

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2013/C 60/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>****„QUESO LOS BEYOS“****EB Nr.: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010****SGN ( X ) SKVN ( )****1. Pavadinimas:**

„Queso Los Beyos“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Ispanija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:****3.1. Produkto rūšis:**

1.3 klasė. Sūriai

**3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:**

Saugoma geografine nuoroda „Queso Los Beyos“ apibūdinami sūriai, pagaminti iš nesumaišyto žalio arba pasterizuoto karvės, avies arba ožkos pieno. Jie gaminami iš rauginto pieno ir brandinami ne mažiau kaip 20 dienų. Tuo atveju, kai gaminami iš žalio pieno, brandinami 60 dienų. Jie atitinka specifikacijoje išdėstytus reikalavimus ir pasižymi toliau aprašytomis savybėmis.

Fizinės savybės

Forma: cilindro, pusės plokščios arba šiek tiek išgaubtos.

Matmenys: aukštis – 6–9 cm, skersmuo – 9–10 cm.

Svoris: 250–500 gramų.

Cheminės savybės

Sausosios medžiagos: ne mažiau kaip 50 %.

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Kurį pakeitė 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 45 %.

Proteinų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 30 %.

#### Juslinės savybės

Pluta plona, šiurkšti, sūris gali būti kreminės geltonos, šviesiai geltonos ar šviesiai rudos spalvos, priklausomai nuo to, iš kokio pieno – karvės, ožkos ar avies – pagamintas.

Sūrio masė būna pusiau kieta arba kieta, vienalytė, be fermentavimo metu susidariusių skylučių, joje mažai dėl mechaninių priežasčių atsiradusių įskilimų, pjaunama trupa arba yra trapi. Iš ožkos pieno pagaminta sūrio masė yra baltos spalvos, o iš avies ir karvės pieno – dramblio kaulo arba šviesiai geltonos spalvos.

Tekstūra kieta, visiškai nelanksti arba vos lanksti, vidutiniško arba didelio trapumo.

Švelnaus kvapo ir aromato, būdingo pieno produktams. Iš avies ir ožkos pieno pagaminto sūrio kvapas ir aromatas stipresni, šiek tiek primena rūšį, iš kurios pagamintas.

Švelnaus skonio, tačiau iš avies pieno padaryto sūrio skonis kiek stipresnis, valgant avies arba ožkos sūrį jaučiamas silpnas avies arba ožkos aromatas. Nesūrus ir kiek rūgštokas, malonus ir harmoningas, karvės pieno sūryje jaučiamas šioks toks šviežio pieno prieskonis, kuris stipresnis avies ir ožkos pieno sūryje.

#### 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

Sūris gaminamas iš karvės, avies arba ožkos pieno, pieno fermentų, kalcio chlorido, šliužo fermentų ir druskos. Šios sudėtinės dalys naudotos jau seniai, jos tebenaudojamos ir šiandien.

#### 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

—

#### 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Visi gamybos etapai, įskaitant brandinimą, vyksta nustatytoje geografinėje teritorijoje.

#### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

—

#### 3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Sūriai, kurie atitinka pardavimo su SGN ženklų reikalavimus, ženklinami atskira kiekvieno gamintojo etikete ir etikete, kurioje nurodytu numeriu užtikrinama produkto tapatybė. Joje nurodoma „Indicación Geográfica Protegida“ (saugoma geografinė nuoroda), pavadinimas „Queso Los Beyos“ ir saugomos geografinės nuorodos (IGP) logotipas. Etiketėje didžiosiomis raidėmis nurodoma rūšis, iš kurios pieno pagamintas sūris, siekiant nesuklaidinti vartotojo.

#### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Nustatytą geografinę zoną, kurioje gaminami ir brandinami SGN „Queso Los Beyos“ pažymėti sūriai, sudaro Oseja de Sajambre, Amieva ir Ponga savivaldybės. Pagal administracinį suskirstymą Oseja de Sajambre priklauso Kastilijos ir Leono autonominiam regionui, o Amieva ir Ponga – Astūrijai.

#### 5. Ryšys su geografinė vietovė:

##### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Geografinę zoną natūraliai riboja keletas kalnų masyvų: pietuose – Kantabrijos kalnai, rytuose – Picos de Europa vakarų masyvo priekalnės, šiaurėje – Sierra de Fontecha, o vakaruose – Pongos kalnai. Dėl šių kalnų masyvų buvo sudėtinga plėtoti ryšius, derinant prielaidas prie reljefo reikėjo nutiesti kelius dideliame aukštyje ir sudėtingose perėjose.

Tačiau zonos viduje – priešingai – nors ir sudėtingas, reljefas sudarė sąlygas plėtoti glaudesnius ryšius dėl įvairių miestelių jungiančių takų ir kelių, kuriais buvo galima pasiekti fermas. Šiai zonai būdingi panašūs papročiai, teritoriją, nepriklausomai nuo jos administracinių ribų, jungia daug bendrų bruožų.

Beveik trečdalį ploto sudaro ganyklos, naudojamos kone ištisus metus.

Bendrais bruožais galima išskirti keletą kraštovaizdžio lygių, būdingų visoms trims savivaldybėms. Pirmame lygyje (didžiausiam aukštyje) nevienodo aukščio kalnų papėdėse išsidėčiusios pievos. Antrame, vidutiniame lygyje, miškingose vietovėse išsisklaidžiusios žalios ganyklos. Trečiame, žemiausiame lygyje, šienaujamos pievos su vietomis augančiais medžiais.

Zonos reljefas, be abejo, daugiausia nulėmė, kad buvo pradėtas gaminti speciali sūrio rūšis. Jau minėti didžiuliai sunkumai plėtoti susisiekimą keliais, kurie buvo geriau išplėtoti tarp nustatytos zonos savivaldybių, daugiausia prisidėjo prie glaudžių jų gyventojų tarpusavio ryšių, kurie tam tikru metų laikotarpiu kartu gyvendavo kalnuose esančiose fermose, dalydamiesi fizine vieta ir praktikuodami vienodą gyvenimo būdą, dėl ko tikriausiai ir buvo pradėta bendrai naudoti turimus išteklius ir vėliau gaminti „Queso Los Beyos“.

Dirvožemio savybės taip pat buvo labai svarbios, dėl jų plėtojosi tradicinė bandų auginimo ir priežiūros sistema, pagrįsta miško ganyklų naudojimu, kuri yra ekstensyvi ir itin sezoninė veikla, priklausanti nuo skirtingų ganyklų aukščių ir sudėties. Mišri veiklos sistema (pieno ir mėsos gamyba) sudarė sąlygas apsirūpinti dviejų rūšių produktais: kiekvienos rūšies gyvūnų jaunikliais ir sūriu, gamintu iš pieno, kuris likdavo nuo jauniklių maitinimo arba juos atjunkius.

Nuo seno pastebėta, kad bandų sudėtis priklausė nuo dirvožemio savybių, įskaitant tos pačios savivaldybės ribose, kurios buvo palankesnės vienai ar kitai rūšiai. Todėl piemenys augindavo karves, avis arba ožkas, bet bandos retai būdavo maišomos, todėl buvo gaminami avies, ožkos ar karvės pieno sūriai, o ne sūriai iš maišyto pieno; tai yra viena iš pagrindinių aplinkybių, dėl kurių išplito šio sūrio gamyba.

Geografinės zonos savybės labiausiai lėmė, kad imtasi gaminti šį sūrį, tačiau pati gamybos sistema, kurią išplėtojo į geografinės zonos savybes atsižvelgdami šių miestelių gyventojai, taip pat padarė įtaką galutinio produkto savybėms.

## 5.2. Produkto ypatumai:

Šio produkto specifinis pobūdis visų pirma pastebimas dėl jo išvaizdos, kuri visiškai skiriasi nuo kitų nustatytoje geografinėje zonoje gaminamų sūrio rūšių išvaizdos. „Queso Los Beyos“ atpažįstamas iš savo mažo dydžio ir aukščio, kuris šiek tiek mažesnis už skersmenį. Šio sūrio matmenys maži ne atsiktinai: dėl to jį galima greičiau nusunkti ir išdžiovinti, o tai labai svarbu, nes išrūgų pašalinimas visuomet buvo pagrindinis sūrio formavimo etapas, kurio metu rauginto pieno skystis išbėga dėl slėgio, raugintam pienui slegiantis dėl savo paties svorio (savaiminis presavimas). Šis metodas taikomas ir mūsų dienomis, nuo jo labiausiai priklauso sūrio masės tekstūra ir išvaizda, kurios suteikia sūriui specifinį pobūdį. Sūrio masės savybės: pjaunama masė yra vienalytė, trupa arba yra trapi. Tai yra išskirtinė šio produkto savybė. Sūrio, pagaminto iš karvės pieno, skonis yra švelnesnis, o iš ožkos arba avies pieno padaryto sūrio skonis kiek stipresnis, primena pieną, iš kurio sūris gamintas; tačiau visuomet jaučiamas silpnas rūgštelėjęs skonis, kurį sūris įgauna dėl savo gamybos būdo, visų pirma pieno rauginimo būdo, dėl kurio skonio niuansai kuo mažiau juntami.

Įvairiuose tekstuose minima tradicinė šio sūrio gamyba iš karvės, ožkos ar avies pieno. Galima paminėti „Los quesos artesanales de Asturias“ (1985 m.), kuriame nurodoma, kad „Queso Los Beyos“ gali būti gaminamas iš karvės, ožkos arba avies pieno, tačiau pagal vietos tradicijas skirtingų rūšių pienas nemaišomas. José A. Fidalgo Sánchez savo knygoje „Asturias, parada y fonda“ (1988 m.) pateikia panašios informacijos, kaip ir Enric Canut ir kiti knygoje „Quesos“ (1992 m.). Pastarasis autorius knygoje „Manual de quesos, queseros y quesómanos“ dar kartą patvirtina, kad gaminama iš nenugriebto karvės, ožkos arba avies pieno, nemaišant skirtingų rūšių pieno.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Sūrio pavadinimas kilo iš didelės Los Beyos kalnų perėjos, kurią Sella upė, tekėdama per nustatytą zoną sudarančias savivaldybes, išvagojo kalkinėje uolienoje. Sūris tradiciškai turi puikią reputaciją ir siejamas su savo kilmės vieta.

Reputacija yra pagrindinis dalykas, kuriuo pateisinamas geografinės vietovės ir produkto ryšys. Tai matyti iš daugybės įrodymų. „Diccionario de Miñano“ (1827 m.) tiesiogiai giria gerą šio sūrio kokybę, tačiau bibliografinių nuorodų pateikta ir anksčiau išleistoje knygoje „Catastro del Marqués de La Ensenada“ (1752 m.), o pradėdant 1779 m. – atskirų vietovės savivaldybių priimtuose sprendimuose. Keliose vėliau parašytose knygose ir veikaluose jam skirta daugiau dėmesio, jis net aprašytas kaip „rytų brangenybė“ arba „perėjos sūnus“, kaip jį vadina Juan Gabriel Pallarés savo knygoje „Guía de productos de la tierra“ (1998 m.).

Šio sūrio reputacija nurodyta ir daugelyje kulinarinių veikalų, kuriuose jis aprašytas: „Guía del buen comer español“ (1929 m.), kuriame šio sūrio skonis laikomas ypatinga jo savybe, „Lecciones de cocina regional“ (1962 m.), kuriame šis sūris giriamas dėl labai gero skonio, „Comer en Asturias“ (1980 m.), kuriame jis minimas tarp pagrindinių Astūrijos sūrių; jis taip pat minimas knygoje „Cocina práctica de los quesos de España“ (1983 m.). Be to, šis sūris nurodytas ir veikale „El Gran libro de la cocina asturiana“ (1986 m.), kur teigiama, kad jis yra išskirtinis Los Beyos perėjos vietovės sūris.

Iš pradžių šis sūris daugiausia skirtas vartojimui šeimoje arba naudotas kaip fermos nuomos mokestis, vėliau jį pradėta dovanoti, juo atsilyginti arba jį mainyti į kitus produktus, o dar vėliau sūrio gamyba panaudojant likusį pieną tapo tiesioginių pajamų šaltiniu. Iš pradžių tai buvo tik vietinės prekybos veiksmas, kurie išplito, kai gretimose savivaldybėse (pvz., Cangas de Onís) pradėjo veikti turgūs. Yra manančių, kad būtent šiame turguje sūris įgavo savo pavadinimą dėl to, kad buvo kilęs iš kalnų perėjos Los Beyos vietovės.

Toje pačioje savivaldybėje rengiamas sūrių konkursas-paroda „Picos de Europa“, kuris pirmą kartą surengtas per 1942 m. rudens mugę. Merijoje saugomi įrodymai, kad sūris buvo pristatytas konkursuose, kuriuose „Queso Los Beyos“ nuolat konkuruoja su kitomis gretimose sūrio gamybos vietovėse gaminamų sūrių rūšimis. Be to, rengiamas ir paties „Queso Los Beyos“ konkursas. 1984 m. gruodžio 10 d. Astūrijos laikraštyje „La Nueva España“ pranešta, kad „vakar Pongoje surengtas pirmasis Los Beyos sūrio konkursas“. Kituose tų pačių metų laikraščiuose galima rasti tokių antraščių: „Los Beyos sūris – ekonominis postūmis“, „Los Beyos sūris vertinamas vis labiau“. 2004 m. gegužės 28 d. laikraštyje „La Voz de Asturias“ paskelbė apie pirmąją Los Beyos sūrio kulinarinę šventę, kuri, kaip pranešė laikraštis, sutapo su dvidešimt pirmuoju šio sūrio konkursu. Amieva savivaldybėje nuo 1992 m. taip pat rengiamas konkursas. Merijose saugomi dokumentai su informacija apie dalyvius, vertinimo komisijos sudėtį, apdovanojimų dydį ir apdovanotus asmenis.

Konkursai rengiami ir dabar, juose dalyvauja gamintojai iš visų trijų vietovės savivaldybių ir daugybė lankytojų.

**Nuoroda į specifikacijos paskelbimą:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis) <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> Žr. 2 išnašą.