C/2024/7552

30.12.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/7552)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Queso de Burgos”

EU br.: PGI-ES-02920 – 18.4.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Queso de Burgos”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Queso de Burgos” svježi je sir koji se proizvodi enzimskom koagulacijom punomasnog, svježeg i prirodnog pasteriziranog kravljeg i ovčjeg mlijeka koje nije prešano ni dozrijevalo. Spreman je za konzumaciju nakon rezanja, cijeđenja i oblikovanja gruša.

Vrste „Queso de Burgos”, „Queso de Burgos Selecto” i „Queso de Burgos Supremo” razlikuju se ovisno o postotku ovčjeg mlijeka u njima. Vrsta „Queso de Burgos” mora sadržavati od 5 % do 10 % ovčjeg mlijeka, vrsta „Queso de Burgos Selecto” mora sadržavati od 11 % do 30 % ovčjeg mlijeka, a vrsta „Queso de Burgos Supremo” mora sadržavati više od 30 % ovčjeg mlijeka.

Sir na kraju postupka proizvodnje ima sljedeća svojstva:

— Morfološka svojstva

Oblik: valjkast ili valjkasto-stožasti. Odnos između promjera dna i visine je od 1,1 do 1,5, dok je odnos između promjera dna i gornje površine od 1 do 1,5.

Masa: od 250 do 2 300 grama.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fizička i kemijska svojstva

Sadržaj masti: najmanje 40 % suhe tvari.

Suha tvar: više od 20 %, a manje od 36 %.

Bjelančevine: najmanje 28 % suhe tvari.

— Organoleptička svojstva

Vanjski izgled: bijele ili blago žućkaste boje, bez kore, glatke površine koja može imati otiske kalupa ili tkanine, vlažan izgled.

Izgled u presjeku: mekana, bijela, svježa, vlažna masa, labave teksture, bez „rupica”, s malim rupama gdje se gruš nije u potpunosti stvrdnuo (takve rupe nisu povezane sa stvaranjem plina).

Miris: miris svježeg mlijeka. Vrsta „Queso de Burgos” ima vrlo slab miris ovčjeg mlijeka, vrsta „Queso de Burgos Selecto” ima lagan miris ovčjeg mlijeka, a vrsta „Queso de Burgos Supremo” ima snažan miris ovčjeg mlijeka.

Tekstura: ti su sirevi u ustima mekani, blago zrnati ili glatki, s određenim stupnjem elastičnosti i ljepljivosti. Imaju blago masnu teksturu.

Okus i naknadni okus: blagi mliječni i slatki okus koji proizlazi iz mlijeka od kojeg se sir proizvodi, blago slan ili uopće nije slan, nije kiseo ni gorak. Vrsta „Queso de Burgos” ima vrlo lagan naknadni okus ovčjeg mlijeka, vrsta „Queso de Burgos Selecto” ima blagi naknadni okus ovčjeg mlijeka, a vrsta „Queso de Burgos Supremo” ima snažan naknadni okus ovčjeg mlijeka.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ne postoje zahtjevi povezani s hranom za životinje.

Sve ovčje mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira dolazi od stada iz autonomne zajednice Kastilja i León.

Na početku postupka proizvodnje ovčje mlijeko mora imati sljedeća analitička svojstva:

— sadržaj masti: najmanje 6 %

— bjelančevine: najmanje 5 %

— Ukupna suha tvar: najmanje 17 %

Kravlje i ovčje mlijeko punomasno je, čisto i svježe te ne sadržava kolostrum, kontaminante, konzervanse, antibiotike ili bilo kakve proizvode koji bi mogli imati negativan učinak na proizvodnju ili pohranu sira.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Faza proizvodnje odvija se na određenom zemljopisnom području kojim su obuhvaćene sve općine u pokrajini Burgos.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na komercijalnim etiketama svakog registriranog poduzeća mora pisati: „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos” („Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla Queso de Burgos”).

Proizvodi namijenjeni konzumaciji moraju nositi numerirane sekundarne oznake kojima se identificira naziv, uključujući vrstu predmetnog sira („Queso de Burgos”, „Queso de Burgos Selecto” ili „Queso de Burgos Supremo”), koje moraju biti pričvršćene na način da ih se ne može ponovno upotrijebiti.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Određeno zemljopisno područje za proizvodnju sireva sa ZOZP-om „Queso de Burgos” obuhvaća sve općine pokrajine Burgos.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost zemljopisnog područja i proizvoda „Queso de Burgos” temelji se na njegovu ugledu.

Sir „Queso de Burgos” jedinstven je jer je jedini svježi sir u Španjolskoj s oznakom zemljopisnog podrijetla. Nije zreo, s niskim sadržajem suhe tvari, nije jako zrnat, mekan je i bijel ili blago žućkast izvana. Ima okus i blage note svježeg ovčjeg mlijeka te je tradicionalno valjkastog ili valjkasto-stožastog oblika.

Upotreba ovčjeg mlijeka daje ovom siru nježniju aromu i okus od drugih svježih sireva, masniju konzistenciju zbog većeg sadržaja masti u ovčjem mlijeku te bijeli ili blago žućkasti vanjski izgled.

Ovčje mlijeko upotrebljava se u tradicionalnoj recepturi proizvoda „Queso de Burgos” jer se ovce od kojih se dobiva meso i mlijeko uzgajaju lokalno na brojnim pašnjacima koji su odlika reljefa svojstvenog za autonomnu zajednicu Kastilju i León.

Ta regija ima hladnu, suhu i izrazito kontinentalnu klimu. Zime su atlantske, a ljeta suha i mediteranska. Prosječna količina padalina iznosi 500 mm, a uvijek je manja od 800 mm godišnje.

Tlo je često vapnenačko i bazično te tvori ravno poljoprivredno zemljište i visoka močvarna područja ispresijecana brojnim velikim i malim dolinama. To pogoduje rastu mnoštva aromatičnog bilja kao što su timijan, kadulja i lavanda. Teren je u osnovi ravan, blago valovit ili brdovit te je između 600 m i 1 000 m nadmorske visine. Uzgajaju se žitarice, krmne mahunarke i šećerna repa, a prisutni su i vinogradi, nasade topole i drugi manje obilni usjevi. Zajedno se stvara obilje strništa na kojem ovce mogu pasti.

Proizvod Queso de Burgos tradicionalno je povezan s područjima koja su namijenjena proizvodnji ovčjeg mlijeka na kojima se odvija ruralni poljoprivredni život tipičan za riječni sliv rijeke Duero. Sir je bio dodatni resurs za povećanje dohotka kućanstava. Osim toga, proizvodnja sira omogućuje da se mlijeko u potpunosti iskoristi, a s obzirom na to da je usireno može se čuvati nekoliko dana dulje. Unatoč promjenama u ruralnom društvu, sir je i dalje značajan resurs zahvaljujući pasminama ovaca koje su u potpunosti prilagođene okolišu *meseta* (visoravan), sirovinama koje se dobivaju iz poljoprivrede te topografiji koju karakteriziraju suhozidi, granice, grebeni i brda. Proizvođači ovčjeg mlijeka služe se proizvodnim sustavima koji podrazumijevaju da se poljoprivredni nusproizvodi i neobrađeno zemljište na kojem prevladava šikara i trava koriste na licu mjesta. Na tim poljoprivrednim gospodarstvima proizvodi se visokokvalitetna hrana za životinje za razdoblja kada su ovce unutra koja se temelji na slami žitarica, zrnju i sijenu mahunarki.

I dalje postoji potražnja za sirom koji ima blagi okus svježeg mlijeka (s godinama je postala standardna praksa miješati kravlje i ovčje mlijeko) te ljudi i dalje uživaju u teksturi i mirisu karakterističnima za proizvod Queso de Burgos.

Sir ima svježiji okus zahvaljujući tradicionalnim tehnikama proizvodnje koje isključuju uvelike korištene suvremene metode, kao što je ultrafiltracija, i činjenici da se ne upotrebljavaju biljni zgušnjivači, a gruš se ne preša. To također rezultira karakterističnim i prepoznatljivim svojstvom: malim rupama u siru na mjestima gdje se gruš nije u potpunosti stvrdnuo.

Ta prepoznatljiva svojstva, u kojima uživaju potrošači, stvorila su siru ugled i reputaciju.

Proizvod Queso de Burgos već je naveden kao zemljopisni naziv na popisu objavljenom u Službenom listu (br. 18. od 21. siječnja 1992.).

O njegovu stavljanju na tržište 50-ih godina 20. stoljeća svjedoči članak „Quesos frescos españoles” („Svježi španjolski sirevi”) u časopisu *Alimentaria* (br. 194., srpanj – kolovoz 1988.), u kojem se navodi da su „najprodavaniji svježi sirevi na madridskom tržištu prije 30 ili 35 godina, tj. 50-ih godina 20. stoljeća i ranije, bili upravo sirevi iz općina Burgos i Villalón te kozji sirevi s područja Sierra de Gredos i oko njega”.

Posebno treba istaknuti znanstveni članak „Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas” („Mikrostrukturna karakterizacija proizvoda Queso de Burgos primjenom raznih mikroskopskih tehnika”), Hernando, I., Pérez-Munuera, I. i Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000.), u kojem se navodi sljedeće: „Queso de Burgos svježi je sir poznat i cijenjen u Španjolskoj od pamtivijeka. Iako se u početku proizvodio od ovčjeg mlijeka, sada se uglavnom proizvodi od kravljeg mlijeka ili mješavine kravljeg i ovčjeg mlijeka. Unatoč promjeni sirovine, zadržana je metoda proizvodnje kojom je postao najpopularniji tradicionalni svježi sir u Španjolskoj.”

Ostale akademske studije provedene su na raznim sveučilištima u Španjolskoj:

— Chavarri García, F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos” („Priprema koncentriranih mliječnih fermenta i njihova potencijalna primjena za poboljšanje mikrobiološke kvalitete proizvoda Queso de Burgos”), Sveučilište Complutense u Madridu (1987.),

— Hernando Hernando, M. I., „Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil” („Studija o glavnim kemijskim i mikrostrukturnim promjenama u proizvodu Queso de Burgos za vrijeme njegova roka trajanja”), Politehničko sveučilište u Valenciji (1998.).

O ugledu ovog proizvoda svjedoči se i u medijima i internetskim časopisima.

U članku „Las razones y platos que hacen de Burgos el ‚mejor destino gastronómico’ de España” („Razlozi i jela zbog kojih je Burgos ‚najbolja gastronomska destinacija’ u Španjolskoj”) objavljenom u španjolskim novinama *La Razón*, kada su čitatelji izabrali Burgos za „najbolju nacionalnu gastronomsku destinaciju” dodijelivši mu nagradu *National Geographic* Travel Awards 2023., proizvod Queso de Burgos spominje se kao jedno od jela „koje u kulinarskoj kulturi uživa više nego zaslužen ugled”.

Još jedan citat preuzet je iz članka „Seis delicias de Burgos que debes probar” („Šest delicija provincije Burgos koje morate probati”) (2021.) u digitalnom gastronomskom časopisu *Cocina y Vino*, u kojem se proizvod Queso de Burgos navodi kao „[…] jedan od najpoznatijih proizvoda iz cijele regije Kastilja i León”.

Spominje se i u knjigama *Los Quesos* („Sirevi”) (Cenzano, 1992.) i *El análisis sensorial de los quesos* („Senzorska analiza sireva”) (Chamorro i Losada, 2002.).

O ugledu proizvoda svjedoči i njegovo uvrštavanje u razne službene kataloge hrane: katalog Ministarstva poljoprivrede *Catálogo de Quesos Españoles* („Katalog španjolskih sireva”) (1973.), Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i prehrane *Catálogo de Quesos de España* („Katalog sireva iz Španjolske”) (1990.) i *Inventario Español de Productos Tradicionales* („Španjolski popis tradicionalnih proizvoda”) (1996.) te vlade regije Kastilja i León *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* („Popis kvalitetnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda regije Kastilja i León”) (2001.).

Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i prehrane na svojim internetskim stranicama ima i „Catálogo Electrónico de Quesos” („Elektronički katalog sireva”) i „Cartel Digital de Quesos” („Digitalni plakat sireva”) (2018.), na kojima je prikazan uzorak 69 najreprezentativnijih sireva koji se proizvode i stavljaju na tržište u Španjolskoj. U objema publikacijama spominje se proizvod Queso de Burgos.

Uz nedavna upućivanja na ugled proizvoda Queso de Burgos, na proizvod se tijekom povijesti upućivalo mnogo puta.

Važnost sira koji se prodavao na tržnici u Burgosu u 18. stoljeću vidljiva je iz činjenice da je grad imao „alcabalero del queso”, odnosno službenika zaduženog za ubiranje poreza na promet osobama koje su na tržnicu došle prodavati svoj sir. To potvrđuje više dokumenata iz tog vremena; u jednom od njih od 30. veljače 1776. spominje se Juan de Juara, čovjek zadužen za ubiranje poreza na promet za sir i vunu u gradu Burgos (Povijesni arhiv općine Burgos, Povijesni odjel, kataloški brojevi 5032, C2-96/25 i C-83/22). Pascual Madoz u svojem djelu *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* („Zemljopisni, statistički i povijesni rječnik Španjolske i njezinih prekomorskih područja”) (1845. – 1850.) navodi da se u Burgosu održavaju dva festivala: „na blagdane svetog Petra i svetog Jakova, kao i tržnice tri puta tjedno, na kojima u velikom broju prisustvuju poljoprivrednici koji prodaju proizvode vlastite žetve: voće, kruh […] i izuzetno cijenjenu janjetinu i sir iz provincije Burgos.”

Za vladavine Izabele II. (1830. – 1904.), u čast njezinom suprugu koji je 1852. posjetio grad, održana je velika gozba. Jela koja su mu predstavljena uključivala su *queso de nata* (kremasti sir), koji bi mogao biti ono što danas nazivamo „Queso de Burgos”, kako je Felipe Fuente Macho spomenuo u svojoj knjizi *Yantar a lo Burgense*, objavljenoj 1974.

Djelo Angela Mura *El Diccionario Gastronómico*, objavljeno 1892., spominje sljedeće sireve kao dobro poznate: Villalón, Burgos, manchego itd.

Slično tomu, u djelu *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* („Enciklopedijski rječnik poljoprivrede, stočarstva i ruralne industrije”), objavljenom 1889., navodi se da je proizvod Queso de Burgos „najpoznatiji sir u središnjoj Španjolskoj […]” i opisuje se tradicionalni postupak proizvodnje.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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