C/2024/7552

30.12.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/7552)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Queso de Burgos"

Nru tal-UE: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Queso de Burgos"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Queso de Burgos" huwa ġobon frisk magħmul minn koagulazzjoni enzimatika ta' ħalib tal-baqra u tan-nagħaġ sħiħ, frisk u naturali, pasturizzat, li ma jkunx ġie ppressat jew immaturat. Ikun lest għall-konsum wara li l-baqta tkun ġiet maqtugħa, ixxottata u ffurmata.

It-tipi "Queso de Burgos", "Queso de Burgos Selecto" u "Queso de Burgos Supremo" huma distinti, skont il-perċentwal ta' ħalib tan-nagħaġ użat. Il-"Queso de Burgos" irid ikun fih bejn 5 % u 10 % ħalib tan-nagħaġ, il-"Queso de Burgos Selecto" irid ikun fih bejn 11 % u 30 % ħalib tan-nagħaġ u l-"Queso de Burgos Supremo" irid ikun fih aktar minn 30 % ħalib tan-nagħaġ.

Fi tmiem il-proċess tal-produzzjoni, il-ġobon ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— Morfoloġiċi

Forma: ċilindrika jew ċilindrika konika. Il-proporzjon tad-dijametru tal-bażi għall-għoli huwa bejn 1,1 u 1,5, filwaqt li l-proporzjon tad-dijametru tal-bażi għal dak tal-wiċċ ta' fuq huwa bejn 1 u 1,5.

Piż: bejn 250 u 2 300 gramma.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fiżiċi u kimiċi

Kontenut ta' xaħam: mhux inqas minn 40 % tal-materja niexfa.

Materja niexfa: aktar minn 20 % u inqas minn 36 %.

Proteina: mhux inqas minn 28 % tal-materja niexfa.

— Organolettiċi

Dehra ta' barra: ta' kulur abjad jew kemxejn safrani, mingħajr qoxra, b'uċuħ lixxi li jista' jkollhom daqqiet li jitħallew mill-forma jew mid-drapp, b'dehra niedja.

Dehra mal-qtugħ: pejst artab, abjad, frisk, umdu, b'konsistenza merħija, mingħajr "għajnejn", b'toqob żgħar fejn il-baqta ma tkunx qagħdet kompletament (tali toqob ma għandhom xejn x'jaqsmu mal-formazzjoni tal-gass).

Riħa: għandu riħa ta' ħalib frisk. It-tip "Queso de Burgos" għandu riħa ħafifa ħafna ta' ħalib tan-nagħaġ, filwaqt li t-tip "Queso de Burgos Selecto" għandu riħa kemxejn ħafifa ta' ħalib tan-nagħaġ u t-tip "Queso de Burgos Supremo" għandu riħa qawwija ta' ħalib tan-nagħaġ.

Konsistenza: is-sensazzjoni fil-ħalq ta' dawn il-ġobnijiet hija ratba, kemxejn granuluża jew kremuża, bi grad ta' elastiċità u twaħħil. Għandhom konsistenza kemxejn xaħmija.

Togħma u togħma li tibqa' fil-ħalq: togħma ta' ħalib ħafifa u ħelwa miksuba mill-ħalib li minnu jsir il-ġobon, kemxejn mielħa jew xejn mielħa, mhux aċiduża jew morra. It-tip "Queso de Burgos" għandu togħma ħafifa ħafna li tibqa' fil-ħalq ta' ħalib tan-nagħaġ, filwaqt li t-tip "Queso de Burgos Selecto" għandu togħma kemxejn ħafifa li tibqa' fil-ħalq ta' ħalib tan-nagħaġ u t-tip "Queso de Burgos Supremo" għandu togħma qawwija li tibqa' fil-ħalq ta' ħalib tan-nagħaġ.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Ma hemm l-ebda rekwiżit rigward l-għalf.

Il-ħalib tan-nagħaġ kollu użat biex isir il-ġobon jiġi minn merħliet fil-Komunità Awtonoma ta' Kastilja u León.

Fil-bidu tal-proċedura tal-produzzjoni, il-ħalib tan-nagħaġ irid ikollu l-karatteristiċi analitiċi li ġejjin:

— Kontenut ta' xaħam: minimu ta' 6 %

— Proteini: minimu ta' 5 %

— Materja niexfa: minimu ta' 17 %

Il-ħalib tal-baqra u tan-nagħaġ huwa b'kontenut sħiħ ta' xaħam, nadif u frisk, u ma fih l-ebda kolostru, kontaminanti, preżervattivi, antibijotiċi jew prodotti li jista' jkollhom effett negattiv fuq il-produzzjoni jew il-konservazzjoni tal-ġobon.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadju tal-produzzjoni jsir fiż-żona ġeografika ddefinita, li tinkludi l-muniċipalitajiet kollha li jiffurmaw il-provinċja ta' Burgos.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikketti kummerċjali ta' kull kumpanija rreġistrata għandu jkollhom dawn il-kliem: "Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos" ("Indikazzjoni Ġeografika Protetta Queso de Burgos").

Il-prodotti maħsuba għall-konsum irid ikollhom tikketti sekondarji nnumerati li jidentifikaw l-isem, u li jinkludu t-tip ta' ġobon ikkonċernat ("Queso de Burgos", "Queso de Burgos Selecto" jew "Queso de Burgos Supremo"), li jridu jitwaħħlu b'tali mod li ma jkunux jistgħu jerġgħu jintużaw.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita għall-produzzjoni tal-ġobnijiet koperti mill-IĠP “Queso de Burgos” tinkludi l-muniċipalitajiet kollha tal-provinċja ta’ Burgos.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-prodott “Queso de Burgos” hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tiegħu.

Il-“Queso de Burgos” huwa ġobon uniku, u huwa l-uniku ġobon frisk fi Spanja b’indikazzjoni ġeografika. Mhuwiex immaturat, b’kontenut xott baxx, mhux granulari ħafna, b’konsistenza kremuża, u abjad jew kemxejn safrani fuq barra. Għandu togħma u riħa kemxejn ta’ ħalib frisk tan-nagħaġ, u tradizzjonalment għandu forma ċilindrika jew ċilindrika konika.

L-użu tal-ħalib tan-nagħaġ jagħti lil dan il-ġobon aroma u togħma aktar delikati minn ta’ ġobnijiet friski oħra, konsistenza aktar kremuża, minħabba l-kontenut ogħla ta’ xaħam fil-ħalib tan-nagħaġ, u dehra esterna bajda jew kemxejn safranija.

Il-ħalib tan-nagħaġ jintuża fil-formula tradizzjonali tal-“Queso de Burgos” minħabba li n-nagħaġ li jipproduċu kemm il-laħam kif ukoll il-ħalib jitrabbew lokalment fuq il-mergħat abbundanti pprovduti mit-terren tipiku tal-Komunità Awtonoma ta’ Kastilja u León.

Ir-reġjun huwa kkaratterizzat minn klima kiesħa, xotta u kontinentali ħafna. Ix-xtiewi huma Atlantiċi u s-sjuf huma xotti u Mediterranji. Il-medja ta’ xita hija ta’ 500 mm u dejjem inqas minn 800 mm fis-sena.

Il-ħamrija ħafna drabi tkun kalkarja u bażika, li tifforma art agrikola ċatta u x-xagħri għoljin li tinqasam minn għadd kbir ta’ widien kbar u żgħar. Dan jiffavorixxi t-tkabbir ta’ ħafna pjanti aromatiċi bħas-sagħtar, is-salvja u l-lavanda. It-terren huwa essenzjalment ċatt, kemxejn immewweġ jew bl-għoljiet, bejn 600 m u 1 000 m f’altitudni. Jiġu kkultivati l-għelejjel tal-qamħ, il-legumi tal-foraġġ u l-pitravi taz-zokkor, u d-dwieli, il-pjantaġġuni tal-luq u għelejjel oħra inqas abbundanti huma preżenti wkoll. Flimkien, dawn jiġġeneraw ħafna qasbija li fuqha jirgħu n-nagħaġ.

Il-Queso de Burgos tradizzjonalment kien assoċjat ma’ żoni użati għall-produzzjoni tal-ħalib tan-nagħaġ u bi stil ta’ ħajja agrikola rurali stabbilita tipika tal-baċir tax-xmara Duero. Il-ġobon kien riżorsa oħra biex tingħata spinta lill-introjtu tal-unitajiet domestiċi. Barra minn hekk, il-produzzjoni tal-ġobon ippermettiet li l-ħalib jintuża bis-sħiħ, peress li l-fatt li kien imbaqqat kien jippermetti li jinżamm għal ftit jiem aktar. Minkejja l-bidliet fis-soċjetà rurali, il-ġobon għadu riżorsa sinifikanti bis-saħħa ta’ razez ta’ nagħaġ li huma ideali għall-ambjent tal-*meseta* (plateau għoli), l-inputs derivati mill-biedja, u topografija li fiha ħitan tal-ġebel xotti, konfini, xfar u għoljiet. Il-bdiewa li jipproduċu l-ħalib tan-nagħaġ għandhom sistemi ta’ produzzjoni li jinvolvu l-użu *in situ* ta’ prodotti sekondarji agrikoli u art mhux maħruta kolonizzata minn arbuxelli u ħaxix. Dawn l-azjendi agrikoli jiġġeneraw għalf ta’ kwalità għolja għall-perjodi meta n-nagħaġ jinżammu ġewwa, ibbażat fuq it-tiben taċ-ċereali bojod, il-ħbub u l-ħuxlief magħmul minn pjanti leguminużi.

Għad hemm domanda għal ġobon ħelu b’togħma ħafifa ta’ ħalib (matul is-snin saret prattika standard li jitħallat il-ħalib tal-baqra u tan-nagħaġ), u n-nies għadhom igawdu l-konsistenza u l-aroma karatteristiċi tal-Queso de Burgos.

It-tekniki tradizzjonali tal-produzzjoni, li jeskludu metodi moderni użati ħafna bħall-ultrafiltrazzjoni, flimkien mal-fatt li ma jintużawx koagulanti bbażati fuq il-pjanti u li l-baqta ma tiġix ippressata, jagħtu togħma aktar friska lill-ġobon. Dawn jipproduċu wkoll karatteristika tipika distintiva: it-toqob żgħar fil-ġobon fejn il-baqta ma tkunx qagħdet kompletament.

Dawn il-karatteristiċi distintivi, li jgawdu l-konsumaturi, taw lill-ġobon ir-reputazzjoni u l-fama tiegħu.

Il-Queso de Burgos diġà deher bħala isem ġeografiku fil-lista ppubblikata fil-Gazzetta Uffiċjali tal-Istat (Nru 18 tal-21 ta’ Jannar 1992).

Il-kummerċjalizzazzjoni tiegħu fis-snin 50 hija evidenzjata mill-artiklu “Quesos frescos españoles” [“Ġobnijiet friski ta’ Spanja”] fir-rivista *Alimentaria* (Nru 194, Lulju-Awwissu 1988), li jiddikjara li “l-ġobnijiet friski li kienu jinbiegħu l-aktar fis-suq ta’ Madrid 30 jew 35 sena ilu, jiġifieri fis-snin 50 u qabel, kienu dawk minn Burgos u Villalón u l-ġobnijiet tal-mogħoż minn Sierra de Gredos u minn madwarha”.

Ta' min jinnota b'mod partikolari l-artiklu xjentifiku "Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas" ["Karatterizzazzjoni mikrostrutturali tal-Queso de Burgos bl-użu ta' diversi tekniki mikroskopiċi"], ta' Hernando, I., Pérez-Munuera, I. u Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), li jiddikjara li: "Il-Queso de Burgos huwa ġobon frisk magħruf u apprezzat fi Spanja sa minn żmien twil ilu. Għalkemm oriġinarjament magħmul mill-ħalib tan-nagħaġ, issa huwa magħmul prinċipalment mill-ħalib tal-baqra, jew jintużaw taħlitiet ta' ħalib tal-baqra u tan-nagħaġ. Minkejja din il-bidla fil-materja prima, il-metodu ta' produzzjoni li għamlu l-aktar ġobon frisk tradizzjonali popolari fi Spanja nżamm."

Twettqu studji akkademiċi oħra f'diversi universitajiet fi Spanja:

— Chavarri García, F. J., "Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos" ["Preparazzjoni ta' fermenti lattiċi kkonċentrati u l-applikazzjoni potenzjali tagħhom għat-titjib tal-kwalità mikrobijoloġika tal-Queso de Burgos"], l-Università Complutense ta' Madrid (1987);

— Hernando Hernando, M. I., "Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de Burgos durante su vida útil" ["Studju tal-bidliet kimiċi u mikrostrutturali ewlenin fil-Queso de Burgos matul il-ħajja tiegħu fuq l-ixkaffa"], Università Politeknika ta' Valencia (1998).

Ir-reputazzjoni ta' dan il-prodott hija attestata wkoll fl-istampa u r-rivisti online:

Fl-artiklu "Las razones y platos que hacen de Burgos el 'mejor destino gastronómico' de España" ["Ir-raġunijiet u l-platti li jagħmlu lil Burgos l-'aħjar destinazzjoni gastronomika' fi Spanja"], ippubblikat fil-gazzetta Spanjola *La Razón* meta Burgos ġiet eletta l-"aħjar destinazzjoni gastronomika nazzjonali" mill-qarrejja fil-Premji tal-Ivvjaġġar tan-*National Geographic* fl-2023, il-Queso de Burgos jissemma bħala wieħed mill-platti "li jgawdu reputazzjoni tassew mistħoqqa fil-kultura kulinarja".

Kwotazzjoni oħra ttieħdet mill-artiklu "Seis delicias de Burgos que debes probar" ["Sitt delikatezzi minn Burgos li għandek tipprova"] (2021) fir-rivista tal-gastronomija diġitali *Cocina y Vino*, fejn il-Queso de Burgos jingħad li huwa "[…] wieħed mill-aktar prodotti ikoniċi mir-reġjun kollu ta' Kastilja u León".

Jissemma wkoll fil-kotba *Los Quesos* ["Il-Ġobon"] (Cenzano, 1992) u *El análisis sensorial de los quesos* ["L-Analiżi Sensorjali tal-Ġobon"] (Chamorro u Losada, 2002).

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija attestata wkoll bl-inklużjoni tiegħu f'diversi katalogi uffiċjali tal-ikel: il-*Catálogo de Quesos Españoles* ["Katalgu tal-Ġobon Spanjol"] (1973) tal-Ministeru tal-Agrikoltura, il-*Catálogo de Quesos de España* ["Katalgu tal-Ġobon minn Spanja"] (1990) tal-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel, l-*Inventario Español de Productos Tradicionales* ["Inventarju Spanjol tal-Prodotti Tradizzjonali"] (1996) tal-istess ministeru u l-*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* ["Inventarju tal-Prodotti Agroalimentari ta' Kwalità ta' Kastilja u León"] (2001) tal-Gvern ta' Kastilja u León.

Il-Ministeru tal-Agrikoltura, is-Sajd u l-Ikel għandu wkoll fuq is-sit web tiegħu "Catálogo Electrónico de Quesos" ["Katalgu elettroniku tal-ġobnijiet"] u "Cartel Digital de Quesos" ["Skeda diġitali tal-ġobnijiet"] (2018), li juru kampjun tal-aktar 69 tip ta' ġobon rappreżentattivi prodotti u kkummerċjalizzati fi Spanja. Iż-żewġ pubblikazzjonijiet isemmu l-Queso de Burgos.

Minbarra r-referenzi reċenti għar-reputazzjoni tal-Queso de Burgos, il-prodott issemma ħafna drabi matul l-istorja:

Is-sinifikat tal-ġobon mibjugħ fis-suq ta' Burgos fis-seklu 18 jidher mill-fatt li l-belt kellha "alcabalero del queso" – uffiċjal responsabbli għall-impożizzjoni tat-taxxa fuq il-bejgħ fuq in-nies kienu jidħlu fis-suq biex ibigħu l-ġobon tagħhom. Dan huwa attestat minn diversi dokumenti kontemporanji; wieħed, datat it-30 ta' Frar 1776, isemmi lil Juan de Juara, ir-raġel inkarigat li jimponi taxxa fuq il-bejgħ fuq il-ġobon u s-suf fil-belt ta' Burgos (l-Arkivju Storiku Muniċipali ta' Burgos, Sezzjoni Storika, katalgu numri 5032, C2-96/25 u C-83/22). Fid-*Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* ["Id-dizzjunarju ġeografiku, statistiku u storiku ta' Spanja u t-territorji ekstra-Ewropej tagħha"] (1845-1850) Pascual Madoz jgħidilna li huma ċċelebrati żewġ festivals f'Burgos: "fil-jiem ta' festa ta' San Pietru u San Ġwann, kif ukoll fi tliet swieq ta' kull ġimgħa, li għalihom jattendu ħafna bdiewa li joffru għall-bejgħ il-prodotti tal-ħsad tagħhom: frott, ħobż … u l-ħaruf u l-ġobon minn Burgos tant apprezzati."

Matul ir-renju ta' Isabel II (1830-1904), meta r-re konsorti żar il-belt fl-1852, ingħatat ċena kbira fl-unur tiegħu. Il-platti ppreżentati lir-re inkludew il-*queso de nata* (ġobon tal-krema), li jista' jkun dak li llum insejħulu l-"Queso de Burgos", kif imsemmi minn Felipe Fuente Macho fil-ktieb tiegħu *Yantar a lo Burgense*, ippubblikat fl-1974.

Ix-xogħol ta' Angel Muro *El Diccionario Gastronómico*, ippubblikat fl-1892, isemmi l-ġobnijiet li ġejjin bħala magħrufa sew: Villalón, Burgos, manchego, eċċ.

Bl-istess mod, id-*Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* ["Dizzjunarju Enċiklopediku tal-Agrikoltura, it-Trobbija tal-Bhejjem u l-Industriji Rurali"], ippubblikat fl-1889, jiddikjara li l-Queso de Burgos "huwa l-ġobon l-aktar magħruf fiċ-ċentru ta' Spanja (…)" u jiddeskrivi l-proċess ta' produzzjoni tradizzjonali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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