C/2024/7552

30.12.2024

# Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/7552)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Queso de Burgos“**

**EÚ č.: PGI-ES-02920 — 18.4.2023**

**CHOP () CHZO (X)**

1. **Názov (názvy)[CHOP alebo CHZO]**

„Queso de Burgos“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Queso de Burgos“ je čerstvý syr, ktorý sa vyrába enzymatickým zrážaním plnotučného čerstvého a prírodného pasterizovaného kravského a ovčieho mlieka, pričom syr sa nelisuje ani nezreje. Je pripravený na konzumáciu, hneď ako sa syrenina nakrája, odkvapká a dá sa do formy.

V závislosti od percentuálneho podielu ovčieho mlieka sa rozlišujú druhy „Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ a „Queso de Burgos Supremo“. „Queso de Burgos“ musí obsahovať 5 % až 10 % ovčieho mlieka, „Queso de Burgos Selecto“ musí obsahovať 11 % až 30 % ovčieho mlieka a „Queso de Burgos Supremo“ musí obsahovať viac ako 30 % ovčieho mlieka.

Na konci výrobného procesu bude mať syr tieto vlastnosti:

— morfologické

tvar: valcovitý alebo valcovito-kužeľovitý. Pomer priemeru základne k výške je od 1,1 do 1,5 a pomer priemeru základne k priemeru hornej plochy je od 1 do 1,5.

hmotnosť: od 250 do 2 300 gramov

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— fyzikálne a chemické

obsah tuku: najmenej 40 % sušiny

sušina: viac ako 20 % a menej ako 36 %

bielkoviny: najmenej 28 % sušiny

— organoleptické

vonkajší vzhľad: biela alebo mierne žltkastá farba, bez kôrky, hladký povrch, na ktorom môže byť vidno odtlačená forma alebo tkanina, vlhký vzhľad.

vzhľad po rozkrojení: mäkká, biela, čerstvá, vlhká hmota nesúdržnej konzistencie, bez „očiek“, s drobnými dutinkami v miestach, kde sa syrenina úplne nezrazila (tieto dutinky nijako nesúvisia s tvorbou plynu).

aróma: vôňa čerstvého mlieka. Druh „Queso de Burgos“ veľmi slabo vonia po ovčom mlieku, druh „Queso de Burgos Selecto“ mierne vonia po ovčom mlieku a druh „Queso de Burgos Supremo“ silno vonia po ovčom mlieku.

textúra: v ústach cítiť tieto syry ako mäkké, mierne zrnité alebo maslové s určitou pružnosťou a lepivosťou. Majú mierne mastnú textúru.

chuť a dochuť: jemná mliečna a sladká chuť pochádzajúca z mlieka, z ktorého sa syr vyrába, len mierne slaná alebo vôbec nie slaná, nie kyslá ani horká. Druh „Queso de Burgos“ má veľmi slabú dochuť po ovčom mlieku, druh „Queso de Burgos Selecto“ má jemnú dochuť po ovčom mlieku a druh „Queso de Burgos Supremo“ má silnú dochuť po ovčom mlieku.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Nie sú stanovené žiadne požiadavky týkajúce sa krmiva.

Všetko ovčie mlieko používané pri výrobe tohto syra pochádza z čried v autonómnej oblasti Kastília a León.

Na začiatku výroby musí mať ovčie mlieko tieto analytické vlastnosti:

— obsah tuku: min. 6 %

— bielkoviny: min. 5 %

— sušina: min. 17 %

Kravské a ovčie mlieko je plnotučné, čisté a čerstvé, neobsahuje mledzivo, kontaminanty, konzervačné látky, antibiotiká ani žiadne iné produkty, ktoré by mohli mať negatívny vplyv na výrobu alebo konzervovanie tohto syra.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Fáza výroby sa uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa všetky obce provincie Burgos.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obchodných etiketách každého zapísaného podniku musia byť uvedené slová: „*Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos*“ („Chránené zemepisné označenie Queso de Burgos“).

Výrobky určené na spotrebu musia byť označené očíslovanými sekundárnymi etiketami, na ktorých je uvedený názov vrátane druhu príslušného syra („Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ alebo „Queso de Burgos Supremo“) a ktoré musia byť pripojené tak, aby sa nedali opätovne použiť.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť výroby syrov s CHZO „Queso de Burgos“ zahŕňa všetky obce provincie Burgos.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom „Queso de Burgos“ spočíva v jeho dobrej povesti.

„Queso de Burgos“ je unikátny syr, ktorý predstavuje jediný španielsky čerstvý syr so zemepisným označením. Je to nezrejúci syr s nízkym obsahom sušiny, nie je príliš zrnitý, má maslovú textúru a zvonka je biely alebo mierne žltkastý. Chutí a vonia jemne po čerstvom ovčom mlieku a tradične má valcovitý alebo valcovito-kužeľovitý tvar.

Používaním ovčieho mlieka získava tento syr delikátnejšiu vôňu a chuť než iné čerstvé syry, maslovejšiu konzistenciu vďaka vyššiemu obsahu tuku v ovčom mlieku a biely alebo mierne žltkastý vonkajší vzhľad.

Dôvodom používania ovčieho mlieka v tradičnej receptúre syra „Queso de Burgos“ je, že na miestnych bohatých pastvinách, ktoré sú pre autonómnu oblasť Kastília a León také typické, sa chovajú ovce, a to na mäso aj na mlieko.

Región sa vyznačuje chladným, suchým a silne kontinentálnym podnebím. Zimy majú atlantický ráz a letá sú tu suché a stredomorské. Priemerné zrážky dosahujú 500 mm, pričom nikdy nespadne viac než 800 mm zrážok za rok.

Pôda je často vápnitá a zásaditá a vytvára rovinaté poľnohospodárske plochy a vysoko položené vresoviská pretkané početnými väčšími a menšími údoliami. To sú ideálne podmienky pre rast mnohých aromatických rastlín ako tymian, šalvia a levanduľa. Terén je v podstate rovinatý, mierne zvlnený alebo kopcovitý, nadmorská výška sa pohybuje od 600 do 1 000 m. Pestujú sa tu obilniny, kŕmne strukoviny a cukrová repa, ale možno tu nájsť aj vinič, topoľové háje a iné menej rozšírené plodiny. To všetko vytvára dostatok strnísk, na ktorých sa môžu pásť ovce.

Syr „Queso de Burgos“ sa tradične spája s oblasťami využívanými na produkciu ovčieho mlieka a so štýlom usadlého vidieckeho farmárskeho života, ktorý je typický pre povodie rieky Duero. Pre domácnosti bol syr možnosťou, ako si privyrobiť. Navyše výroba syra ponúkala spôsob, ako možno mlieko plnohodnotne využiť, pretože jeho zrazením sa dosiahlo, že sa mohlo uchovávať o niekoľko dní dlhšie. Hoci spoločnosť na vidieku prešla zmenami, syr tu má aj naďalej významné miesto, a to vďaka plemenám oviec, ktoré sú ideálne prispôsobené prostrediu *meseta* (náhorných plošín), vďaka zdrojom pochádzajúcim z poľnohospodárstva a topografii charakterizovanej suchými kamennými múrmi, medzami, hrebeňmi a kopcami. Hospodári, ktorí produkujú ovčie mlieko, majú zavedené výrobné systémy, ktorých súčasťou je využívanie vedľajších poľnohospodárskych produktov priamo na mieste, ako aj neobrábanej pôdy porastenej krovinami a trávou. Tieto statky si pripravujú vysokokvalitné krmivo na obdobie, keď sú ovce v košiari, ktorého základom je biela obilná slama, obilniny a seno zo strukovín.

Dopyt po jemnom syre s chuťou čerstvého mlieka (v priebehu rokov sa miešanie kravského a ovčieho mlieka stalo bežnou praxou) neutícha a ľudia si naďalej vychutnávajú typickú textúru a aromatické vlastnosti syra „Queso de Burgos“.

Vďaka tradičným výrobným postupom, z ktorých sú vylúčené všeobecne používané moderné metódy ako ultrafiltrácia, ako aj vďaka skutočnosti, že sa nepoužívajú rastlinné zrážadlá a syrenina sa nelisuje, získava syr čerstvejšiu chuť. Tieto postupy dodávajú syru aj ďalšiu jeho charakteristickú špecifickú vlastnosť: drobné dutinky v miestach, kde sa syrenina úplne nezrazila.

Práve týmto typickým vlastnostiam, ktoré si spotrebitelia tak pochvaľujú, syr vďačí za svoju povesť a slávu.

„Queso de Burgos“ sa už objavil ako zemepisné označenie v zozname uverejnenom v Štátnom úradnom vestníku (č. 18 z 21. januára 1992).

O jeho uvádzaní na trh v 50. rokoch 20. storočia svedčí článok *Quesos frescos españoles* (Čerstvé španielske syry) v časopise *Alimentaria* (č. 194, júl – august 1988), v ktorom sa uvádza, že „pred 30 či 35 rokmi, t. j. v 50. rokoch a skôr, boli najpredávanejšími čerstvými syrmi na madridskom trhu syry z Burgosu a Villalónu a kozie syry z pohoria Sierra de Gredos a okolia“.

Osobitnú pozornosť si zasluhuje vedecký článok *Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas* (Mikroštrukturálna charakterizácia syra „Queso de Burgos“ pomocou rôznych mikroskopických techník) od autoriek I. Hernandovej, I. Pérez-Munuerovej a M. A. Lluchovej (*Food Science and Technology International*, 2000), v ktorom sa uvádza: „‚Queso de Burgos' je čerstvý syr, ktorý je v Španielsku známy a cenený od nepamäti. Hoci sa pôvodne vyrábal z ovčieho mlieka, v súčasnosti sa vyrába najmä z kravského mlieka alebo sa používajú zmesi kravského a ovčieho mlieka. Napriek tejto zmene suroviny sa zachoval spôsob výroby, ktorý z neho urobil najobľúbenejší tradičný čerstvý syr v Španielsku.“

Na rôznych univerzitách v Španielsku sa uskutočnili aj ďalšie akademické štúdie:

— Chavarri García, F. J., *Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos* (Príprava koncentrovaných mliečnych fermentov a ich potenciálne použitie na zlepšenie mikrobiologickej kvality syra „Queso de Burgos“), Komplutenská univerzita v Madride (1987),

— Hernando Hernando, M. I., *Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil* (Štúdia hlavných chemických a mikroštrukturálnych zmien v syre, Queso de Burgos' počas jeho trvanlivosti), Polytechnická univerzita vo Valencii (1998).

Dobrú povesť tohto výrobku potvrdzuje aj tlač a online časopisy:

V článku „*Las razones y platos que hacen de Burgos el‚mejor destino gastronómico' de España*“ (Dôvody a jedlá, ktoré robia z Burgosu „najlepšiu gastronomickú destináciu“ v Španielsku), ktorý vyšiel v španielskych novinách *La Razón*, keď bolo mesto Burgos čitateľmi v súťaži *National Geographic* Travel Awards 2023 zvolené za „najlepšiu národnú gastronomickú destináciu“, sa syr „Queso de Burgos“ uvádza ako jedno z jedál, „ktoré sa v kulinárskej kultúre teší právom zaslúženej povesti“.

Ďalší citát pochádza z článku *Seis delicias de Burgos que debes probar* (Šesť delikates z Burgosu, ktoré treba ochutnať) (2021) v digitálnom gastronomickom časopise *Cocina y Vino*, kde sa syr „Queso de Burgos“ označuje za „(…) jeden z najikonickejších výrobkov celej Kastílie a Leónu“.

Syr sa uvádza aj v knihách *Los Quesos* (Syry) (Cenzano, 1992) a *El análisis sensorial de los quesos* (Senzorická analýza syrov) (Chamorro a Losada, 2002).

O dobrej povesti tohto výrobku svedčí aj jeho zaradenie do rôznych oficiálnych katalógov potravín, ako je: *Catálogo de Quesos Españoles* (Katalóg španielskych syrov) ministerstva poľnohospodárstva (1973), *Catálogo de Quesos de España* (Katalóg syrov zo Španielska) ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva (1990), *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Španielsky súpis tradičných výrobkov) (1996) a *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (Súpis kvalitných agropotravinových výrobkov z Kastílie a Leónu) ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva (2001).

Na webovom sídle ministerstva poľnohospodárstva, rybárstva a potravinárstva je k dispozícii aj „*Catálogo Electrónico de Quesos*“ („Elektronický katalóg syrov“) a „*Cartel Digital de Quesos*“ („Digitálny plagát so syrmi“) (2018), na ktorom je vyobrazený výber 69 najreprezentatívnejších syrov vyrábaných a uvádzaných na trh v Španielsku. V oboch publikáciách sa uvádza syr „Queso de Burgos“.

Zmienky o povesti syra „Queso de Burgos“ sa nenachádzajú len v takýchto nedávnych odkazoch, ale aj v mnohých príkladoch z histórie:

O význame syra predávaného na trhu v Burgose v 18. storočí svedčí skutočnosť, že v meste pôsobil „*alcabalero del queso*“ – úradník zodpovedný za vyberanie dane z predaja od ľudí, ktorí prišli na trh predať svoj syr. Dôkazy možno nájsť v rôznych dobových dokumentoch, napríklad v zázname datovanom 30. februára 1776 sa uvádza istý Juan de Juara, ktorý bol poverený vyberaním dane z predaja syra a vlny v meste Burgos (Historický archív mesta Burgos, historické oddelenie, katalógové čísla 5032, C2-96/25 a C-83/22). Pascual Madoz vo svojom diele *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* (Zemepisný, štatistický a historický slovník Španielska a jeho zámorských území) (1845 – 1850) uvádza, že v Burgose sa slávia dva sviatky: „na slávnosť sv. Petra a sv. Jakuba, ako aj na trhy trikrát týždenne hojne prichádzajú hospodári, ktorí ponúkajú na predaj výrobky zo svojej úrody: ovocie, chlieb… a toľko oceňovanú jahňacinu a syr z Burgosu.“

Počas vlády Izabely II. (1830 – 1904) mesto v roku 1852 navštívil manžel kráľovnej a na jeho počesť sa tu konal veľkolepý banket. Medzi jedlami, ktorými kráľa ponúkli, nechýbal *queso de nata* (smotanový syr), teda podľa všetkého syr, ktorý dnes nazývame „Queso de Burgos“, ako uvádza Felipe Fuente Macho vo svojej knihe *Yantar a lo Burgense* vydanej v roku 1974.

V diele *El Diccionario Gastronómico* od Angela Mura, ktoré vyšlo v roku 1892, sa uvádzajú tieto známe syry: *Villalón, Burgos, manchego* atď.

Podobne aj v diele *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* („Encyklopedický slovník poľnohospodárstva, chovu hospodárskych zvierat a vidieckeho priemyslu“) z roku 1889 sa uvádza, že „Queso de Burgos“ „je najznámejším syrom v centrálnom Španielsku (…)“, a opisuje sa v ňom jeho tradičný výrobný postup.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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