

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2013/С 60/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>

„QUESO LOS BEYOS“

ЕО №: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

1. **Наименование:**

„Queso Los Beyos“

2. **Държава-членка или трета държава:**

Испания

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**

3.1. *Вид на продукта:*

Клас 1.3 Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:*

Зашитеното географско указание „Queso Los Beyos“ обхваща сирената, произведени от сурово или пастеризирано краве, овче или козе мляко (без тяхното смесване). Продуктът се получава чрез подсирване на млякото, като зрението продължава най-малко 20 дни или, в случай че се използва сурово мляко — 60 дни. Сирената трябва да отговарят на посочените в спецификацията изисквания и да притежават следните качества:

**Физични характеристики**

форма: цилиндрична, с плоски и леко вдлъбнати основи;

размери: височина между 6 и 9 cm, диаметър между 9 и 10 cm;

тегло: 250—500 g.

**Химични характеристики**

сухо вещество: минимум 50 %;

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

мазнини в сухото вещество: минимум 45 %;

белтъчини в сухото вещество: минимум 30 %.

#### Органолептични характеристики

Кората на сиренето е тънка, грапава и в зависимост от използваното мляко — краве, козе или овче, цветът ѝ варира от жълтеникав или светложълт до бледокафяв.

Тестото е полутвърдо до твърдо, плътно и без шупли вследствие на ферментацията. Почти не се наблюдават цепнатини, причинени от механични фактори, а при разрязване е трошливо. При сирената, получени от козе мляко, цветът на тестото е бял, а при тези от овче и краве мляко — безцветен или бледожълт.

Консистенцията е твърда, нееластична или слабоеластична със средна до висока ронливост.

Продуктът се отличава със слаб аромат, присъщ на млечните изделия от този вид, като при овчето и козето сирене той е по-силен и с дъх на млякото, от което са приготвени.

Вкусът е деликатен, по-остър при овчето сирене и с дъх на овче или козе мляко при съответните разновидности. Продуктът е с леко кисел, не много солен, приятен и балансиран вкус. Млечният послевкус при кравето сирене е по-свеж, а при другите две разновидности — по-остър и траен.

#### 3.3. Суровини (само за преработените продукти):

Традиционните съставки на продукта, които са останали непроменени до наши дни, са следните: краве, овче или козе мляко, млечни ферменти, калциев хлорид, сиришна мая и сол.

#### 3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

—

#### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Всички етапи на производството, в това число зреенето на сиренето, се извършват в определения географски район.

#### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

—

#### 3.7. Специфични правила за етикетирание:

Освен етикетите, издавани от съответния производител (търговските етикети), върху сирената, отговарящи на изискванията за предлагане на пазара като продукт със ЗГУ, трябва да има номерирани етикети, гарантиращи техния произход. Върху тези етикети трябва да присъстват надписите „Indicación Geográfica Protegida“ (защитено географско указание) и „Queso Los Beyos“, както и логото за ЗГУ. За да се избегнат рисковете от заблуда на потребителя, с главни букви върху търговските етикети трябва да е обозначен животинският вид, от който е добито млякото, използвано като суровина.

### 4. Определение на географския район:

Районът на производство и зреене на сирената, обхванати от ЗГУ „Queso Los Beyos“, включва общините Oseja de Sajambre, Amieva и Ponga. В административно отношение Oseja de Sajambre принадлежи към Comunidad Autónoma de Castilla y León, а Ponga и Amieva — към Principado de Asturias.

### 5. Връзка с географския район:

#### 5.1. Специфични характеристики на географския район:

Географският район е естествено обособен между следните планински образувания: Cordillera Cantábrica (кантабрийски масив) на юг, разклоненията на западния масив на Picos de Europa на изток, планината Fontecha на север и хребетите на Ponga на запад. Тъй като планинският релеф открай време е затруднявал комуникациите в района, са били изградени проходи, улесняващи връзките между височинните зони и труднопроходимите клисури.

Във вътрешността на района, отличаваща се със сравнително по-еднороден релеф, комуникацията е полесна благодарение на множеството пътища, които свързват отделните населени места и осигуряват достъп до колективните кошари. В резултат на това, както и поради общите характеристики на района, са се обособили сходни традиции, които не съвпадат с административното деление.

Около една трета от площта на района е заета от пасища, които се използват през по-голямата част от годината.

Характерно за трите общини в определения географски район е наличието на общи черти на релефа, при които са обособени три равнища: първото е високо, с неравни скални върхове, в чиито подножия са разположени високопланински пасища, второто е средновисоко, с гориста растителност и разпокъсани пасищни райони, а третото — ниско, с ливади и оскъдна дървесна растителност.

Планинският релеф е определящ за производството на „Queso Los Beyos“, позволяващо на местните жители да оползотворяват излишъка от добиваното мляко, което е особено важно предвид ограничените възможности за поминък в района. Наред с това затруднените комуникации, за които вече стана въпрос, са спомогнали за установяването на тесни връзки между отделните селища — тъй като в миналото се е налагало местните жители да прекарват част от годината в планинските кошари, това е довело до обособяването на общи традиции в местния бит, особено при използването на наличните ресурси, а оттам — при производството на „Queso Los Beyos“.

Важен фактор за характеристиките на продукта са и почвите в района, тъй като производствените методи и отглеждането на стадата се основават на дейности, свързани с горската паша (екстензивна), която е с ярко изразена сезонност в зависимост от височината и състава на използваните ливадни насаждения. Системата за смесено производство на месо и мляко е позволявала размножаването на крави, овце и кози, а след отбиването на малките — и производство на сирене от добитото в излишък мляко.

Съставът на стадата в отделните стопанства, включително в рамките на една и съща община, открай време е зависел от особеностите на релефа. Най-често са се отглеждали стада от крави, овце или кози, като смесените стада са били рядкост. В резултат на това се е произвеждало овче, козе или краве сирене и почти не се е извършвало смесване на различните видове мляко.

Макар характеристиките на релефа да са оказали решаващо значение за производството на продукта, необходимо е да се изтъкне и важноста на разработената от местните стопани система на производство, приспособена към особеностите на района.

## 5.2. Специфични характеристики на продукта:

Една от основните специфики на продукта е неговият външен вид, който го отличава от останалите сирена, произвеждани в близост до определения географски район. Питите „Queso Los Beyos“ са с малки размери, като диаметърът леко надвишава височината им. Това не е случайно — по този начин се постига по-бързото отцеждане и сушене на сиренето, което е важно, тъй като отделянето на суроватката винаги се е извършвало най-вече в етапа на оформяне на питата, когато суроватката се отцежда в резултат на гравитацията и продуктът се свива под натиска на собствената си тежест (самопресоване). Този метод, използван и в наши дни, е от определящо значение за специфичната консистенция и вид на тестото и най-вече за характерната му плътна структура и ронливост при разрязване. Вкусът на кравето сирене е по-мек, а при разновидностите, произведени от козе и овче мляко, той е по-остър и със специфичен дъх. Характерно за всички разновидности е присъствието на леко кисели нотки, обусловени от метода на производство и най-вече от млечната закваска, в резултат на което специфичните за всяка разновидност вкусови нюанси се проявяват по-слабо.

Сведения за традиционното производство на това сирене, получавано от краве, козе или овче мляко, се съдържат в редица текстове, сред които „Los quesos artesanales de Asturias“ (1985 г.), където се посочва следното: „Queso Los Beyos може да се произвежда от краве, козе или овче мляко, но местната традиция не позволява тяхното смесване“. Подобна информация дава и José A. Fidalgo Sánchez в кулинарния справочник „Asturias, parada y funda“ (1988 г.), както и Enric Canut и кол. в „Quesos“ (1992 г.). Същият автор, който е издал и „Manual de quesos, queseros y quesómanos“, подчертава, че „изходната суровина е пълномаслено краве, козе или овче мляко, без обаче те да се смесват“.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Открай време името на сиренето — наречено на дефилето Los Beyos, образувано от течението на река Sella през варовиковите скали на територията на общините, съставляващи определения географския район — се ползва с репутация, дължаща се на неговия произход.

Репутацията на продукта е основното доказателство за неговата връзка с географския район, за която свидетелстват множество източници. Високото му качество е изтъкнато в географския и статистически справочник „Diccionario“ на Sebastián de Miñano (1827 г.), като библиографски сведения за продукта има още отпреди това — в „Catastro del Marqués de La Ensenada“ (1752 г.) и в решенията, издадени от местните общини, първото от които датира от 1779 г. В по-ново време сведения за продукта се съдържат в редица книги и публикации, в някои от които го наричат „бижутото на Изтока“ или „рожда на дефилето“ („Guía de productos de la tierra“ (1998 г.) на Juan Gabriel Pallarés).

Репутацията на „Queso los Beyos“ се споменава и в множество кулинарни издания, които отделят специално място на този продукт. Като примери могат да се посочат справочникът „Guía del buen comer español (1929 г.), в който се изтъква, че „добрият вкус на сиренето“ е негова отличителна характеристика, или в „Lecciones de cocina regional“ (1962 г.), където също се обръща специално внимание на отличния му вкус. В изданието „Comer en Asturias“ (1980 г.) „Queso Los Beyos“ е посочено сред най-известните астурийски сирена, като подобни сведения се съдържат и в „Cocina práctica de los quesos de España“ (1983 г.). За „Queso Los Beyos“ се говори и в „Gran libro de la cocina asturiana“ (1986 г.), където продуктът е описан като „типичен за района на дефилето Los Beyos“.

Въпреки че в началото „Queso los Beyos“ се е произвеждало най-вече за семейно потребление или като метод за плащане на поземлената рента, по-късно то започва да се използва — макар и умерено — за подаряване, заплащане или размяна, както и като източник на преки доходи чрез оползотворяване на излишното мляко. В началото продажбата му е била ограничена до местния пазар, но постепенно продуктът започва да се предлага в съседните общини, като например Cangas de Onís. Предполага се, че точно на тамашния пазар сиренето е получило името си поради обстоятелството, че се е произвеждало в района на дефилето Los Beyos.

„Queso Los Beyos“ е представено на регионалното конкурсно изложение на сирена „Quesos Picos de Europa“, организирано от община Cangas de Onís, което води началото си от есенния панаир през 1942 г. В общината се съхраняват сведения за участието на продукта в изложението, на което той продължава да присъства заедно с други млечни изделия от близките райони. Съществува и специален конкурс, посветен на „Queso Los Beyos“, първите данни за който датират от 10 декември 1984 г., когато астурийският вестник „La Nueva España“ обявява: „От вчера Ponga има свое собствено изложение на „Queso Los Beyos“. През същата година са публикувани статии, в които „Queso Los Beyos“ се определя като „фактор за икономическо развитие“ и се говори за неговата все по-висока репутация. На 28 май 2004 г. във вестник „La Voz de Asturias“ се съобщава за първите „Дни на Queso Los Beyos“, които съвпадат с XXI-ото изложение на продукта, а от 1992 г. в Amieva също се провежда изложение, посветено на „Queso Los Beyos“. В местните общини се пази документацията, свързана с участниците в изложението, съставя на журито и паричните награди, както и списък на наградените.

Тези изложения са популярни и до днес и привличат производители от трите общини в района, както и многобройна публика.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(3)</sup>)

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego\\_queso\\_los\\_beyos\\_versi%C3%B3n\\_7.6.2012\\_tcm7-211510.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego_queso_los_beyos_versi%C3%B3n_7.6.2012_tcm7-211510.pdf)

<sup>(3)</sup> Виж бележка под линия на стр. 2.