C/2024/7552

30.12.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/7552)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Queso de Burgos“

EU-Nr.: PGI-ES-02920 – 18.4.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Queso de Burgos“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Queso de Burgos“ ist ein Frischkäse, der durch enzymatische Gerinnung von frischer und natürlicher, pasteurisierter Kuh- und Schafvollmilch hergestellt wird und weder gepresst noch gereift ist. Er ist verzehrfertig, nachdem der Käsebruch geschnitten, abgetropft und geformt wurde.

Die Sorten „Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ und „Queso de Burgos Supremo“ werden nach dem Anteil der Schafmilch unterschieden. „Queso de Burgos“ muss zwischen 5 % und 10 % Schafmilch, „Queso de Burgos Selecto“ zwischen 11 % und 30 % Schafmilch und „Queso de Burgos Supremo“ mehr als 30 % Schafmilch enthalten.

Am Ende des Herstellungsprozesses weist der Käse folgende Merkmale auf:

— Morphologisch

Form: zylindrisch oder zylindrisch-konisch. Das Verhältnis des Durchmessers des Bodens zur Höhe liegt zwischen 1,1 und 1,5, während das Verhältnis zwischen dem Durchmesser des Bodens und dem der Oberseite zwischen 1 und 1,5 liegt.

Gewicht: 250 bis 2 300 Gramm.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Physikalisch und chemisch

Fettgehalt: mindestens 40 %, bezogen auf die Trockenmasse.

Trockenmasse: mehr als 20 % und weniger als 36 %.

Eiweißgehalt: mindestens 28 %, bezogen auf die Trockenmasse.

— Organoleptisch

Äußeres Erscheinungsbild: weiße oder leicht gelbliche Farbe, ohne Rinde, mit glatten Oberflächen, die Abdrücke von der Form oder vom Stoff aufweisen können, feuchtes Aussehen.

Erscheinungsbild beim Schneiden: weich, weiß, frisch, feuchte Paste, lockere Textur, ohne Löcher; lediglich an den Stellen, wo der Käsebruch nicht vollständig erstarrt ist, befinden sich kleine Löcher (diese stehen nicht mit Gasbildung in Verbindung).

Geruch: nach frischer Milch. Die Sorte „Queso de Burgos“ weist einen sehr schwachen Schafmilchgeruch auf, während die Sorte „Queso de Burgos Selecto“ leicht und die Sorte „Queso de Burgos Supremo“ stark nach Schafmilch riecht.

Textur: Das Mundgefühl dieses Käses ist weich, leicht körnig oder butterig, mit einer gewissen Elastizität und Klebrigkeit. Er hat eine leicht fettige Textur.

Geschmack und Nachgeschmack: milder milchiger und süßer Geschmack, der von der Milch, aus der der Käse hergestellt wird, stammt, leicht salzig oder gar nicht salzig, weder säuerlich noch bitter. Die Sorte „Queso de Burgos“ weist einen sehr schwachen Nachgeschmack von Schafmilch auf, während die Sorte „Queso de Burgos Selecto“ einen milden und die Sorte „Queso de Burgos Supremo“ einen starken Nachgeschmack von Schafmilch hat.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es bestehen keine Anforderungen in Bezug auf die Futtermittel.

Die gesamte Schafmilch, die zur Herstellung des Käses verwendet wird, stammt von Herden in der Autonomen Gemeinschaft Kastilien und León.

Zu Beginn der Herstellung muss die Schafmilch folgende analytische Eigenschaften aufweisen:

— Fettgehalt: mind. 6 %

— Eiweißgehalt: mind. 5 %

— Gesamttrockenmasse: mind. 17 %

Bei der Kuh- und Schafmilch handelt es sich um saubere und frische Vollmilch. Sie enthält kein Kolostrum, keine Verunreinigungen, Konservierungsstoffe, Antibiotika oder Substanzen, die sich negativ auf die Herstellung oder Haltbarmachung des Käses auswirken könnten.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung erfolgt in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das alle Gemeinden der Provinz Burgos umfasst.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den Handelsetiketten der einzelnen registrierten Unternehmen muss Folgendes stehen: „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos“ (geschützte geografische Angabe Queso de Burgos).

Die für den Verzehr bestimmten Erzeugnisse müssen mit nummerierten Kontrolletiketten versehen sein, auf denen die Bezeichnung einschließlich der betreffenden Käsesorte („Queso de Burgos“, „Queso de Burgos Selecto“ oder „Queso de Burgos Supremo“) angegeben ist und die so angebracht sind, dass sie nicht wiederverwendet werden können.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet für die Herstellung von Käse mit der g. g. A. „Queso de Burgos“ umfasst sämtliche Gemeinden der Provinz Burgos.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis „Queso de Burgos“ beruht auf seinem Ansehen.

„Queso de Burgos“ ist ein einzigartiger Käse, denn er ist der einzige spanische Frischkäse mit geografischer Angabe. Er hat einen geringen Trockenmassegehalt, ist nicht gereift, nicht sehr körnig, butterig und außen weiß oder leicht gelblich. Er schmeckt und riecht leicht nach frischer Schafmilch und weist traditionell eine zylindrische oder zylindrisch-konische Form auf.

Die Verwendung von Schafmilch verleiht diesem Käse ein feineres Aroma und einen feineren Geschmack im Vergleich zu anderen Frischkäsesorten, eine stärker butterige Konsistenz aufgrund des höheren Fettgehalts der Schafmilch und ein weißes oder leicht gelbliches äußeres Erscheinungsbild.

Die Verwendung von Schafmilch in der traditionellen Rezeptur des „Queso de Burgos“ ist darauf zurückzuführen, dass in dieser Gegend Schafe, die sowohl für die Fleisch- als auch für die Milcherzeugung geeignet sind, auf den reichlich vorhandenen, für die Autonome Gemeinschaft Kastilien und León typischen Weiden, gehalten werden.

Die Region ist durch ein kaltes, trockenes und ausgeprägt kontinentales Klima gekennzeichnet. Die Winter sind vom atlantischen Einfluss geprägt, während die Sommer trocken und mediterran sind. Die mittlere Niederschlagsmenge beläuft sich auf 500 mm pro Jahr, wobei die Werte stets unter 800 mm pro Jahr bleiben.

Die Böden sind oft kalkhaltig und basisch. Sie bilden flache landwirtschaftliche Flächen und Hochmoore, die von zahlreichen großen und kleinen Tälern durchzogen werden. Dies begünstigt das Wachstum einer Fülle an Aromapflanzen wie Thymian, Salbei und Lavendel. Das Gelände ist im Wesentlichen flach, leicht gewellt oder hügelig und liegt auf 600 m bis 1 000 m Höhe. Getreide, Futterleguminosen und Zuckerrüben werden angebaut, wobei auch Reben, Pappelanlagen und andere weniger umfangreiche Kulturen vorhanden sind. So entstehen viele Stoppelfelder, auf denen die Schafe weiden können.

„Queso de Burgos“ wird traditionell mit Gebieten für die Schafmilcherzeugung sowie mit einer sesshaften, für das Flussbecken des Duero typischen ländlich-bäuerlichen Lebensweise in Verbindung gebracht. Käse war eine weitere Ressource zur Steigerung des Haushaltseinkommens. Darüber hinaus ermöglichte die Käseherstellung die vollständige Verwendung der Milch, da sie aufgrund der Gerinnung einige Tage länger haltbar war. Trotz Veränderungen in der ländlichen Gesellschaft ist Käse weiterhin eine bedeutende Ressource, was den Schafrassen, die ideal für die Umweltbedingungen der Hochebene (Meseta) geeignet sind, sowie den aus der Landwirtschaft stammenden Rohstoffen und der Topografie mit Trockensteinmauern, Grenzrainen, Bergrücken und Hügeln zu verdanken ist. Landwirte, die Schafmilch erzeugen, verfügen über Produktionssysteme, bei denen landwirtschaftliche Nebenprodukte an Ort und Stelle verwendet werden, sowie über unbestellte Flächen mit Gestrüpp und Gras. Diese Betriebe erzeugen auf der Grundlage von hellem Getreidestroh, Getreidekörnern und Heu aus Leguminosen hochwertige Futtermittel für die Zeiträume, in denen sich die Schafe im Stall aufhalten.

Milder Käse mit dem Geschmack von frischer Milch (im Laufe der Jahre ist es gängige Praxis geworden, Kuh- und Schafmilch zu mischen) ist nach wie vor gefragt und die Menschen genießen weiterhin die für den „Queso de Burgos“ charakteristische Textur und seine Aromaeigenschaften.

Die traditionellen Erzeugungsverfahren, die weitverbreitete moderne Techniken wie Ultrafiltration ausschließen, sowie die Tatsache, dass keine pflanzlichen Gerinnungsmittel verwendet werden und der Bruch nicht gepresst wird, verleihen dem Käse einen frischeren Geschmack. Außerdem weist dieser Käse ein charakteristisches Unterscheidungsmerkmal auf: die kleinen Löcher an den Stellen, wo der Käsebruch nicht vollständig erstarrt ist.

Diese Unterscheidungsmerkmale werden von den Verbrauchern geschätzt und haben dem Käse seinen Ruf und sein Ansehen verliehen.

Der „Queso de Burgos“ wurde bereits in der im spanischen Amtsblatt Nr. 18 vom 21. Januar 1992 veröffentlichten Liste als geografische Bezeichnung aufgeführt.

Seine Vermarktung in den 1950er-Jahren wird durch den Artikel „Quesos frescos españoles“ (Spanische Frischkäse) in der Zeitschrift „Alimentaria“ (Nr. 194, Juli-August 1988) belegt, laut dem „diejenigen Frischkäse, die sich vor 30 oder 35 Jahren – d. h. in und vor den 1950er-Jahren – auf dem Markt in Madrid am besten verkauften, jene aus Burgos und Villalón sowie Ziegenkäse von der Sierra de Gredos und deren Umgebung waren“.

Besonders hervorzuheben ist der wissenschaftliche Artikel „Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas“ (Mikrostrukturbeschreibung von Queso de Burgos unter Verwendung verschiedener mikroskopischer Techniken) aus dem Jahr 2000 von I. Hernando, I. Pérez-Munuera und M. A. Lluch in „Food Science and Technology International“ (Lebensmittelwissenschaft und -technologie International), in dem es heißt: „Queso de Burgos ist ein Frischkäse, der in Spanien seit jeher bekannt ist und geschätzt wird. Während er ursprünglich aus Schafmilch gemacht wurde, wird er nun hauptsächlich aus Kuhmilch hergestellt, oder es werden Mischungen aus Kuh- und Schafmilch verwendet. Trotz dieser Änderung des Grundstoffs wurde das Herstellungsverfahren, das ihn zum beliebtesten traditionellen Frischkäse in Spanien gemacht hat, beibehalten.“

Weitere akademische Studien wurden an verschiedenen Universitäten in Spanien durchgeführt:

— F. J. Chavarri García, „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos“ (Herstellung von konzentrierten Milchfermenten und ihre mögliche Anwendung zur Verbesserung der mikrobiologischen Qualität von Queso de Burgos), Universität Complutense Madrid (1987),

— M. I. Hernando Hernando, „Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil“ (Studie der wichtigsten chemischen und mikrostrukturellen Veränderungen bei Queso de Burgos während seiner Haltbarkeitsdauer), Polytechnische Universität Valencia (1998).

Das Ansehen dieses Erzeugnisses wird auch in der Presse und in Online-Zeitschriften belegt:

Als Burgos von den Lesern des Magazins „National Geographic“ im Rahmen der Travel Awards 2023 zum „besten nationalen gastronomischen Reiseziel“ gewählt wurde, veröffentlichte die spanische Zeitung „La Razón“ den Artikel „Las razones y platos que hacen de Burgos el ‚mejor destino gastronómico‘ de España“ (Die Gründe und Gerichte, die Burgos zum „besten gastronomischen Ziel“ in Spanien machen) und nannte darin „Queso de Burgos“ als eines der Lebensmittel, „die in der kulinarischen Kultur einen mehr als verdienten Ruf genießen“.

Im Artikel „Seis delicias de Burgos que debes probar“ (Sechs Köstlichkeiten aus Burgos, die Sie unbedingt probieren sollten) aus dem Jahr 2021 im digitalen Gastronomiemagazin „Cocina y Vino“ wird „Queso de Burgos“ als „eines der symbolträchtigsten Erzeugnisse von ganz Kastilien und León“ bezeichnet.

Er wird auch in den Büchern „Los Quesos“ (Käsesorten) (Cenzano, 1992) und „El análisis sensorial de los quesos“ (Die sensorische Analyse von Käsen) (Chamorro und Losada, 2002) erwähnt.

Das Ansehen des Erzeugnisses wird auch durch seine Aufnahme in verschiedene amtliche Lebensmittelkataloge belegt: Es ist im „Catálogo de Quesos Españoles“ (Katalog spanischer Käsesorten) des Landwirtschaftsministeriums (1973), im „Catálogo de Quesos de España“ (Katalog der Käse Spaniens) des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung (1990), im „Inventario Español de Productos Tradicionales“ (Spanisches Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse) desselben Ministeriums (1996) sowie im „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ (Verzeichnis der landwirtschaftlichen Qualitätslebensmittel aus Kastilien und León) der Regierung von Kastilien und León (2001) gelistet.

Auf der Website des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung findet sich zudem ein „Catálogo Electrónico de Quesos“ (elektronischer Käsekatalog) und ein „Cartel Digital de Quesos“ (Digitales Käseposter) (2018), das eine Auswahl der 69 repräsentativsten Käse zeigt, die in Spanien erzeugt und vermarktet werden. In beiden Veröffentlichungen wird „Queso de Burgos“ erwähnt.

Neben den Zeugnissen für das Ansehen dieses Käses aus jüngerer Zeit gibt es auch zahlreiche historische Verweise auf „Queso de Burgos“:

Die Bedeutung des im 18. Jahrhundert auf dem Markt von Burgos verkauften Käses zeigt sich darin, dass die Stadt einen „alcabalero del queso“ beschäftigte – einen Beamten, der für die Erhebung der Verkaufssteuer bei den Personen zuständig war, die ihren Käse auf dem Markt anboten. Dies wird durch verschiedene Dokumente der damaligen Zeit belegt. So wird etwa in einem Dokument vom 30. Februar 1776 ein Mann namens Juan de Juara erwähnt, der mit der Erhebung der Verkaufssteuer auf Käse und Wolle in der Stadt Burgos betraut war (Historisches Archiv der Gemeinde Burgos, Historische Abteilung, Katalognummern 5032, C2-96/25 und C-83/22). In seinem „Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar“ (Geografisch-statistisch-historisches Wörterbuch Spaniens und seiner überseeischen Besitztümer) (1845-1850) berichtet Pascual Madoz von zwei Festen in Burgos: „an den Festtagen des Heiligen Petrus und des Heiligen Jakobus sowie auf drei Wochenmärkten, auf denen Landwirte, die ihre Ernteerzeugnisse zum Verkauf anbieten, recht zahlreich vertreten sind: Obst, Brot … sowie Lammfleisch und Käse aus Burgos, die sich weithin großer Beliebtheit erfreuen.“

Während der Herrschaft von Isabella II (1830-1904) wurde, als der königliche Gemahl die Stadt im Jahr 1852 besuchte, ihm zu Ehren ein großes Bankett ausgerichtet. Zu den Gerichten, die dem König gereicht wurden, gehörte der „queso de nata“ (Rahmkäse). Dabei könnte es sich – wie Felipe Fuente Macho in seinem 1974 erschienenen Buch „Yantar a lo Burgense“ vermutet – gut um das Erzeugnis handeln, was wir heute „Queso de Burgos“ nennen.

In dem 1892 veröffentlichten Werk „El Diccionario Gastronómico“ (Das gastronomische Wörterbuch) von Angel Muro werden folgende Käsesorten als bekannt bezeichnet: Villalón, Burgos, Manchego usw.

Ganz ähnlich wird in dem 1889 veröffentlichten „Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales“ (Enzyklopädisches Wörterbuch der Landwirtschaft, Tierhaltung und ländlichen Industrie) festgestellt, dass es sich bei „Queso de Burgos“ um den „bekanntesten Käse in Zentralspanien“ handelt, und der traditionelle Herstellungsprozess beschrieben.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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