C/2024/7552

30.12.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/7552)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omavad füüsilised või juriidilised isikud, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Queso de Burgos“

ELi nr: PGI-ES-02920 – 18.4.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPNi või KGT] nimetus(ed)**

„Queso de Burgos“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juustud

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Queso de Burgos“ on toorjuust, mis on valmistatud värskest, naturaalsest, pastöriseeritud lehma- ja lambapiimast (täispiim) ensümaatilise kalgendamise teel, juustu ei ole pressitud ega laagerdatud. Toode on tarbimiseks valmis, kui kalgendatud mass on lõigatud, nõrutatud ja vormitud.

Valmistamisel kasutatud lambapiima protsendist sõltuvalt eristatakse toote tüüpe „Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ ja „Queso de Burgos Supremo“. „Queso de Burgos“ peab sisaldama 5–10 % lambapiima, „Queso de Burgos Selecto“ 11–30 % ja „Queso de Burgos Supremo“ lambapiimasisaldus peab olema üle 30 %.

Tootmisprotsessi lõppedes on juustul järgmised omadused.

— Morfoloogilised omadused

Kuju: silindriline või koonusekujuliselt silindriline. Põhja läbimõõdu ja kõrguse suhe on vahemikus 1,1–1,5 ning põhja ja ülemise tipu läbimõõdu suhe on vahemikus 1–1,5.

Kaal: 250 kuni 2 300 grammi.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Füüsikalis-keemilised omadused

Rasvasisaldus: mitte alla 40 % kuivainest.

Kuivaine: üle 20 % ja alla 36 %.

Valgud: mitte alla 28 % kuivainest.

— Organoleptilised omadused

Väliskuju: värvuselt valge või kollaka varjundiga, koorikuta, sileda pinnaga, millele võivad olla vormist või riidest jäänud jäljed, pealispind on niiske.

Lõikepind viilutamisel: pehme, valge, värske, niiske, laguneva tekstuuriga, ilma aukudeta või väikeste aukudega, kui kalgendimass ei ole täielikult vajunud (augud ei tulene gaasi moodustumisest).

Lõhn: värske piima lõhn. Tootel „Queso de Burgos“ on väga õrn lambapiima lõhn, samas kui „Queso de Burgos Selecto“ tüüpi tootel on veidi lambapiima lõhna ja tootel „Queso de Burgos Supremo“ on tugev lambapiima lõhn.

Tekstuur: juustud tunduvad suus pehmed, kergelt teralised või kreemjad ning elastsed ja kleepuvad. Nende tekstuur on kergelt rasvane.

Maitse ja järelmaitse: juustu valmistamiseks kasutatavast piimast tulenev mahe piimjas ja magus maitse, kergelt soolane või mitte soolane, mitte happeline ega mõrkjas. Tootel „Queso de Burgos“ on väga õrn lambapiima järelmaitse, samas kui „Queso de Burgos Selecto“ tüüpi tootel on veidi lambapiima järelmaitset ja tootel „Queso de Burgos Supremo“ on tugev lambapiima järelmaitse.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sööda suhtes nõudeid ei ole.

Kogu juustu valmistamiseks kasutatav lambapiim pärineb Castilla-Leóni autonoomses piirkonnas kasvatatavalt karjalt.

Lambapiima analüütilised omadused juustu valmistamisprotsessi alguses on järgmised:

— rasvasisaldus: vähemalt 6 %;

— valgud: vähemalt 5 %;

— kuivaine sisaldus: vähemalt 17 %.

Lehma- ja lambapiim on loomuliku rasvasisaldusega, puhas ja värske ning ei sisalda ternespiima, saasteaineid, säilitusaineid, antibiootikume ega mingeid muid tooteid, millel võib olla negatiivne mõju juustu tootmisele või säilitamisele.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmine toimub määratletud geograafilises piirkonnas, mis hõlmab kõiki Burgose provintsi omavalitsusüksusi.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kõigi registreeritud tootjate kaubanduslikel märgistel peavad olema sõnad „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos“ (kaitstud geograafiline tähis „Queso de Burgos“).

Tarbimiseks ettenähtud toodetel peab olema nummerdatud lisamärgis, millel on märgitud nimetus, sealhulgas asjaomane juustutüüp („Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ või „Queso de Burgos Supremo“). Lisamärgis tuleb kinnitada nii, et seda ei saaks uuesti kasutada.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Kaitstud geograafilise tähisega „Queso de Burgos“ juustu tootmise geograafiline piirkond hõlmab kõiki Burgose provintsi omavalitsusüksusi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos geograafilise piirkonna ja toote „Queso de Burgos“ vahel põhineb toote mainel.

„Queso de Burgos“ on ainulaadne juust, mis on Hispaanias ainus geograafilise tähisega toorjuust. See juust ei ole laagerdunud (küps) ning selle kuivainesisaldus on väike, see ei ole ka väga teraline, vaid pigem kreemjas ja selle välispind on valge või kollaka varjundiga. Juustul on õrn värske lambapiima maitse ja lõhn ning selle kuju on traditsiooniliselt kas silindriline või koonusekujuliselt silindriline.

Lambapiima kasutamine annab juustule peenema lõhna ja maitse, kui on teistel toorjuustudel, lambapiima suurema rasvasisalduse tõttu on juust kreemja konsistentsiga ning selle välispind on valge või kollaka varjundiga.

Lambapiima kasutatakse toote „Queso de Burgos“ traditsioonilises koostises seepärast, et kohalikel, Castilla-Leóni autonoomsele piirkonnale iseloomuliku maastiku rikkalikel karjamaadel kasvatatakse lambaid, kes toodavad nii liha kui ka piima.

Piirkonda iseloomustab külm, kuiv ja tugevalt kontinentaalne kliima. Talvel domineerib Atlandi ookeani kliima ning suved on kuivad ja vahemerelise kliimaga. Keskmine sademete hulk aastas on 500 mm ning alati alla 800 mm.

Pinnas on sageli lubjarikas ja aluseline, tasane põllumajandusmaa ja kõrgemad nõmmed vahelduvad arvukate suurte ja väikeste orgudega. See soodustab aromaatsete taimede nagu aed-liivatee, salvei ja lavendli rohkust. Maastik on peamiselt tasane, kergelt laugjas või künklik, kõrgus merepinnast on 600–1 000 meetrit. Kasvatatakse teravilja, liblikõielisi söödakultuure ja suhkrupeeti, aga leidub ka viinamarja- ja papliistandusi ning muid vähemlevinud kultuure. Kokkuvõttes jagub rikkalikult kõrrelisi, mida lambad saavad süüa.

Juustu „Queso de Burgos“ seostatakse traditsiooniliselt aladega, kus toodetakse lambapiima ning kus on kinnistunud Duero vesikonnale omane põllumajanduslik elustiil. Juust oli kodumajapidamiste jaoks lisasissetulekuks. Samuti sai juustuvalmistamise käigus piima täielikult ära kasutada, kuna asjaolu, et seda kalgendati, võimaldas seda mõne päeva kauem säilitada. Ehkki elu maapiirkondades on muutunud, on juust endiselt oluline ressurss, seda tänu lambatõugudele, mis sobivad ideaalselt *meseta* (kõrge platoo) keskkonnaga, põllumajandusest saadavatele sisenditele ja topograafiale, kus on segunenud kõrged kaljud, kivivallid, seljandikud ja künkad. Lambapiima tootvatel põllumajandustootjatel on tootmissüsteemid, kus kasutatakse kohaliku põllumajanduse kõrvalsaaduseid ning karjatamist võsastunud rohumaadel. Ajaks, mil lambaid peetakse siseruumides, tehakse põllumajandusettevõtetes teravilja õlgedest ja liblikõieliste taimede heinast kvaliteetset sööta.

Nõudlus värske piima maitselise maheda juustu järele püsib siiani (aastate jooksul on lehma- ja lambapiima segamine muutunud tavapäraseks) ning juustule „Queso de Burgos“ iseloomulik tekstuur ja lõhn meeldivad inimestele tänini.

Traditsioonilised tootmismeetodid, mis välistavad laialdaselt kasutatavad kaasaegsed meetodid, nagu ultrafiltreerimine, ning asjaolu, et taimepõhiseid koagulante ei kasutata ja kalgendit ei pressita, annavad juustule värskema maitse. Nii saavutatakse ka tootele iseloomulikud omadused ja eripära: juustu väikesed augud seal, kus kalgendimass ei ole täielikult vajunud.

Need tarbijatele meeldivad eripärad on aidanud luua juustu mainet ja toonud tootele tuntuse.

Queso de Burgos on kantud geograafilise nimetusena riigi ametlikus väljaandes (nr 18, 21. jaanuar 1992) avaldatud loetellu.

Selle turustamist 1950. aastatel tõendab ajakirjas „Alimentaria“ (nr 194, juuli-august 1988) ilmunud artikkel „Quesos frescos españoles“ (Hispaania toorjuustud), milles on öeldud, et „30 või 35 aastat tagasi, st 1950. aastatel ja enne seda, olid parimad toorjuustud Madridi turul Burgose ja Villalóni päritolu ning Sierra de Gredose ja selle ümbruse kitsejuustud“.

Eriti tähelepanuväärne on Hernando, I., Pérez-Munuera, I. ja Lluch, M. A. teaduslik artikkel „Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas“ („Queso de Burgose mikrostruktuuriline kirjeldus eri mikroskoopiliste meetodite abil“) (*Food Science and Technology International*, 2000), milles on märgitud järgmist: „Queso de Burgos on toorjuust, mida on Hispaanias tuntud ja hinnatud juba ammustest aegadest. Kuigi seda valmistati algselt lambapiimast, valmistatakse seda nüüd peamiselt lehmapiimast või lehma- ja lambapiima segudest. Vaatamata tooraine muutumisele on säilinud tootmismeetod, mis on muutnud selle Hispaania kõige populaarsemaks traditsiooniliseks toorjuustuks.“

Hispaania erinevates ülikoolides on läbi viidud muid akadeemilisi uuringuid:

— Chavarri García, F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos“ [„Kontsentreeritud piimafermentide valmistamine ja nende võimalik kasutamine Queso de Burgose mikrobioloogilise kvaliteedi parandamiseks“], Madridi Complutense Ülikool (1987);

— Hernando Hernando, M. I., „Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de Burgos durante su vida útil“ [Peamiste keemiliste ja mikrostruktuursete muutuste uuring juustu „Queso de Burgos“ säilivusaja jooksul], Valencia Polütehniline Ülikool (1998).

Selle toote maine on tõendatud ka ajakirjanduses ja veebiajakirjades.

Kui Burgos valiti 2023. aastal ajakirja *National Geographic* reisiauhindade konkursil lugejate poolt riigi parimaks gastronoomiliseks sihtkohaks, avaldati Hispaania ajalehes *La Razón* artikkel „Las razones y platos que hacen de Burgos el „mejor destino gastronómico“ de España“ [„Põhjused ja toidud, mis muudavad Burgose parimaks gastronoomiliseks sihtkohaks Hispaanias“], milles mainitakse toodet „Queso de Burgos“ ühe toiduna, „millel on kulinaariasektoris teenitult hea maine“.

Teine tsitaat on võetud digitaalse gastronoomiaajakirja *Cocina y Vino* artiklist „Seis delicias de Burgos que debes probar“ (Burgosest pärit kuus delikatessi, mida peate proovima) (2021), kus märgitakse, et „Queso de Burgos“ on „[...] üks kõige märgilisemaid tooteid kogu Castilla-Leónis“.

Toodet mainitakse ka raamatutes *Los Quesos* [Juustud] (Cenzano, 1992) ja *El análisis sensorial de los quesos* (Juustude sensoorne analüüs) (Chamorro ja Losada, 2002).

Toote mainet tõendab ka selle lisamine erinevatesse ametlikesse toidukataloogidesse: põllumajandusministeeriumi Hispaania juustude kataloog *Catálogo de Quesos Españoles* (1973), põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi Hispaania juustude kataloog *Catálogo de Quesos de España* (1990), sama ministeeriumi Hispaania traditsiooniliste toodete loetelu *Inventario Español de Productos Tradicionales* (1996) ning Castilla-Leóni piirkonna valitsuse Castilla-Leóni kvaliteetsete põllumajandustoitude loendis *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (2001).

Põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi veebisaidil on ka „Catálogo Electrónico de Quesos“ (Elektrooniline juustukataloog) ja „Cartel Digital de Quesos“ (Juustude digiposter) (2018), millel on esitatud valim 69 kõige tüüpilisemast Hispaanias toodetud ja turustatud juustust. Mõlemas väljaandes mainitakse toodet „Queso de Burgos“.

Lisaks hiljutistele viidetele toote „Queso de Burgos“ mainele on sellele viidatud korduvalt läbi ajaloo:

Burgose turul 18. sajandil müüdud juustu tähtsust näitab asjaolu, et linnas on ametnik, keda kutsuti „alcabalero del queso“ ja kes vastutas müügimaksu kogumise eest inimestelt, kes tulid turule oma juustu müüma. Seda tõendavad mitmesugused tolleaegsed dokumendid. Ühes 30. veebruari 1776. aasta kirjas mainitakse Juan de Juarat, kes oli Burgose linnas juustu ja villa müügimaksu kogumise eest vastutav mees (Burgose linna ajalooarhiivi ajalooline osakond, katalooginumbrid 5032, C2-96/25 ja C-83/22). Oma teoses „Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar“ [Hispaania ja tema ülemeremaade geograafiliste, statistiliste ja ajalooliste mõistete sõnastik] (1845–1850) ütleb Pascual Madoz, et Burgoses tähistatakse kahte püha, „Püha Peetruse ja Püha Jaakobuse päeva, ning kolmel päeval nädalas peetakse turgu, kus talunikud pakuvad müügiks oma saagist valmistatud tooteid: puuvilja, leiba [...] ning Burgosest pärit nii kõrgelt hinnatud talleliha ja juustu.“

Isabel II valitsemisajal (1830–1904), kui kuninganna abikaasa külastas linna 1852. aastal, korraldati tema auks suur bankett. Kuningale esitletud toitude hulgas oli *queso de nata* (toorjuust), mida me täna nimetame „Queso de Burgos“, nagu mainis Felipe Fuente Macho 1974. aastal avaldatud raamatus „Yantar a lo Burgense“.

Ángel Muro teoses „El Diccionario Gastronómico“, mis avaldati 1892. aastal, märgitakse tuntumate juustudena ära järgmised juustud: Villalón, Burgos, manchego jt.

Samamoodi on 1889. aastal avaldatud väljaandes „Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales“ („Põllumajanduse, loomakasvatuse ja maapiirkondade tööstuse entsüklopeediline sõnastik“) märgitud, et „Queso de Burgos“ „on kõige tuntum juust Kesk-Hispaanias (...)“, ning kirjeldatud selle traditsioonilist tootmisprotsessi.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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