C/2024/7552

30.12.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/7552)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Queso de Burgos”

ES Nr.: PGI-ES-02920 – 18.4.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Queso de Burgos”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Queso de Burgos” ir svaigs siers, ko ražo, ar fermentu sarecinot svaigu un dabisku, pasterizētu govs un aitas pilnpienu, un kas nav nedz presēts, nedz nogatavināts. Kad rūgušpiena biezmasa ir sagriezta, notecināta un saformēta veidnēs, siers ir gatavs patēriņam.

Siera veidi “Queso de Burgos”, “Queso de Burgos Selecto” un “Queso de Burgos Supremo” atšķiras atkarībā no izmantotā aitas piena procentuālā daudzuma. “Queso de Burgos” satur 5 līdz 10 % aitas piena, “Queso de Burgos Selecto” – 11 % līdz 30 % aitas piena, un “Queso de Burgos Supremo” – vairāk nekā 30 % aitas piena.

Ražošanas procesa beigās siers ir ieguvis tālāk norādītās īpašības.

— Morfoloģiskās īpašības

Forma: cilindriska vai cilindriski koniska. Pamatnes diametra attiecība pret augstumu ir no 1,1 līdz 1,5, savukārt pamatnes diametra attiecība pret augšējo virsmu ir no 1 līdz 1,5.

Masa: no 250 līdz 2 300 gramiem.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012. (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Tauku saturs: ne mazāk kā 40 % sausnā.

Sausna: vairāk par 20 %, bet mazāk par 36 %.

Olbaltumvielas: ne mazāk kā 28 % sausnā.

— Organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats: balta vai viegli iedzeltena krāsa, bez mizas, ar gludu virsmu, uz kuras var būt veidnes vai auduma radīti iespiedumi, vizuāli mitrs izskats.

Šķērsgriezuma izskats: mīksta, balta, svaiga, mitra masa ar irdenu konsistenci, bez acojuma, ar nelieliem caurumiem vietās, kur rūgušpiena biezmasa nav pilnībā sarecējusi (šie caurumi nav saistīti ar gāzu veidošanos).

Smarža: svaiga piena smarža. "Queso de Burgos" veida sieram ir ļoti nemanāma aitas piena smarža, "Queso de Burgos Selecto" veida siers nedaudz smaržo pēc aitas piena, savukārt "Queso de Burgos Supremo" veida sieram piemīt izteikta aitas piena smarža.

Konsistence: šo sieru konsistence pēc sajūtas mutē ir mīksta, nedaudz graudaina vai sviestaina, ar zināmu elastību un lipīgumu. Tiem ir nedaudz taukaina konsistence.

Garša un pēcgarša: maiga un salda piena garša, ko rada piens, no kura siers gatavots, iesāļa vai pavisam nesāļa, nedz skāba, nedz rūgta. "Queso de Burgos" veida sieram piemīt ļoti nemanāma aitas piena pēcgarša, savukārt "Queso de Burgos Selecto" – viegla aitas piena pēcgarša un "Queso de Burgos Supremo" – spēcīga aitas piena pēcgarša.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Attiecībā uz barību nav noteiktu prasību.

Viss aitas piens, ko izmanto siera gatavošanai, tiek iegūts no Kastīlijas un Leonas autonomā apgabala ganāmpulkiem.

Aitas piena analītiskās īpašības siera ražošanas sākumā ir šādas:

— tauku saturs: vismaz 6 %,

— olbaltumvielas: vismaz 5 %,

— kopējais sausnas saturs: vismaz 17 %.

Govs un aitas piens ir tīrs un svaigs pilnpiens, kas nesatur jaunpienu, kontaminantus, konservantus, antibiotikas vai produktus, kuri varētu negatīvi ietekmēt siera ražošanu vai glabāšanu.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas posms notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ietilpst visas Burgosas (*Burgos*) provinces pašvaldības.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Visu reģistrēto uzņēmumu tirdzniecības etiķetēs jābūt vārdiem "Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos" (Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Queso de Burgos").

Patēriņam paredzētiem produktiem pievieno numurētu kontretiķeti, kurā norādīts nosaukums, arī attiecīgais siera veids ("Queso de Burgos", "Queso de Burgos Selecto" vai "Queso de Burgos Supremo"), un kuru piestiprina tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Queso de Burgos" apzīmēto sieru ražošanai noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietver visas Burgosas provinces pašvaldības.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ģeogrāfiskā apgabala un "Queso de Burgos" saiknes pamatā ir šā produkta reputācija.

"Queso de Burgos" ir unikāls siers, kas Spānijā ir vienīgais svaigais siers ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi. Tas ir nenogatavināts siers ar zemu sausnas saturu, ne pārāk graudains, taču sviestains un ārpusē balts vai viegli dzeltenīgs. Tam piemīt viegla svaiga aitas piena garša un smarža, un tam tradicionāli ir cilindriska vai cilindriski koniska forma.

Aitas piena izmantošana piešķir šim sieram maigāku aromātu un garšu nekā citiem svaigajiem sieriem, sviestaināku konsistenci, jo aitas pienā ir augstāks tauku saturs, un baltu vai nedaudz dzeltenīgu ārējo izskatu.

Tradicionālajā "Queso de Burgos" sastāvā izmanto aitas pienu, jo šīs aitas, no kurām iegūst gan gaļu, gan pienu, tiek audzētas vietējās bagātīgajās ganībās, ko nodrošina Kastīlijas un Leonas autonomajam apgabalam raksturīgais reljefs.

Reģionam raksturīgs auksts, sauss un izteikti kontinentāls klimats. Ziemas ir tipiskas Atlantijas okeāna klimatam, un vasaras ir sausas un Vidusjūras klimatam raksturīgas. Vidējais nokrišņu daudzums ir 500 mm, bet nekad nepārsniedz 800 mm gadā.

Augsne bieži vien ir kaļķaina un bāziska un veido līdzenu lauksaimniecības zemi un augstus tīreļus, ko šķērso daudzas lielas un mazas ielejas. Tas veicina aromātisko augu, piemēram, timiāna, salvijas un lavandas, pārpilnību. Reljefs lielākoties ir līdzens, nedaudz viļņots vai paugurains, augstums sasniedz 600–1 000 metri v. j. l. Reģionā audzē graudaugus, lopbarības pākšaugus un cukurbietes, tajā aug arī vīnogulāji, papeļu stādījumi un citas mazāk izplatītas kultūras. Pēc visu šo kultūru novākšanas paliek daudz rugaiņu, kurās aitas var ganīties.

"Queso de Burgos" tradicionāli vienmēr bijis saistīts ar apgabaliem, kuros ražo aitas pienu, un ar nometnieku lopkopju un zemkopju dzīvesveidu, kas raksturīgs Dvero (*Duero*) upes baseinam. Siera gatavošana bija vēl viens veids, kā palielināt mājsaimniecību ienākumus. Turklāt siera gatavošana deva iespēju pilnībā izmantot pienu, jo rūgušpienu varēja uzglabāt dažas dienas ilgāk. Neraugoties uz pārmaiņām lauku sabiedrībā, siers joprojām ir nozīmīgs resurss, pateicoties aitu šķirnēm, kas ir ideāli piemērotas šādai *meseta* (augstas plakankalnes) videi, lauksaimniecībā iegūtām izejvielām un topogrāfijai, kurai raksturīgi sausā krāvuma akmens mūri, žogi, grēdas un pakalni. Lauksaimniekiem, kas iegūst aitas pienu, ir ražošanas sistēmas, kurās tiek izmantoti vietējie lauksaimniecības blakusprodukti un neapstrādātā zeme, ko pārņēmuši krūmāji un zāle. Tiem periodiem, kuros aitas atrodas novietnēs, šīs saimniecības sagādā augstas kvalitātes barību, kuras pamatā ir graudaugu salmi, graudi un siens, kas iegūts no pākšaugiem.

Pieprasījums pēc maiga siera ar svaigpiena garšu nav mazinājies (laika gaitā par standartpraksi ir kļuvusi govs un aitas piena maisījuma izmantošana), un cilvēki joprojām bauda "Queso de Burgos" raksturīgo konsistenci un aromātu.

Tradicionālie ražošanas paņēmieni, kas neļauj plaši izmantot modernas metodes, piemēram, ultrafiltrāciju, kā arī tas, ka netiek izmantoti augu izcelsmes koagulanti un ka rūgušpiena biezmasa netiek presēta, piešķir sieram svaigāku garšu. Tie nodrošina arī kādu raksturīgu un atšķirīgu īpašību – mazus caurumus sierā, kur rūgušpiena biezmasa nav pilnībā sarecējusi.

Šīs patērētājiem tīkamās raksturīgās īpašības ir veidojušas siera reputāciju un atpazīstamību.

"Queso de Burgos" kā ģeogrāfisks nosaukums minēts jau 1992. gada 21. janvāra Oficiālajā Vēstnesī Nr. 18 publicētajā sarakstā.

Tā tirdzniecību 20. gs. 50. gados apliecina žurnālā *Alimentaria* (Nr. 194, 1988. gada jūlijs–augusts) publicētais raksts "Quesos frescos españoles" [Spāņu svaigie sieri], kurā norādīts, ka "populārākie svaigie sieri Madrides tirgū pirms 30 vai 35 gadiem, t. i., 20. gs. 50. gados un vēl agrāk, bija sieri no *Burgos* un *Villalón*, kā arī kazas sieri no *Sierra de Gredos* un tuvākās apkārtnes".

Īpaši jāatzīmē *Hernando, I., Pérez-Munuera, I.* un *Lluch, M. A.* zinātniskais raksts "Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas" ["Queso de Burgos" mikrostruktūras raksturojums, izmantojot dažādus mikroskopijas paņēmienus] (*Food Science and Technology International,* 2000), kurā teikts: ""Queso de Burgos" ir svaigs siers, kas Spānijā ir labi zināms un augstu vērtēts kopš neatminamiem laikiem. Lai gan sākotnēji to ražoja no aitas piena, tagad to ražo galvenokārt no govs piena vai izmanto govs un aitas piena maisījumus. Neraugoties uz šo izejvielu maiņu, ir saglabāta ražošanas metode, kas to padarīja par vispopulārāko tradicionālo svaigo sieru Spānijā."

Ir veikti arī citi akadēmiski pētījumi dažādās Spānijas universitātēs:

— *Chavarri García, F. J.*, "Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos" [Koncentrētu pienskābes fermentu sagatavošana un to iespējamā izmantošana "Queso de Burgos" mikrobioloģiskās kvalitātes uzlabošanai], *Complutense University of Madrid* (1987),

— *Hernando Hernando, M. I.*, "Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil" [Pētījums par galvenajām ķīmiskajām un mikrostruktūras izmaiņām "Queso de Burgos" tā glabāšanas laikā], *Valencia Polytechnic University* (1998).

Šā produkta reputāciju apliecina arī presē un tiešsaistes žurnālos publicētais.

2023. gadā, kad *National Geographic* ceļojumu balvas ietvaros lasītāji izvēlējās Burgosu par "izcilāko valsts gastronomisko galamērķi", Spānijas laikrakstā *La Razón* publicētajā rakstā "Las razones y platos que hacen de Burgos el "mejor destino gastronómico" de España" [Iemesli un ēdieni, kas padara Burgosu par vislabāko gastronomisko galamērķi Spānijā], "Queso de Burgos" tika minēts kā viens no ēdieniem, "kuriem kulinārajā kultūrā ir patiesi pelnīta reputācija".

Jāpiemin vēl viens citāts ir no raksta "Seis delicias de Burgos que debes probar" [Sešas Burgosas delikateses, kas jānogaršo] digitālajā gastronomijas žurnālā *Cocina y Vino* (2021), kurā "Queso de Burgos" ir aprakstīts kā "(..) viens no visatpazīstamākajiem Kastīlijas un Leonas produktiem".

Siers ir pieminēts arī grāmatās "Los Quesos" [Sieri] (*Cenzano,* 1992) un "El análisis sensorial de los quesos" [Sieru organoleptiskā analīze] (*Chamorro un Losada,* 2002).

Produkta reputāciju apliecina arī tā iekļaušana dažādos oficiālos pārtikas katalogos: Lauksaimniecības ministrijas "Catálogo de Quesos Españoles" [Spānijas sieru katalogs] (1973), Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas "Catálogo de Quesos de España" [Spānijas sieru katalogs] (1990), tās pašas ministrijas "Inventario Español de Productos Tradicionales" [Spānijas tradicionālo produktu saraksts] (1996) un Kastīlijas un Leonas pārvaldes "Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León" [Kastīlijas un Leonas kvalitatīvo lauksaimniecības pārtikas produktu saraksts] (2001).

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas tīmekļvietnē ir iekļauts arī "Catálogo Electrónico de Quesos" [Elektroniskais sieru katalogs] un "Cartel Digital de Quesos" [Digitālais sieru plakāts] (2018), kurā redzama izlase ar 69 reprezentatīvākajiem sieriem, ko ražo un tirgo Spānijā. "Queso de Burgos" ir minēts abās publikācijās.

Papildus nesenām atsaucēm uz "Queso de Burgos" reputāciju šis produkts daudzkārt minēts arī vēsturiskos avotos.

Burgosas tirgū 18. gs. pārdotā siera nozīmi apliecina tas, ka pilsētā bija *alcabalero del queso* – amatpersona, kas bija atbildīga par tirdzniecības nodokļa iekasēšanu no iedzīvotājiem, kuri ieradās tirgū, lai pārdotu savu sieru. To apliecina dažādi tā laika dokumenti. Vienā, kas datēts ar 1776. gada 30. februāri, minēts *Juan de Juara* – vīrs, kuram Burgosas pilsētā uzticēts pienākums piemērot tirdzniecības nodokli sieram un vilnai (Burgosas pilsētas vēstures arhīvs, Vēstures nodaļa, kataloga numurs 5032, C2–96/25 un C-83/22). *Pascual Madoz* savā "Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar" [Spānijas un tās aizjūras teritoriju ģeogrāfiskā, statistikas un vēsturiskā vārdnīca] (1845–1850) norāda, ka Burgosā tiek svinēti divi svētki: "Svētā Pētera un Svētā Jēkaba svētku dienās, kā arī tirgos, kuri norisinās trīs reizes nedēļā un kurus plaši apmeklē lauksaimnieki, kas piedāvā pārdošanai savus izaudzētos produktus – augļus, maizi (..) un tik populāro jēra gaļu un sieru no Burgosas."

Izabellas II valdīšanas laikā (1830–1904), kad karalis konsorts 1852. gadā apmeklēja pilsētu, viņam par godu tika sarīkots liels bankets. Karalim piedāvāto ēdienu vidū bija arī *queso de nata* (krējuma siers), kas varētu būt siers, ko mūsdienās saucam par "Queso de Burgos", kā to savā 1974. gadā publicētajā grāmatā "Yantar a lo Burgense" minējis *Felipe Fuente Macho*.

Angel Muro darbā "El Diccionario Gastronómico", kas publicēts 1892. gadā, ir minēti šādi labi zināmi sieri: *Villalón, Burgos, Manchego* u. c.

Līdzīgi arī 1889. gadā publicētajā "Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales" [Lauksaimniecības, lopkopības un lauku nozaru enciklopēdiskā vārdnīca] norādīts, ka "Queso de Burgos" "ir visplašāk pazīstamais siers Spānijas centrālajā daļā (..)", un aprakstīts tradicionālais ražošanas process.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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