C/2024/7552

30.12.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация 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

(C/2024/7552)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Queso de Burgos“

ЕС №: PGI-ES-02920 — 18.4.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Queso de Burgos“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

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

„Queso de Burgos“ е прясно сирене, приготвено чрез ензимна коагулация на пълномаслено, прясно и натурално, пастьоризирано краве и овче мляко, което не е било пресовано или оставено да зрее. То е готово за консумация след нарязване, отцеждане и формоване на сиренината.

В зависимост от процента на използваното овче мляко се различават видовете „Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ и „Queso de Burgos Supremo“. „Queso de Burgos“ трябва да съдържа между 5 % и 10 % овче мляко, „Queso de Burgos Selecto“ трябва да съдържа между 11 % и 30 % овче мляко, а „Queso de Burgos Supremo“ трябва да съдържа повече от 30 % овче мляко.

В края на процеса на производство сиренето трябва да бъде със следните характеристики:

— Морфологични

Форма: цилиндрична или цилиндрично-конусовидна. Съотношението между диаметъра на основата и височината е от 1,1 до 1,5, а съотношението между диаметъра на основата и този на горната повърхност е от 1 до 1,5.

Тегло: между 250 и 2 300 грама.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Физични и химични

Съдържание на мазнини: не по-малко от 40 % от сухото вещество.

Сухо вещество: повече от 20 %, но по-малко от 36 %.

Белтък: не по-малко от 28 % от сухото вещество.

— Органолептични

Външен вид: с бял или леко жълтеникав цвят, без коричка, с гладки повърхности, по които може да има отпечатък, оставен от калъпа или от текстилната материя, изглежда влажно.

Външен вид на разрезната повърхност: мека, бяла, свежа, влажна вътрешност с рехава консистенция, без шупли, с малки дупки, където сиренината не е стегнала напълно (тези дупки нямат нищо общо с образуването на газ).

Аромат: мирише на прясно мляко. При вида „Queso de Burgos“ има едва доловим мирис на овче мляко, докато при вида „Queso de Burgos Selecto“ се усеща лек мирис на овче мляко, а при вида „Queso de Burgos Supremo“ мирисът на овче мляко е силен.

Консистенция: при консумация сиренатa са меки, леко зърнести или маслени, с известна еластичност и лепкавост. Консистенцията им е леко мазна.

Вкус и послевкус: лек млечнокисел и сладък вкус, който се дължи на млякото, от което са получени, леко солени или напълно безсолни, без киселинност или горчивина. При вида „Queso de Burgos“ има много слаб послевкус на овче мляко, докато при вида „Queso de Burgos Selecto“ се усеща умерен послевкус на овче мляко, а при вида „Queso de Burgos Supremo“ послевкусът на овче мляко е силен.

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

Няма изисквания по отношение на фуражите.

Цялото овче мляко, използвано за производство на сиренето, е от стада в автономна област Кастиля и Леон.

При започване на процеса на производство овчето мляко трябва да бъде със следните аналитични характеристики:

— Съдържание на мазнини: най-малко 6 %

— Белтъци: най-малко 5 %

— Общо съдържание на сухо вещество: най-малко 17 %

Кравето и овчето мляко са пълномаслени, чисти и пресни и не съдържат коластра, замърсители, консерванти, антибиотици или друг продукт, който може да има отрицателно въздействие върху производството или съхранението на сиренето.

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

Етапът на производство се осъществява в определения географски район, който включва всички общини, обхванати от провинция Бургос.

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

—

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

Търговските етикети на всяко регистрирано дружество трябва да съдържат думите „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos“ (Защитено географско указание „Queso de Burgos“).

На продуктите, предназначени за консумация, трябва да има номерирани контраетикети, на които се посочва наименованието, включително видът на съответното сирене („Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ или „Queso de Burgos Supremo“), и които трябва да бъдат поставени по такъв начин, че да не могат да се използват повторно.

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район за производството на сирена със ЗГУ „Queso de Burgos“ обхваща всички общини от провинция Бургос.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между географския район и продукта „Queso de Burgos“ се основава на неговата репутация.

„Queso de Burgos“ е специфично сирене, което е единственото прясно сирене в Испания с географско означение. То не се оставя да зрее, има ниско съдържание на сухо вещество, не е много зърнесто, маслено е и на външен вид е бяло или леко жълтеникаво. Сиренето има лек вкус и мирис на прясно овче мляко, а формата му традиционно е цилиндрична или цилиндрично-конусовидна.

Използването на овче мляко придава на това сирене по-деликатен аромат и вкус, отколкото при други пресни сирена, по-маслена консистенция, която се дължи на по-голямото съдържание на мазнини в овчето мляко, както и бял или леко жълтеникав цвят на външен вид.

Овчето мляко се използва в традиционната рецепта на „Queso de Burgos“, тъй като по тучните пасища, характерни за автономна област Кастилия и Леон, овце се отглеждат както за мляко, така и за месо.

Районът се характеризира със студен, сух и силно изразен континентален климат. Зимата е от атлантически вид, а лятото е сухо и от средиземноморски вид. Средното количество на валежите е 500 mm, но винаги под 800 mm годишно.

Почвите често са варовикови и основни, като образуват равни земеделски земи и високи пусти полета, насечени от многобройни големи и по-малки долини. С това се благоприятства развитието на изобилие от ароматни растения като мащерка, градински чай и лавандула. Теренът е по същество равен, леко нагънат или хълмист, с надморска височина между 600 m и 1 000 m. Отглеждат се зърнени култури, фуражни бобови култури и захарно цвекло, като се срещат също и лозя, тополови насаждения и други по-малко застъпени култури. От всички тях се получава изобилие от стърнища, в които овцете могат да пасат.

„Queso de Burgos“ традиционно се свързва с райони, използвани за производство на овче мляко и с уседнал селскостопански начин на живот, който е типичен за басейна на река Дуеро. Сиренето е било допълнителен ресурс за увеличаване на приходите на домакинството. Освен това производството на сирене давало възможност за пълното оползотворяване на млякото, тъй като подсирването му позволявало то да се запази още няколко дни. Въпреки промените в селското общество сиренето остава важен ресурс, благодарение на отглеждането на овце, които са идеално приспособени към околната среда на *meseta* (високото плато), към суровините, получавани от земеделието, и към топография, за която са характерни стръмни склонове, разседи, хребети и хълмове. Земеделските стопани, които произвеждат овче мляко, имат производствени системи, които включват използване *in situ* на земеделски странични продукти и необработваема земя, завладяна от храсти и трева. В тези стопанства се произвеждат висококачествени фуражи, предназначени за периодите, когато овцете са на закрито, които са на основата на бяла слама от зърнени култури, зърна от тях и сено от бобови растения.

Все още има търсене на меко сирене с вкус на прясно мляко (с годините в стандартна практика се е превърнало смесването на краве и овче мляко) и хората продължават да харесват консистенцията и аромата, характерни за „Queso de Burgos“.

Традиционните техники на производство, при които не се допускат широко използвани съвременни методи като ултрафилтруване, заедно с факта, че не се използват коагуланти на растителна основа и сиренината не се пресова, придават на сиренето по-свеж вкус. Те водят също и до постигане на едно характерно отличително качество: малките дупки в сиренето, където сиренината не е стегнала напълно.

Тези отличителни качества, които потребителите харесват, са осигурили репутацията и популярността на сиренето.

„Queso de Burgos“ вече присъства като географско наименование в списъка, публикуван в Държавен вестник на Испания (№ 18 от 21 януари 1992 г.).

За предлагането му на пазара през 50-те години на миналия век свидетелства статията „Quesos frescos españoles“ [Пресни испански сирена] в списание *Alimentaria* (№ 194, юли—август 1988 г.), в която се посочва, че „най-продаваните испански сирена на пазара в Мадрид преди 30 или 35 години, т.е. през 50-те години на XX в. и преди това, са били тези от Бургос и Вилялон, както и козите сирена от Sierra de Gredos и околностите“.

Трябва специално да се отбележи научната статия „Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas“ [Микроструктурно определяне на характеристиките на „Queso de Burgos“ с използване на различни микроскопски техники] от Hernando, I., Pérez-Munuera, I. и Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International, 2000 г.),* в която се посочва следното: „Queso de Burgos е прясно сирене, което е познато и ценено в Испания от незапомнени времена. Макар че първоначално се е приготвяло от овче мляко, сега то се прави основно от краве мляко или се използва смес от краве и овче мляко. Независимо от промяната на суровината методът на производство, който го е направил най-популярното традиционно прясно сирене в Испания, е запазен“.

В различни университети в Испания са извършвани и други научни изследвания:

— Chavarri García, F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos“ [Приготвяне на концентрирани млечни ферменти и тяхното потенциално приложение за подобряване на микробиологичното качество на „Queso de Burgos“], университет „Комплутенсе“ — Мадрид (1987 г.);

— Hernando Hernando, M. I., „Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de Burgos durante su vida útil“ [Проучване на основните химични и микроструктурни промени в „Queso de Burgos“ по време на срока му на съхранение], Политехнически университет — Валенсия (1998 г.).

Репутацията на продукта е потвърдена също така в пресата и в онлайн списания:

В статията „Las razones y platos que hacen de Burgos el „mejor destino gastronómico“ de España“ [Причини и ястия, които правят Бургос „най-добрата кулинарна дестинация“ в Испания], публикувана в испанския вестник *La Razón*, когато провинция Бургос е избрана от читателите за „най-добрата кулинарна дестинация“ на наградите за пътешествия на *National Geographic* през 2023 г., „Queso de Burgos“ се споменава като едно от ястията, „които се радват на повече от заслужена репутация в кулинарната култура“.

Друг цитат е взет от статията „Seis delicias de Burgos que debes probar“ [Шест деликатеса от Бургос, които трябва да опитате] (2021 г.) в електронното кулинарно списание *Cocina y Vino*, където за „Queso de Burgos“ се казва, че е „[…] един от най-емблематичните продукти за цяла Кастиля и Леон“.

То се споменава и в книгите *Los Quesos* [Сирена] (Cenzano, 1992 г.) и *El análisis sensorial de los quesos* [Сензорен анализ на сиренета] (Chamorro и Losada, 2002 г.).

Репутацията на продукта се потвърждава и от включването му в различни официални каталози на храни: *Catálogo de Quesos Españoles* [Каталог на испанските сирена] на Министерството на земеделието (1973 г.), *Catálogo de Quesos de España* [Каталог на сиренета от Испания] на Министерството на земеделието и рибарството (1990 г.), *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Списък на традиционните продукти на Испания] на същото министерство (1996 г.) и *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* [Списък на качествените селскостопански хранителни продукти от Кастиля и Леон] на правителството на Кастиля и Леон (2001 г.).

На уебсайта на Министерството на земеделието, рибарството и храните има също и „Catálogo Electrónico de Quesos“ [Електронен каталог на сиренета] и „Cartel Digital de Quesos“ [Цифрово табло на сиренета] (2018 г.), на което са показани мостри от 69 най-представителни сирена, произвеждани и предлагани на пазара в Испания. „Queso de Burgos“ се споменава и в двете публикации.

Освен най-новите цитирания на репутацията на „Queso de Burgos“, продуктът е споменаван многократно и в миналото:

За значението на сиренето, продавано на пазара в Бургос през XVIII век, се разбира от факта, че градът е имал „alcabalero del queso“ — служител, отговарящ за събирането на данъка върху продажбите от хората, които идвали на пазара да продават своето сирене. За това свидетелстват различни документи от онова време; в един такъв от 30 февруари 1776 г. се споменава Juan de Juara — мъжът, натоварен да събира данъка върху продажбите на сирене и вълна в град Бургос (Общински исторически архив на Бургос, Исторически отдел, каталожни номера 5032, C2-96/25 и C-83/22). В своя *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* [Географски, статистически и исторически речник на Испания и нейните отвъдморски територии] (1845—1850 г.) Pascual Madoz разказва, че в Бургос се провеждат два фестивала: „на празниците на Свети Петър и на Свети Яков, както и на три седмични пазара, които са доста посещавани от земеделските стопани, които предлагат за продан продукти от своята реколта: плодове, хляб...и толкова широко цененото агнешко месо и сирене от Бургос“.

По време на управлението на Исабел II (1830—1904 г.), когато кралят консорт посещава града през 1852 г., в негова чест е даден голям прием. Представените на краля ястия включват *queso de nata* (крема сирене), което вероятно е било това, което днес наричаме „Queso de Burgos“, както посочва Felipe Fuente Macho в книгата си *Yantar a lo Burgense*, публикувана през 1974 г.

В произведението на Angel Muro *El Diccionario Gastronómico*, публикувано през 1892 г., следните сирена се споменават като добре познати: Villalón, Burgos, Manchego и др.

По подобен начин и в *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* [Енциклопедичен речник на селското стопанство, животновъдството и селските отрасли], публикуван през 1889 г., се посочва, че „Queso de Burgos“ „е най-широко познатото сирене в централна Испания (…)“ и се описва традиционният процес на производство.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias