|  |
| --- |
| РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ  МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО,  ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ  **Заявление-спецификация за вписване на наименование за произход или географско указание в Европейския регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания** |

**1. Данни за заявителя**

Име на представителя на групата от производители:

Димитър Славчев Зоров

Наименование на групата от производители:

Сдружение „Български традиционни млечни продукти“

Седалище и адрес на управление на групата от производители или адрес на представителя в случай на гражданско дружество:

София, ж.к. „Лагера“, бл. 44, вх. А

Пощенски код: 1612

Телефон: факс: 0886 422 724

Електронен адрес: [ceo@milkbg.org](mailto:ceo@milkbg.org)

**2. Предмет на заявлението**

2.1. Моля посочете дали желаете:

□ вписване на защитено географско указание

Х вписване на защитено наименование за произход

**3. Продуктова спецификация**

**3.1. Наименование на продукта:** **„Българско кисело мляко“ („Bulgarsko kiselo mlуako“)**

Българското кисело мляко е известно под това наименование както в ежедневния език, така и в научните среди и в търговията в България и по света. Географският район на продукта обхваща цялата страна. Той се произвежда в домашни и в промишлени условия, по утвърдена технология. Благоприятните климатични и природни условия в страната способстват за развитието на млечнокиселата бактерия *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, която се използва при производството му и влияе на специфичните му характеристики. Своята известност продуктът дължи на д-р Стамен Григоров, който през 1905 г. в Женевския университет открил една пръчковидна бактерия в киселото мляко, произведено в България. По-късно през 1907 г. откритият от д-р Григоров микроорганизъм е назован *Bacillus bulgaricus (Grigoroff)*, известен понастоящем по класификацията на Бърджи като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (името подчертава връзката с територията).

**3.2. Вид на продукта** съгласно Приложение № XI от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

Клас 1.4 – Други продукти от животински произход /яйца, мед, различни млечни продукти, с изключение на масло и др./

**3.3. Суровини**

Българско кисело мляко се приготвя от сурово мляко, добито от овце, крави, биволи, кози или смес от тях. Най-популярни са смесите от краве и овче мляко и от краве и биволско мляко. Традицията на смесване на различни видове мляко се прилага навсякъде в рамките на страната.

3.3.1. Списък на суровините:

3.3.1.1. Сурово мляко – сурово краве, овче, биволско, козе или смесено мляко /краве и овче, краве и биволско мляко/.

3.3.1.2. Симбиотична закваска – симбиотична закваска от бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, неподлагани на генетична модификация.

3.3.1.3. Не се допуска влагането на консерванти, стабилизатори, емулгатори и сухи млека в киселото мляко.

3.3.2. Географско място, от което произхождат суровините.

3.3.2.1. Суровите млека, които са предназначени за производство на Българско кисело мляко, произхождат от Република България.

3.3.2.2. Преработката, разфасовката и опаковането на млякото за Българско кисело мляко се извършват на територията на Република България.

3.3.2.3. Симбиотична закваска съгласно 3.3.1.2, произведена на територията на Република България.

3.3.2.4. Фуражите с произход извън географския район са до 20% на годишна основа. Дохранването с тях се налага при неблагоприятни климатични условия, когато произведените в географския район фуражи са недостатъчни. Тъй като животните се дохранват с неголямо количество фуражи извън географския район, това не оказва влияние върху характеристиките на продукта, дължащи се основно на географската среда.

**Таблица за входящ контрол на суровото мляко при приемане**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид на суровината** | **Наблюдавани показатели** | **Изисквания / допустими стойности** |
| Сурово краве мляко | - Температура, °C, не повече от  - Масленост, %  - Плътност при 20 °C, g/cm3, не по-малко от  - Млечен белтък, %, не по-малко от  - Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от  - Киселинност, в °Т  - Инхибитори | 10  -  1,029  3,2  8,3  от 15 до 18  отсъствие |
| Сурово овче мляко | - Температура, °C, не повече от  - Масленост, %  - Плътност при 20 °C, g/cm3, не по-малко от  - Млечен белтък, %, не по-малко от  - Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от  - Киселинност, в °Т  - Инхибитори | 10  -  1,032  5,2  10,0  от 21 до 25  отсъствие |
| Сурово биволско мляко | - Температура, °C, не повече от  - Масленост, %  - Плътност при 20 °C, g/cm3, не по-малко от  - Млечен белтък, %, не по-малко от  - Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от  - Киселинност, в °Т  - Инхибитори | 10  -  1,029  4,2  9,0  до 19  отсъствие |
| Сурово козе мляко | - Температура, °C, не повече от  - Масленост, %  - Плътност при 20 °C, g/cm3, не по-малко от  - Млечен белтък, %, не по-малко от  - Сух безмаслен остатък, %, не по-малко от  - Киселинност, в °Т  - Инхибитори | 10  -  1,028  3,0  8,0  до 19  отсъствие |

**3.4. Опишете основните характеристики на продукта**

Производството и консумацията на Българско кисело мляко като характерна за географския регион храна са свързани с традициите, бита и живота на хората, населявали България от хилядолетия. Древните обитатели на тези земи били добри земеделци и скотовъди, а разнообразната и богата природа е допринасяла за развитието на млечно животновъдство. Така по естествен, но много продължителен път, те са достигнали до получаване на млечнокисел продукт, характерен и специфичен за България. Българското кисело мляко от векове се произвежда от сурови млека от различни млекодайни животни. Вкусът и ароматът му са специфични и са зависими от съдържанието на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, намиращи се в големи количества на територията на България. В продължение на повече от 100 години учени от различни държави са правили изследвания върху Българското кисело мляко и са установили неговата специфика и уникалност, както и доказания му научно пробиотичен ефект върху човешкия организъм.

3.4.1. Описание на продукта:

Българското кисело млякоe млечнокисел продукт, който се получава в резултат на протичането на млечнокиселата ферментация на българско мляко само и единствено под действието на симбиотична закваска, произведена в България от бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. Произвежда се от натурално или частично стандартизирано краве, овче, биволско, козе или смесено мляко.

Готовият продукт съдържа живи клетки от посочените млечнокисели бактерии. Българското кисело мляко се характеризира със специфичен свеж, млечнокисел вкус и аромат, който се дължи на 34 вида ароматни вещества (ацеталдехид, ацетон, етанол, диацетил, ацетоин и др.), които се получават при ферментирането на млякото – само под действието заедно на двата микроорганизма. Те трансформират лактозата в млечна киселина и малки количества ацеталдехид и диацетил, които са сред основните вкусови и ароматни съставки на продукта. Учените смятат, че вкусът и ароматът се дължат на образуването на летливи и нелетливи киселини и карбонилни съединения при ферментацията. Хармоничното съчетание на тези вещества придава на продукта типичните за него вкус и аромат.

3.4.2. Основни характеристики на продукта:

Българското кисело мляко след производството му и до края на срока на трайност, при правилно съхранение и съблюдаване на необходимите термични режими, трябва да отговаря на следните органолептични, физикохимични и микробиологични показатели:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Характеристики и изисквания | | | | | |
|  | Българско кисело мляко | | | | | |
|  | краве | овче | биволско | козе | Смес краве и биволско | Смес краве и овче |
| **Органолептични:** |  | | | | | |
| Повърхност | Гладка, блестяща със или без слабо забележим слой от млечна мазнина | | | | | |
| Цвят | Бял, с различни нюанси на кремав оттенък в зависимост от вида на млякото | | | | | |
| Вид на коагулума | Плътен, гладък, допуска се странично разкъсване при наклон на опаковката в зависимост от вида на млякото и маслеността | | | | | |
| Строеж при разрез | Гладка повърхност, със или без изразен зърнест строеж за овче и биволско мляко или смес, със или без слабо отделяне на млечен серум | | | | | |
| Консистенция след разбиване на коагулума | Хомогенна, сметаноподобна, допуска се слабо зърнеста консистенция при овче и биволско мляко или смес | | | | | |
| Вкус и аромат | Специфични, свежи млечнокисели, характерни за използвания вид мляко и ароматообразуващите свойства на закваската | | | | | |
| **Физикохимични:** |  | | | | | |
| Сухо вещество, %,  Не по-малко от  - за пълномаслено  - за частично обезмаслено | 11,8  10,3 | 16,5  - | 16,0  - | 11,0  - | 13,75  - | 14,25  - |
| Съдържание на млечен белтък, % не по-малко от: | 3,2 | 5,2 | 4,2 | 3,0 | 3,6 | 4,10 |
| Масленост, %,  не по-малко от:  - за високомаслено  - за пълномаслено  - за частично обезмаслено | 4,5  3,6  2,0 | 6,5  - | 7,0  - | 3,0  - | 5,0 | 5,0 |
| Киселинност в градуси по Тьорнер (°T) | От 90.0 до 150.0 | | | | | |
| Температура на готовия продукт, в °C | От 2 до 6 | | | | | |
| Странични примеси и прегорели частици | Отсъствие | | | | | |
| Консерванти | Отсъствие | | | | | |
| Стабилизатори и емулгатори | Отсъствие | | | | | |
| Енергийна стойност kcal /100 g, не по-малко от:  - за пълномаслено  - за частично обезмаслено | 62  48 | 97  - | 98  - | 57  - | 77 | 78 |

Българското кисело мляко дължи своя вкус и аромат на метаболитните вещества, отделяни от симбиотичната дейност на бактериите в закваската при млечнокиселата ферментация на продукта. Съставът на закваската е определящ за вкуса и аромата на продукта, а не толкова видът на млякото от различните животни.

Друга характеристика на продукта е по-високата му киселинност и консистенция, която е хомогенна и сметаноподобна.

Отличителна черта наБългарско кисело мляко спрямо други сходни продуктие големият брой живи бактерии*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* в крайния продукт.

**Микробиологични показатели:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Микробиологични показатели | n | с | m | М |
| *Listeria monocytogenes, CfU/g* | 5 | 0 | до 100 | \_ |
| *Съдържание на Lactobacillus bulgaricus, CfU/g* | 5 | 2 | 1,0.107 | 1,0.106 |
| *Съдържание на* [Streptococcus thermophilus](https://bg.wikipedia.org/w/index.php?title=Streptococcus_thermophilus&action=edit&redlink=1), CfU/g | 5 | 2 | 1,0.108 | 1,0.107 |
| Забележка:  n – задължителен брой проби, подлежащи на изследване при окачествяване на партида;  c – брой на пробите, в който се допускат отклонения от нормата;  m – норма;  M – допустимо отклонение от нормата. | | | | |

**3.5. Метод на производство**

Всички етапи от производствения процес на Българско кисело мляко се осъществяват на територията на Република България.

3.5.1. Етап 1 – Приемане, окачествяване, очистване и съхранение на сурово мляко

Суровото мляко за производство на Българско кисело мляко се приема и окачествява в млекопреработвателните предприятия по следните показатели: температура, масленост, плътност, сух безмаслен остатък, киселинност, млечен белтък, съдържание на антибиотици и други инхибитори или ферментационна проба. След окачествяване на суровото мляко, то се подлага на очистване през метални филтри или със сепаратор-очистител. Пречистеното мляко се охлажда и съхранява при температура, не по-висока от 6 °C в термоизолирани резероари за не повече от 12 часа.

При съхранение за повече от 12 часа и обработване на млякото на следващия ден, то се термизира при температура 63 – 65 °C, със задръжка 15 – 20 секунди, охлажда се до температура 4 – 6 °C и се съхранява в термоизолирани резервоари за не повече от 24 часа.

3.5.2. Етап 2 – Стандартизиране на млякото

То се извършва по масленост в поток посредством сепаратор или чрез добавяне към млякото на сметана или обезмаслено мляко до постигане на необходимата масленост.

3.5.3. Етап 3 – Хомогенизация на млякото

Стандартизираното мляко се подгрява до температура 55 – 65 °C и се хомогенизира при налягане 14 МРа – 20 МРа. За асортименти с каймак, млякото не се хомогенизира.

3.5.4. Етап 4 – Пастьоризация на млякото

Пастьоризацията на млякото се извършва при температура 93 – 95 °C със задръжка 15 – 30 минути в зависимост от наличната техника.

3.5.5. Етап 5 – Охлаждане на млякото

Пастьоризираното мляко се охлажда до температура на заквасване 43 – 45 °C.

3.5.6. Етап 6 – Заквасване на млякото

Млякото с температура 42 – 45 °C се заквасва със симбиотична закваска от бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. Заквасеното мляко се разбърква добре и се подава за разфасоване.

3.5.7. Етап 7 – Разфасоване и опаковане

Разфасоването и опаковането се извършва по механичен начин. Затварянето и маркирането на потребителските опаковки се извършва веднага след напълването им.

3.5.8. Етап 8 – Ферментация

Ферментационният процес протича в потребителските опаковки при температура 42 – 45 °C до достигане на киселинност 70 – 85 °T (рН = 4,7 – 4,5).

3.5.9. Етап 9 – Охлаждане

Охлаждането в потребителските опаковки започва при достигната киселинност на коагулума 70 –80 °Т (рН = 4,7 – 4,5). През първите 2 часа температурата трябва да се понижи до 18 – 20 °C, като киселинността за този период достига до 90 °Т (рН = 4,4 – 4,3).  
Охлаждането продължава до понижаване на температурата до 2 – 6 °C и киселинност 90 – 110 °Т (рН = 4,3 – 4,2).

3.5.10. Етап 10 – Съхранение в опаковките:

Българско кисело мляко се съхранява при t = 2 – 6 °C и е със срок на трайност до 30 дни от датата на производство.

**3.6. Начин на опаковане и етикетиране**

Разфасоването, опаковането и маркировката се извършват на територията на млекопреработвателното предприятие, което се намира в Република България и в което продуктът е произведен. Не е допустимо опаковане на продукта извън географския район, тъй като има риск от промени в неговите физикохимични, микробиологични и вкусови качества. Освен това ферментацията на Българското кисело мляко започва в самата опаковка и затова опаковането следва да се счита за част от производствения процес и да се извършва в Република България.

Българското кисело мляко не трябва да се пакетира извън географския район, тъй като има риск да не запази вкусовите си качества.

Опаковането на продукта Българско кисело мляко се извършва в съдове, произведени от материали, предназначени за контакт с храни по отношение на специфичната и обща миграция:

- Пластмасови опаковки - с вместимост до 2 кг;

- Стъклени опаковки - с вместимост до 1 кг;

- Керамични опаковки - с вместимост до 1 кг.

**3.7. Описание на границите на географската област**

Географският район, в който се произвежда Българско кисело мляко, е Република България.

**3.8. Доказателства, че продуктът или храната произхожда от посочената географска област**:

Суровото мляко и закваската, използвани за производството на Българско кисело мляко, подлежат на входящ контрол, удостоверяващ българския им произход. Използва се симбиотична закваска, произведена в България от бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, неподлагани на генетична модификация.

Основният и най-съществен за продукта микроорганизъм *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* е кръстен именно на България –страната, където за пръв път е открит и от чиято природа е изолиран, което демонстрира изначалната връзка с нея.

Проф. Ботаци от Италия също потвърждава връзката на продукта с България, като казва: „Киселото мляко произхожда от България.“ (Сборник доклади, 1971 г., стр. 191).

В книгата си „Българското кисело мляко“ (София, Печатница „Спас Ив. Божинов“, 1938 г.) на стр. 17 д-р К. Попдимитров казва: „С течение на вековете, Българското кисело мляко се е наложило като народна храна (…), където българинът е царувал или робувал“.

**3.9. Обяснение на връзката между притежаваните характеристики на продукта или храната и географската област, включваща природни и човешки фактори:**

**Природни фактори:**

Географската област, в която се произвежда Българско кисело мляко – България, попада в сферата на влияние на два климатични пояса – на умерения и на средиземноморския, както и на прехода между тези два климатични пояса. Този преход обаче не е рязък, а има постепенна промяна на стойностите и режима на климатичните елементи. Средната годишна температура за по-голямата част от България e между 10 °С и 14 °С – типична за умерените ширини, а средната годишна сума на валежите – приблизително 670 мм. Климатът се отличава с умерени количества на топлина и влага. Тези климатични условия способстват за развитието на млечнокисели бактерии като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, която е разпространена в страната ни и която спомага за получаване на Българско кисело мляко. В книгата „Българското кисело мляко по света“, София, 2002 г., на стр. 9 – 10 ст.н.с. д-р Тодор Минков пояснява относно особеностите на района: „Микрофлората не е претърпяла значително изменение в хилядолетното си съществуване по нашите земи и в голяма степен е съхранила генетичните си особености, поради климата (…). Именно тези особености са предпоставка за плодородните земи в региона, а също така и за най-активните форми на млечнокиселите микроорганизми, в случая *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.“ Бактерията е открита в българската природа, където се среща в големи количества – във флората и фауната ѝ, в росата по тревите на ливадите и в изворни води. В публикация в специализираното издание Scripta Scientifica Pharmaceutica, vol. 1, 2014, стр. 25, се посочва, че „Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus се възпроизвежда само на територията на съвременна България (…). В други райони на света тя мутира и спира своето възпроизводство след 1 – 2 ферментации.“ Тази бактерия именно оказва влияние върху специфичните характеристики на продукта. При попадане в мляко бактерията причинява естествена млечнокисела ферментация, водеща до получаване на Българско кисело мляко. В този процес се изгражда уникална симбиоза между *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и другия млечнокисел микроорганизъм, основен за Българското кисело мляко – *Streptococcus thermophilus*. Балансът на съдържанието на двете бактерии в млякото зависи от температурата и времето на заквасване. Българското кисело мляко дължи специфичния си свеж млечнокисел вкус и аромат именно на тази симбиотична връзка. Тя обуславя и разликите между вкуса и аромата на Българското кисело мляко в сравнение с кисели млека, които са произведени със закваски, изолирани и създадени извън България. В този контекст е направено изследване, обобщено в доклад „Сравнителни изследвания на закваски за производство на българско кисело мляко, предлагани на българския пазар“ на Н. Нинова и д-р С. Кондарева, като заключението е, че: „Киселото мляко, произведено с българските закваски, е с изразен вкус, аромат и консистенция, типични за традиционното българско кисело мляко.” (издание „Българско кисело мляко – настояще и бъдеще“, докладът е изнесен и по време на Национална научна конференция на 28.11.2003 г. в гр. София).

Симбиотичната връзка между двата микроорганизма влияе освен върху вкуса и аромата, така и върху киселинността и консистенцията на продукта, която е хомогенна и сметаноподобна. Вкусът и ароматът на Българското кисело мляко се дължат на 34 вида ароматни вещества в него.

Върху състава на суровото мляко оказва влияние начинът на хранене на млекодайните животни. Пасищата в България, както в равнините, така и в планинските области, благоприятстват добива на мляко. Търсенето на пасища целогодишно е станало традиция в българското овцевъдство – стадата се движели към пасищата според сезона: през зимния период слизали в по-топлите полски райони, а през пролетта и лятото – на паша в планинските и полупланинските райони. Съответно, където са били овцете, там се е преработвало и млякото – в малки мандри, разположени из цялата страна. Затова овцевъдството и преработката на млякото във ферментирали млечни продукти са станали поминък на цялата територия на Република България.

Пашуването, както и дохранването с фуражи основно от географската област, влияе на маслеността и съдържанието на минерали (калий, магнезий, фосфор и калций), протеини и витамини (А, B, E, D и фолиева киселина) в състава на суровото мляко. То се отличава с повишено количество на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Значението на естествените пасища за изхранването на животните се обуславя от различното процентно съотношение в тях на житните, бобови и зърнени треви, които осигуряват балансирано и разнообразно хранене. В България в естествен вид растат над 2000 вида билки. Те оказват благоприятно влияние върху аромата на фуража и стимулират консумацията му. Освен това влияят на аромата и състава на суровото мляко, като например Комунигата (Melilotus officinalis). Други билки, които влизат в състава на храната на млекодайните животни и също влияят впоследствие на вкуса и аромата на Българското кисело мляко, са: Artemisia campestris L. (Полски пелин), Capsella bursa-pastoris (L.) Medik. (Овчарска торбичка), Cichorium intybus L. (Обикновена синя жлъчка), Matricaria perforata Merat. (Коронеста лайка), Taraxacum Sect. Taraxacum Dahlst. officinale group (Лечебно глухарче) и др.

**Човешки фактори:**

Производството на Българско кисело мляко има многовековна история и традиции по българските земи.

Приема се, че по нашите земи преди 4 000 години местните жители – траките, установили, че ферментиралото мляко се запазва по-дълго от прясното. Първото кисело мляко е овчето. Херодот съобщава, че овчето кисело мляко е дар на траките. По-късно то става основна храна на славяни и прабългари.

Славяните изварявали овчето мляко, докато се сгъсти, и го подквасвали в пръстени съдове, в които през стените на съда се отделял цвик. Така се получавало много плътно кисело мляко, което можело да се реже с нож и имало засищащ, маслен, сладък и леко кисел вкус.

В книгата на д-р К. Попдимитров „Българското кисело мляко“ на стр. 12 – 13 се казва: „Напълно правдоподобно и основателно е, да се свърже началото на овчето кисело мляко с Испериховите българи, и да се нарече то Българско кисело мляко“. Прабългарите в продължение на десетилетия се опитвали да получат кумис от овче мляко. Не сварявали млякото, а само го подгрявали и го подквасвали в кожени или в медни съдове. Така се получавала полутечна, гъста бяла маса със свеж и остър възкисел вкус.

В течение на времето за производството на Българско кисело мляко се използвало сурово мляко, което стопаните по българските земи подгрявали и поставяли подкваса. След 2,5 – 3 часа след охлаждане получавали Българско кисело мляко. Етнологът Мария Маркова описва обичаите и традиционните технологии, свързани с млякото в различни краища на България, в статията „Традиционна технология на българското кисело мляко“ (Миналото, 2006, кн. 2, стр. 48 – 56). Някои използвали „кисел трън“ – пръчки, държани в мравуняци, а други използвали росата по Гергьовден, където съдържанието на българската бактерия било най-високо, както и различни кори на дървета и билки. Най-разпространен начин за подквасване, практикуван и до момента от домакинствата в страната, е чрез използване на малко количество от направеното в предишните дни Българско кисело мляко, което се добавя към свареното мляко. Умението да се подбере подходяща подкваса и да се създадат условия за протичане на подквасването се е предавало във всяко следващо поколение. В изданието „Българско кисело мляко“ (ст.н.с. инж. Мария Кондратенко и др., София, Земиздат, 1985) на стр. 28 – 29 се посочва: „В нашата страна от векове овчарите, домакинствата и дребните производители на българско кисело мляко са използували природни комбинации закваски, които представляват съвършенство, получено в резултат на продължителна естествена селекция. Най-добрите закваски, определяни главно по техния вкус и аромат, са се предавали от овчар на овчар, от домакинство на домакинство, от производител на производител.“ За това свидетелства и д-р К. Попдимитров в книгата си „Българското кисело мляко“ от 1938 г. Той отбелязва, че „(…) предимствата на микрофлората в българското кисело мляко се дължат на масовия подбор, който става при ежедневното квасене на млякото: за подкваса се взема обикновено от най-добре подквасеното кисело мляко, и по този начин се върши един естествен подбор на микрофлората.“

Традицията за производство на Българско кисело мляко не е прекъсвана по времето, когато България е част от Османската империя. Тогава България е снабдявала османската армия с млечни произведения, включително и Българско кисело мляко. След Освобождението народният опит в овцевъдството и преработването на млякото във ферментирали млечни продукти претърпява разцвет и окончателно се оформя като оригинална българска технология, а българските млечнокисели продукти, включително и Българското кисело мляко, придобиват широка известност.

Началото на научното изследване на Българското кисело мляко е поставено от д-р Стамен Григоров. През 1905 г. той е открил и описал в института „Луи Пастьор“ в Париж бактерията *Lactobacillus delbureckii subsp. bulgaricus* в състава на Българското кисело мляко **–** един от микроорганизмите, предизвикващи образуването на киселото мляко. През 1907 г. откритият от д-р Григоров микроорганизъм е назован в негова чест *Bacillus bulgaricus (Grigoroff)*, известен понастоящем по класификацията на Бърджи като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Впоследствие проф. Иля Мечников потвърдил откритието на д-р Стамен Григоров и на тази основа изградил своята теория за стареенето, като доказал, че Българското кисело мляко може да ограничи развитието на гнилостните бактерии в червата на човека. То е сред най-старите пробиотици, известни на човека.

През втората половина на XX век е възникнала необходимост от създаване на закваски за промишленото производство на Българско кисело мляко. Започва да се следи хигиената, качеството на суровината, влагането на симбиотични закваски, температура, амбалаж и т.н. Създава се и научно звено под ръководството на ст.н.с. инж. Мария Кондратенко. То започва проучвания с цел да открие типичния вкус на Българско кисело мляко, както и да селектира микроорганизмите, които да бъдат използвани при производството на продукта. Две години екипът събира проби от домашно произведени млека, както и от природни източници. В лабораторни условия се извършва изолиране, проучване и подбор на щамове *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, в резултат на което са създадени закваски за Българско кисело мляко. В процеса на създаване на симбиотични български закваски по научен път е установено, че най-трудно се изгражда симбиотична връзка между *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. От 3000 комбинации учените първоначално са определили само седем симбиотични закваски. На стр. 76 от книгата „Българско кисело мляко“ на ст.н.с. инж. М. Кондратенко и др. се упоменава, че „…в българските кисели млека, произведени със седемте закваски, се съдържат едни и същи летливи свободни мастни киселини“. В течение на времето се разработват и други закваски, които имат същите характеристики. Така автентичните стари традиции и умения на българите за производство на Българско кисело мляко, които са се развили във времето, са вече научно описани и стандартизирани. Тези закваски дават специфичния вкус и аромат на продукта.

На стр. 9 в книгата „Българско кисело мляко“ на ст.н.с. инж. М. Кондратенко и колектив е подчертано, чеБългарското кисело мляко „е плод на нашите климатични условия и на традициите на нашите деди“.

**3.10. Други характеристики - добро име, качество, известност или друга характеристика на земеделския продукт или храна, които могат да се отдадат на този географски произход:**

В описанията на различни пътешественици се посочва, че по времето, когато България е била част от Османската империя, е доставяла Българско кисело мляко до пазарите в Цариград, Александрия, Кайро, включително и за двореца на султана.

Константин Иречек в книгата си „История на българите“ (1886 г.) изтъква, че употребата на Българското кисело мляко като храна е свързано с традициите, бита и живота на населението на България.

В проучванията си „Битът на старите българи“ (1912 г.), Гаврил Кацаров недвусмислено посочва като родно място на киселото мляко сегашните български земи.

С откритието на д-р Стамен Григоров през 1905 г. започнали изследвания, научни съобщения и публикации за Българското кисело мляко и неговите пробиотични свойства по света, като например научни съобщения от университета Вандербилт, щата Тенеси, САЩ, за благоприятното влияние на Българското кисело мляко при лечение на атеросклероза.

През 1950 г. в САЩ се появява книгата на американеца Гейлорд Хозър „Изглеждайте млади, живейте дълго“, която насочва интереса към Българското кисело мляко.

У нас проф. Мария Кондратенко и екип от учени и лекари от Медицинска академия участват в създаването на препарати, които доказват благоприятното влияние и лечение на някои заболявания на стомашно-чревния тракт, черния дроб и някои детски болести, както и на анорексия, с Българско кисело мляко, за което има множество публикувани научни доклади и проведени международни симпозиуми.

В научните институти на БАН, в българските университети, както и в други държави, се правят научни разработки и открития както за млечнокиселата ферментация, така и за други аспекти, свързани с Българското кисело мляко.

Наименованието Българско кисело мляко беше вписано в Държавния регистър на географските означения на Патентно ведомство на Република България под № 00006 на 18.07.1974 г. То е включено в Лисабонската спогодба за закрила на наименованията за произход и тяхната международна регистрация под номер 649 от 06.03.1978 г. (публикация на WIPO в бюлетин 12 от м. юни 1978 г.).

**3.11. Моля, ако е приложена илюстрираща информация, отбележете: Да**/Не

Избройте приложените материали:

Снимки: Празник на киселото мляко в гр. Трън

Фестивал на киселото мляко в Разград

Фестивал на киселото мляко в с. Момчиловци

Национални събори в Луковит – „Млечният път на България през вековете“

Международна изложба за храни и напитки – „Светът на млякото“

Изложения от промоционални програми – „Европейски млечни продукти всеки ден“, промоция на Българско кисело мляко

Изложения в чужбина

**3.12. Имало ли е важни технологични промени в спецификацията през последните години?** Не

**3.13. Контролиращо лице - име, адрес, тел., факс, ел. адрес:**

Наименование на дружеството: „Нутрамед“ ЕООД

Седалище: гр. Пловдив, ул. „Сливница“ № 6а, ет. 6, офис 12

Тел. 0895663740

Лице за контакт: Светозар Василев

**3.14. Процедура/и за проследяемост на произхода на суровините и реализацията на готовия продукт съгласно чл. 4 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014.**

Суровото мляко трябва да е произведено в регистрирани ферми, изпълнили изискванията на националното законодателство. Животните трябва да са отглеждани на територията на Р България.

Фуражите, с които се хранят млекодайните животни – крави, биволи, овце, кози – следва да са 80% на годишна основа, произведени на територията на Р България. Фуражите следва да са придружени от необходимите документи и да отговарят на Закона за фуражите. Изискванията към фуража са за 16% протеин за средна лактация. Протеинът може да намали продукцията единствено, когато кравите се хранят с ниско протеинова добавка, например, когато една крава се захранва с повече от 4 кг царевичен силаж на ден. Добавянето на протеинова добавка, независимо дали е необходима или не, зависи от средното съдържание на протеини в диетата на кравата, особено ако допълва голяма част от храната. Различията в съдържанието на суров протеин при рапичния шрот и при слънчогледовия шрот са минимални – 35.04% и 37.02% от сухото вещество. Високото съдържание на протеин в двата вида шротове определя дяловото им участие в комбинирания фураж и дава основание за пълноценно задоволяване на хранителните нужди на млекодайните животни. Витамини и минерали също се включват в храната на животните в рамките на разрешеното от законодателството.

Освен с фуражи, животните се хранят и на пасища, разположени на територията на страната.

Суровото мляко, добито от млекодайни животни, отглеждани и хранени с български фуражи и на български пасища, има своята специфика, тъй като в България има много билки, които са специфични за българския регион. Те са упоменати в т. 3.7. Тези билки съдържат също и *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus,* който попада в суровото мляко при млеконадой.

За целите на проследяемостта се предвижда извършването на входящ контрол на суровините, контрол на технологичния процес и изходящ контрол на готовия продукт.

**Входящ контрол**: Входящият контрол на суровината се осъществява по показатели, като резултатите се вписват в специален дневник за качество на всяка партида сурово мляко на хартиен и електронен носител, което трябва да отговаря на европейските и национални нормативни актове.

Производителят на закваски представя декларация за произход на симбиотичната култура, влагана в производството и декларация, че симбиотичната култура не е подлагана на генна модификация.

Входящият контрол на опаковките се осъществява въз основа на придружаваща документация, като в специален дневник се регистрират датата на получаване на опаковките, фирмата производител, видът на опаковките, придружаващите ги документи и сертификати.

**Контрол на технологичния процес**: Той се осъществява системно и ежедневно, като се следят основните етапи на процесите и съответните технологични параметри, които се документират в технологичен дневник на производството.

**Изходящ контрол:** Изходящият контрол се извършва по органолептични, физикохимични и микробиологични показатели в съответствие с националното и европейско законодателство.

При контрола, извършван от контролиращото лице, се следи за съответствието със спецификацията и се отчитат и данните от входящия контрол, контрола на технологичните процеси и изходящия контрол.

Дата: Подпис: