

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 129/07)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, por um período de três meses a contar da data de publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene»

N.º UE: PDO-BG-02656 – 4.2.2021

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene»

2. Estado-Membro ou país terceiro

República da Bulgária

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3 – Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» é um produto lácteo fermentado à base de leite gordo de vaca, de ovelha, de cabra, de búfala ou de mistura, a que são adicionados fermentos com *Lactococcus lactis subsp. lactis* e *Lactobacillus casei*, incluindo fermentos simbióticos (bactérias *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), sendo obtido por coagulação da coalhada. Uma vez concluído o processo de transformação necessária, é curado em salmoura e introduzido no mercado para consumo.

Características organoléticas

- Aspeto: branco, corte liso e brilhante, por vezes com bolhas causadas pela presença de bactérias, sem que se revelem as diferentes camadas do queijo, com a cor específica do tipo de leite. Os bocados apresentam-se bem formados, são fáceis de separar, e não se esmigalham.
- Forma de paralelepípedo, com uma base quadrada e faces retangulares. Comprimento: 100 a 220 mm, largura: 100 a 110 mm e altura: 80-100 mm.
- Calibre: entre 0,2 e 2,0 kg.
- Cor: branco, com tonalidades próprias, conforme o tipo de leite.
- Textura: moderadamente firme, elástica.
- Sabor: específico dos queijos curados em salmoura, moderadamente salgado, aroma agradável e pronunciado a ácido láctico. O sabor e aroma do produto devem-se mais à composição do fermento e ao processo de cura em salmoura do que ao tipo de leite dos vários animais. Os fermentos, em que as bactérias *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e o *Streptococcus thermophilus* mantêm uma relação simbiótica, bem como os processos de fermentação, influenciam as propriedades organoléticas típicas do produto.

(¹) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

Parâmetros físico-químicos

- O produto acabado «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» deve ter pelo menos 46 % de matéria seca no queijo caso do queijo à base de leite de vaca, de cabra ou de mistura. No caso do «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» à base de leite de ovelha ou de búfala, não deve ser inferior a 48 %.
- O teor de matéria gorda na matéria seca não deve ser inferior a 44 % par o queijo de vaca e de cabra, a 48 % para o queijo de búfala e de ovelha e a 45 % para o queijo de mistura.
- A acidez do produto acabado deve situar-se entre 4,2 e 4,4 de pH ou entre 200 e 300 °T.
- O produto acabado não leva conservantes, nem estabilizantes ou emulsionantes.
- A percentagem de sal deve ser de 3,5 % \pm 0,5 % na massa total do queijo e de 6 a 10 % na salmoura.
- O grau de maturação (percentagem de proteínas solúveis em relação às proteínas totais) não deve ser inferior a 14 % para o queijo de vaca, de búfala, de cabra ou de mistura e a 16 % para o queijo de ovelha.
- O período mínimo de maturação do queijo é 45 dias de cura para o queijo de vaca e de cabra e de 60 dias para o queijo de ovelha, de búfala ou de mistura.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Os alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica não podem exceder 20 % da ração anual. Em caso de condições climáticas desfavoráveis, quando os alimentos produzidos na área geográfica são insuficientes, são-lhes administrados os suplementos alimentares necessários. Atendendo a que os animais recebem apenas uma pequena quantidade de alimentos provenientes do exterior da área geográfica, as características do produto, que se devem essencialmente ao meio geográfico, não são afetadas.

Além de serem alimentados com forragens, os animais são criados nas pastagens. As pastagens estão presentes em todo o país. O período de pastoreio vai de março a novembro. As condições naturais e climáticas da Bulgária favorecem a atividade pecuária, sendo que ao longo do ano, os animais são alimentados com uma mistura de gramíneas, tanto no estado fresco como sob a forma de feno ou de silagem. O grande número de minerais e de vitaminas presentes na composição do leite cru deve-se ao período prolongado de apascentamento dos animais. O leite apresenta uma composição equilibrada específica, devendo-se os nutrientes principais, nomeadamente substâncias minerais (potássio, magnésio, fósforo e cálcio), proteínas e vitaminas (A, B, E, D e ácido fólico) ao sistema de pastoreio do efetivo leiteiro. Estes nutrientes estão presentes no produto acabado.

O leite cru usado para produzir «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» é originário da República da Bulgária. Uma característica distintiva do leite cru é o teor elevado de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Os fermentos das bactérias *Lactococcus lactis subsp. lactis* e *Lactobacillus casei*, incluindo os fermentos simbióticos das bactérias *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*, que não sofrem mutações genéticas, têm também de ser produzidos no território da República da Bulgária.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases do processo de produção têm lugar no território da República da Bulgária.

Fase 1 – Receção, classificação, aferição e armazenamento das matéria-primas

Fase 2 – Pasteurização do leite

Fase 3 – Coagulação do leite

Fase 4 – Corte e transformação da coalhada

Fase 5 – Prensagem da pasta

Fase 6 – Salga (húmida ou seca)

Fase 7 – Pré-cura

Fase 8 – Salga adicional e fecho das embalagens

Fase 9 – Cura do queijo em salmoura

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento etc. do produto a que o nome registado se refere

As fases de corte, de acondicionamento e de rotulagem devem ter lugar nas fábricas de laticínios onde é produzido o queijo, no território da República da Bulgária. Findo o período de cura, os queijos são acondicionados em unidades prontas para o consumo, nas mesmas queijarias onde foram elaborados, na Bulgária, de modo a evitar o risco de alteração das qualidades físico-químicas, microbiológicas e gustativas do produto. O produto tem de ser embalado imediatamente após a remoção do sal, a fim de limitar o contacto com o ar. Trata-se de um produto altamente higroscópico, o que significa que absorve muito facilmente outros odores, que podem contribuir para um mau sabor e afetar a sua qualidade. O queijo pode ser acondicionado em vácuo, em película de polietileno ou em caixas metálicas, de plástico ou de madeira, fechadas hermeticamente.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de produção do queijo «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» é o território da República da Bulgária.

5. Relação com a área geográfica

O «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» é conhecido por este nome na Bulgária e no resto do mundo, tendo sido tema de muitos artigos de jornal e outras publicações.

Este queijo é produzido em toda a Bulgária, seguindo uma técnica bem estabelecida. As condições naturais e climáticas favoráveis da Bulgária contribuem para o desenvolvimento das bactérias lácticas usadas na produção, nomeadamente *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, que contribuem para as características específicas do queijo.

A descoberta desta bactéria, em 1905, atribui-se a Stamen Grigoroff, estudante de medicina da Universidade de Genebra. Dois anos mais tarde, em 1907, este microrganismo em forma de vareta passou a ser designado por *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff), sendo atualmente conhecido, de acordo com a classificação de Bergey, como *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (nome que enfatiza a relação com o território).

5.1. Especificidade da área geográfica

O clima típico da Bulgária, a área geográfica de produção do queijo, é relativamente ameno, com temperaturas e um teor de humidade medianos. A temperatura média anual em grande parte do território da Bulgária situa-se entre 10 °C e 14 °C, sendo característica das latitudes temperadas. As condições naturais e climáticas são um pré-requisito para a existência de pastagens, tanto nas zonas de planície como de montanha, o que propicia a produção de leite. Os animais criados em regime de pastoreio – pastagens e prados naturais e semeados – beneficiam de uma alimentação variada e equilibrada devido à presença de gramíneas, leguminosas e cereais, culturas que prosperam tanto nas terras baixas como nas terras altas de montanha. Nas pastagens naturais crescem mais de 2 000 tipos de plantas herbáceas, nomeadamente o trevo-de-cheiro, a artemísia, a bolsa-de-pastor e outras. As principais substâncias biologicamente ativas, responsáveis pelas suas propriedades antioxidantes, são os derivados fenólicos e as vitaminas A, E e C, que beneficiam dos aromas dos alimentos e do aroma e composição do leite cru. O pasto das vacas leiteiras e os suplementos alimentares administrados, principalmente provenientes da área geográfica, afetam positivamente a composição do leite cru, nomeadamente o seu teor de minerais e de vitaminas. A sua composição química, propriedades físico-químicas e maturidade biológica contribuem para o sabor e a qualidade do produto.

As condições climáticas favorecem o desenvolvimento de bactérias lácticas, nomeadamente de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, omnipresente na Bulgária. Esta bactéria está naturalmente presente no território búlgaro, aí se encontrando em grandes quantidades, tanto ao nível da flora como da fauna, incluindo no orvalho da erva dos prados e nas águas de nascente. De acordo com a revista científica especializada *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (vol. 1, 2014, p. 25), «a bactéria *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* só se reproduz no território da atual Bulgária [...]. Noutras partes do mundo, sofre mutações e deixa de se reproduzir após uma ou duas fermentações». É a bactéria que afeta as características específicas do produto.

5.2. Fatores humanos

A indústria queijeira búlgara tem uma longa tradição histórica. As primeiras referências históricas às queijarias remontam a 1558. Os saberes e tradições transmitidos de geração em geração e perpetuados nas explorações familiares búlgaras são cruciais para a produção do queijo. Os queijeiros aplicam os seus conhecimentos ao processo tecnológico, quando da coagulação do leite e do corte, prensagem e salga da coalhada. Na fase de coagulação, são eles que controlam a temperatura do leite cru e a quantidade de leveduras e de fermentos, elementos cruciais para a obtenção de uma coalhada de qualidade. A coalhada é mexida à mão em movimentos suaves, para evitar a fragmentação do coalho. É importante que a coalhada seja trabalhada de modo adequado, à mão, para se conseguir uma consistência moderadamente firme e elástica. Em seguida, a coalhada é cortada em cubos de determinado calibre, mais uma vez à mão, com facas especiais multicorte. Na obra *Млекарство* (A queijaria artesanal) (prof. Nikola Dimov et al., Sófia, 1975) a prensagem é descrita como constituindo a fase mais delicada, «devendo ser adaptada de modo a permitir a separação do soro em excesso, a compactação da pasta de queijo e a formação da crosta pretendida à superfície da forma». Os saberes e as qualificações dos queijeiros manifestam-se também no processo de salga, uma vez que, se feita de modo correto e atempado, permite obter um queijo com um sabor característico, moderadamente salgado. Além disso, acompanham de perto o teor de sal e o compasso da salga, que afetam consideravelmente os processos microbiológicos e bioquímicos nas fases de cura e de armazenamento. Com a industrialização, apesar da introdução de maquinaria, a coagulação e a transformação continuam a ser processos manuais. O ofício de queijeiro foi sendo transmitido ao longo de gerações de artesãos, de modo a preservar o método tradicional de fabrico do produto.

Os saberes e a experiência requeridos para a produção deste queijo estão descritos em várias publicações. Em 1872, na revista *Читалище*, foi publicado um artigo intitulado «Производство на сирене» (Produção de queijo) e, em 1903, Hristo G. Tahtunov descreve a técnica de fabrico na sua obra *Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене* [Como produzir queijo amarelo e queijo branco em salmoura]. Dois anos mais tarde, o Dr. Stamen Grigoroff descobria a bactéria *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, cujas estirpes foram isoladas e selecionadas na Bulgária. Quando combinada com *Streptococcus thermophilus*, numa proporção de 1: 1 e a uma temperatura de 39-40 °C, a bactéria *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* adapta-se ao processo de fermentação durante a fase de cura do queijo. O sabor e aroma específicos do queijo «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» devem-se ao processo de cura. Em 1934, a Companhia Agrícola Búlgara introduziu a pasteurização do leite cru e a utilização de culturas puras na produção. Mais tarde, um estudo do Instituto da Indústria Leiteira (em Vidin) revelou que a participação da bactéria búlgara *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* no processo de fabrico do produto está na origem do seu sabor e aroma característicos.

5.3. Características do produto

As principais características do produto são o aroma e textura específicos, obtidos com a ajuda de uma tecnologia de produção tradicional na qual a bactéria láctica *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* desempenha um papel decisivo.

O principal papel das bactérias do leite reside na produção de ácido láctico durante a fase de fermentação do leite. As suas enzimas participam na proteólise e na conversão dos aminoácidos em compostos aromáticos, contribuindo também para o processo de cura do queijo. Para obter o aroma específico, o queijo passa por um processo complexo devido à combinação única de fatores microbiológicos, bioquímicos e tecnológicos. O sabor do produto deve-se não só ao aroma láctico-ácido agradável dos fermentos e ao processo de salga, mas também ao ligeiro amargor não intrusivo dos produtos que contribuem para a degradação das proteínas complexas e de certos aminoácidos, nomeadamente o ácido glutâmico. As cerca de 130 substâncias voláteis que se formam durante a fase de cura do queijo (aminas, aldeídos, álcoois, ácidos carboxílicos, cetonas metílicas, ésteres etílicos, compostos de enxofre e hidrocarbonetos aromáticos) conferem ao produto o seu sabor e aroma característicos. A combinação de aroma e cheiro formam o «buquê» do queijo.

5.4. Relação causal entre a origem geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação e outras características do produto (para as IGP)

As condições naturais e climáticas da área geográfica, que se caracterizam por uma temperatura e teor de humidade moderados, favorecem o desenvolvimento das bactérias lácticas típicas da microflora regional, como a *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Os fermentos de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* contribuem para o sabor e aroma a ácido láctico agradáveis do «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene», que se formam durante o processo de cura em salmoura. A produção deste queijo passa por processos microbiológicos específicos, graças às culturas puras de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* e aos parâmetros específicos favoráveis ao seu desenvolvimento.

As tradições e as qualificações dos queijeiros desempenham um papel crucial na produção, sendo aplicadas no processo tecnológico, nomeadamente na coagulação do leite, corte, prensagem e salga da coalhada. Na fase de coagulação, são eles que controlam a temperatura do leite cru e a quantidade de leveduras e de fermentos, elementos cruciais para a obtenção de uma coalhada de qualidade. Um aspeto fundamental é que o queijo tem de adquirir uma consistência moderadamente firme e elástica. O método de corte da coalhada, à mão, com facas especiais multi-corte, é igualmente importante. Os saberes e a experiência dos queijeiros revelam-se também durante o processo de salga, contribuindo para o sabor específico, moderadamente salgado.

Além disso, o produto deve as suas características específicas ao leite cru, originário da área geográfica. O pasto dos efetivos leiteiros desta área afeta o aroma e o sabor do leite cru e o seu elevado teor de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. O grande número de minerais e de vitaminas presentes na composição do leite cru deve-se ao período prolongado de apascentamento dos animais. O queijo apresenta um bom equilíbrio específico em substâncias minerais, como o potássio, magnésio, fósforo e cálcio, proteínas e vitaminas (A, B, E, D e ácido fólico). A composição química, as propriedades físico-químicas e a maturidade biológica do leite, assim como as condições de maturação do queijo, contribuem significativamente para a sua qualidade e sabor.

O «Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene» é muito usado em preparações culinárias, devido à sua estrutura elástica quando aquecido. O produto constitui um dos ingredientes dos pratos tradicionais da região, incluindo a salada «shopska», a «banitsa» [produto de pastelaria], a «mish-mash» [omelete de ovos com legumes], conforme descrito por Maria Baltadzhieva.

Referência à publicação do caderno de especificações

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