus* on sümbiootiline suhe, ning hapendamisprotsess.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Füüsikalised-keemilised omadused

- Lõpptoote kuivainesisaldus peab olema lehma-, kitse- ja segapiimast valmistatud toote „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ puhul vähemalt 46 % ning lamba- ja pühvlipiimast valmistatud toote „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ puhul vähemalt 48 %.
- Kuivaine rasvasisaldus ei tohi olla lehma- ja kitsepiima puhul alla 44 %, pühvli- ja lambapiima puhul alla 48 % ja segapiima puhul alla 45 %.
- Lõpptoote happesus peab olema vahemikus 4,2–4,4 pH või 200–300 °T.
- Lõpptootes ei ole lubatud kasutada säilitusaineid, stabilisaatoreid ega emulgaatoreid.
- Soolasisaldus juustu kogumassis peab olema 3,5 % ± 0,5 % ning soolvees 6–10 %.
- Laagerdumise määr (lahustuva valgu protsent kogu valgusisaldusest) on lehma-, pühvli-, kitse- ja segapiimast valmistatud juustu puhul vähemalt 14 % ning lambapiimast valmistatud juustu puhul vähemalt 16 %.
- See laagerdumisaste saavutatakse lehma- ja kitsepiimast valmistatud juustu puhul vähemalt 45 päeva pikkuse laagerdumisperioodi jooksul ning lamba-, pühvli- ja segapiimast valmistatud juustu puhul vähemalt 60 päeva pikkuse laagerdumisperioodi jooksul.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Mujalt kui geograafilisest piirkonnast pärit sööda maht on aastas kuni 20 %. Täiendav sööt on vajalik ebasoodsates ilmastikutingimustes, kui geograafilises piirkonnas toodetud söödast ei piisa. Kuna loomadele antakse ainult väikeses koguses mujalt kui geograafilisest piirkonnast pärit sööta, siis ei mõjuta see toote omadusi, mis tulenevad peamiselt geograafilisest keskkonnast.

Lisaks sööda andmisele karjatatakse loomi karjamaal. Karjamaad paiknevad kogu riigis. Loomi karjatatakse märtsist novembrini. Bulgaaria looduslikud ja ilmastikutingimused soodustavad karjakasvatust ning loomade aastaringset söötmist kõrreliste seguga, mida kasutatakse nii värskelt kui ka heina ja silona. Tänu pikemale karjatamisperioodile sisaldab toorpiim mitmesuguseid mineraale ja vitamiine. Toorpiim sisaldab lüpsiloomade karjatamise tulemusena konkreetes tasakaalustatud koguses selliseid peamisi koostisaineid nagu mineraalained (kaalium, magneesium, fosfor ja kaltsium), valgud ja vitamiinid (A, B, E, D ja foolhape). Need toitained sisalduvad lõpptootes.

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ tootmisel kasutatav toorpiim on pärit Bulgaaria Vabariigist. Toorpiima eripära on bakterite *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* suur sisaldus.

Bulgaaria Vabariigi territooriumil peavad olema toodetud ka bakterite *Lactococcus lactis subsp. lactis* ja *Lactobacillus casei* starterkultuurid ning bakterite *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ja *Streptococcus thermophilus* sümbiootilised starterkultuurid ja need ei tohi olla geneetiliselt muundatud.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisprotsessi etapid toimuvad Bulgaaria Vabariigi territooriumil.

1. etapp – toorainete vastuvõtmine, liigitamine, standardimine ja säilitamine
2. etapp – piima pastöriseerimine
3. etapp – piima kalgendamine
4. etapp – kalgendi lõikamine ja töötlemine
5. etapp – juustumassi pressimine
6. etapp – soola lisamine märjalt või kuivalt
7. etapp – eellaagerdamine
8. etapp – täiendav soola lisamine ja pakendite sulgemine
9. etapp – juustu laagerdamine soolvees

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toode lõigatakse, pakendatakse ja märgistatakse selles Bulgaaria Vabariigi meiereis, kus toode toodeti. Pärast laagerdumisetapi lõppu tuleb toode pakendada tarbijapakenditesse selles Bulgaaria Vabariigi meiereis, kus toode toodeti. Vastasel juhul võivad toote füüsilis-keemilised, mikrobioloogilised ja maitseomadused muutuda. Toode tuleb pakendada kohe pärast soolveest eemaldamist, et selle kokkupuude õhuga oleks piiratud. Toode on väga hügrokoopne, mis tähendab, et see omandab väga kergesti muid lõhnu, mis võib rikkuda toote maitse ja mõjutada selle kvaliteeti. Juustu võib pakendada hästi suletud polüetüleenkilest vaakumpakenditesse, metallnõudesse, plastkarpidesse ja puidust vaatidesse.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ tootmise geograafiline piirkond on Bulgaaria Vabariik.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toodet „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ tuntakse selle nime all Bulgaarias ja mujal maailmas. Sellest on kirjutatud paljudes ajakirjades ja väljaannetes.

Seda juustu toodetakse kogu Bulgaarias hästi väljakujunenud meetodeid kasutades. Bulgaaria soodsad looduslikud ja ilmastikutingimused soodustavad selliste piimhappebakterite arengut nagu *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, mida kasutatakse kõnealuse toote tootmisel ja mis mõjutab selle eriomadusi.

Kõnealuse bakteri avastas 1905. aastal Genfi Ülikooli meditsiinitudeng Stamen Grigoroff. Peagi pärast seda, 1907. aastal, hakati tema avastatud kepikujulise mikroorganismi kohta kasutama nimetust *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff) ning praegu kasutatakse Bergey liigituse alusel selle kohta nimetust *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (nimetus, mis rõhutab seost territooriumiga).

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Bulgaariale, mis on geograafiline piirkond, kus kõnealust juustu toodetakse, on omane mõõduka soojuse ja niiskusega suhteliselt leebe kliima. Enamikus Bulgaariast on aasta keskmine temperatuur vahemikus 10–14 °C, mis on iseloomulik parasvöötme laiuskraadidele. Looduslikud ja ilmastikutingimused mõjutavad karjamaade olemasolu nii tasandikel kui ka mägipiirkondades, mis soodustab piimatootmist. Looduslikud ja kultuurkarjamaad ning -niidud tagavad loomadele tasakaalustatud ja mitmekülgse toitumise, kuna neil kasvavad kõrrelised, liblikõielised taimed ja teraviljad. Need kultuurid kasvavad jõudsasti nii tasandikel kui ka kõrgemal asuvates mägipiirkondades. Looduslikel karjamaadel kasvab üle 2 000 taimeliigi, näiteks mesikas, põldpuju, hiirekõrv jms. Peamised bioloogilised aktiivained, mis annavad neile antioksideerivad omadused, on fenoolide derivaadid ning vitamiinid A, E ja C. Need täiendavad sööda aroomi ning toorpiima aroomi ja koostist. Lüpsiloomade karjatamine ja täiendav söötmine peamiselt geograafilisest piirkonnast pärineva söödaga suurendab toorpiima mineraalide ja vitamiinide sisaldust. Keemiline koostis, füüsilis-keemilised omadused ning bioloogiline laagerdumine mõjutavad toote maitset ja kvaliteeti.

Ilmastikutingimused soodustavad selliste piimhappebakterite arengut nagu *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, mis on Bulgaarias laialt levinud. See bakter on Bulgaarias looduslikult kättesaadav ning seda leidub suures koguses Bulgaaria taimestikust ja loomastikus, heinamaade kastes ning allikavees. Erialases teadusajakirjas *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (kd 1, 2014, lk 25) on märgitud, et „*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* paljuneb ainult praegusel Bulgaaria territooriumil [...]“. Muudes maailma piirkondades see muteerub ja lõpetab paljunemise pärast üht kuni kaht hapendamist“. See bakter mõjutab kõnealuse toote eriomadusi.

5.2. Inimtegurid

Bulgaaria juustutööstusel on pikk ajalugu. Ajaloolisi viiteid juustu meiereidele leidub juba 1558. aastast. Bulgaaria kohalike peretalude oskusteave ja traditsioonid, mida on ühelt põlvkonnalt teisele edasi antud, on selle juustu tootmisel üliolulised. Juustutootjad kasutavad oma oskusi tehnoloogilises protsessis, piima kalgendamisel, kalgendi lõikamisel ning juustumassi pressimisel ja soolamisel. Nad jälgivad piima kalgendamise ajal toorpiima temperatuuri ning pärmil ja starterkultuuri kogust, kuna need on kvaliteetse kalgendi tekkimiseks määrava tähtsusega. Juustutootjad segavad juustumassi käsitsi sujuvate liigutustega, et kalgend ei muutuks tükiliseks. Kalgendi õige käsitsi töötlemine on oluline, et saada mõõdukalt tihke ja elastne konsistents. Seejärel lõigatakse kalgend jällegi käsitsi eriotstarbeliste nugade abil kindla suurusega kuubikuteks. Väljaandes Млекопство (Piimakarjakasvatus) (Nikola Dimov jt, Sofia, 1975) on pressimist kirjeldatud kõige tundlikuma etapina, mida „tuleb kohandada, et oleks võimalik eraldada liigne vadak, juustumass kokku pressida ning tekitada vormi pinnale soovitatav koorik“. Juustutootjate teadmised ja oskused väljenduvad ka soolamisprotsessis, kuna täpse ja õigeaegse soolamise tulemusena saavutatakse eriomane mõõdukalt soolane maitse. Tootele lisatud soola kogust ja selle lisamise kiirust jälgitakse, sest see mõjutab oluliselt mikrobioloogilisi ja biokeemilisi protsesse laagerdumise ja säilitamise ajal. Tööstusliku pöörde käigus võeti kasutusele masinad, kuid kalgendamine ja töötlemine toimuvad jätkuvalt käsitsi. Juustutootmise oskus antakse ühelt tootjalt teisele edasi ja nii säilib toote valmistamise traditsiooniline meetod.

Juustu tootmiseks vajalikke teadmisi ja oskusi on kirjeldatud mitmes raamatus. 1872. aastal avaldati ajakirjas Читалище artikkel „Производство на сирене“ („Juustu tootmine“) ja 1903. aastal kirjeldas Hristo G. Tahtunov tootmismeetodeid oma raamatus „Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене“ („Kuidas valmistada kollast juustu ja valget soolvees laagerdatud juustu“). Kaks aastat hiljem avastas Stamen Grigoroff bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, mille tüved isoleeriti ja valiti Bulgaarias. Koos bakteriga *Streptococcus thermophilus* suhturavul üks ühele ja temperatuuril 39–40 °C kohandab *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* juustu laagerdumise ajal hapendamisprotsessi. Juustu laagerdumine annab tootele „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ eriomase maitse ja aroomi. 1934. aastal võttis Bulgaaria põllumajandusettevõtte kasutusele toorpiima pastöriseerimise ja tootmisprotsessis puhaste kultuuride kasutamise. Seejärel näitasid ka Vidini piimatööstuse instituudi uuringud, et toote eriomase maitse ja aroomi aluseks on Bulgaaria bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* kasutamine tootmisprotsessis.

5.3. Toote omadused

Toote eriomane maitse ja tekstuur, mis on selle põhiomadused, saavutatakse traditsioonilise tootmistehnoloogia abil, milles piimhappebakteril *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* on määrav roll.

Piimhappebakterite peamine otstarve starterkultuuris on toota piimhappekäärimise käigus piimhapet. Nende ensüümid osalevad proteolüüsis ja aminohapete muundamises aroomaatseteks ühenditeks ning samuti aitavad need kaasa juustu laagerdumisele. Juustu eriomase maitse saavutamine on mikrobioloogiliste, biokeemiliste ja tehnoloogiliste tegurite ainulaadse kombinatsiooni tõttu keeruline protsess. Toote maitse ei tulene ainult selle starterkultuuri ja soolvee meeldivast piimhappemaitsest, vaid ka liitvalkude ja teatavate aminohapete, eelkõige glutaamhappe lagunemissaaduste kergest ja mittehäirivast mõrudusest. Laagerdumise ajal tekib soolvees ligikaudu 130 liiki lenduvaid aineid (amiinid, aldehüüdid, alkoholid, karboksüülhapped, metüülketoonid, etüülestrid, väävlühendid ja aromaatsed süsivesinikud), mis annavad tootele selle iseloomuliku maitse ja aroomi. Maitse ja aroomi kombinatsioon moodustab juustu nn aroomi- ja maitsebuketit.

5.4. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Geograafilise piirkonna looduslikud ja ilmastikutingimused, mida iseloomustab mõõdukas soojus ja niiskus, soodustavad selliste piirkondlikule mikrofloorale omaste piimhappebakterite nagu *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* arengut. Bakterite *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ja *Streptococcus thermophilus* starterkultuurid mõjutavad toote „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ meeldivat piimhappemaitset ja -aroomi. Need tekivad soolvees laagerdumise ajal. Seda juustu toodetakse bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* puhastel kultuuridel ja nende arengut soodustavatel konkreetsetel parameetritel põhinevate eriomaste mikrobioloogiliste protsesside abil.

Tootmises on oluline roll juustutootjate traditsioonidel ja oskustel. Neid kasutatakse tehnoloogilises protsessis, täpsemalt piima kalgendamisel, kalgendi lõikamisel ning juustumassi pressimisel ja soolamisel. Juustutootjad jälgivad piima kalgendamise ajal toorpiima temperatuuri ning pärmi ja starterkultuuri kogust, kuna need on kvaliteetse kalgendi tekkimiseks määrava tähtsusega. See on oluline, et saavutada mõõdukalt tihke ja elastne konsistents. Tähtis on ka kalgendi lõikamine käsitsi, kasutades eriotstarbelisi nugasid. Juustutootjate teadmised ja oskused väljenduvad ka soolamisprotsessis, mille tulemusena saavutatakse eriomane mõõdukalt soolane maitse.

Toote eriomadused tulenevad ka toorpiimast, mis peab pärinema geograafilisest piirkonnast. Lüpsiloomade karjatamine selles piirkonnas mõjutab toorpiima aroomi ja maitset ning bakteri *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* suurt sisaldust. Tänu pikemale karjatamisperioodile sisaldab toorpiim mitmesuguseid mineraale ja vitamiine. See sisaldab konkreetsetes tasakaalustatud koguses mineraalained (nt kaalium, magneesium, fosfor ja kaltsium), valke ja vitamiine (A, B, E, D ja foolhape). Juustu kvaliteeti ja maitset mõjutavad olulisel määral piima keemiline koostis, füüsikalised-keemilised omadused ning bioloogiline laagerdumine, samuti laagerdumistingimused.

Toodet „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ kasutatakse kokanduses väga mitmesugusel viisil, kuna selle struktuur muutub kuumutamisel elastseks. Seda kasutatakse koostisosana muu hulgas sellistes piirkonna traditsioonilistes toitudes nagu *shopska* salat, *banitsa* (pagaritoode) ja *mish-mash* (munapuder köögiviljadega), mida on kirjeldanud Maria Baltadzhieva.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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