



C/2024/7552

30.12.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/7552)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾.

ENOTNI DOKUMENT

„Queso de Burgos“

EU št.: PGI-ES-02920 – 18. april 2023

ZOP () ZGO (X)

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Queso de Burgos“

2. Država članica ali tretja država

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Queso de Burgos“ je sveži sir, proizveden z encimsko koagulacijo polnomastnega, svežega in naravnega pasteriziranega kravjega in ovčjega mleka, ki ni bilo stisnjeno ali zorjeno. Ko je sirnina razrezana, odcejena in oblikovana, je pripravljena za uživanje.

Vrste sira „Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ in „Queso de Burgos Supremo“ se razlikujejo glede na delež uporabljenega ovčjega mleka. Sir „Queso de Burgos“ mora vsebovati od 5 % do 10 % ovčjega mleka, sir „Queso de Burgos Selecto“ od 11 % do 30 % ovčjega mleka, sir „Queso de Burgos Supremo“ pa več kot 30 % ovčjega mleka.

Sir ima ob koncu postopka proizvodnje naslednje značilnosti:

— morfološke

Oblika: valjasta ali valjasto-stožčasta. Razmerje med premerom spodnje ploskve in višino je od 1,1 do 1,5, med premeroma spodnje in zgornje ploskve pa od 1 do 1,5.

Teža: od 250 gramov do 2 300 gramov;

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

— fizikalno-kemijske

Vsebnost maščobe: najmanj 40 % suhe snovi.

Suha snov: najmanj 20 % in največ 36 %.

Beljakovine: najmanj 28 % suhe snovi;

— organoleptične

Zunanji videz: bele ali rahlo rumenkaste barve, brez skorje, z gladko površino, na kateri so lahko odtisi oblikovala ali tkanine, vlažnega videza.

Videz ob razrezu: mehko, belo, sveže, vlažno testo, z rahlo teksturo, brez oces, z luknjicami, kjer se sirnina še ni povsem strdila (te luknjice niso povezane s tvorbo plina).

Vonj: po svežem mleku. Vrsta sira „Queso de Burgos“ ima zelo rahel vonj po ovčjem mleku, vrsta sira „Queso de Burgos Selecto“ ima rahel vonj po ovčjem mleku, vrsta sira „Queso de Burgos Supremo“ pa močan vonj po ovčjem mleku.

Tekstura: ti siri so v ustih mehki, rahlo zrnati ali masleni ter nekoliko prožni in lepljivi. Imajo rahlo mastno teksturo.

Okus in pookus: blag mlečen in slahek okus, ki izvira iz mleka, iz katerega je sir izdelan, rahlo slan ali povsem neslan, niti kisel niti grenak. Vrsta „Queso de Burgos“ ima zelo rahel pookus po ovčjem mleku, vrsta „Queso de Burgos Selecto“ ima rahel pookus po ovčjem mleku, vrsta „Queso de Burgos Supremo“ pa močan pookus po ovčjem mleku.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Za krmo ni zahtev.

Vse ovčje mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira, izvira iz čred v avtonomni skupnosti Kastilja in Leon.

Ob začetku postopka proizvodnje mora imeti ovčje mleko naslednje analitske značilnosti:

— vsebnost maščob: najmanj 6 %,

— beljakovine: najmanj 5 %,

— skupna suha snov: najmanj 17 %.

Kravje in ovčje mleko je polnomastno, čisto in sveže ter ne vsebuje kolostruma, onesnaževal, konzervansov, antibiotikov ali drugih proizvodov, ki bi lahko negativno vplivali na proizvodnjo ali shranjevanje sira.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Faza proizvodnje poteka na opredeljenem geografskem območju, ki zajema vse občine province Burgos.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na trgovskih etiketah vsakega registriranega podjetja mora biti navedeno: „zaščitena geografska označba „Queso de Burgos““.

Proizvodi, namenjeni za uživanje, se označijo z oštevilčenimi sekundarnimi nalepkami, na katerih sta navedena ime in vrsta zadevnega sira („Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ ali „Queso de Burgos Supremo“), nameščene pa morajo biti tako, da jih ni mogoče ponovno uporabiti.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno geografsko območje za proizvodnjo sirov z ZGO „Queso de Burgos“ zajema vse občine province Burgos.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med geografskim območjem in proizvodom „Queso de Burgos“ temelji na njegovem slovesu.

Sir „Queso de Burgos“ je edinstven, saj je edini sveži sir z geografsko označbo v Španiji. Sir z nizko vsebnostjo suhe snovi je nezorjen, ni zelo zrnat, je maslen in na zunaj bele ali rahlo rumenkaste barve. Ima rahel okus in vonj po svežem ovčjem mleku ter je običajno valjaste ali valjasto-stožčaste oblike.

Ta sir ima zaradi uporabljenega ovčjega mleka nežnejši vonj in okus kot drugi sveži siri, ima bolj masleno konsistenco zaradi višje vsebnosti maščobe v ovčjem mleku ter bel ali rahlo rumenkast zunanji videz.

V tradicionalnem receptu sira „Queso de Burgos“ se uporablja ovčje mleko, saj se ovce za prirejo mesa in mleka redijo lokalno na bogatih pašnikih, ki jih zagotavlja pokrajina, značilna za avtonomno skupnost Kastilja in Leon.

Za območje je značilno hladno, suho in zelo celinsko podnebje. Zime so atlantske, poletja pa suha in sredozemska. Povprečna letna količina padavin je med 500 mm in vedno manj kot 800 mm.

Na tleh, ki so pogosto apnenčasta in bazična, so nastala ravninska kmetijska zemljišča in visoka barja, preprejena s številnimi velikimi in majhnimi dolinami. To spodbuja rast mnogih aromatičnih rastlin, kot so timijan, žajbelj in sivka. Teren, ki je pretežno raven, rahlo valovit ali gričevnat, leži na nadmorski višini od 600 m do 1 000 m. Gojijo se žita, krmne metuljnice in sladkorna pesa, prisotni pa so tudi vinska trta, nasadi topola in druge manj obilne poljščine. Skupaj ustvarjajo veliko strnišč, na katerih se lahko pasejo ovce.

Sir „Queso de Burgos“ se tradicionalno povezuje z območji za prirejo ovčjega mleka in slogom ustaljenega kmečkega življenja na podeželju, značilnega za povodje reke Duero. Sir je bil še en vir, s katerim so si gospodinjstva povečala dohodke. Poleg tega je sirarstvo omogočilo, da se je mleko v celoti porabilo, saj ga je bilo zaradi sesirjenja mogoče hraniti še nekaj dni dlje. Sir je kljub spremembam v podeželski družbi še vedno pomemben vir zaradi pasem ovc, ki so idealno prilagojene okolju visokih planot (*meseta*), vložkov iz kmetovanja in topografije, ki vključuje suhe zidove, meje, grebene in hribe. Proizvodni sistemi kmetov, ki prirejajo ovčje mleko, vključujejo uporabo kmetijskih stranskih proizvodov *in situ* in neobdelana tla, na katerih uspevajo grmišča in trava. Te kmetije proizvajajo visokokakovostno krmo, ki temelji na slami iz belih žit, zrnju in senu iz metuljnic, za obdobja, ko ovce niso na paši.

Obstaja stalno povpraševanje po blagem siru z okusom svežega mleka (z leti je mešanje kravjega in ovčjega mleka postala običajna praksa), ljudje pa še naprej uživajo v teksturi in aromi, ki sta značilni za sir „Queso de Burgos“.

Tradicionalne tehnike proizvodnje, ki izključujejo široko uporabljene sodobne metode, kot je ultrafiltracija, in dejstvo, da se ne uporabljajo koagulantni na rastlinski osnovi in da se sirnina ne stiska, dajejo siru bolj svež okus. S temi tehnikami dobijo siri tudi značilno, prepoznavno posebnost, tj. očesca v siru, kjer se sirnina ni povsem strdila.

Te posebnosti, ki jih cenijo potrošniki, dajejo siru ugled in prepoznavnost.

Sir „Queso de Burgos“ se je kot geografsko ime pojavil že na seznamu, objavljenem v uradnem listu Španije (št. 18 z dne 21. januarja 1992).

Da so sir tržili v 50. letih 20. stoletja, je razvidno iz članka *Quesos frescos españoles* (Sveži španski siri) v reviji *Alimentaria* (št. 194, julij-avgust 1988), v katerem je navedeno, da so bili „najbolj prodajani sveži siri na madridskem trgu pred 30 ali 35 leti, tj. v 50. letih 20. stoletja in pred tem, siri iz Burgosa in Villalóna ter kozji siri iz pogorja Sierra de Gredos in njegove okolice“.

Omeniti je treba zlasti znanstveni članek *Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas* (Mikrostrukturalna karakterizacija sira „Queso de Burgos“ z različnimi mikroskopskimi tehnikami), katerega avtorji Hernando, I., Pérez-Munuera, I. in Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000) navajajo: „Queso de Burgos‘ je sveži sir, ki je v Španiji znan in cenjen že od nekdaj. Čeprav se je prvotno proizvajal iz ovčjega mleka, se zdaj proizvaja predvsem iz kravjega mleka ali pa se uporabljajo mešanice kravjega in ovčjega mleka. Kljub tej spremembi surovin se je ohranila metoda proizvodnje, zaradi katere je postal najbolj priljubljen tradicionalni sveži sir v Španiji.“

Na različnih univerzah v Španiji so izvedli še druge akademske študije:

- Chavarri García, F. J. (1987), *Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos* (Priprava koncentriranih mlečnokislinskih starterskih kultur in možnost njihove uporabe za izboljšanje mikrobiološke kakovosti sira „Queso de Burgos“), Univerza Complutense v Madridu,
- Hernando Hernando, M. I. (1998), *Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil* (Študija glavnih kemijskih in mikrostrukturnih sprememb v siru „Queso de Burgos“ med rokom uporabnosti), Politehnična univerza v Valenciji.

Sloves tega proizvoda potrjujejo tudi tiskane in spletne revije:

V članku *Las razones y platos que hacen de Burgos el „mejor destino gastronómico“ de España* (Razlogi in jedi, zaradi katerih je Burgos „najboljša gastronomska destinacija“ v Španiji), objavljenem v španskem časopisu *La Razón*, ko so bralci leta 2023 Burgos v okviru nagrad National Geographic Travel Awards izbrali za „najboljšo nacionalno gastronomsko destinacijo“, je sir „Queso de Burgos“ omenjen kot ena od jedi, „ki v kulinarični kulturi uživajo več kot zaslužen sloves“.

Še en citat je iz članka *Seis delicias de Burgos que debes probar* (Šest dobrot iz Burgosa, ki jih morate poskusiti) (2021) v digitalni gastronomski reviji *Cocina y Vino*, v katerem je navedeno, da je sir „Queso de Burgos“ „[...] eden od najznamenitejših proizvodov iz vse Kastilje in Leona“.

Omenjen je tudi v knjigah *Los Quesos* (Siri) (Cenzano, 1992) in *El análisis sensorial de los quesos* (Senzorična analiza sirov) (Chamorro in Losada, 2002).

Sloves proizvoda potrjuje tudi njegova vključitev v različne uradne kataloge živil, kot so: *Catálogo de Quesos Españoles* (Katalog španskih sirov) ministrstva za kmetijstvo (1973), *Catálogo de Quesos de España* (Katalog sirov iz Španije) ministrstva za kmetijstvo, ribištvo in prehrano (1990), *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Španski seznam tradicionalnih proizvodov) istega ministrstva (1996) ter *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (Seznam kakovostnih kmetijsko-živilskih proizvodov iz Kastilje in Leona) vlade avtonomne skupnosti Kastilje in Leona (2001).

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano ima na spletišču tudi *Catálogo Electrónico de Quesos* (Elektronski katalog sirov) in *Cartel Digital de Quesos* (Digitalni plakat sirov) (2018), ki prikazuje vzorce 69 najznačilnejših sirov, ki se proizvajajo in tržijo v Španiji. Tako na spletišču kot plakatu je omenjen sir „Queso de Burgos“.

Poleg nedavnih omemb slovesa sira „Queso de Burgos“ je bil proizvod večkrat omenjen tudi skozi zgodovino:

Pomen sira, ki so ga prodajali na tržnici v Burgosu v 18. stoletju, dokazuje dejstvo, da je imelo mesto uradnika, ki je od ljudi, ki so prišli na tržnico prodajat sir, pobiral prometni davek (*alcablero del queso*). To potrjujejo različni dokumenti iz tistega časa; v enem z dne 30. februarja 1776 je omenjen Juan de Juara, ki je bil odgovoren za pobiranje prometnega davka na sir in volno v mestu Burgos (Občinski zgodovinski arhiv Burgos, zgodovinski oddelek, kataloške številke 5032, C2-96/25 in C-83/22). Pascual Madoz nam v slovarju *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* (Geografski, statistični in zgodovinski slovar Španije in njenih čezmorskih ozemelj) (1845–1850) pojasni, da se v Burgosu praznujeta dva festivala: „ob prazničnih dneh svetega Petra in svetega Jakoba ter na treh tedenskih tržnicah, ki so zelo obiskane in na katerih kmetje prodajajo pridelke: sadje, kruh ... ter močno cenjeno jagnjetino in sir iz Burgosa.“

Med vladavino Izabele II. (1830–1904), ko je leta 1852 mesto obiskal kraljičin soprog, je bil v njegovo čast organiziran velik banket. Med jedmi, ki so bile predstavljene kralju, je bil *queso de nata* (kremni sir), kar bi lahko bilo to, čemur danes pravimo „Queso de Burgos“, kot je v knjigi *Yantar a lo Burgense* (Jesti po burgoško), objavljeni leta 1974, zapisal Felipe Fuente Macho.

V delu Angela Mura *El Diccionario Gastronómico* (Gastronomski slovar), objavljenem leta 1892, so navedeni naslednji zelo znani siri: villalónski in burgoški sir, manchego itd.

Podobno je v *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* (Enciklopedični slovar kmetijstva, živinoreje in podeželskih panog), objavljenem leta 1889, navedeno, da je sir „Queso de Burgos“ „najbolj znan sir v osrednji Španiji (...)“, opisan pa je tudi njegov tradicionalni postopek proizvodnje.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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