

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 123/15)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“

EC №: PDO-BG-02657 — 4.2.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“

2. Държава членка или трета държава

Република България

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.4 — Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло, и др.)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ е млечнокисел продукт, който се приготвя от сурово мляко, добито от овце, крави, биволи, кози или смес от тях и произведена в България симбиотична закваска от бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*, неподлагани на генетична модификация. Характеризира се 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 млечнокисела ферментация на млякото под действието 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.

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ е с по-висока киселинност спрямо други подобни продукти и консистенция, която е хомогенна и сметаноподобна.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Готовият продукт съдържа живи млечнокисели бактерии:

— *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* — $1,0 \times 10^7$ CfU/g (допустимо отклонение — $1,0 \times 10^6$ CfU/g);

— *Streptococcus thermophilus* — $1,0 \times 10^8$ CfU/g (допустимо отклонение — $1,0 \times 10^7$ CfU/g).

Стойностите представляват минималното задължително съдържание на двете бактерии до края на срока на годност на продукта. Високото съдържание на живи млечнокисели бактерии в него го отличава от други сходни продукти.

Органолептични и физикохимични показатели

Показатели	Характеристики и изисквания					
	„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“					
	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 характеристики:						
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 Тюрнер (°T)	От 90.0 до 150.0					

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Фуражите за млекодайнните животни следва да са 80 % на годишна основа, произведени в Р България. Фуражите с произход извън географския район са до 20 % на годишна основа. Дохранването се налага при неблагоприятни климатични условия в географския район. Животните се дохранват с малки количества фуражи, произведени извън географския район и това не оказва влияние на характеристиките на продукта, дължащи се на географската среда.

Освен с фуражи, животните се изхранват и пасищно. Пасищата са на територията на цялата страна. Периодът на пасуване продължава от март чак до ноември. Природо-климатичните условия в България благоприятстват отглеждането, респективно изхранването на животните целогодишно със смес от треви, използвани както в свежо състояние, така и под формата на сено и силаж. По-дългият период на паша обуславя разнообразието от минерали и витамини в състава на суровото мляко. То е със специфично балансирано съдържание на основните съставки, като например минерални вещества — калий, магнезий, фосфор и калций, протеини и витамини (А, В, Е, D и фолиева киселина). Съдържанието на фолиева киселина в готовия продукт се повишава в сравнение с количеството ѝ в суровото мляко. *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* са в симбиотична връзка, която способства млечнокиселата ферментация и увеличава съдържанието на фолиева киселина.

Суровите млека, предназначени за производство на „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“, произхождат от Република България. Отличителна черта на суровото мляко е повишеното количество на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Симбиотичните закваски не са подлагани на генетична модификация и трябва да са произведени в Република България.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи от производствения процес на продукта се осъществяват на територията на Република България.

Етап 1 — Приемане, окачествяване, почистване и съхранение на сурово мляко

Етап 2 — Стандартизиране на млякото

Етап 3 — Хомогенизация

Етап 4 — Пастеризация

Етап 5 — Охлаждане

Етап 6 — Заквасване

Етап 7 — Разфасоване и опаковане — опаковането на продукта трябва да е в географския район, защото ферментацията се извършва в самата опаковка. Опаковането е част от производствения процес и следва да се извършва в млекопреработвателното предприятие в Република България, в което продуктът е произведен. В противен случай има риск от промени във физикохимичните, микробиологичните и вкусовите качества на продукта.

Етап 8 — Ферментация

Етап 9 — Охлаждане

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковането на продукта се извършва, както е описано в етап 7, 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.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

—

4. Кратко определение на географския район

Географският район, в който се произвежда „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“, е Република България.

5. Връзка с географския район

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ е продукт, известен под това наименование в България и по света. Посветени са му многобройни научни издания, събития и публикации. Продуктът се произвежда на територията на цялата страна по българска технология, в домашни и в промишлени условия. Благоприятните природо-климатични условия в страната способстват за развитието на млечнокиселата бактерия *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, която се използва при производството му. През 1905 г. в Женевския университет д-р Стамен Григоров открива пръчковидна бактерия в кисело мляко от България. През 1907 г. откритият от д-р Григоров микроорганизъм е назван в негова чест *Bacillus bulgaricus* (Grigoroff), известен по класификацията на Бърджи като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* (името подчертава връзката с територията). Нобеловият лауреат проф. Иля Мечников потвърждава откритието на д-р Григоров и изгражда своята теория за стареенето, свързана с продукта. Оттогава той придобива международна известност. През 2005 г. в гр. София е проведен и „Международен симпозиум за оригиналното Българско кисело мляко“.

5.1. Специфичен характер на географския район

Географската област, в която се произвежда „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ — България, е със сравнително мек климат, който се отличава с умерена топлина и влага. Средната годишна температура за страната е между 10 °C и 14 °C — типична за умерените ширини. Природо-климатичните условия благоприятстват наличието на пасища както в равнините, така и в планинските области, а съответно и добива на мляко. На пасищата и ливадите растат житни, бобови, зърнени и други треви, както и над 2 000 различни видове билки, като например комуната, полски пелин, овчарска торбичка и др. Те са източник на балансирано и разнообразно хранене за животните и влияят на качеството, аромата и състава на суровото мляко. Пашуването на животните и дохранването им с фуражи от географската област увеличава съдържанието на минерали и витамини в суровината.

Климатичните условия в района способстват за развитието на млечнокисели бактерии като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, която е изолирана от различни краища на България. В книгата „Българското кисело мляко по света“, София, 2002 г., на стр. 9—10 ст.н.с. д-р Тодор Минков пояснява 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.

5.2. Човешки фактори

Производството на „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ има многовековна история и традиции по българските земи.

В течение на времето стопаните усъвършенствали своите умения за приготвяне на кисело мляко, като подгръвали различни видове сурово мляко и слагали подкваса. 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 за подкваса „кисел трън“ — пръчки, държани в мравуняци, а други — 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 днес, е чрез използване на малко количество от направеното в предишните дни 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 на 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 използвали 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.“ Знанията и уменията, свързани със закваската, са от ключово значение за постигане на вкуса, аромата и консистенцията на продукта.

При преминаване към промишлено производство на продукта по утвърдена технология през втората половина на XX век се създават оригиналните български закваски. Научно звено начело със ст.н.с. инж. Мария Кондратенко извършва проучвания с цел да открие типичния вкус на продукта и да селектира микроорганизмите, които да бъдат използвани при производството на „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“. Две години екипът събира проби от домашни млека и от природни източници. В лабораторни условия изолират, проучват и подбират най-добрите щамове на бактериите *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. С това започва и промишленото производство на симбиотични закваски за този продукт.

5.3. Характеристики на продукта

Специфичният свеж, млечнокисел вкус и аромат на продукта се дължат на метаболитните вещества, сред които 34 вида ароматни вещества. Те се отделят при млечнокиселата ферментация вследствие на симбиотичната дейност на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*. Съставът на закваската е определящ за вкуса и аромата на продукта. На тази закваска се дължи различието на вкуса и аромата на „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“, сравнено с кисели млека, произведени със закваски, които са изолирани и създадени извън България.

В книгата „Българско кисело мляко“ на ст.н.с. инж. М. Кондратенко и доц. д-р инж. Ж. Симов (Асоциация на млекопреработвателите в България, София, 2003 г.) на стр. 61 се посочва, че българските симбиотични закваски са „тези, които изграждат типичността и строгата индивидуалност на оригиналното Българско кисело мляко. Термофилният стрептокок и българската пръчица благодарение на своите взаимоотношения променят състава на млякото, като увеличават неговата хранителна и биологична стойност, изграждат вкуса и аромата му и му придават характерния профил. И двата микроорганизма отделят ароматни вещества, чиито количествени съчетания оформят изключителния аромат на оригиналното Българско кисело мляко“.

Продуктът е с по-висока киселинност и консистенция, която е хомогенна и сметаноподобна.

Специфичните характеристики на продукта се дължат и на суровото мляко, както е описано в т. 3.3. Отличителна черта спрямо други сходни продукти е големият брой живи бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* в крайния продукт, което го прави естествен пробиотик.

5.4. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП), или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Природо-климатичните условия в географската област, характеризиращи се с умерени количества топлина и влага, благоприятстват развитието на млечнокисели бактерии, типични за регионалната микрофлора, като *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Източници за изолирането ѝ са флората, фауната, росата по тревите на ливадите и изворните води.

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus и *Streptococcus thermophilus*, които са в симбиотична връзка в българските закваски, при развитие на млечнокиселата ферментация водят до специфичния свеж, млечнокисел вкус и аромат на „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“. Специфичните характеристики на продукта се дължат и на суровото мляко, което следва да е от географския район. Пашата на млекодайните животни влияе на аромата и вкуса на суровото мляко и на повишеното съдържание на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. По-дългият период на паша обуславя разнообразието от минерали и витамини в състава на суровото мляко. Суровото мляко е със специфично балансирано съдържание на основните съставки, като например минерални вещества — калий, магнезий, фосфор и калций, протеини и витамини (А, В, Е, D и фолиева киселина). В течение на времето в домакинствата се създава и поддържа традицията да се подквасва мляко. Д-р К. Попдимитров отбелязва в книгата си „Българското кисело мляко“ от 1938 г., 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“. Умението се предава от поколение на поколение.

„Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ се произвежда със симбиотични български закваски, по утвърдена и стандартизирана технология. Това води до друга отличителна черта на продукта — голям брой живи бактерии *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* и пробиотичен ефект.

Всичко това дава основания на ст.н.с. инж. М. Кондратенко и колектив да заявят на стр. 9 в книгата „Българско кисело мляко“, че този продукт „е плод на нашите климатични условия и на традициите на нашите деди“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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