



C/2024/7552

30.12.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/7552)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Queso de Burgos“

EU č.: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP nebo CHZO)]**

„Queso de Burgos“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1 **Druh produktu**

Třída 1.3 Sýry

3.2 **Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

„Queso de Burgos“ je čerstvý sýr vyráběný enzymatickým srážením plnotučného, čerstvého a přírodního, pasterizovaného kravského a ovčího mléka, které nebylo lisováno ani nezářlo. Po nakrájení, odkapání a vytvarování sýreniny je sýr připraven ke spotřebě.

Podle podílu použitého ovčího mléka se rozlišují druhy „Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ a „Queso de Burgos Supremo“. „Queso de Burgos“ musí obsahovat 5 až 10 % ovčího mléka, „Queso de Burgos Selecto“ musí obsahovat 11 až 30 % ovčího mléka a „Queso de Burgos Supremo“ musí obsahovat více než 30 % ovčího mléka.

Sýr má na konci výrobního procesu tyto vlastnosti:

— Morfologické:

Tvar: válcovitý nebo válcovitě kuželovitý. Poměr průměru základny k výšce se pohybuje mezi 1,1 a 1,5, zatímco poměr průměru základny k průměru horní plochy je mezi 1 a 1,5.

Hmotnost: 250 až 2 300 gramů.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

— Fyzikální a chemické:

Obsah tuku: nejméně 40 % sušiny.

Sušina: více než 20 %, avšak méně než 36 %.

Bílkoviny: nejméně 28 % sušiny.

— Organoleptické:

Vnější vzhled: bílá nebo mírně nažloutlá barva, bez žíhání, s hladkým povrchem, na kterém mohou být otisky zanechané plísni nebo látkou, vlhkého vzhledu.

Vzhled na řezu: měkká, bílá, čerstvá, vlhká hmota, sypké konzistence, bez tvorby ok, s malými otvory v místech, kde syřenina ještě zcela neztuhla (tyto otvory nijak nesouvisí s tvorbou plynu).

Vůně: voní čerstvým mlékem. Druh „Queso de Burgos“ má velmi slabou vůni ovčího mléka, zatímco druh „Queso de Burgos Selecto“ má mírnou vůni ovčího mléka a druh „Queso de Burgos Supremo“ má výraznou vůni ovčího mléka.

Struktura: v ústech jsou tyto sýry měkké, mírně zrnité nebo máslové, s určitou pružností a lepivostí. Mají lehce tukovou strukturu.

Chuť a dochuť: jemná mléčná a sladká chuť pocházející z mléka, z něhož se sýr vyrábí, mírně slaná nebo zcela neslaná, ani kyslá, ani hořká. Druh „Queso de Burgos“ má velmi mírnou dochuť ovčího mléka, druh „Queso de Burgos Selecto“ má mírnou dochuť ovčího mléka a druh „Queso de Burgos Supremo“ má výraznou dochuť ovčího mléka.

3.3 Krmiva (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Na krmivo nejsou kladeny žádné požadavky.

Veškeré ovčí mléko používané k výrobě sýra pochází ze stád v autonomní oblasti Kastilie a León.

Ovčí mléko musí mít na začátku výroby sýra tyto analytické vlastnosti:

— Obsah tuku: min. 6 %

— Bílkoviny: min. 5 %

— Celkový obsah sušiny: min. 17 %

Kravske a ovčí mléko je plnotučné, čisté a čerstvé, neobsahuje mlezivo, kontaminující látky, konzervační látky, antibiotika ani žádné produkty, které by mohly mít negativní vliv na výrobu nebo uchovávání sýra.

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Fáze výroby probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti, která zahrnuje všechny obce provincie Burgos.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obchodních etiketách každé registrované společnosti musí být uvedena slova: „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos“ („Chráněné zeměpisné označení Queso de Burgos“).

Výrobky určené ke spotřebě musí být opatřeny číslovanými kontrolními etiketami, na nichž je uveden název včetně druhu sýra („Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ nebo „Queso de Burgos Supremo“) a které musí být připevněny tak, aby nemohly být znovu použity.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast výroby sýrů s CHZO „Queso de Burgos“ zahrnuje všechny obce provincie Burgos.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem „Queso de Burgos“ je dána jeho pověstí.

„Queso de Burgos“ je jedinečný sýr, neboť je jediným čerstvým sýrem ve Španělsku se zeměpisným označením. Je nezrající, s nízkým obsahem sušiny, málo zrnitý, máslový, na povrchu bílý nebo lehce nažloutlý. Chutná a mírně voní po čerstvém ovčím mléce a má tradičně válcovitý nebo válcovitě kuželovitý tvar.

Díky použití ovčího mléka má tento sýr jemnější vůni a chuť než jiné čerstvé sýry, máslovitější konzistenci – díky vyššímu obsahu tuku v ovčím mléce – a bílý nebo lehce nažloutlý vnější vzhled.

Ovčí mléko se v tradiční receptuře „Queso de Burgos“ používá, protože ovce, které produkují maso i mléko, se chovají na četných místních pastvinách, které jsou typické pro území autonomní oblasti Kastilie a León.

Oblast se vyznačuje chladným, suchým a silně kontinentálním podnebím. Zimy jsou zde atlantické a léta suchá a středomořská. Průměrné srážky činí 500 mm a vždy méně než 800 mm za rok.

Půda je často vápnatá a zásaditá a tvoří rovinaté zemědělské plochy a vrchoviště protkané četnými velkými i malými údolími. To podporuje růst velkého množství aromatických rostlin, jako je tymián, šalvěj a levandule. Terén je v podstatě rovinatý, mírně zvlněný nebo kopcovitý, v nadmořské výšce od 600 do 1 000 m. Pěstují se zde obiloviny, krmné luskoviny, cukrová řepa a vinná réva, nachází se zde též topolové sady a další méně hojné plodiny. Společně vytvářejí dostatek strnišť, na kterých se ovce mohou pásat.

Produkt „Queso de Burgos“ je tradičně spojován s oblastmi, kde se produkuje ovčí mléko, a s usedlým zemědělským životem na venkově typickým pro povodí řeky Duero. Sýr byl dalším zdrojem pro zvýšení příjmů domácností. Výroba sýrů navíc umožňovala úplné využití mléka, protože jako sražené se dalo uchovávat o několik dní déle. Navzdory změnám ve venkovské společnosti zůstává sýr významným zdrojem díky plemenům ovcí, která se ideálně hodí pro prostředí *mesety* (náhorní plošiny), díky vstupům pocházejícím ze zemědělství a díky topografii se suchými kamennými zdi, mezemi, hřebeny a kopci. Zemědělci, kteří produkují ovčí mléko, mají systémy produkce, k nimž patří využívání vedlejších zemědělských produktů na místě a neobdělávaná půda porostlá křovinami a trávou. Tyto zemědělské podniky vyrábějí kvalitní krmivo pro období, kdy jsou ovce uvnitř, založené na bílé obilné slámě, zrnech a senu z luštěnin.

Stále existuje poptávka po jemném sýru s chutí čerstvého mléka (v průběhu let se stalo běžnou praxí míchat kravské a ovčí mléko) a lidé si stále pochvalují strukturu a vůni charakteristickou pro „Queso de Burgos“.

Tradiční výrobní postupy, které vylučují široce používané moderní metody, jako je ultrafiltrace, spolu s tím, že se nepoužívají rostlinné koagulanty a sýřenina se nelisuje, dodávají sýru čerstvější chuť. Vytvářejí také charakteristický, výrazný rys: malé otvory v sýru, kde sýřenina ještě zcela neztuhla.

Díky těmto charakteristickým vlastnostem, které si spotřebitelé oblíbili, získal sýr svou pověst a proslulost.

Slova „Queso de Burgos“ se již objevila jako zeměpisný název v seznamu zveřejněném ve Státním úředním věstníku (č. 18 ze dne 21. ledna 1992).

O uvádění tohoto produktu na trh v 50. letech 20. století svědčí článek „Quesos frescos españoles“ („Čerstvé španělské sýry“) v časopise *Alimentaria* (č. 194, červenec–srpen 1988), v němž se uvádí, že „nejprodávanějšími čerstvými sýry na madridském trhu před 30 nebo 35 lety, tj. v 50. letech a dříve, byly sýry z Burgosu a Villalónu a kozí sýry z pohoří Sierra de Gredos a jeho okolí“.

Za zvláštní zmínku stojí vědecký článek „Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas“ („Mikrostrukturální charakterizace sýra Queso de Burgos pomocí různých mikroskopických technik“), jehož autory jsou Hernando, I., Pérez-Munuera, I. a Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), v němž je uvedeno: „Queso de Burgos je čerstvý sýr, který je ve Španělsku známý a ceněný od nepaměti. Ačkoli se původně vyráběl z ovčího mléka, dnes se vyrábí převážně z kravského mléka nebo se používají směsi kravského a ovčího mléka. Navzdory této změně suroviny zůstal zachován způsob výroby, díky němuž se stal nejoblíbenějším tradičním čerstvým sýrem ve Španělsku.“

Další akademické studie byly provedeny na různých univerzitách ve Španělsku:

- Chavarri García, F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos“ („Příprava koncentrovaných mléčných fermentů a jejich potenciální využití ke zlepšení mikrobiologické kvality sýra Queso de Burgos“), 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“ („Studie hlavních chemických a mikrostrukturálních změn v sýru Queso de Burgos během doby jeho trvanlivosti“), Valencia Polytechnic University (1998).

Pověst tohoto produktu je potvrzena také v tisku a online časopisech:

V článku „Las razones y platos que hacen de Burgos el ‚mejor destino gastronómico‘ de España“ („Důvody a pokrmy, které dělají z Burgosu ‚nejlepší gastronomickou destinací‘ ve Španělsku“), který vyšel ve španělských novinách *La Razón*, když byl Burgos čtenáři v soutěži *National Geographic Travel Awards 2023* zvolen „nejlepší národní gastronomickou destinací“, je Queso de Burgos zmíněn jako jeden z pokrmů, „které se v kulinářské kultuře těší více než zasloužené pověsti“.

Další citát je převzat z článku „Seis delicias de Burgos que debes probar“ („Šest pochoutek z Burgosu, které musíte ochutnat“) (2021) z digitálního gastronomického časopisu *Cocina y Vino*, v němž se píše, že Queso de Burgos je „(...) jedním z nejkonečnějších produktů z celé Kastilie a Leónu“.

Je také zmíněn v knihách *Los Quesos* („Sýry“) (Cenzano, 1992) a *El análisis sensorial de los quesos* („Senzorická analýza sýrů“) (Chamorro a Losada, 2002).

O dobré pověsti tohoto produktu svědčí i jeho zařazení do různých oficiálních katalogů potravin: *Catálogo de Quesos Españoles* („Katalog španělských sýrů“) (1973) vydaný Ministerstvem zemědělství, *Catálogo de Quesos de España* („Katalog sýrů ze Španělska“) (1990) vydaný Ministerstvem zemědělství, rybolovu a výživy, *Inventario Español de Productos Tradicionales* („Španělský inventář tradičních produktů“) (1996) a *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* („Inventář kvalitních zemědělsko-potravinářských produktů z Kastilie a Leónu“) (2001) vydané stejným ministerstvem.

Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy má na svých internetových stránkách také „Catálogo Electrónico de Quesos“ („Elektronický katalog sýrů“) a „Cartel Digital de Quesos“ („Digitální plakát sýrů“) (2018), kde je představen vzorek 69 nejreprezentativnějších sýrů vyráběných a prodávaných ve Španělsku. V obou publikacích je zmíněn sýr „Queso de Burgos“.

Kromě těchto nedávných odkazů na pověst sýra „Queso de Burgos“ byl tento produkt v historii zmiňován mnohokrát:

O významu sýra prodávaného na trhu v Burgosu v 18. století svědčí skutečnost, že ve městě existoval „alcablero del queso“ – úředník, který vybíral daň z prodeje od lidí, kteří přišli na trh prodat svůj sýr. Je to doloženo různými dobovými dokumenty; jeden z nich, datovaný 30. února 1776, zmiňuje Juana de Juara, muže pověřeného vybíráním daně z prodeje sýra a vlny ve městě Burgos (Historický archiv města Burgos, historické oddělení, katalogová čísla 5032, C2-96/25 a C-83/22). Pascual Madoz ve svém slovníku *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* („Zeměpisný, statistický a historický slovník Španělska a jeho zámořských území“) (1845–1850) uvádí, že jsou v Burgosu pořádány dvě slavnosti: „ve svátky sv. Petra a sv. Jakuba a rovněž tři týdenní trhy, které jsou hojně navštěvovány zemědělci nabízejícími k prodeji produkty své sklizně: ovoce, chléb... a tolik ceněné jehněčí a sýr z Burgosu“.

Za vlády Isabely II. (1830–1904), když v roce 1852 navštívil město královnin choť, byl na jeho počest uspořádán velkolepý banket. Mezi pokrmy, které byly králi předloženy, byl i sýr *queso de nata* (smetanový sýr), což je možná to, co dnes nazýváme „Queso de Burgos“, jak uvádí Felipe Fuente Macho ve své knize *Yantar a lo Burgense*, vydané v roce 1974.

Angel Muro ve svém díle *El Diccionario Gastronómico* vydaném roku 1892 uvádí jako známé tyto sýry: Villalón, Burgos, manchego atd.

Ve slovníku *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* („Encyklopedický slovník zemědělství, chovu dobytka a venkovského průmyslu“), vydaném v roce 1889, se uvádí, že sýr Queso de Burgos „je nejznámějším sýrem ve středním Španělsku (...)“, a popisuje se tradiční výrobní postup.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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