

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2023/C 129/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

EU št.: PDO-BG-02656 – 4.2.2021

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“

2. Država članica ali tretja država

Republika Bolgarija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 – Siri

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ je fermentiran mlečni proizvod, pripravljen iz polnomastnega kravjega, ovčjega, kozjega, bivoličjega ali mešanega mleka z dodatkom starterskih kultur, ki vsebujejo bakteriji *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* in *Lactobacillus casei*, ter simbiotičnih starterskih kultur iz bakterij *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* in *Streptococcus thermophilus*, pridobljenih z usirjanjem s kvasovkami za sir, ki je ustrezno obdelan, dozorel v slanici in namenjen za uživanje.

Organoleptične lastnosti

- Videz: ob prerezu gladek in porcelanasto bel, s posameznimi zračnimi žepki, ki jih ustvarijo bakterije, ali brez njih, brez očitnih plasti, barva pa je značilna za vrsto mleka. Kosi so lepo oblikovani, se enostavno ločijo in se ne drobijo.
- Oblika: kosi v obliki paralelepipeda s kvadratnim dnom, ob straneh pravokotni – dolžina: 100 do 220 mm, širina: 100 do 110 mm, višina: 80 do 100 mm.
- Velikost: med 0,2 in 2,0 kg.
- Barva: bela, s posebnim odtenkom, značilnim za posamezno vrsto mleka.
- Tekstura: srednje trdna, voljna.
- Okus: značilen za zreli sir v slanici, zmerno slan s prijetno izraženo aromo mlečnih kislin. Okus in aroma proizvoda določata predvsem sestava starterskih kultur in zorenje v slanici in ne vrsta mleka iz različnih živali. Starterske kulture s simbiotskim razmerjem bakterij *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* in *Streptococcus thermophilus* ter postopki fermentacije vplivajo na značilne organoleptične lastnosti proizvoda.

(¹) ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

Fizikalno-kemijske lastnosti

- Suha snov v končnem proizvodu mora biti najmanj 46 % za proizvod „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ iz kravjega, kozjega in mešanega mleka in najmanj 48 % za proizvod „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ iz ovčjega in bivoličjega mleka.
- Vsebnost maščobe v suhi snovi ne sme biti manjša 44 % za kravje in kozje mleko, 48 % za bivoličje in ovčje mleko ter 45 % za mešano mleko.
- Kislost končnega proizvoda mora biti med pH 4,2 in 4,4 oziroma med 200 in 300 °T.
- Konzervansi, stabilizatorji ali emulgatorji v končnem proizvodu niso dovoljeni.
- Odstotek soli mora biti 3,5 % ± 0,5 % v skupni masi sira in 6 do 10 % v slanici.
- Stopnja zrelosti (razmerje topnih snovi glede na skupno vsebnost beljakovin v %) ni nižja od 14 % za sir iz kravjega, bivoličjega, kozjega in mešanega mleka ter 16 % za sir iz ovčjega mleka.
- Ta stopnja zrelosti se doseže z minimalnim obdobjem zorenja 45 dni za sir iz kravjega in kozjega mleka ter 60 dni za sir iz ovčjega, bivoličjega in mešanega mleka.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Krma zunaj geografskega območja predstavlja do 20 % letno. V neugodnih podnebnih razmerah, kadar krma, proizvedena na geografskem območju, ne zadošča, je potrebno dopolnjevanje. Ker le majhna količina krme za živali izvira zunaj geografskega območja, to ne vpliva na lastnosti proizvoda, ki izhajajo predvsem iz geografskega okolja.

Poleg krmljenja se živali tudi pasejo na pašnikih, ki se razprostirajo po vsej državi. Pašna sezona traja od marca do novembra. Naravne in podnebne razmere v Bolgariji so ugodne za živinorejo, živali pa je vse leto mogoče krmiti z mešanico trav, tako svežih kot v obliki sena in silaže. Daljša pašna sezona je razlog za raznolikost mineralov in vitaminov v sestavi surovega mleka. Mleko ima specifično uravnoveženo vsebnost glavnih sestavin, kot so mineralne snovi (kalij, magnezij, fosfor in kalcij), beljakovine in vitamini (A, B, E, D in folna kislina), ki so posledica paše molznic. Ta hranila so prisotna v končnem proizvodu.

Surovo mleko, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, izvira iz Republike Bolgarije. Posebnost surovega mleka je visoka vsebnost bakterij *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Starterske kulture bakterij *Lactococcus lactis subsp. lactis* in *Lactobacillus casei* ter simbiotske starterske kulture bakterij *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* in *Streptococcus thermophilus*, ki niso bile gensko spremenjene, morajo biti prav tako biti proizvedene na ozemlju Republike Bolgarije.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze procesa proizvodnje proizvoda potekajo na ozemlju Republike Bolgarije.

1. faza – Sprejem, razvrščanje, standardizacija in shranjevanje surovin
2. faza – Pasterizacija mleka
3. faza – Usirjanje
4. faza – Razrez in predelava usirjenega sirila
5. faza – Stiskanje sirmine
6. faza – Soljenje – mokro ali suho
7. faza – Predzorenje
8. faza – Dodatno soljenje in zapiranje embalaže
9. faza – Zorenje sira v slanici

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Proizvod se razreže, pakira in označi v mlekarni v Republiki Bolgariji, kjer je bil tudi proizveden. Pakiranje v enote za potrošnike po zaključku faze zorenja mora potekati v mlekarni v Republiki Bolgariji, kjer je bil proizvod proizveden. V nasprotnem primeru obstaja tveganje sprememb fizikalno-kemijskih in mikrobioloških lastnosti ter okusa proizvoda. Proizvod mora biti pakiran takoj po odstranitvi iz slanice, da se omeji stik z zrakom. Proizvod je zelo higroskopičen, kar pomeni, da zelo hitro vpija druge vonjave, s tem pa se lahko poslabšata njegova kakovost in okus. Sir se lahko pakira v dobro zaprto vakuumsko embalažo iz polietilenske folije, kovinskih pločevink, plastičnih škatel in lesenih sodov.

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje, na katerem se proizvaja proizvod „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“, je Republika Bolgarija.

5. Povezava z geografskim območjem

Proizvod „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ je pod tem imenom znan v Bolgariji in po vsem svetu. Je tema številnih znanstvenih revij in publikacij.

Sir se proizvaja po vsej Bolgariji v skladu z uveljavljeno tehniko. Ugodne naravne in podnebne razmere v Bolgariji prispevajo k razvoju mlečnokislinskih bakterij, kot je *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ki se uporablja za njegovo proizvodnjo in vpliva na njegove posebne lastnosti.

Bakterijo naj bi leta 1905 odkril dr. Stamen Grigorov, študent medicine na Univerzi v Genovi. Kmalu zatem je bil leta 1907 paličasti mikroorganizem, ki ga je odkril, poimenovan *Bacillus bulgaricus* (Grigorov), v skladu z Bergeyjevo klasifikacijo pa je danes znan kot *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (ime poudarja povezavo z ozemljem).

5.1. Posebnosti geografskega območja

Za Bolgarijo, tj. geografsko območje, na katerem se proizvaja sir, je značilno razmeroma blago podnebje z zmernimi temperaturami in vlago. Povprečna letna temperatura v večjem delu Bolgarije je med 10 °C in 14 °C, kar je značilno za zmerne zemljepisne širine. Naravne in podnebne razmere so osnovni pogoj za obstoj pašnikov tako na ravninah kot na gorskih območjih, kar spodbuja proizvodnjo mleka. Naravni in posejani pašniki in travniki zagotavljajo uravnoteženo in raznoliko prehrano za živali zaradi prisotnosti trav, metuljnic in žit. Te kulture uspevajo tako v nižavjih kot na visokogorskih območjih. Na naravnih pašnikih raste več kot 2 000 vrst zelišč, kot so medena detelja, divji pelin, navadni plešec in druga. Glavne biološko aktivne snovi, ki rastlinam dajejo njihove antioksidativne lastnosti, so fenolni derivati ter vitamini A, E in C. Te obenem prispevajo k aromi krme ter aromi in sestavi surovega mleka. Paša molznic in njihovo dopolnilno krmljenje s krmo predvsem z geografskega območja pozitivno vplivata na vsebnost mineralov in vitaminov v sestavi surovega mleka. Kemična sestava, fizikalno-kemijske lastnosti ter biološka zrelost vplivata na okus in kakovost proizvoda.

Podnebne razmere prispevajo k razvoju mlečnokislinskih bakterij, kot je *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, ki jo je v Bolgariji mogoče najti povsod. Ta bakterija je naravno prisotna v Bolgariji, kjer jo v velikih količinah najdemo v rastlinah in živalih, travnati rosi in izvirskih vodah. V strokovni znanstveni reviji *Scripta Scientifica Pharmaceutica* (zv. 1, 2014, str. 25) je navedeno, da se „*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* razmnožuje samo na ozemlju sodobne Bolgarije [...]“. V drugih delih sveta mactira in se po eni do dveh fermentacijah preneha razmnoževati.“ Ta bakterija vpliva na posebne lastnosti proizvoda.

5.2. Človeški dejavniki

Proizvodnja sira ima v Bolgariji zelo dolgo tradicijo. Zgodovinske omembe sirarn segajo celo v leto 1558. Praktično znanje in izkušnje ter tradicije bolgarskih lokalnih družinskih kmetij, ki se prenašajo iz roda v rod, so ključnega pomena za proizvodnjo tega sira. Sirarji uporabljajo svoje znanje in izkušnje v tehnološkem procesu, pri usirjanju mleka, razrezu usirjenega sirila, stiskanju sirnine ter njenem soljenju. Ko je mleko usirjeno, nadzorujejo temperaturo surovega mleka ter količino kvasovk in starterjev, ki sta ključni za nastanek kakovostnega usirjenega sirila. Sirarji z rahlimi gibi ročno premešajo sirnino, da preprečijo drobljenje usirjenega sirila. Ustrezna ročna obdelava usirjenega sirila je pomembna za doseganje srednje trdne in prožne teksture. Nato se usirjeno sirilo s posebnimi večrezilnimi noži ponovno ročno razreže na kocke določene velikosti. V publikaciji *Млекарство* [Mlekarstvo] (prof. Nikola Dimov et al., Sofija, 1975) je faza stiskanja opisana kot najbolj občutljiva, saj „jo je treba prilagoditi tako, da se omogoči ločitev odvečne sirotke, zgozditve sirne mase in oblikovanje zelene skorje na površini modela“. Znanje in izkušnje sirarjev se izražajo tudi pri postopku soljenja, saj se s pravilnim in pravočasnim soljenjem doseže poseben, zmerno slan okus. Stopnja in hitrost soljenja se spremljata, kar pomembno vpliva na mikrobiološke in biokemične procese med zorenjem in skladiščenjem. Med industrializacijo so bili uvedeni stroji, vendar se usirjanje in obdelava še vedno izvajata ročno. Sirarska obrt se prenaša od obrtnika do obrtnika, s čimer se ohranja tradicionalna metoda izdelave proizvoda.

Znanje in izkušnje, ki so potrebni za proizvodnjo sira, so opisani v številnih knjigah. V reviji *Читалище* je bil leta 1872 objavljen članek z naslovom „Производство на сирене“ [Proizvodnja sira], leta 1903 pa je Hristo G. Tahtunov to tehniko proizvodnje sira opisal v svoji knjigi *Как се прави кашкавал и бяло саламурено сирене* [Kako se pripravi rumeni sir in beli sir iz slanice]. Dve leti pozneje je dr. Stamen Grigorov odkril bakterijo *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, katere sevi so bili izolirani in izbrani v Bolgariji. Bakterija *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* se skupaj z bakterijo *Streptococcus thermophilus* v razmerju 1 : 1 ter pri temperaturi 39–40 °C prilagaja postopku fermentacije med zorenjem sira. Prav z zorenjem sira proizvod „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ pridobi svoj poseben okus in aromo. Bolgarska kmetijska družba je leta 1934 uvedla pasterizacijo surovega mleka ter uporabo čistih kultur pri proizvodnji. Tudi poznejše raziskave Inštituta za mlečno industrijo v Vidinu so potrdile, da je prisotnost bolgarske bakterije *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* pri proizvodnji proizvoda temeljnega pomena za njegov poseben okus in aromo.

5.3. Lastnosti proizvoda

Poseben okus in tekstura proizvoda, ki sta njegovi glavni lastnosti, se dosemeta s tradicionalno proizvodno tehnologijo, pri kateri ima odločilno vlogo mlečnokislinska bakterija *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Glavna funkcija mlečnokislinskih bakterij v starterskih kulturah je proizvodnja mlečne kisline med mlečnokislinskim vrenjem. Njihovi encimi sodelujejo pri proteolizi in pretvorbi aminokislin v aromatske spojine, obenem pa prispevajo k zorenju sira. Doseganje posebnega okusa sira je zaradi edinstvene mešanice mikrobioloških, biokemičnih in tehnoloških dejavnikov zapleten proces. Okusa proizvoda ne oblikuje le prijeten mlečnokislinski okus teh starterjev in slanice, temveč tudi lahka, nevsiljiva grenkoba produktov razgradnje kompleksnih beljakovin in nekaterih aminokislin, zlasti glutaminske kisline. Med zorenjem v slanici nastane približno 130 vrst hlapnih snovi, med drugim amini, aldehidi, alkoholi, karboksilne kisline, metil ketoni, etilestri, žveplove spojine in aromatski ogljikovodiki, ki proizvodu dajejo značilen okus in aromo. Kombinacija okusa in arome ustvarja „cvetico“ sira.

5.4. Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Naravne in podnebne razmere geografskega območja, za katere so značilne zmerne temperature in vlaga, spodbujajo razvoj mlečnih bakterij, značilnih za regionalno mikrofloro, kot je *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Starterski kulturi *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* in *Streptococcus thermophilus* vplivata na prijeten mlečnokislinski okus in aromo, značilna za proizvod „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“. Kulturi nastajata med zorenjem v slanici. Sir se proizvaja s posebnimi mikrobiološkimi postopki, ki temeljijo na čistih kulturah z bakterijo *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* in posebnih parametrih, ki spodbujajo njihov razvoj.

Pri proizvodnji imajo ključno vlogo tradicije ter znanje in izkušnje sirarjev. Uporabljajo se v tehnološkem procesu, zlasti pri usirjanju mleka, razrezu usirjenega sirila, stiskanju sirnine ter njenem soljenju. Ko je mleko usirjeno, se z njihovo uporabo nadzorujeta temperatura surovega mleka ter količina kvasovk in starterjev, ki sta ključni za nastanek kakovostnega usirjenega sirila. To je pomembno za doseganje njegove srednje trdne in prožne teksture. Pomemben je tudi ročni razrez usirjenega sirila s posebnimi večrezilnimi noži. Znanje in izkušnje sirarjev se izražajo tudi pri postopku soljenja, s katerim se doseže poseben, zmerno slan okus.

Proizvod ima posebne lastnosti tudi zaradi surovega mleka, ki mora izvirati z geografskega območja. Paša molznic na tem območju vpliva na aromo in okus surovega mleka ter na visoko vsebnost bakterije *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Daljša pašna sezona je razlog za raznolikost mineralov in vitaminov v sestavi surovega mleka. Mleko ima posebej uravnoveženo vsebnost mineralnih snovi, kot so kalij, magnezij, fosfor in kalcij, beljakovine in vitamini (A, B, E, D in folna kislina). Kemična sestava, fizikalno-kemijske lastnosti in biološka zrelost mleka ter pogoji zorenja znatno vplivajo na kakovost in okus sira.

Proizvod „Българско бяло саламурено сирене / Bulgarsko byalo salamureno sirene“ se lahko na najrazličnejše načine uporablja pri kuhanju, saj njegova struktura s segrevanjem postane prožna. Proizvod je sestavina tradicionalnih jedi v regiji, med drugim šopske solate, „banice“ [finega peciva] in „miš-maša“ [umešanih jajc z zelenjavo], kot jih opisuje Marija Baltadžieva.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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