

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2023/C 129/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

EÚ č.: PDO-BG-02656 – 4.2.2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov [CHOP alebo CHZO]

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Bulharská republika

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3 – Syry

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ je fermentovaný mliečny výrobok vyrobený z plnotučného kravského, ovčieho, kozieho alebo byvolieho mlieka alebo ich zmesi s pridanými štartovacími kultúrami obsahujúcimi baktérie *Lactococcus lactis subsp. lactis* a *Lactobacillus casei*, ako aj symbiotickými štartovacími kultúrami baktérií *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*, získaný zrážaním pomocou kvasiniek na výrobu syra, ktorý prešiel nevyhnutnou úpravou, dozrieval v slanom náleve a je určený na konzumáciu.

Organoleptické vlastnosti

- Vzhľad: biely, porcelánovo čistý rez, s izolovanými vzduchovými bublinami spôsobenými baktériami alebo bez nich, bez zjavného vrstvenia, s farbou špecifickou pre druh mlieka. Kusy sú dobre tvarované, ľahko sa oddeľujú a nerozpadajú sa.
- Tvar: kusy v tvare rovnobežnostena so štvorcovou základňou a obdĺžnikovými stranami – dĺžka: 100 až 220 mm, šírka: 100 až 110 mm, výška: 80 až 100 mm.
- Veľkosť: 0,2 až 2,0 kg.
- Farba: biela, so špecifickým odtieňom farby špecifickým pre každý druh mlieka.
- Textúra: mierne pevná, poddajná.
- Chuť: špecifická pre zrelý syr v slanom náleve. Mierne slaná s príjemne výraznou chuťou kyseliny mliečnej. Chuť a vôňa výrobku závisí skôr od zloženia štartovacej kultúry a zrenia v slanom náleve než od druhu mlieka od rôznych zvierat. Na typické organoleptické vlastnosti výrobku majú vplyv štartovacie kultúry, v ktorých majú baktérie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus* symbiotický vzťah, ako aj procesy fermentácie.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fyzikálno-chemické ukazovatele

- Sušina hotového výrobku musí tvoriť najmenej 46 %, ak je výrobok „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureneno sirene“ vyrobený z kravského mlieka, kozieho mlieka a zo zmesi mliek, a najmenej 48 % v prípade ovčieho a byvolieho mlieka.
- Obsah tuku v sušine nesmie byť nižší ako 44 % v prípade kravského a kozieho mlieka, 48 % v prípade byvolieho a ovčieho mlieka a 45 % v prípade zmesi mliek.
- Kyslosť hotového výrobku musí byť od pH 4,2 do 4,4 alebo 200 až 300 °T.
- V hotovom výrobku nie sú povolené konzervačné látky, stabilizátory a emulgátory.
- Percentuálny podiel soli musí byť 3,5 % ± 0,5 % v celkovej hmotnosti syra a 6 až 10 % v slanom náleve.
- Stupeň zrelosti (pomer rozpustných bielkovín a celkového obsahu bielkovín, v %) nie je nižší ako 14 % v prípade syrov vyrobených z kravského, byvolieho a kozieho mlieka a zo zmesi mliek a 16 % v prípade syrov vyrobených z ovčieho mlieka.
- Tento stupeň zrelosti sa dosiahne s minimálnou dobou zrenia 45 dní v prípade syrov vyrobených z kravského a kozieho mlieka a 60 dní v prípade syrov vyrobených z ovčieho a byvolieho mlieka a zo zmesi mliek.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Krmivo z krajín mimo zemepisnej oblasti predstavuje najviac 20 % ročne. Dopĺňanie je potrebné v nepriaznivých klimatických podmienkach, keď je krmivo vyrobené v zemepisnej oblasti nedostatočné. Keďže zvieratá dostávajú len malé množstvo krmiva z územia mimo zemepisnej oblasti, nemá to vplyv na vlastnosti výrobku, ktoré sú dané najmä zemepisným prostredím.

Okrem krmiva sa zvieratá krmia aj na pastve. Pasienky sú rozmiestnené po celej krajine. Obdobie pastvy trvá od marca do novembra. Prírodné a klimatické podmienky v Bulharsku sú priaznivé pre chov hospodárskych zvierat a pre celoročné kŕmenie zvierat zmesou tráv, ktoré sa používajú čerstvé, ako aj vo forme sena a siláže. Dlhšie obdobie pastvy je dôvodom rozmanitosti minerálnych látok a vitamínov v zložení surového mlieka. Má špecifický vyvážený obsah hlavných zložiek, ako sú minerálne látky (draslík, horčík, fosfor a vápnik), bielkoviny a vitamíny (A, B, E, D a kyselina listová) vyplývajúce z pastvy dojnych zvierat. Tieto živiny sú prítomné v konečnom výrobku.

Surové mlieko používané na výrobu syra „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureneno sirene“ pochádza z Bulharskej republiky. Charakteristickým znakom surového mlieka je vysoký obsah baktérií *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Štartovacie kultúry baktérií *Lactococcus lactis subsp. lactis* a *Lactobacillus casei*, ako aj symbiotické štartovacie kultúry baktérií *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*, ktoré nepodliehajú genetickej modifikácii, sa musia takisto vyrábať na území Bulharskej republiky.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky fázy procesu výroby sa uskutočňujú na území Bulharskej republiky.

1. fáza – Prijatie, klasifikácia, štandardizácia a skladovanie surovín
2. fáza – Pasterizácia mlieka
3. fáza – Zrážanie mlieka
4. fáza – Rezanie a spracovanie zrazeniny zo syridla
5. fáza – Lisovanie syreniny
6. fáza – Solenie – za mokra alebo za sucha
7. fáza – Predzrievanie
8. fáza – Dosolenie a uzatvorenie obalov
9. fáza – Zrenie syra v slanom náleve

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Výrobok sa krája, balí a označuje v mliekarni v Bulharskej republike, v ktorej bol vyrobený. Balenie v spotrebiteľských jednotkách po ukončení fázy zrenia sa musí uskutočniť v mliekarni v Bulharskej republike, v ktorej bol výrobok vyrobený. V opačnom prípade existuje riziko zmeny fyzikálno-chemických, mikrobiologických a chuťových vlastností výrobku. Výrobok sa musí zabaliť ihneď po vybratí zo slaného nálevu, aby sa obmedzil kontakt so vzduchom. Výrobok je vysoko hygroskopický, čiže veľmi ľahko absorbuje iné pachy, čo môže spôsobiť zlú chuť a ovplyvniť jeho kvalitu. Syr sa môže baliť do dobre utesnených vákuových obalov z polyetylénovej fólie, kovových plechoviek, plastových nádob a drevených sudov.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnou oblasťou, v ktorej sa vyrába syr „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, je Bulharská republika.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Výrobok „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ je pod týmto názvom známy v Bulharsku a na celom svete. Vyskytol sa v mnohých časopisoch a publikáciách.

Syr sa vyrába v celom Bulharsku podľa osvedčenej techniky. Priaznivé prírodné a klimatické podmienky v Bulharsku prispievajú k rozvoju mliečnych baktérií, ako je *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ktorá sa používa pri jeho výrobe a ovplyvňuje jeho špecifické vlastnosti.

Baktériu objavil v roku 1905 doktor Stamen Grigoroff, študent medicíny na Univerzite v Ženeve. Čoskoro nato, v roku 1907, dostal tyčinkovitý mikroorganizmus, ktorý objavil, názov *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff), v súčasnosti známy podľa Bergeyho klasifikácie ako *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (názov zdôrazňujúci spätosť s územím).

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pre Bulharsko, teda zemepisnú oblasť, v ktorej sa syr vyrába, je typické relatívne mierne podnebie s miernym teplom a vlhkosťou. Priemerná ročná teplota vo väčšine Bulharska je od 10 °C do 14 °C, čo je typické pre mierne zemepisné šírky. Prírodné a klimatické podmienky sú predpokladom prítomnosti pasienkov v rovinatých aj horských oblastiach, čo podporuje produkciu mlieka. Prírodné a osiate pasienky a lúky poskytujú zvieratám vyváženú a pestrú stravu vďaka prítomnosti tráv, strukovín a obilnín. Týmto kultúram sa darí v nížinných aj vysokohorských oblastiach. Na prírodných pasienkoch rastie viac ako 2 000 druhov bylín ako komonica, palina poľná, kapsička pastierska a iné. Hlavnými biologicky aktívnymi látkami zodpovednými za ich antioxidantné vlastnosti sú fenolové deriváty a vitamíny A, E a C. Prispievajú k voni krmiva a k voni a zloženiu surového mlieka. Pastva dojných zvierat, ako aj prikrmovanie krmivom prevažne zo zemepisnej oblasti má pozitívny vplyv na obsah minerálov a vitamínov v zložení surového mlieka. Chemické zloženie, fyzikálno-chemické vlastnosti a biologická zrelosť majú vplyv na chuť a kvalitu výrobku.

Klimatické podmienky prispievajú k rozvoju mliečnych baktérií, ako je *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, všadeprítomná v Bulharsku. Baktéria je prirodzene dostupná v Bulharsku, kde sa vyskytuje vo veľkom množstve, v jeho flóre a faune a v rose trávy na lúkach a v pramenitých vodách. V odbornom vedeckom časopise *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (zv. 1, 2014, s. 25) sa uvádza, že „*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* sa rozmnožuje len na území súčasného Bulharska [...]. V iných častiach sveta mutuje a prestáva sa rozmnožovať po 1 – 2 fermentáciách“. Táto baktéria má vplyv na špecifické vlastnosti výrobku.

5.2. *Ludské faktory*

Odvetvie výroby syra v Bulharsku sa pýši dlhou historickou tradíciou. Historické zmienky o syrárňach pochádzajú už z roku 1558. Pre výrobu tohto syra sú rozhodujúce know-how a tradície miestnych bulharských rodinných fariem, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu. Svoje zručnosti syrári uplatňujú v technologickom procese, pri zrážaní mlieka, rezaní zrazeniny zo syridla, lisovaní syreniny a solení. Pri zrážaní mlieka sledujú teplotu surového mlieka, ako aj množstvo kvasiniek a štartovacích kultúr, keďže sú kľúčové pre tvorbu kvalitnej zrazeniny zo syridla. Výrobcovia syra miešajú syreninu ručne plynulými pohybmi, aby sa predišlo rozdrobeniu zrazeniny zo syridla. Na dosiahnutie mierne pevnej a elastickej konzistencie je dôležité správne ručné spracovanie zrazeniny zo syridla. Zrazenina zo syridla sa reže na kocky určitej veľkosti opäť ručne, pomocou špeciálnych nožov s viacerými čepeľami. V knihe *Млекоарство* [Mliekarstvo] (prof. Nikola Dimov a kol., Sofia, 1975) sa opisuje lisovanie ako najcitlivejšia fáza, ktorá „musí byť prispôbená tak, aby umožnila oddelenie prebytočnej srvátky, zhutnenie syrovej hmoty a vytvorenie požadovanej kôrky na povrchu formy“. Vedomosti a zručnosti syrárov sa prejavujú aj v procese solenia, keďže správnym a včasným solením sa dosiahne mierne slaná špecifická chuť. Sleduje sa stupeň solenia a rýchlosť solenia výrobku, čo má významný vplyv na mikrobiologické a biochemické procesy počas zrenia a skladovania. V priebehu industrializácie sa zaviedlo použitie strojov, ale zrážanie a spracovanie sa naďalej vykonáva ručne. Remeslo výroby syra sa odovzdáva z remeselníka na remeselníka, aby sa zachoval tradičný spôsob výroby výrobku.

Znalosti a zručnosti potrebné na výrobu syra sú opísané v mnohých knihách. V roku 1872 bol v časopise *Читалище* publikovaný článok s názvom *Производство на сирене* [Výroba syra] a v roku 1903 túto techniku opísal Hristo G. Tahtunov vo svojej knihe *Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене* [Ako vyrobiť žltý syr a biely syr v slanom náleve]. O dva roky neskôr objavil Dr Stamen Grigoroff baktériu *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ktorej kmene boli izolované a selektované v Bulharsku. V kombinácii s baktériou *Streptococcus thermophilus* v pomere 1:1 a pri teplote 39 – 40 °C sa baktéria *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* pri zrení syra prispôbuje procesu fermentácie. Zrenie dodáva syru „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ špecifickú chuť a vôňu. V roku 1934 Bulharská poľnohospodárska spoločnosť zaviedla pasterizáciu surového mlieka a používanie čistých kultúr pri výrobe. Následne sa vo výskume Inštitútu mliekarenského priemyslu vo Vidine takisto odhalilo, že začlenenie bulharskej baktérie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* pri výrobe výrobku tvorí základ jeho špecifickej chuti a vône.

5.3. *Charakteristické vlastnosti výrobku*

Špecifická chuť a textúra výrobku, ako jeho hlavné charakteristické vlastnosti, sa dosahujú pomocou tradičnej výrobných technológií, pri ktorej zohráva rozhodujúcu úlohu baktéria mliečného kvasenia *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Hlavnou funkciou mliečnych baktérií v štartovacích kultúrach je produkcia kyseliny mliečnej počas mliečného kvasenia. Ich enzýmy sa podieľajú na proteolyze a premene aminokyselín na aromatické zlúčeniny a takisto prispievajú k zreniu syra. Získanie špecifickej chuti syra je zložitý proces v dôsledku jedinečného spojenia mikrobiologických, biochemických a technologických faktorov. Chuť výrobku tvorí nielen príjemná chuť mliečnej kyseliny tejto štartovacej kultúry a slaného nálevu, ale aj ľahká, nevtieravá horkosť produktov rozkladu komplexných bielkovín a niektorých aminokyselín, najmä kyseliny glutámovej. Počas zrenia sa v slanom náleve tvorí asi 130 druhov prchavých látok: amíny, aldehydy, alkoholy, karboxylové kyseliny, metylketóny, etylestery, zlúčeniny síry a aromatické uhľovodíky, ktoré dodávajú výrobku charakteristickú chuť a vôňu. Kombinácia chuti a vône tvorí „buket“ syra.

5.4. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, dobrým menom alebo inými vlastnosťami výrobku (pre CHZO)*

Prírodné a klimatické podmienky zemepisnej oblasti, ktoré sa vyznačujú miernym teplom a vlhkosťou, podporujú rozvoj mliečnych baktérií typických pre regionálnu mikrofóru, ako sú baktérie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Štartovacie kultúry baktérií *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus* ovplyvňujú príjemnú chuť a vôňu mliečnej kyseliny výrobku „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“. Tvorí sa počas procesu zrenia v slanom náleve. Tento syr sa vyrába pomocou špecifických mikrobiologických procesov vďaka čistým kultúram s baktériou *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* a špecifickým parametrom priaznivým pre ich rozvoj.

Pri výrobe zohrávajú kľúčovú úlohu tradície a zručnosti syrárov. Uplatňujú sa v technologickom procese, najmä pri zrážaní mlieka, rezaní zrazeniny zo syridla, lisovaní syreniny a solení. Pri zrážaní mlieka sledujú teplotu surového mlieka, ako aj množstvo kvasiniek a štartovacích kultúr, keďže sú kľúčové pre tvorbu kvalitnej zrazeniny zo syridla. To je dôležité na dosiahnutie jeho mierne pevnej a elastickej konzistencie. Dôležité je aj ručné rezanie zrazeniny zo syridla pomocou špeciálnych nožov s viacerými čepeľami. Vedomosti a zručnosti syrárov sa prejavujú aj v procese solenia, ktorým sa dosiahne mierne slaná špecifická chuť.

Za svoje špecifické vlastnosti výrobok vďačí aj surovému mlieku, ktoré musí pochádzať z danej zemepisnej oblasti. Pastva dojných zvierat v tejto oblasti má vplyv na vôňu a chuť surového mlieka a veľké množstvo baktérie *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Dlhšie obdobie pastvy je dôvodom rozmanitosti minerálnych látok a vitamínov v zložení surového mlieka. Má špecifický vyvážený obsah minerálnych látok, ako je draslík, horčík, fosfor a vápnik, bielkovín a vitamínov (A, B, E, D a kyselina listová). Chemické zloženie, fyzikálno-chemické vlastnosti a biologická zrelosť mlieka, ako aj podmienky zrenia majú významný vplyv na kvalitu a chuť syra.

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ má široké využitie pri varení, pretože jeho štruktúra je po zahriatí elastickejšia. Výrobok sa pridáva do tradičných jedál v regióne, ako je šopský šalát, „banitsa“ [koláč], „miš-maš“ [praženica so zeleninou], podľa Marie Baltadzhievovej.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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