

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2023/C 129/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene”**

**Nr. UE: PDO-BG-02656 – 4.2.2021**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Denumirea (denumirile) [a(le) DOP sau IGP]**

„Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene”

**2. Statul membru sau țara terță**

Republica Bulgaria

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.3 — Brânzeturi

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

„Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene” este un produs lactat fermentat obținut din lapte integral de vacă, de oaie, de capră, de bivoliță sau din amestec de lapte, cu adăugarea de culturi starter care conțin *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* și *Lactobacillus casei*, precum și de culturi starter simbiotice provenite din bacteriile *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* și *Streptococcus thermophilus*, obținut prin coagularea cu drojdie pentru brânză, care a fost supusă tratamentului necesar, maturat în saramură și destinat consumului.

Caracteristici organoleptice

- Aspect: pastă de culoare albă, cu aspect de porțelan, care se taie ușor, cu sau fără alveole izolate, cauzate de bacterii, fără stratificare evidentă, cu o culoare specifică tipului de lapte. Bucățile sunt bine formate, se separă ușor și nu se fărâmițează.
- Formă: bucăți în formă de paralelipiped cu bază pătrată și părțile laterale dreptunghiulare – lungime: 100-220 mm, lățime: 100-110 mm, înălțime: 80-100 mm.
- Dimensiune: între 0,2 și 2,0 kg.
- Culoare: albă, cu o nuanță specifică de culoare caracteristică fiecărui tip de lapte.
- Textură: fermitate medie, suplă.
- Aromă: specifică brânzei maturate în saramură. Moderat sărată, cu un gust de acid lactic pronunțat în mod plăcut. Compoziția culturii starter și maturarea în saramură sunt elementele care determină gustul și aroma produsului, mai degrabă decât tipul de lapte provenit de la animale diferite. Culturile starter, în care *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* și *Streptococcus thermophilus* au o relație simbiotică, precum și procesele de fermentare influențează proprietățile organoleptice tipice ale produsului.

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

## Indicatori fizico-chimici

- Substanța uscată a produsului finit trebuie să fie de cel puțin 46 % pentru „Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene” obținut din lapte de vacă, de capră și din amestec de lapte și de cel puțin 48 % pentru „Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene” obținut din lapte de oaie și de bivoliță.
- Conținutul de grăsime în substanța uscată trebuie să fie de minimum 44 % pentru laptele de vacă și de capră, de 48 % pentru laptele de bivoliță și de oaie și de 45 % pentru amestecul de lapte.
- Aciditatea produsului finit trebuie să fie cuprinsă între pH 4,2 și 4,4 sau între 200 și 300 °T.
- Conservanții, stabilizatorii și emulgatorii nu sunt autorizați în produsul finit.
- Procentul de sare trebuie să fie de 3,5 % ± 0,5 % în masa totală a brânzei și între 6 % și 10 % în saramură.
- Gradul de maturare (raportul dintre proteinele solubile și cele totale, exprimat în procente) este de cel puțin 14 % pentru brânza obținută din lapte de vacă, de bivoliță, de capră și din amestec de lapte și de 16 % pentru brânza din lapte de oaie.
- Acest grad de maturare este atins după o perioadă minimă de maturare de 45 de zile pentru brânza din lapte de vacă și de capră și de 60 de zile pentru brânza din lapte de oaie, de bivoliță și din amestec de lapte.

## 3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Hrana pentru animale care provine din afara ariei geografice are o pondere de până la 20 % pe an. Suplimentarea este necesară în condiții climatice nefavorabile, atunci când hrana produsă în aria geografică este insuficientă. Deoarece animalele sunt hrănite doar cu o cantitate mică de hrană din afara ariei geografice, caracteristicile produsului, care se datorează în principal mediului geografic, nu sunt afectate.

Pe lângă hrana pe care o primesc, animalele sunt duse la pășunat. Pășunile sunt răspândite în întreaga țară. Perioada de pășunat durează din martie până în noiembrie. Condițiile naturale și climatice din Bulgaria favorizează creșterea animalelor și hrănirea lor pe tot parcursul anului cu un amestec de ierburi, utilizate atât în stare proaspătă, cât și sub formă de fân și de furaje însilozate. Perioada mai lungă de pășunat explică diversitatea mineralelor și a vitaminelor din compoziția laptelui crud. Laptele are un conținut specific echilibrat de ingrediente principale, cum ar fi substanțele minerale (potasiu, magneziu, fosfor și calciu), proteinele și vitaminele (A, B, E, D și acid folic) rezultate din pășunatul animalelor producătoare de lapte. Acești nutrienți sunt prezenți în produsul finit.

Laptele crud utilizat pentru producția de „Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene” este originar din Republica Bulgaria. O caracteristică distinctivă a laptelui crud este nivelul ridicat de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Culturile starter de bacteriile *Lactococcus lactis subsp. lactis* și *Lactobacillus casei*, precum și culturile starter simbiotice de bacteriile *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* și *Streptococcus thermophilus*, care nu fac obiectul unor modificări genetice, trebuie să fie, de asemenea, produse pe teritoriul Republicii Bulgaria.

## 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Toate etapele procesului de producție se desfășoară pe teritoriul Republicii Bulgaria.

Etapa 1 – Recepția, clasificarea, standardizarea și depozitarea materiilor prime

Etapa 2 – Pasteurizarea laptelui

Etapa 3 – Coagularea laptelui

Etapa 4 – Tăierea și prelucrarea coagulului pe bază de cheag

Etapa 5 – Presarea coagulului

Etapa 6 – Sărarea – opțiune umedă sau uscată

Etapa 7 – Prematurarea

Etapa 8 – Sărarea suplimentară și închiderea ambalajelor

Etapa 9 – Maturarea brânzei în saramură

### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul este tăiat, ambalat și etichetat în fabrica de produse lactate din Republica Bulgaria unde a fost fabricat. Ambalarea în unități de consum după încheierea etapei de maturare trebuie să se realizeze în fabrica de produse lactate din Republica Bulgaria unde a fost fabricat produsul. În caz contrar, există riscul modificării calităților fizico-chimice, microbiologice și gustative ale produsului. Produsul trebuie ambalat imediat după scoaterea din saramură pentru a limita contactul cu aerul. Produsul este foarte higroscopic, ceea ce înseamnă că absoarbe foarte ușor alte mirosuri, lucru care îi poate afecta gustul și calitatea. Brânza poate fi ambalată în ambalaje vidate bine închise, din folie de polietilenă, în cutii metalice, în cutii de plastic și în butoaie de lemn.

### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

## 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică în care se produce brânza „Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene” este reprezentată de Republica Bulgaria.

## 5. Legătura cu aria geografică

În Bulgaria și în întreaga lume, produsul „Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene” este cunoscut sub această denumire. Produsul a reprezentat subiectul mai multor reviste și publicații.

Brânza este produsă pe întreg teritoriul Bulgariei conform unei tehnici consacrate. Condițiile naturale și climatice favorabile din Bulgaria contribuie la dezvoltarea bacteriilor lactice precum *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, care este utilizată la producerea brânzei, conferindu-i caracteristicile specifice.

Dr Stamen Grigoroff, student la medicină la Universitatea din Geneva, are meritul de a fi descoperit bacteria în 1905. Imediat după aceea, în 1907, microorganismul în formă de tijă pe care l-a descoperit a fost denumit *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff), cunoscut în prezent conform clasificării lui Bergey drept *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (această denumire evidențiind legătura cu teritoriul).

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Clima relativ blândă, cu o cantitate moderată de căldură și umiditate, este tipică pentru Bulgaria, aria geografică în care este produsă brânza. Temperatura medie anuală din cea mai mare parte a teritoriului Bulgariei este cuprinsă între 10 °C și 14 °C, tipică latitudinilor temperate. Condițiile naturale și climatice sunt o condiție prealabilă pentru prezența pășunilor atât în zonele de câmpie, cât și în zonele montane, lucru care favorizează producția de lapte. Pășunile și pajiștile naturale și însămânțate asigură o alimentație echilibrată și variată a animalelor datorită prezenței ierbii, leguminoaselor și cerealelor. Aceste culturi se dezvoltă atât în zonele de câmpie, cât și în zonele montane înalte. Pe pășunile naturale cresc peste 2 000 de tipuri de plante aromatice, cum ar fi sulfina, pelinul nemirositor, traista-ciobanului și altele. Principalele substanțe active din punct de vedere biologic responsabile pentru proprietățile lor antioxidante sunt derivații fenolici și vitaminele A, E și C, care îmbunătățesc aroma hranei pentru animale, precum și aroma și compoziția laptelui crud. Pășunatul animalelor producătoare de lapte, precum și hrănirea lor suplimentară cu furaje provenite în principal din aria geografică, sporesc conținutul de minerale și de vitamine al compoziției laptelui crud. Compoziția chimică, proprietățile fizico-chimice și maturitatea biologică influențează gustul și calitatea produsului.

Condițiile climatice contribuie la dezvoltarea bacteriilor lactice precum *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, omniprezente în Bulgaria. Bacteria se găsește în mod natural în Bulgaria, în cantități mari, în flora și fauna țării, precum și în roua din iarba de pe pajiști și în apele de izvor. Revista științifică de specialitate „Scripta Scientifica Pharmaceutica” (vol. 1, 2014, p. 25) constată faptul că „*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* se reproduce numai pe teritoriul Bulgariei moderne [...]. În alte părți ale lumii, aceasta suferă mutații și încetează să se reproducă după 1-2 fermentații”. Această bacterie conferă caracteristicile specifice ale produsului.

## 5.2. Factori umani

Industria producătoare de brânză din Bulgaria are o tradiție istorică îndelungată. Referințele istorice la fermele producătoare de brânzeturi datează încă din 1558. Transmise din generație în generație, cunoștințele și tradițiile fermelor familiale locale din Bulgaria sunt esențiale pentru producția acestui tip de brânză. Producătorii de brânză își exercită meșteșugul în procesul tehnologic, în ceea ce privește coagularea laptelui, tăierea coagulului pe bază de cheag, presarea coagulului și sărarea acestuia. Atunci când laptele este coagulat, producătorii monitorizează temperatura laptelui crud, precum și cantitatea de drojdie și de cultură starter, deoarece acestea sunt esențiale pentru formarea coagulului de calitate pe bază de cheag. Producătorii de brânză amestecă manual coagulul cu mișcări ușoare pentru a evita fragmentarea coagulului pe bază de cheag. Prelucrarea manuală adecvată a coagulului pe bază de cheag este importantă pentru a obține o consistență cu un grad moderat de fermitate și elasticitate. Cu ajutorul cuțitelor multifuncționale speciale, coagulul pe bază de cheag este tăiat tot manual, în cuburi de o anumită dimensiune. *Млекарство* [Creșterea animalelor producătoare de lapte] (prof. Nikola Dimov et al., Sofia, 1975) descrie presarea ca fiind etapa cea mai pretențioasă, care „trebuie adaptată astfel încât să se permită separarea excesului de zer, compactarea masei de brânză și formarea crustei dorite pe suprafața forme”. Cunoștințele și abilitățile producătorilor de brânză se manifestă, de asemenea, în procesul de sărare, deoarece prin sărarea corectă și la timp se obține un gust specific moderat sărat. Se monitorizează gradul de sărare și viteza de sărare a produsului, ceea ce afectează considerabil procesele microbiologice și biochimice în timpul maturării și al depozitării. Utilajele au fost introduse în perioada industrializării, dar coagularea și prelucrarea continuă să fie efectuate manual. Meșteșugul de fabricare a brânzei este transmis de la un producător tradițional la altul, astfel încât metoda tradițională de fabricare a produsului să fie păstrată.

Cunoștințele și abilitățile necesare pentru fabricarea brânzei au fost descrise în mai multe cărți. În 1872, revista *Читалище* a publicat un articol intitulat „Производство на сирене” (Producția de brânză), iar în 1903 tehnica a fost descrisă de Hristo G. Tahtunov în lucrarea sa intitulată *Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене* (Cum se prepară brânza galbenă și brânza albă în saramură). Doi ani mai târziu, Dr Stamen Grigoroff a descoperit bacteria *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ale cărei tulpini au fost izolate și selectate în Bulgaria. În combinație cu *Streptococcus thermophilus* la un raport de 1:1 și la o temperatură de 39-40 °C, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* se adaptează la procesul de fermentare pe măsură ce brânza se maturează. Maturarea îi conferă brânzei „Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamurenno sirene” gustul și aroma sa specifice. În 1934, Societatea agricolă bulgară a introdus pasteurizarea laptelui crud și utilizarea culturilor pure în producție. Ulterior, cercetările Institutului industriei laptelui din Vidin au arătat, de asemenea, că utilizarea bacteriei bulgărești *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* în fabricarea produsului a stat la baza gustului și a aromei sale specifice.

## 5.3. Caracteristicile produsului

Gustul și textura specifice ale produsului, ca principalele sale caracteristici, sunt obținute prin intermediul unei tehnologii de producție tradiționale, în care bacteria lactică *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* joacă un rol decisiv.

Principala funcție a bacteriilor lactice în culturile starter este de a produce acid lactic în timpul fermentației lactice. Enzimele lor sunt implicate în proteoliză și în conversia aminoacizilor în compuși aromatici și contribuie, de asemenea, la maturarea brânzei. Obținerea aromei specifice a brânzei este un proces complex, datorită combinației unice de factori microbiologici, biochimici și tehnologici. Gustul produsului este format nu numai din gustul plăcut de acid lactic al acestui starter și al saramurii, ci și din gustul ușor amar și slab perceptibil al produselor de degradare a proteinelor complexe și a anumitor aminoacizi, în special a acidului glutamic. În timpul maturării, în saramură se formează aproximativ 130 de tipuri de substanțe volatile: amine, aldehide, alcooli, acizi carboxilici, metil cetone, esterii etilici, compuși de sulf și hidrocarburi aromatice, conferindu-i produsului gustul și aroma caracteristice. Combinația dintre gust și aromă formează „buchetul” brânzei.

## 5.4. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Condițiile naturale și climatice ale ariei geografice, caracterizate de niveluri moderate de căldură și de umiditate, favorizează dezvoltarea bacteriilor lactice tipice microflorei regionale, cum ar fi *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Culturile starter de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* și *Streptococcus thermophilus* conferă aroma și gustul plăcute de acid lactic ale „Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamurenno sirene”. Acestea se formează în timpul procesului de maturare în saramură. Brânza este produsă prin procese microbiologice specifice, datorită culturilor pure cu *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* și parametrilor specifici, favorabili dezvoltării lor.

Tradițiile și abilitățile producătorilor de brânză joacă un rol esențial în procesul de producție. Acestea sunt valorificate în procesul tehnologic, în special pentru coagularea laptelui, tăierea coagulului pe bază de cheag, presarea coagulului și sărarea acestuia. Atunci când laptele este coagulat, producătorii monitorizează temperatura laptelui crud, precum și cantitatea de drojdie și de cultură starter, deoarece acestea sunt esențiale pentru formarea coagulului de calitate pe bază de cheag. Acest lucru este important pentru obținerea unei consistențe cu un grad moderat de fermitate și elasticitate. Tăierea manuală a coagulului pe bază de cheag cu ajutorul cuțitelor speciale multifuncționale este, de asemenea, importantă. Cunoștințele și abilitățile producătorilor de brânză se manifestă, de asemenea, în procesul de sărare, prin care se obține un gust specific moderat sărat.

Caracteristicile specifice ale produsului se datorează, de asemenea, laptelui crud, care trebuie să provină din aria geografică. Pășunatul animalelor producătoare de lapte din această zonă influențează aroma și gustul laptelui crud și nivelul ridicat de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Perioada mai lungă de pășunat explică diversitatea mineralelor și a vitaminelor din compoziția laptelui crud. Laptele are un conținut specific echilibrat de substanțe minerale precum potasiul, magneziul, fosforul și calciul, proteinele și vitaminele (A, B, E, D și acidul folic). Compoziția chimică, proprietățile fizico-chimice și maturitatea biologică a laptelui, precum și condițiile de maturare influențează în mod semnificativ calitatea și gustul brânzei.

„Българско бяло саламурено сирене”/„Bulgarsko byalo salamureno sirene” are o gamă largă de utilizări în bucătărie, deoarece structura brânzei devine elastică atunci când este încălzită. Produsul are rol de ingredient în mâncărurile tradiționale din regiune, printre care se numără salata „shopska”, „banitsa” (un preparat de patiserie), „mish-mash” (o omletă cu legume), astfel cum este descris de Maria Baltadzhieva.

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

---