Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/7552

2024 12 30

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/7552)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento ([1]) (ES) 2024/1143 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Queso de Burgos“

ES Nr.: ES Nr. PGI-ES-02920 – 18.4.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai) [SKVN arba SGN]**

„Queso de Burgos“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Queso de Burgos“ žymimas šviežias nesuslėgtas ir nebrandintas sūris, gaminamas fermentinės koaguliacijos būdu iš pasterizuoto nenugriebto, šviežio ir natūralaus karvių ir avių pieno. Padalijus į gabalus, nusunkus ir suformavus varškę, pagaminamas vartoti paruoštas produktas.

Sūrio rūšys „Queso de Burgos“, „Queso de Burgos“ *Selecto* ir „Queso de Burgos“ *Supremo* skiriasi viena nuo kitos pagal jų gamyboje naudojamo avių pieno procentinę dalį. Sūryje „Queso de Burgos“ turi būti 5–10 proc., „Queso de Burgos“ *Selecto* – 11–30 proc., o „Queso de Burgos“ *Supremo* – daugiau kaip 30 proc. avių pieno.

Gamybos proceso pabaigoje sūrio savybės yra tokios:

— Morfologinės savybės

forma – cilindro arba nupjautinio kūgio. Sūrio pagrindo skersmens ir aukščio santykis – 1,1–1,5, o pagrindo skersmens ir viršutinio paviršiaus skersmens santykis – 1–1,5;

svoris – nuo 250 iki 2 300 gramų.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fizinės ir cheminės savybės

riebalų kiekis – ne mažiau kaip 40 proc. sausosios medžiagos.

sausoji medžiaga – daugiau kaip 20 proc., bet mažiau nei 36 proc.;

baltymai – ne mažiau kaip 28 proc. sausosios medžiagos.

— Juslinės savybės

išorė – baltos arba vos gelsvos spalvos, be žievės, lygiu paviršiumi, kuriame gali būti formos arba audinio paliktų įspaudų, drėgnos išvaizdos;

vidus prapjovus – minkšta, balta, šviežia, drėgna masė, purios konsistencijos, neakyta; tose vietose, kur varškė nevisiškai susislėgusi, yra skylučių (tokios skylutės visiškai nesusijusios su dujų susidarymu);

aromatas – kvepia šviežiu pienu. „Queso de Burgos“ sūris pasižymi vos juntamu avių pieno kvapu, „Queso de Burgos“ *Selecto* – silpnu avių pieno kvapu, o „Queso de Burgos“ *Supremo* – stipriu avių pieno kvapu;

tekstūra – valgant šiuos sūrius burnoje juntama minkšta, šiek tiek grūdėta ar sviestą primenanti ir šiek tiek elastinga bei lipni konsistencija. Šie sūriai yra riebokos tekstūros;

skonis ir poskonis – švelnus pieniškas ir saldus skonis, kurį lemia sūriui gaminti naudotas pienas; gali būti šiek tiek sūrus, tačiau nebūtinai; nerūgštus ir nekartus. „Queso de Burgos“ sūris pasižymi vos juntamu avių pieno poskoniu, „Queso de Burgos“ *Selecto* – švelniu avių pieno poskoniu, o „Queso de Burgos“ *Supremo* – intensyviu avių pieno poskoniu.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarams jokie reikalavimai netaikomi.

Visas sūriui gaminti naudojamas avių pienas gaunamas iš avių bandų, auginamų Kastilijos ir Leono autonominėje srityje.

Pradedant sūrio gamybą avių pieno analitinės savybės turi būti tokios:

— riebalų kiekis – ne mažiau kaip 6 proc.;

— baltymai – ne mažiau kaip 5 proc.;

— bendras sausosios medžiagos kiekis – ne mažiau kaip 17 proc.;

Karvės ir avių pienas yra nenugriebtas, švarus ir šviežias, jame nėra priešpienio, teršalų, konservantų, antibiotikų ir kitų produktų, kurie galėtų turėti neigiamą poveikį sūrio gamybai ar konservavimui.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos etapas vykdomas nustatytoje geografinėje vietovėje, kurią sudaro visos Burgoso provincijos savivaldybės.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Kiekvienos registruotos įmonės prekinėje etiketėje turi būti tokie žodžiai: „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos“ (saugoma geografinė nuoroda „Queso de Burgos“).

Vartoti skirti produktai turi būti paženklinti numeruotomis antrinėmis etiketėmis, kuriose turi būti nurodytas pavadinimas, įskaitant atitinkamą sūrio rūšį („Queso de Burgos“, „Queso de Burgos“ *Selecto* arba „Queso de Burgos“ *Supremo*), ir jos turi būti pritvirtintos taip, kad jų nebūtų galima panaudoti pakartotinai.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta SGN „Queso de Burgos“ žymimų sūrių gamybos geografinė vietovė apima visas Burgoso provincijos savivaldybes.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Geografinės vietovės ir SGN „Queso de Burgos“ žymimo produkto ryšys grindžiamas jo geru vardu.

„Queso de Burgos“ yra unikalus sūris, nes tai yra vienintelis šviežias sūris Ispanijoje, kuriam suteikta geografinė nuoroda. Šis sūris nebrandinamas, jame nedidelis sausosios medžiagos kiekis; jis šiek tiek grūdėtos, sviestą primenančios konsistencijos, o iš išorės – baltas arba vos gelsvos spalvos. Sūriui būdingas švelnus šviežio avių pieno skonis ir kvapas; tradiciškai jis yra cilindro arba nupjautinio kūgio formos.

Dėl naudojamo avių pieno šio sūrio aromatas ir kvapas subtilesni nei kitų šviežių sūrių; dėl didesnio avių pieno riebumo jis yra glotnesnės konsistencijos, o iš išorės jis baltas arba vos gelsvos spalvos.

Į tradicinį sūrio „Queso de Burgos“ receptą avių pienas yra įtrauktas dėl to, kad avys, iš kurių gaunama tiek mėsa, tiek pienas, auginamos vietoje – didelėse Kastilijos ir Leono autonominei sričiai būdingose vietovėse besidriekiančiose ganyklose.

Šiam regionui būdingas šaltas, sausas ir ryškiai žemyninis klimatas. Žiemomis orą stipriai veikia Atlanto vandenynas, o vasaromis vyrauja sausas ir Vidužemio jūros regionui būdingas oras. Vidutinis kritulių kiekis – 500 mm ir jis niekada neviršija 800 mm per metus.

Lygaus reljefo žemės ūkio paskirties žemės plotus ir aukštapelkes, kuriuose vyrauja daugiausia kalkingi ir baziniai dirvožemiai, skersai išilgai kerta daugybė didelių ir mažų slėnių. Tokios sąlygos ypač palankios augti aromatiniams augalams, pvz., čiobreliams, šalavijams ir levandoms. Šios 600–1 000 m aukštyje esančios vietovės reljefas iš esmės yra lygus, šiek tiek banguotas arba kalvotas. Joje auginami javai, pašariniai ankštiniai augalai ir cukriniai runkeliai, taip pat vynmedžiai, tuopų sodinukai ir kiti ne taip gausiai auginami pasėliai. Kartu paėmus jose susidaro dideli ražienų ir augalų likučių plotai, tinkami ganytis avims.

Sūriai „Queso de Burgos“ tradiciškai siejami su vietovėmis, kurios naudojamos avių pienui gaminti, taip pat su Duero upės baseinui būdingu sėsliu ūkininkų gyvenimo būdu. Sūris buvo papildomas šaltinis namų ūkio pajamoms pasididinti. Be to, sūrių gamyba suteikė galimybę panaudoti visą pieną – kadangi pieną galima sutraukinti, jį būdavo galima išlaikyti keliomis dienomis ilgiau. Nepaisant įvykusių kaimo visuomenės pokyčių, dėl avių veislių, kurios idealiai prisitaikiusios prie vadinamosios *meseta* (liet. plokščiakalnis) aplinkos, taip pat dėl išteklių, gaunamų iš žemės ūkio veiklos, ir topografinių ypatumų, įskaitant sauso akmens šlaitus, skardžius, kalvagūbrius ir kalvas, sūris tebėra svarbus išteklius. Avių pieno gamintojai taiko gamybos sistemas, pagal kurias *in situ* panaudojamos šalutiniai žemės ūkio produktai ir išnaudojama krūmynais bei žole apaugusi nedirbama žemė. Šiuose ūkiuose iš šiaudų, grūdų ir šieno, pagaminto iš ankštinių augalų, gaminami aukštos kokybės pašarai, skirti tiems laikotarpiams, kai avys laikomos viduje.

Švelnus šviežio pieno skonio sūris tebėra paklausus (ilgainiui maišyti karvės ir avių pieną tapo įprasta praktika), ir žmonės toliau mėgaujasi sūrio „Queso de Burgos“ tekstūra bei aromatinėmis savybėmis.

Tradiciniai gamybos metodai, kuriuos taikant atsisakoma plačiai naudojamų šiuolaikinių metodų, pvz., ultrafiltravimo, taip pat tai, kad šio sūrio gamyboje nenaudojami augaliniai koaguliantai ir varškė nespaudžiama, padeda užtikrinti gaivesnį šio produkto skonį. Be to, taikant tradicinius metodus, sūris įgauna išskirtinę savybę – tose vietose, kuriose varškė nevisiškai susislėgusi, susidaro mažos skylutės.

Būtent dėl šių išskirtinių savybių, kurios patinka vartotojams, šis sūris yra mėgstamas ir gerai žinomas.

SGN „Queso de Burgos“ jau buvo įtraukta į geografinių nuorodų sąrašą, paskelbtą Ispanijos oficialiajame leidinyje (Nr. 18, 1992 m. sausio 21 d.).

Tai, kad šis sūris buvo parduodamas praėjusio amžiaus 6-ajame dešimtmetyje, patvirtina straipsnis „Quesos frescos españoles“ (liet. Švieži ispaniški sūriai) žurnale *Alimentaria* (Nr. 194,1988 m. liepos–rugpjūčio mėn.), kuriame teigiama, kad prieš 30 ar 35 metus, t. y. 6-ajame dešimtmetyje ir anksčiau, populiariausi švieži sūriai Madrido turguje buvo sūriai iš Burgoso ir Viljalono ir ožkų sūriai iš Gredoso kalnų ir jų apylinkių.

Ypač atkreiptinas dėmesys į autorių I. Hernando, I. Pérezo-Munueros ir M. A. Llucho parengtą mokslinį straipsnį „Caracterización microestructure del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas“ (liet. Burgoso sūrio („Queso de Burgos“) mikrostruktūros tyrimai taikant įvairius tyrimo mikroskopu metodus) (*Food Science and Technology International*, 2000), kuriame teigiama, kad: „Queso de Burgos“ – tai nuo neatmenamų laikų Ispanijoje žinomas ir vertinamas šviežias sūris. Nors iš pradžių jis buvo gaminamas iš avių pieno, dabar jis daugiausia gaminamas iš karvės pieno arba iš karvės ir avių pieno. Nepaisant to, kad šiuo metu naudojamos kitokios žaliavos, buvo išsaugotas gamybos būdas, dėl kurio šis sūris tapo populiariausiu tradiciniu šviežiu sūriu Ispanijoje.

Be to, įvairiuose Ispanijos universitetuose buvo atlikti kiti moksliniai tyrimai:

— Chavarri García, F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos“ (liet. Koncentruotų pieno fermentų paruošimas ir galimas jų taikymas siekiant pagerinti Burgoso sūrio („Queso de Burgos“) mikrobiologinę kokybę), Madrido Komplutensės universitetas (1987);

— Hernando Hernando, M. I., „Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil“ (liet. Pagrindinių Burgoso sūrio („Queso de Burgos“) cheminių ir mikrostruktūros pokyčių jo laikymo laikotarpiu tyrimas), Valensijos politechnikos universitetas (1998).

Šio produkto geras vardas taip pat patvirtintas spaudoje ir internetiniuose žurnaluose:

straipsnyje „Las razones y platos que hacen de Burgos el „mejor destino gastronómico“ de España“ (liet. Priežastys ir patiekalai, dėl kurių Burgosas yra geriausia gastronominių kelionių kryptis Ispanijoje), kuris buvo paskelbtas Ispanijos laikraštyje „La Razón“, kai 2023 m. žurnalo *National Geographic* kelionių apdovanojimuose Burgosas skaitytojų buvo išrinktas „geriausia nacionaline gastronominių kelionių kryptimi“, sūris „Queso de Burgos“ minimas kaip vienas iš patiekalų, kurio reputacija kulinarinėje kultūroje yra daugiau nei užtarnauta.

Dar viena citata paimta iš straipsnio „Seis delicias de Burgos que debes probar“ (liet. Šeši Burgoso delikatesai, kuriuos turite paragauti) (2021) skaitmeniniame žurnale *Cocina y Vino*, kuriame teigiama, kad sūris „Queso de Burgos“ yra vienas iš žymiausių Kastilijos ir Leono autonominės srities produktų“.

Šis sūris taip pat minimas knygose „Los Quesos“ (liet. Sūriai) (Cenzano, 1992) ir „El análisis sensorial de los quesos“ (liet. Sūrių juslinių savybių analizė) (Chamorro ir Losada, 2002).

Šio produkto gerą vardą taip pat patvirtina jo įtraukimas į įvairius oficialius maisto katalogus: Žemės ūkio ministerijos parengtas *Catálogo de Quesos Españoles* (liet. Ispaniškų sūrių katalogas) (1973), Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerijos parengtas *Catálogo de Quesos de España* (liet. Ispanijos sūrių katalogas) (1990), tos pačios ministerijos parengtas *Inventario Español de Productos Tradicionales* (liet. Ispanijos tradicinių produktų aprašas) (1996) ir Kastilijos ir Leono autonominės srities valdžios parengtas *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (liet. Kokybiškų Kastilijos ir Leono autonominės srities žemės ūkio produktų aprašas] (2001).

Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerijos interneto svetainėje taip pat yra paskelbtas „Catálogo Electrónico de Quesos“ (liet. Elektroninis sūrių katalogas“) ir „Cartel Digital de Quesos“ (liet. Skaitmeninis sūrių plakatas) (2018), kuriame pavaizduoti 69 tipiniai sūriai, kurie gaminami arba parduodami Ispanijoje. Abiejuose leidiniuose minimas sūris „Queso de Burgos“.

Sūrio „Queso de Burgos“ reputacija aptariama ne tik pastaruoju metu – šis produktas ne kartą minėtas ir istoriniuose šaltiniuose:

apie sūrio, kuris buvo parduodamas Burgoso turguje XVIII a., svarbą byloja tai, kad mieste buvo paskirtas pareigūnas, atsakingas už pardavimo mokesčio surinkimą iš asmenų, atvažiavusių į turgų parduoti savo sūrio (isp. *alcabalero del queso*). Tą patvirtina įvairūs šiuolaikiniai dokumentai; viename 1776 m. vasario 30 d. dokumente minimas Juanas de Juara – vyras, kuriam pavesta rinkti mokestį už Burgoso mieste parduotą sūrį ir vilną (Burgoso miesto istorijos archyvo Istorijos skyrius, katalogo numeriai 5032, C2–96/25 ir C-83/22). Savo parengtame žodyne „Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar“ (liet. Ispanijos ir jos užjūrio teritorijų geografinis, statistinis ir istorinis žodynas) (1845–1850) Pascualis Madozas teigia, kad Burgose švenčiamos dvi šventės: Šv. Petro ir Šv. Jokūbo šventės; be to, kas tris savaites rengiami turgūs, kuriuose gana aktyviai dalyvauja ūkininkai, parduodantys savo derliaus produktus: vaisius, duoną... ir taip plačiai vertinamus Burgoso ėriukus ir sūrius.

Valdant karalienei Izabelei II (1830–1904 m.), kai 1852 m. karalius konsortas lankėsi mieste, jo garbei buvo surengtas didelis pokylis. Karaliui, be kita ko, buvo patiektas *queso de nata* (liet. kreminis sūris), kurį – remiantis Felipe Fuente Macho 1974 m. išleista knyga „Yantar a lo Burgense“ – šiandien galima vadinti „Queso de Burgos“.

1892 m. paskelbtame Angelo Muro veikale „El Diccionario Gastronómico“ nurodyti šie „gerai žinomi“ sūriai: Viljalono sūris, Burgoso sūris, mančegas ir kt.

Be to, 1889 m. paskelbtame „Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales“ (liet. Žemės ūkio, gyvulininkystės ir kaimo pramonės enciklopedinis žodynas) teigiama, kad „Queso de Burgos“ yra plačiausiai žinomas sūris centrinėje Ispanijoje, ir aprašomas tradicinis jo gamybos procesas.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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