Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2023/C 129/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ([1]) per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

ES Nr.: PDO-BG-02656 – 4.2.2021

SKVN (X) SGN ( )

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Bulgarijos Respublika

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ yra vartoti skirtas fermentuoto pieno produktas, gaminamas iš nenugriebto karvių, avių, ožkų, buivolų pieno arba pieno mišinio, į kurį įmaišyta pirminių kultūrų, kuriose yra bakterijų *Lactococcus lactis subsp. lactis* ir *Lactobacillus casei*, taip pat simbiotinių pirminių kultūrų, kuriose yra bakterijų *Lactoba-cillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ir *Streptococcus thermophilus*, gaunamas sutraukiant pieną sūrio gamybai skirtomis mielėmis, tinkamai jį apdorojant ir brandinant sūryme.

Juslinės savybės

— Išvaizda: baltas, perpjovus pjūvis lygus, o vidus primena porcelianą, būna su pavienėmis skylutėmis, kurios atsiranda dėl bakterijų, arba be jų, nėra ryškiai atskirtų sluoksnių, o spalva priklauso nuo sūriui gaminti naudojamo pieno. Gabalėliai yra tinkamos formos, lengvai atskiriami ir netrupa.

— Forma: sūrio gabalėliai yra gretasienio formos su kvadratine apačia ir stačiakampiais šonais. Jų ilgis – 100–220 mm, plotis – 100–110 mm, aukštis – 80–100 mm.

— Svoris: 0,2–2,0 kg.

— Spalva: balta, o sūrio atspalvis priklauso nuo jam gaminti naudojamo pieno.

— Tekstūra: vidutinio tvirtumo, minkšta.

— Skonis: būdingas tik sūryme brandintam sūriui. Sūrokas, su švelniai juntamu pieno rūgšties poskoniu. Produkto skonį ir aromatą lemia būtent pirminių kultūrų sudėtis ir brandinimas sūryme, o ne naudojama įvairių gyvulių pieno rūšis. Pirminės kultūros, kuriose bakterijas *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ir *Streptococcus thermophilus* sieja simbiotinis ryšys, taip pat fermentacijos procesas turi įtakos produktui būdingoms juslinėms savybėms.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Fizikiniai ir cheminiai parametrai

— Gatavo produkto „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, gaminamo iš karvių ir ožkų pieno ir pieno mišinio, sausosios medžiagos kiekis turi būti ne mažesnis kaip 46 proc., o sūrio „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, gaminamo iš avių ir buivolų pieno, – ne mažesnis kaip 48 proc.

— Iš karvių ir **ožkų** pieno gaminamo produkto riebalų kiekis sausojoje medžiagoje turi būti ne mažesnis kaip 44 proc., iš buivolų ir avių pieno gaminamo produkto – 48 proc., o iš pieno mišinio gaminamo produkto – 45 proc.

— Gatavo produkto rūgštingumas turi būti 4,2–4,4 pH arba 200–300 T.

— Gatavas produktas turi būti be konservantų, stabilizatorių ir emulsiklių.

— Druskos kiekis turi sudaryti 3,5 proc. ± 0,5 proc. bendros sūrio masės ir 6–10 proc. sūryme.

— Sūrio, pagaminto iš karvių, buivolų, ožkų pieno ir pieno mišinio, brandinimo laipsnis (išreiškiamas tirpių baltymų ir bendro baltymų kiekio santykiu procentais) yra ne mažesnis kaip 14 proc., o iš avių pieno pagamintas sūrio – ne mažesnis kaip 16 proc.

— Toks iš karvių ir ožkų pieno pagaminto sūrio brandinimo laipsnis pasiekiamas brandinant jį ne trumpiau kaip 45 dienas, o iš avių ir buivolų pieno ir pieno mišinio pagaminto sūrio atveju – brandinant ne trumpiau kaip 60 dienų.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Už geografinės vietovės ribų gaunami pašarai kasmet sudaro iki 20 proc. Papildyti pašarus būtina, kai dėl nepalankių klimato sąlygų geografinėje vietovėje pagamintų pašarų nepakanka. Kadangi už geografinės vietovės ribų gautais pašarais gyvūnai šeriami tik nedideliais kiekiais, produkto savybėms, kurias daugiausia lemia geografinė aplinka, poveikis nedaromas.

Gyvuliai šeriami ne tik pašarais, bet ir yra ganomi. Ganyklos išsidėsčiusios visoje šalyje. Ganymo laikotarpis trunka nuo kovo iki lapkričio mėn. Bulgarijos gamtinės ir klimato sąlygos yra palankios gyvulininkystei ir gyvulius ištisus metus galima šerti tiek šviežia žole, tiek šienu ar silosu. Ilgesnis ganymo laikotarpis lemia tai, kad žalio pieno sudėtyje yra įvairių mineralų ir vitaminų. Besiginančių pieninių gyvūnų pieno sudėtyje yra specifinis subalansuotas pagrindinių sudedamųjų dalių, pvz., mineralinių medžiagų (kalio, magnio, fosforo ir kalcio), baltymų ir vitaminų (A, B, E, D ir folio rūgšties) kiekis. Šių maisto medžiagų yra ir gatavame produkte.

Žalio pieno, naudojamo gaminant sūrį „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, kilmės vietovė yra Bulgarijos Respublika. Išskirtinis žalio pieno požymis yra didelis bakterijų *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* kiekis.

Pirminės bakterijų *Lactococcus lactis subsp. lactis* ir *Lactobacillus casei* kultūros, taip pat pirminės simbiotinės bakterijų *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ir *Streptococcus thermophilus simbiotinės* kultūros, kurios nėra genetiškai modifikuotos, taip pat turi būti užaugintos Bulgarijos Respublikos teritorijoje.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi gamybos etapai turi būti atliekami Bulgarijos Respublikos teritorijoje.

1 etapas. Žaliavų priėmimas, klasifikavimas, standartizavimas ir laikymas

2 etapas. Pieno pasterizavimas

3 etapas. Pieno sutraukimas

4 etapas. Sutraukos pjaustymas ir perdirbimas

5 etapas. Varškės slėgimas

6 etapas. Sūdymas (sausas arba šlapias, pasirinktinai)

7 etapas. Parengimas brandinimui

8 etapas. Papildomas sūdymas ir pakuočių uždarymas

9 etapas. Sūrio brandinimas sūryme

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Produktas pjaustomas, pakuojamas ir ženklinamas Bulgarijos Respublikos pieno perdirbimo įmonėje, kurioje jis buvo pagamintas. Pasibaigus brandinimo etapui, sūris turi būti pakuojamas į vartojimui skirtas pakuotes Bulgarijos Respublikos pieno perdirbimo įmonėje, kurioje produktas buvo pagamintas. Priešingu atveju kyla pavojus, kad pasikeis produkto fizinės ir cheminės, mikrobiologinės ir skonio savybės. Produktas turi būti supakuotas iš karto po to, kai jis išimamas iš sūrymo, kad būtų apribotas sąlytis su oru. Produktas yra labai higroskopiškas, o tai reiškia, kad jis labai lengvai absorbuoja kitus kvapus, dėl to jo skonis ir kokybė gali pablogėti. Sūriui pakuoti gali būti naudojamos vakuuminės pakuotės iš polietileno plėvelės, metaliniai indai, plastikinės dėžės ir medinės statinės.

3.6. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, ženklinimo taisyklės*

–

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas sūris „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, yra Bulgarijos Respublika.

5. Ryšys su geografine vietove

Bulgarijoje ir visame pasaulyje šis sūris žinomas pavadinimu „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“. Apie šį sūrį buvo rašoma daugelyje žurnalų ir leidinių.

Sūris gaminamas visoje Bulgarijoje pagal nusistovėjusį gamybos būdą. Palankios gamtinės ir klimato sąlygos Bulgarijoje prisideda prie pieno bakterijų, pvz., bakterijos *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, naudojamos gaminant sūrį ir turinčios įtakos jo specifinėms savybėms, vystymosi.

Šią bakteriją 1905 m. atrado Ženevos universiteto medicinos studentas dr. Stamenas Grigoroffas. Netrukus po to, 1907 m., jo atrastas strypo formos mikroorganizmas buvo pavadintas *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff), o šiuo metu pagal D. H. Bergey'io klasifikaciją jis vadinamas *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (šiuo pavadinimu pabrėžiamas ryšys su teritorija).

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Bulgarijai – geografinei vietovei, kurioje gaminamas sūris, – būdingas palyginti švelnus, vidutiniškai šiltas ir drėgnas klimatas. Didžiojoje Bulgarijos dalyje vidutinė metinė temperatūra yra 10 °C–14 °C ir yra būdinga vidutinių platumų klimatui. Gamtinės ir klimato sąlygos lemia tai, kad tiek lygumose, tiek kalnuotose vietovėse esama ganyklų, o tai sudaro palankias sąlygas pieno gamybai. Natūralios ir apsėjamos ganyklos ir pievos, kuriose auga žolės, ankštiniai augalai ir javai, užtikrina subalansuotą ir įvairią gyvulių mitybą. Šios augalų kultūros klesti ir žemumose, ir aukštumose. Natūraliose ganyklose auga daugiau kaip 2 000 prieskoninių augalų rūšių, pvz., barkūnas, dirvoninis kietis, trikertė žvaginė ir kt. Pagrindinės biologiškai aktyvios medžiagos, lemiančios jų antioksidacines savybes, yra fenolio dariniai ir vitaminai A, E ir C. Jos yra naudingos pašarų ir žalio pieno aromatui bei žalio pieno sudėčiai. Ganant pieninius gyvulius ir papildomai juos šeriant pašarais, daugiausia gautais iš geografinės vietovės, daromas teigiamas poveikis mineralinių medžiagų ir vitaminų kiekiui žalio pieno sudėtyje. Cheminė sudėtis, fizinės ir cheminės savybės bei biologinis subrendimas turi įtakos produkto skoniui ir kokybei.

Klimato sąlygos prisideda prie pieno bakterijų, kaip antai bakterijos *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, paplitusios visoje Bulgarijoje, vystymosi. Ši bakterija natūraliai paplitusi Bulgarijoje: čia jos daug randama augalijoje ir gyvūnijoje, taip pat pievų žolės rasoje ir šaltinių vandenyje. Specializuotame moksliniame žurnale „Scripta Scientifica Pharmaceutica“ (1 tomas, 2014 m., p. 25) nustatyta, kad „bakterija *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dauginasi tik šiuolaikinės Bulgarijos teritorijoje [...]. Kitose pasaulio dalyse bakterija mutuoja ir nustoja daugintis po 1–2 fermentacijos procesų.“ Būtent ši bakterija turi įtakos išskirtinėms produkto savybėms.

5.2. *Žmogiškieji veiksniai*

Bulgarijos sūrių gamybos pramonėje vyrauja senos istorinės tradicijos. Istorinės nuorodos į sūrines pateikiamos dar 1558 m. Bulgarijos vietos šeimos ūkių praktinė patirtis ir tradicijos yra perduodamos iš kartos į kartą ir yra labai svarbios gaminant šį sūrį. Sūrio gamintojai pasitelkia savo įgūdžius technologinio proceso metu, raugindami pieną, pjaustydami sutrauką, slėgdami varškę ir ją sūdydami. Rūgstant pienui, sūrio gamintojai stebi žalio pieno temperatūrą, taip pat mielių ir pirminių kultūrų kiekį, nes tai labai svarbu norint, kad susidarytų kokybiška sutrauka. Kad sutrauka nesuskiltų, sūrio gamintojai varškę maišo rankiniu būdu, švelniais judesiais. Kad sūrio konsistencija būtų vidutinio tvirtumo ir elastinga, svarbu tinkamai rankiniu būdu apdoroti sutrauką. Vėlgi rankiniu būdu, naudojant specialius daugiageležčius peilius, sutrauka supjaustoma į tam tikro dydžio kubelius. Knygoje „Pieninininkystė“ (*Млекарство*) (prof. Nikola Dimovas ir kt., Sofija, 1975 m.) slėgimas apibūdinamas kaip didžiausio kruopštumo reikalaujantis etapas, kuris „turi būti vykdomas taip, kad būtų galima atskirti perteklines išrūgas, suslėgti sūrio masę ir kad ant sūrio susidarytų norima pelėsio plutelė“. Sūrių gamintojų žinios ir įgūdžiai taip pat atsispindi sūdymo procese, nes tinkamas ir laiku atliekamas sūdymas užtikrina išskirtinį sūroką sūrio skonį. Sūdymo laipsnis ir produkto sūdymo greitis yra stebimi, o tai turi didelės įtakos mikrobiologiniams ir biocheminiams procesams brandinimo ir laikymo metu. Industrializacijos metu pradėtos naudoti mašinos, tačiau pieno rauginimas ir perdirbimas ir toliau atliekami rankiniu būdu. Sūrių gamybos amatas perduodamas iš kartos į kartą, kad būtų išsaugotas tradicinis produkto gamybos būdas.

Sūrio gamybai reikalingos žinios ir įgūdžiai aprašyti keliose knygose. 1872 m. žurnale „Bendruomenės kultūros centras“ (*Читалище*) buvo paskelbtas straipsnis „Sūrių gamyba“ (*Производство на сирене*), o 1903 m. Hristo G. Tahtunovas savo knygoje „Kaip gaminti geltoną sūrį ir sūrymu užpiltą baltą sūrį“ (*Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене*) apibūdino gamybos metodą. Po dvejų metų dr. Stamenas Grigoroffas atrado bakteriją *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, kurios padermės buvo izoliuotos ir atrinktos Bulgarijoje. Kartu su bakterija *Streptococcus thermophilus* santykiu 1:1 ir 39–40 °C temperatūroje bakterija *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* prisitaiko prie fermentacijos proceso, kai sūris brandinamas. Brandinimo metu sūris „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ įgauna jam būdingą skonį ir kvapą. 1934 m. Bulgarijos žemės ūkio bendrovė pradėjo pasterizuoti žalią pieną ir gamybai naudoti grynas pirmines kultūras. Vėliau Pieno pramonės instituto tyrimas Vidine taip pat parodė, kad iš Bulgarijos kilusios bakterijos *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* dalyvavimas gaminant produktą sudaro jam būdingo skonio ir aromato pagrindą.

5.3. *Produkto savybės*

Pagrindines produkto savybes – būdingą skonį ir tekstūrą – lemia tradicinė gamybos technologija, kurią taikant naudojama pieno rūgšties bakterija *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* daro produktui lemiamą įtaką.

Pagrindinė pieno bakterijų funkcija pirminėse kultūrose yra pieno rūgšties gamyba fermentacijos metu. Jų fermentai dalyvauja proteolizės ir aminorūgščių konversijos į aromatinius junginius procesuose, taip pat prisideda prie sūrio brandinimo. Dėl unikalaus mikrobiologinių, biocheminių ir technologinių veiksnių derinio išgauti šiam sūriui būdingą skonį yra sudėtinga. Produkto skonį lemia ne tik malonus šių pirminių kultūrų ir sūrymo pieno rūgšties poskonis, bet ir lengvas, vos juntamas kompleksinių baltymų ir tam tikrų aminorūgščių, ypač glutamo rūgšties, skilimo produktų kartumas. Brandinimo metu išsiskiria apie 130 lakiųjų medžiagų rūšių: sūryme susidaro aminai, aldehidai, alkoholiai, karboksirūgštys, metilo ketonai, etilo esteriai, sieros junginiai ir aromatiniai angliavandeniliai, kurie suteikia produktui būdingą skonį ir aromatą. Iš esmės šį sūrį labiausiai atspindi jo aromato ir skonio derinys.

5.4. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Palankios geografinės vietovės gamtinės ir klimato sąlygos, kurioms būdinga vidutinė šiluma ir drėgmė, skatina regiono mikroflorai būdingų pieno rūgšties bakterijų, kaip antai bakterijos *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, vystymąsi. Pirminės kultūros, kuriose yra bakterijų *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* ir *Streptococcus thermophilus*, turi įtakos švelniam sūrio „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ pieno rūgšties skoniui ir aromatui, kuriuos sūris įgauna brandinimo sūryme metu. Šis sūris gaminamas taikant specifinius mikrobiologinius procesus, naudojant grynas kultūras, kuriose esama bakterijos *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*, ir specialius jų vystymuisi palankius parametrus.

Sūrių gamintojų tradicijos ir įgūdžiai atlieka labai svarbų vaidmenį gaminant šį sūrį. Jie taikomi technologinio proceso metu, visų pirma sutraukiant pieną, pjaustant sutrauką, slegiant varškę ir ją sūdant. Rūgstant pienui, sūrio gamintojai stebi žalio pieno temperatūrą, taip pat mielių ir pirminių kultūrų kiekį, nes tai labai svarbu norint, kad susidarytų kokybiška sutrauka. Tai svarbu siekiant užtikrinti, kad sūris būtų vidutinio tvirtumo ir elastingos konsistencijos. Taip pat svarbu, kad sutrauka būtų pjaustoma rankiniu būdu, naudojant specialius daugiageležčius peilius. Sūrio gamintojų žinios ir įgūdžiai taip pat atsispindi sūdymo procese, kurio metu sūris įgauna jam būdingą sūroką skonį.

Produktui būdingas savybes taip pat lemia žalias pienas, kuris turi būti pagamintas nustatytoje geografinėje vietovėje. Pieninių gyvulių ganymas šioje vietovėje turi įtakos žalio pieno aromatui ir skoniui bei lemia didelį bakterijų *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* kiekį jame. Ilgesnis ganymo laikotarpis lemia tai, kad žalio pieno sudėtyje yra įvairių mineralų ir vitaminų. Pieno sudėtyje yra tam tikras subalansuotas mineralinių medžiagų, tokių kaip kalis, magnis, fosforas ir kalcis, ir baltymų bei vitaminų (A, B, E, D ir folio rūgšties) kiekis. Jo cheminė sudėtis, fizinės ir cheminės savybės ir biologinis subrendimas, taip pat sūrio brandinimo sąlygos daro didelį poveikį sūrio kokybei ir skoniui.

Sūris „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ naudojamas labai įvairiai, nes sūrį kaitinant jo struktūra tampa elastinga. Kaip rašė Maria Baltadzhieva, šis produktas dažnai naudojamas kaip regiono tradicinių patiekalų, įskaitant „shopska“ salotas, „banitsa“ (kepinys) ir „mish-mash“ (kiaušinienė su daržovėmis), sudedamoji dalis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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