C/2024/7552

30.12.2024

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2024/7552)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

‘Queso de Burgos’

Uimh. AE: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

ATFC ( ) TGFC (X)

1. **Ainm nó ainmneacha [ATFC nó TGFC]**

‘Queso de Burgos’

2. **Ballstát nó tríú tír**

An Spáinn

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.3. Cáiseanna

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is cáis úr í ‘Queso de Burgos’ a dhéantar trí théachtadh einsímeach a dhéanamh ar bhainne iomlán, úr agus nádúrtha, paistéartha, bó agus caorach nár brúdh ná nár aibíodh. Tá sé réidh le hithe nuair a ghearrtar, draenáiltear agus múnlaítear an gruth.

Déantar idirdhealú idir na cineálacha ‘Queso de Burgos’, ‘Queso de Burgos Selecto’ agus ‘Queso de Burgos Supremo’, ag brath ar chéatadán an bhainne caorach a úsáidtear. Ní mór idir 5 % agus 10 % de bhainne caorach a bheith in ‘Queso de Burgos’, ní mór idir 11 % agus 30 % de bhainne caorach a bheith in ‘Queso de Burgos Selecto’ agus ní mór níos mó ná 30 % de bhainne caorach a bheith in ‘Queso de Burgos Supremo’.

Ag deireadh an phróisis táirgthe, beidh na tréithe seo a leanas ag an gcáis:

— Tréithe moirfeolaíocha

Cruth: sorcóireach nó sorcóireach-cónúil. Tá an cóimheas idir trastomhas an bhoinn agus an airde idir 1,1 agus 1,5, agus tá an cóimheas idir trastomhas an bhoinn agus trastomhas an dromchla uachtair idir 1 agus 1,5.

Meáchan: idir 250 agus 2 300 gram.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Tréithe fisiceacha agus ceimiceacha

Cion saille: nach lú ná 40 % den ábhar tirim.

Ábhar tirim: níos mó ná 20 % agus níos lú ná 36 %.

Próitéin: nach lú ná 28 % den ábhar tirim.

— Tréithe orgánaileipteacha

Cuma sheachtrach: dath bán nó beagán scothbhuí uirthi, í gan chraiceann, le dromchlaí míne a bhféadfadh loirg a bheith orthu a d'fháig an múnla nó an fhabraic ina ndiaidh, cuma thais.

an chuma nuair a ghearrtar í: taos bog, bán, úr, tais, uigeacht scaoilte aici, gan 'súile', le poill bheaga in áiteanna nach bhfuil an gruth téachta go hiomlán iontu (níl aon bhaint ag poill den sórt sin le foirmiú gáis).

Dea-bholadh: bolaithe bainne úir. Tá boladh an-lag de bhainne caorach ar an gcineál 'Queso de Burgos', agus tá boladh beag de bhainne caorach ar an gcineál 'Queso de Burgos Selecto' agus tá boladh láidir de bhainne caorach ar an gcineál 'Queso de Burgos Supremo'.

Uigeacht: tá braistint na gcáiseanna sin bog, beagán gráinneach nó raimhre ime sa bhéal, le méid leaisteachais agus greamaitheachta. Tá uigeacht beagán sailleach acu.

Blas agus iarbhlas: blas éadrom bainne agus milis a dhíorthaítear ón mbainne óna ndéantar an cháis, tá blas beagán goirt uirthi nó níl blas goirt uirthi ar chor ar bith, níl blas aigéadach ná searbh uirthi. Tá iarbhlas an-bheag de bhainne caorach ar an gcineál 'Queso de Burgos', agus tá iarbhlas éadrom de bhainne caorach ar an gcineál 'Queso de Burgos Selecto' agus tá iarbhlas láidir de bhainne caorach ar an gcineál 'Queso de Burgos Supremo'.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Níl aon cheanglas ann maidir le beatha.

Tagann an bainne caorach uile a úsáidtear chun an cháis a dhéanamh ó thréada i bPobal Féinrialaitheach na Caistíle agus León.

Ag tús an nós imeachta táirgthe, ní mór na saintréithe anailíseacha seo a leanas a bheith ag an mbainne caorach:

— Cion saille: íoschion 6 %

— Próitéiní: íoschion 5 %

— Ábhar tirim iomlán: íoschion 17 %

Tá bainne na bó agus na gcaorach lánmhéathras, glan agus úr, agus níl aon ghruth buí, éilleán, leasaitheach, antaibheathach ná aon táirge ann a bhféadfadh tionchar diúltach a bheith aige ar tháirgeadh nó ar chaomhnú na cáise.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Tarlaíonn an chéim táirgthe laistigh den limistéar geografach sainithe, lena gcuimsítear na bardais uile atá i gcúige Burgos.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Ní mór na focail a leanas a bheith ar lipéid tráchtála gach cuideachta chláraithe: 'Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos' ('Tásc Geografach faoi Chosaint Queso de Burgos').

Ní mór lipéid thánaisteacha uimhrithe a bheith ar tháirgí atá beartaithe lena dtomhailt lena sainaithnítear an t-ainm, lena n-áirítear an cineál cáise lena mbaineann ('Queso de Burgos', 'Queso de Burgos Selecto' nó 'Queso de Burgos Supremo'), nach mór a ghreamú ar bhealach nach féidir iad a athúsáid.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Cuimsíonn an limistéar geografach sainithe chun cáiseanna a tháirgeadh a chumhdaítear le TGFC 'Queso de Burgos' bardais uile chúige Burgos.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an nasc idir an limistéar geografach agus an táirge 'Queso de Burgos' bunaithe ar a cháil.

Is cáis uathúil í 'Queso de Burgos', arb í an t-aon cháis úr sa Spáinn í a bhfuil tásc geografach aici. Tá sí neamhaibithe, tá cion íseal ábhair thirim aici, níl sí an-ghráinneach, tá raimhre ime uirthi, agus tá dath bán nó beagán scothbhuí uirthi ar an taobh amuigh. Tá blas agus boladh de bhainne úr caorach de bheagán uirthi, agus tá cruth sorcóireach nó sorcóireach-cónúil uirthi go traidisiúnta.

Mar gheall go n-úsáidtear bainne caorach, tá dea-bholadh agus blas níos éadroime ar an gcáis sin ná cáiseanna úra eile, tá raimhre ime níos mó aici mar gheall ar an gcion saille níos airde i mbainne caorach, agus tá dath bán nó beagán scothbhuí uirthi ar an taobh amuigh.

Úsáidtear bainne caorach san fhoirmle thraidisiúnta 'Queso de Burgos' toisc go dtógtar caoirigh a tháirgeann feoil agus bainne araon go háitiúil ar an bhféarach flúirseach a sholáthraítear leis an tír-raon atá tipiciúil do Phobal Féinrialaitheach na Caistíle agus León.

Tá aeráid fhuar, thirim agus an-ilchríochach ina saintréith den réigiún. Bíonn na geimhrí Atlantach agus bíonn na samhraí tirim agus Meánmhuirí. Is é 500 mm an mheánbháisteach agus bíonn sí níos lú ná 800 mm in aghaidh na bliana i gcónaí.

Is minic a bhíonn an ithir cailcreach agus bunata, lena gcruthaítear talamh mín feirmeoireachta agus móinteáin arda agus iliomad gleannta móra agus beaga a théann trasna iontu. Tá sé sin fabhrach d'fhás flúirse plandaí aramatacha amhail tím, sáiste agus labhandar. Go bunúsach, tá an tír-raon cothrom, beagán droimneach nó cnocach, idir 600 m agus 1 000 m in airde. Saothraítear barra gráin, léagúim foráiste agus biatas siúcra, agus bíonn fíniúnacha, plandálacha poibleoige agus barra eile nach bhfuil chomh flúirseach sin ann freisin. Le chéile, gineann siad sin neart coinligh ar féidir leis na caoirigh innilt air.

Go traidisiúnta, bhí baint ag Queso de Burgos le limistéir a úsáidtear chun bainne caorach a tháirgeadh agus bhí stíl de shaol socraithe feirmeoireachta tuaithe atá tipiciúil d'abhantrach Duero aici. B'acmhainn bhreise í an cháis chun borradh a chur faoi ioncaim teaghlaigh. Thairis sin, leis an gcáiseoireacht, bhíothas in ann bainne a úsáid go hiomlán, toisc gur ceadaíodh é a choinneáil ar feadh cúpla lá níos faide toisc gur gruthaíodh é. D'ainneoin athruithe i sochaí na tuaithe, is acmhainn mhór fós í an cháis a bhuí le pórtha caorach a oireann go hidéalach do thimpeallacht an *meseta* (ardchlár ard), na hionchuir a dhíorthaítear ón bhfeirmeoireacht, agus topagrafaíocht ina bhfuil ballaí cloiche tirime, teorainneacha, iomairí agus cnoic. Tá córais táirgthe ag feirmeoirí a tháirgeann bainne caorach ina mbaintear úsáid *in situ* as seachtháirgí talmhaíochta agus as talamh neamh-shaothraithe atá coilínithe le scrobarnach agus le féar. Gineann na feirmeacha sin beatha ardcháilíochta le haghaidh na dtréimhsí ina mbíonn na caoirigh istigh, bunaithe ar thuí gránach bán, ar ghráinní agus ar fhéar tirim a dhéantar as plandaí léagúmacha.

Tá éileamh ann i gcónaí ar cháis shéimh ar a bhfuil blas de bhainne úr (le himeacht na mblianta is gnáthchleachtas anois é bainne bó agus caorach a mheascadh), agus leanann daoine de thaitneamh a bhaint as an uigeacht agus an dea-bholadh atá mar shaintréithe de Queso de Burgos.

Leis na teicnící táirgthe traidisiúnta, lena gcuirtear as an áireamh modhanna nua-aimseartha a úsáidtear go forleathan amhail ultrascagachán, mar aon leis an bhfíoras nach n-úsáidtear téachtaigh phlandabhunaithe agus nach mbrúitear an gruth, tugtar blas níos úire don cháis. Táirgtear leo gné shainiúil a bhaineann go sonrach leo freisin: na poill bheaga sa cháis nach bhfuil an gruth téachta go hiomlán iontu.

Mar gheall ar na gnéithe sainiúla sin, a mbaineann tomhaltóirí taitneamh astu, tá clú agus cáil ar an gcáis.

Bhí Queso de Burgos le feiceáil cheana mar ainm geografach sa liosta a foilsíodh in Iris Oifigiúil an Stáit (Uimh. 18 an 21 Eanáir 1992).

Léirítear a margú sna 1950idí leis an alt 'Quesos frescos españoles' ['Cáiseanna úra Spáinneacha'] san iris *Alimentaria* (Uimh. 194, Iúil-Lúnasa 1988), ina luaitear 'gurb iad na cáiseanna úra is mó díol ar mhargadh Mhaidrid 30 nó 35 bliain ó shin, i.e. sna 1950idí agus roimhe sin, cáiseanna ó Burgos agus Villalón agus cáiseanna gabhar ó laistigh de Sierra de Gredos agus timpeall air'.

Is díol suntais é an t-alt eolaíoch 'Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas' ['Saintréithriú micreastruchtúrach Queso de Burgos a úsáideann teicnící micreascópacha éagsúla'], le Hernando, I., Pérez-Munuera, I. agus Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, [Eolaíocht agus Teicneolaíocht Bhia Idirnáisiúnta], 2000), ina luaitear an méid seo a leanas: 'Is cáis úr í Queso de Burgos a bhfuil aithne agus meas uirthi sa Spáinn ó thús ama. Cé gur as bainne caorach a rinneadh ar dtús í, is as bainne bó den chuid is mó a dhéantar anois í, nó úsáidtear meascáin de bhainne bó agus caorach. D'ainneoin an athraithe sin ar amhábhar, coinníodh an modh táirgthe a d'fhág gurb í an cháis úr thraidisiúnta is mó tóir sa Spáinn í.'

Rinneadh staidéir acadúla eile in ollscoileanna éagsúla sa Spáinn:

— Chavarri García, F. J., 'Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos' ['Coipeoirí lachtacha tiubhaithe a ullmhú agus an fhéidearthacht iad a chur i bhfeidhm chun feabhas a chur ar cháilíocht mhicribhitheolaíoch Queso de Burgos'], Ollscoil Complutense Mhaidrid (1987);

— Hernando Hernando, M. I., 'Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil' [Staidéar ar na príomhathruithe ceimiceacha agus micreastruchtúracha in Queso de Burgos le linn a seilfré], Ollscoil Pholaiteicnice Valencia (1998).

Deimhnítear cáil an táirge seo freisin sna nuachtáin agus sna hirisí ar líne:

San alt 'Las razones y platos que hacen de Burgos el "mejor destino gastronómico" de España' ['Na cúiseanna agus na miasa a fhágann gurb é Burgos an "ceann scríbe gastranómach is fearr" sa Spáinn'], a foilsíodh i nuachtán na Spáinne *La Razón* nuair a thogh léitheoirí Burgos mar an 'ceann scríbe gastranómach náisiúnta is fearr' ag Gradaim Taistil 2023 de chuid *National Geographic*, luaitear Queso de Burgos mar cheann de na miasa 'a bhfuil cáil níos mó ná tuillte acu sa chultúr cócaireachta'.

Baineadh sliocht eile as an alt 'Seis delicias de Burgos que debes probar' ['Sé shólaiste ó Burgos nach mór duit blaiseadh'] (2021) san iris ghastranamaíochta dhigiteach *Cocina y Vino*, ina ndeirtear gurb í Queso de Burgos '[...] ceann de na táirgí is íocónaí ón gCaistíl agus León ar fad'.

Luaitear í freisin sna leabhair *Los Quesos* ['Cáiseanna'] (Cenzano, 1992) agus *El anális sensorial de los quesos* ['Anailís Chéadfach ar Cháiseanna'] (Chamorro agus Losada, 2002).

Deimhnítear cáil an táirge freisin trína chuimsiú i gcatalóga bia oifigiúla éagsúla: *Catálogo de Quesos Españoles* [Catalóg Cáiseanna na Spáinne] (1973) ón Aireacht Talmhaíochta, *Catálogo de Quesos de España* [Catalóg Cáiseanna ón Spáinn] (1990) ón Aireacht Talmhaíochta, Iascaigh agus Bia, *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Fardal Táirgí Traidisiúnta na Spáinne] (1996) ón aireacht chéanna, agus *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* [Fardal Táirgí Agraibhia Cáilíochta ón gCaistíl agus ó León] (2001) ó rialtas na Caistíle agus León.

Tá 'Catálogo Electrónico de Quesos' [Catalóg leictreonach cáiseanna] agus 'Cartel Digital de Quesos' ['Póstaer digiteach cáiseanna'] (2018) ag an Aireacht Talmhaíochta, Iascaigh agus Bia freisin ar a suíomh gréasáin, ina dtaispeántar sampla de na 69 gcáis is ionadaíche a tháirgtear agus a mhargaítear sa Spáinn. Luaitear Queso de Burgos sa dá fhoilseachán.

Chomh maith leis na tagairtí a rinneadh le déanaí do cháil Queso de Burgos, thagraítí don táirge go minic le linn an ama atá caite:

Léirítear tábhacht na cáise a díoladh ar mhargadh Burgos san 18ú céad toisc go raibh 'alcabalero del queso' sa chathair – oifigeach atá freagrach as cáin díolacháin a ghearradh ar na daoine a tháinig chuig an margadh chun a gcáis a dhíol. Deimhnítear é sin le doiciméid chomhaimseartha éagsúla; i gceann amháin díobh, dar dáta an 30 Feabhra 1776, luaitear Juan de Juara, an fear a leagadh de chúram air cáin díolacháin a ghearradh ar cháis agus olann i gcathair Burgos (Cartlann Stairiúil Bhardasach Burgos, Rannóg Stairiúil, uimhreacha catalóige 5032, C2-96/25 agus C-83/22). Ina *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* ['Foclóir geografach, staidrimh agus stairiúil na Spáinne agus a críocha thar lear'] (1845-1850) insíonn Pascual Madoz dúinn go ndéantar dhá fhéile a cheiliúradh in Burgos: 'ar laethanta féile Naomh Peadar agus Naomh Séamas, chomh maith le trí mhargadh sheachtainiúla, a bhfreastalaíonn go leor feirmeoirí orthu agus táirgí a mbuaint á dtairiscint acu lena ndíol: torthaí, arán... agus an t-uan agus an cháis a bhfuil an-mheas orthu ó Burgos.'

Le linn réimeas Isabel II (1830-1904), nuair a thug céile an rí cuairt ar an gcathair in 1852, tugadh féasta mór ina onóir. I measc na mias a cuireadh faoi bhráid an rí bhí *queso de nata* (cáis uachtair), arb í an cháis ar a dtugaimid 'Queso de Burgos' inniu, b'fhéidir, mar a luaigh Felipe Fuente Macho ina leabhar *Yantar a lo Burgense*, a foilsíodh in 1974.

Luaitear in saothar Angel Muro *El Diccionario Gastronómico*, a foilsíodh in 1892, go bhfuil cáil ar na cáiseanna seo a leanas: Villalón, Burgos, manchego, etc.

Ar an gcuma chéanna, luaitear in *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* ['Foclóir Ciclipéideach um Thalmhaíocht, Feirmeoireacht Ainmhithe agus Tionscail Tuaithe'], a foilsíodh in 1889, gurb í Queso de Burgos 'an cháis is mó aithne uirthi i lár na Spáinne (...)' agus tugtar tuairisc ann ar an bpróiseas táirgthe traidisiúnta.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

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