C/2024/7552

30.12.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/7552)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Queso de Burgos"

Nr UE: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Queso de Burgos"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Queso de Burgos" jest to świeży ser wytwarzany w procesie enzymatycznej koagulacji pełnego, świeżego i naturalnego, pasteryzowanego mleka krowiego i owczego, który nie był prasowany ani poddany procesowi dojrzewania. Jest on gotowy do spożycia po pokrojeniu, odsączeniu i uformowaniu skrzepu.

W zależności od zawartości procentowej użytego mleka owczego wyróżnia się odmiany „Queso de Burgos", „Queso de Burgos Selecto" i „Queso de Burgos Supremo". „Queso de Burgos" musi zawierać od 5 % do 10 % mleka owczego, „Queso de Burgos Selecto" musi zawierać od 11 % do 30 % mleka owczego, a „Queso de Burgos Supremo" musi zawierać ponad 30 % mleka owczego.

Po zakończeniu procesu produkcji ser musi posiadać następujące cechy:

— Morfologiczne

Kształt: cylindryczny lub cylindryczno-stożkowy. Stosunek średnicy podstawy do wysokości wynosi od 1,1 do 1,5, natomiast stosunek średnicy podstawy do średnicy powierzchni górnej wynosi od 1 do 1,5.

Masa: od 250 do 2 300 gramów.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fizyczne i chemiczne

Zawartość tłuszczu: nie mniej niż 40 % suchej masy.

Sucha masa: powyżej 20 % i poniżej 36 %.

Białko: nie mniej niż 28 % suchej masy.

— Organoleptyczne

Wygląd zewnętrzny: barwa biała lub lekko żółtawa, bez skórki, z gładką powierzchnią, na której mogą być widoczne odciski po formie lub tkaninie, wilgotny wygląd.

Wygląd po przekrojeniu: miękki, biały, świeży, wilgotny miąższ, luźna tekstura, bez oczek (pustych przestrzeni), z drobnymi ubytkami w miejscach, w których skrzep nie ściął się całkowicie (takie ubytki nie mają nic wspólnego z wydzielaniem się gazu).

Aromat: zapach świeżego mleka. Odmiana „Queso de Burgos" ma bardzo słaby zapach mleka owczego, odmiana „Queso de Burgos Selecto" charakteryzuje się delikatnym zapachem mleka owczego, a odmiana „Queso de Burgos Supremo" ma silny zapach mleka owczego.

Tekstura: w ustach konsystencja tych serów jest miękka, lekko ziarnista lub maślana, w pewnym stopniu plastyczna i lepka. Mają lekko tłustą teksturę.

Smak i posmak: smak łagodnie mleczny i słodki pochodzący z mleka, z którego ser wytworzono, lekko słony lub w ogóle niesłony, niekwaśny i pozbawiony goryczy. Odmiana „Queso de Burgos" ma bardzo lekki posmak mleka owczego, odmiana „Queso de Burgos Selecto" ma łagodny posmak mleka owczego, a „Queso de Burgos Supremo" ma silny posmak mleka owczego.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie ma wymagań dotyczących paszy.

Całe mleko owcze wykorzystywane do produkcji sera pochodzi ze stad we wspólnocie autonomicznej Kastylia i León.

Na początku procesu produkcji mleko owcze musi charakteryzować się następującymi cechami potwierdzonymi analitycznie:

— Zawartość tłuszczu: minimum 6 %

— Białka: minimum 5 %

— Całkowita sucha masa: minimum 17 %

Mleko krowie i owcze jest mlekiem pełnym, czystym i świeżym, nie zawiera siary, zanieczyszczeń, konserwantów, antybiotyków ani żadnych produktów, które mogłyby mieć negatywny wpływ na produkcję lub konserwację sera.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etap produkcji odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym obejmującym wszystkie gminy wchodzące w skład prowincji Burgos.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykietach handlowych każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa obowiązkowo umieszcza się napis: „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos" (chronione oznaczenie geograficzne Queso de Burgos).

Produkty przeznaczone do spożycia muszą być opatrzone numerowanymi etykietami dodatkowymi zawierającymi nazwę, w tym odmianę danego sera („Queso de Burgos", „Queso de Burgos Selecto" lub „Queso de Burgos Supremo"), które muszą być umieszczone w taki sposób, aby nie mogły być ponownie użyte.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny, na którym produkuje się sery z ChOG „Queso de Burgos", obejmuje wszystkie gminy prowincji Burgos.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek zachodzący między obszarem geograficznym a produktem „Queso de Burgos" opiera się na renomie tego produktu.

„Queso de Burgos" jest serem unikatowym, jedynym świeżym serem w Hiszpanii, który posiada oznaczenie geograficzne. Jest niedojrzewający, ma niską zawartość suchej masy, nie jest bardzo ziarnisty, jest maślany, na zewnątrz biały lub lekko żółtawy. Charakteryzuje się lekkim smakiem i zapachem świeżego mleka owczego, tradycyjnie ma kształt cylindryczny lub cylindryczno-stożkowy.

Zastosowane mleko owcze nadaje temu serowi bardziej delikatny aromat i smak w porównaniu z innymi serami świeżymi, bardziej maślaną konsystencję z uwagi na wyższą zawartość tłuszczu w mleku owczym oraz biały lub lekko żółtawy wygląd zewnętrzny.

W tradycyjnym przepisie na „Queso de Burgos" wykorzystuje się mleko owcze, ponieważ owce przeznaczone do produkcji zarówno mięsa, jak i mleka hoduje się lokalnie na licznych pastwiskach pokrywających tereny typowe dla wspólnoty autonomicznej Kastylia i León.

Klimat regionu jest zimny, suchy i zdecydowanie kontynentalny. W zimie dominuje oddziaływanie Oceanu Atlantyckiego, za to lata są suche z wpływem śródziemnomorskim. Średnie opady deszczu wynoszą 500 mm i zawsze są mniejsze niż 800 mm rocznie.

Gleba, która jest często wapienna i zasadowa, tworzy podłoże dla płaskich użytków rolnych i wrzosowisk, poprzecinanych licznymi dużymi i małymi dolinami. Sprzyja to obfitości roślin aromatycznych, takich jak tymianek, szałwia i lawenda. Teren jest zasadniczo płaski, lekko pofalowany lub pagórkowaty, o wysokości od 600 m do 1 000 m n.p.m. Uprawia się tu zboża, rośliny strączkowe na paszę i buraki cukrowe, występują również uprawy winorośli, plantacje topoli i inne mniej liczne uprawy. Tworzą one wiele ściernisk, na których mogą wypasać się owce.

Tradycyjnie ser Queso de Burgos kojarzy się z obszarami wykorzystywanymi do produkcji mleka owczego i ze stabilnym stylem życia charakterystycznym dla wiejskich terenów rolniczych typowych dla dorzecza rzeki Duero. Ser był kolejnym źródłem pozwalającym na zwiększenie dochodów gospodarstw domowych. Ponadto serowarstwo umożliwiało całkowite wykorzystanie mleka, ponieważ zamiana mleka w skrzep pozwalała na jego przechowywanie przez kilka dni dłużej. Pomimo zmian zachodzących w społeczeństwie wiejskim ser nadal stanowi znaczące bogactwo dzięki rasom owiec idealnie dostosowanym do środowiska *mesety* (płaskowyżu), zasobom zapewnianym przez produkcję rolną oraz topografii, na którą składają się murki z kamienia bez zaprawy, miedze, zbocza i wzgórza. Rolnicy zajmujący się produkcją mleka owczego stosują systemy produkcji obejmujące wykorzystanie *in situ* produktów ubocznych pochodzenia rolniczego, a także odłogów porośniętych zaroślami i trawą. Z białej słomy zbożowej, ziarna i siana składającego się z roślin motylkowych gospodarstwa wytwarzają wysokiej jakości paszę na okres, kiedy owce są zamknięte w oborach.

Nadal istnieje zapotrzebowanie na łagodny ser o smaku świeżego mleka (na przestrzeni lat standardową praktyką stało się mieszanie mleka krowiego i owczego) i konsumentom wciąż sprawia przyjemność tekstura i aromat cechujące Queso de Burgos.

Tradycyjne techniki produkcji, które wykluczają korzystanie z powszechnie stosowanych nowoczesnych metod, takich jak ultrafiltracja, a także fakt, że nie stosuje się koagulantów pochodzenia roślinnego, a skrzepu nie poddaje się prasowaniu, nadają serowi świeższy smak. Powodują one także powstanie charakterystycznej, wyróżniającej cechy: niewielkich ubytków w serze w miejscach, gdzie skrzep nie ściął się całkowicie.

Tym wyróżniającym cechom, które podobają się konsumentom, ser zawdzięcza reputację i renomę.

Queso de Burgos pojawił się już z określeniem geograficznym w wykazie opublikowanym w Dzienniku Urzędowym (nr 18 z 21 stycznia 1992 r.).

O jego wprowadzeniu do obrotu w latach 50. XX w. świadczy artykuł pt. „Quesos frescos españoles" [Hiszpańskie świeże sery] w czasopiśmie *Alimentaria* (nr 194, lipiec-sierpień 1988 r.), w którym stwierdza się, że „najlepiej sprzedającymi się serami świeżymi na rynku madryckim 30 lub 35 lat temu, tj. w latach 50. XX w. i wcześniej, były sery z Burgos i Villalón oraz sery kozie pochodzące z Sierra de Gredos i okolicy".

Na szczególną uwagę zasługuje artykuł naukowy „Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas" [Określanie charakterystyki mikrostrukturalnej Queso de Burgos z wykorzystaniem różnych technik mikroskopowych], którego autorami byli Hernando I., Pérez-Munuera I. i Lluch M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), w którym stwierdza się: „Queso de Burgos jest świeżym serem znanym i cenionym w Hiszpanii od niepamiętnych czasów. Chociaż pierwotnie był on wytwarzany z mleka owczego, obecnie produkuje się go głównie z mleka krowiego lub stosuje się mieszanki mleka krowiego i owczego. Pomimo tej zmiany surowca zachowano metodę produkcji, która sprawia, że jest to najpopularniejszy w Hiszpanii tradycyjny świeży ser".

Inne badania naukowe przeprowadzono na różnych uczelniach w Hiszpanii:

— Chavarri García F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos" [Przygotowanie zagęszczonych kultur starterowych bakterii mlekowych i ich potencjalne zastosowanie w celu poprawy jakości mikrobiologicznej Queso de Burgos], Uniwersytet Complutense w Madrycie (1987);

— Hernando Hernando M. I., „Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de Burgos durante su vida útil" [Badanie głównych zmian chemicznych i mikrostrukturalnych w Queso de Burgos w okresie jego trwałości], Uniwersytet Politechniczny w Walencji (1998).

Reputację tego produktu potwierdzono także w prasie i czasopismach internetowych:

W artykule „Las razones y platos que hacen de Burgos el »mejor destino gastronómico« de España" [Przyczyny i potrawy, które sprawiają, że Burgos jest „najlepszym gastronomicznym miejscem docelowym" w Hiszpanii], opublikowanym w hiszpańskim dzienniku *La Razón* po wybraniu Burgos przez czytelników *Viajes National Geographic* w 2023 r. jako „najlepszej krajowej destynacji kulinarnej", Queso de Burgos wymienia się jako jedną z potraw „które cieszą się więcej niż zasłużoną renomą w kulturze kulinarnej".

Inny cytat zaczerpnięto z artykułu „Seis delicias de Burgos que debes probar" [Sześć przysmaków z Burgos, których trzeba spróbować] (2021) w cyfrowym czasopiśmie gastronomicznym *Cocina y Vino*, w którym Queso de Burgos nazwano „[...] jednym z najbardziej emblematycznych produktów z całej Kastylii i Leon".

Jest on także wspomniany w książkach *Los Quesos* [Sery] (Cenzano, 1992) i *El análisis sensorial de los quesos* [Analiza sensoryczna serów] (Chamorro i Losada, 2002).

O renomie produktu świadczy również jego umieszczenie w różnych oficjalnych katalogach żywności: *Catálogo de Quesos Españoles* [Katalog serów hiszpańskich] Ministerstwa Rolnictwa (1973), *Catálogo de Quesos de España* [Katalog serów pochodzących z Hiszpanii] Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności (1990), *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Hiszpański wykaz produktów tradycyjnych] tego samego ministerstwa (1996) oraz *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* [Wykaz wysokiej jakości produktów rolno-spożywczych z Kastylii i Leon] rządu Kastylii i Leon (2001).

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności zamieściło również na swojej stronie internetowej „Catálogo Electrónico de Quesos" [Elektroniczny katalog serów] oraz „Cartel Digital de Quesos" [Cyfrowy plakat z serami] (2018), na którym przedstawiono próbkę 69 najbardziej reprezentatywnych serów produkowanych i wprowadzanych do obrotu w Hiszpanii. W obu publikacjach wymieniono Queso de Burgos.

Ponadto poza niedawnymi nawiązaniami do renomy Queso de Burgos o produkcie tym wielokrotnie wspominano w historii:

O znaczeniu sera sprzedawanego na rynku w Burgos w XVIII w. świadczy fakt, że w mieście istniał „alcabalero del queso" – urzędnik odpowiedzialny za pobieranie podatku od sprzedaży od osób, które przybyły na rynek w celu sprzedaży sera. Potwierdzają to różne współczesne dokumenty – w jednym z nich, z 30 lutego 1776 r., wymieniono Juana de Juarę, któremu powierzono zadanie pobierania podatku od sprzedaży sera i wełny w mieście Burgos (Miejskie Archiwum Historyczne Burgos, sekcja historyczna, numery katalogowe 5032, C2-96/25 i C-83/22). W swoim *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* [Słownik geograficzny, statystyczny i historyczny Hiszpanii i jej terytoriów zamorskich] (publikowanym w latach 1845–1850) Pascual Madoz wspomina o dwóch festiwalach odbywających się w Burgos: „w dzień św. Piotra i dzień św. Jakuba, a także na trzech cotygodniowych targach, na które licznie przybywają rolnicy oferujący na sprzedaż produkty ze swoich zbiorów: owoce, chleb... oraz tak powszechnie cenione jagnięta i sery z Burgos".

Za panowania Izabeli II (1830–1904), kiedy król małżonek odwiedził miasto w 1852 r., urządzono na jego cześć wielki bankiet. Wśród podanych królowi dań znalazł się m.in. *queso de nata* – ser śmietankowy, który mógł być serem nazywanym dzisiaj „Queso de Burgos", jak wspomniał Felipe Fuente Macho w swojej książce *Yantar a lo Burgense* opublikowanej w 1974 r.

W opublikowanej w 1892 r. pracy Angela Muro *El Diccionario Gastronómico* wymieniono następujące sery jako te, które są dobrze znane: Villalón, Burgos, manchego itd.

Podobnie w opublikowanym w 1889 r. *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* [Słownik encyklopedyczny rolnictwa, hodowli zwierząt i przemysłu wiejskiego] stwierdzono, że Queso de Burgos „jest najpowszechniej znanym serem w środkowej Hiszpanii (...)" i opisano tradycyjny proces produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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