C/2024/7552

30.12.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/7552)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Queso de Burgos”

EU-nro: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Queso de Burgos”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Queso de Burgos” on tuorejuusto, joka valmistetaan tuoreesta, luonnollisesta, pastöroidusta lehmän tai lampaan täysmaidosta entsymaattisesti koaguloimalla ja jota ei ole puristettu eikä kypsytetty. Juusto on valmis nautittavaksi sen jälkeen, kun juustomassa on leikattu, siitä on erotettu heraa ja se on muotitettu.

Tuotteen kolme tyyppiä ”Queso de Burgos”, ”Queso de Burgos Selecto” ja ”Queso de Burgos Supremo” erotetaan toisistaan käytetyn lampaanmaidon prosenttiosuuden mukaan. Lampaanmaitoa on oltava Queso de Burgos -tyypissä 5–10 prosenttia, Queso de Burgos Selecto -tyypissä 11–30 prosenttia ja Queso de Burgos Supremo -tyypissä yli 30 prosenttia.

Tuotantoprosessin lopussa juustolla on seuraavat ominaisuudet:

— Morfologiset ominaisuudet

Muoto: lieriö tai kartiomainen lieriö. Juuston pohjan halkaisijan ja juuston korkeuden suhde on 1,1–1,5. Pohjan halkaisijan ja yläpinnan halkaisijan suhde on 1–1,5.

Paino: 250–2 300 grammaa.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Rasvapitoisuus: vähintään 40 prosenttia kuiva-aineesta.

Kuiva-ainepitoisuus: yli 20 prosenttia ja alle 36 prosenttia.

Proteiinipitoisuus: Vähintään 28 prosenttia kuiva-aineesta.

— Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: väriltään valkoinen tai hieman kellertävä, kuoreton, sileät pinnat, joissa saattaa olla muotin tai kankaan jättämiä painaumia, kostea olemus.

Leikkauspinta: pehmeä, valkoinen, tuore, kostea massa, rakenteeltaan ilmava, ei koloja, pieniä reikiä kohdissa, joissa juustomassa ei ole täysin hyytynyt (tällaiset reiät eivät liity kaasun muodostumiseen).

Aromi: tuoreen maidon tuoksu. Queso de Burgos -tyypissä on hyvin heikko lampaanmaidon tuoksu, Queso de Burgos Selecto -tyypissä lampaanmaidon tuoksu on heikko ja Queso de Burgos Supremo -tyypissä voimakas.

Rakenne: Juustojen suutuntuma on pehmeä, hieman rakeinen tai voimainen, jossain määrin kimmoisa ja tahmea. Hieman rasvaisen tuntuinen.

Maku ja jälkimaku: mieto maitomainen ja makea maku, joka johtuu juuston valmistukseen käytetystä maidosta, hieman suolainen tai ei lainkaan suolainen, ei hapan eikä karvas. Queso de Burgos -tyypissä on hyvin heikko lampaanmaidon jälkimaku, Queso de Burgos Selecto -tyypissä lampaanmaidon jälkimaku on mieto ja Queso de Burgos Supremo -tyypissä voimakas.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehua koskevia vaatimuksia ei ole.

Kaikki juuston valmistukseen käytettävä lampaanmaito on peräisin Kastilia ja Leónin itsehallintoalueen lammaskatraista.

Valmistuksen alussa lampaanmaidolla on oltava seuraavat analyyttiset ominaisuudet:

— Rasvapitoisuus: vähintään 6 prosenttia

— Proteiinit: vähintään 5 prosenttia

— Kokonaiskuiva-aine: vähintään 17 prosenttia.

Lehmän- ja lampaanmaito on täysrasvaista, puhdasta ja tuoretta. Se ei sisällä ternimaitoa, kontaminantteja, säilöntäaineita, antibiootteja tai mitään muita tuotteita, jotka voivat vaikuttaa epäsuotuisasti juustoon valmistuksen tai säilyttämisen aikana.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Tuotantovaiheet tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella, joka käsittää kaikki Burgosin maakunnan kunnat.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Jokaisen rekisteröidyn yrityksen käyttämässä kaupallisessa etiketissä on oltava maininta ”Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos” (”Suojattu maantieteellinen merkintä Queso de Burgos”).

Kulutukseen tarkoitetuissa tuotteissa on oltava numeroitu lisäetiketti, jossa mainitaan juuston nimi ja tyyppi (”Queso de Burgos”, ”Queso de Burgos Selecto” tai ”Queso de Burgos Supremo”) ja joka on kiinnitettävä siten, ettei sitä voida käyttää uudelleen.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM:llä ”Queso de Burgos” suojattujen juustojen valmistukselle rajattu maantieteellinen alue käsittää kaikki Burgosin maakunnan kunnat.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteellisen alueen ja tuotteen ”Queso de Burgos” välillä perustuu tuotteen maineeseen.

”Queso de Burgos” on ainoa espanjalainen tuorejuusto, joka on suojattu maantieteellisellä merkinnällä, ja näin ollen ainutlaatuinen juusto. Se on kypsyttämätön, ja sen kuiva-ainepitoisuus on pieni. Rakenne ei ole kovinkaan rakeinen vaan voimainen, ja juuston ulkopinta on valkoinen tai hieman kellertävä. Juusto maistuu ja tuoksuu hieman tuoreelta lampaanmaidolta. Muodoltaan juusto on perinteisesti lieriö tai kartiomainen lieriö.

Lampaanmaidon käytön vuoksi juuston aromi ja maku ovat hienostuneempia kuin muilla tuorejuustoilla, koostumus on voimaisempi, koska lampaanmaito sisältää enemmän rasvaa, ja juusto on väriltään valkoista tai hieman kellertävää.

Lampaanmaito sisältyy perinteiseen Queso de Burgos -juuston reseptiin, koska alueella kasvatetaan sekä lihaa että maitoa tuottavia lampaita, sillä siellä on runsaasti Kastilia ja Leónin itsehallintoalueelle tyypillisessä maastossa esiintyviä laitumia.

Alueella vallitsee kylmä, kuiva ja voimakkaan mannermainen ilmasto. Talvet ovat atlanttisia ja kesät kuivia ja välimerellisiä. Keskimääräinen sademäärä on 500 mm, ja sademäärä on aina alle 800 mm vuodessa.

Maaperä on usein kalkkipitoista ja emäksistä. Tasaisia maatalousmaa-alueita ja korkeita nummi-alueita halkovat lukuisat suuret ja pienet laaksot. Tämä suosii aromaattisten kasvien, kuten timjamin, salvian ja laventelin, kasvua. Niitä esiintyykin alueella runsaasti. Maasto on pääosin tasaista, hieman kumpuilevaa tai mäkistä, ja alue sijaitsee 600–1 000 metrin korkeudella merenpinnasta. Alueella viljellään viljoja, rehupalkokasveja ja sokerijuurikasta sekä lisäksi viiniköynnöksiä, poppelia ja muita vähemmän viljeltyjä kasveja. Yhteensä näistä kertyy runsaasti sänkeä ja kasvinjäännöksiä, joita lampaat voivat syödä laiduntaessaan.

”Queso de Burgos” on perinteisesti yhdistetty alueisiin, joita käytetään lampaanmaidon tuotantoon, ja Dueron vesistöalueen maaseudulle tyypilliseen viljelijöiden paikallaan pysyvään elämäntapaan. Juustosta saatiin kotitaloudelle lisätuloja. Lisäksi juustonvalmistuksen ansiosta maito voitiin hyödyntää täysin, sillä juoksetettuna maito säilyi muutaman päivän pidempään. Maaseutuyhteisössä tapahtuneista muutoksista huolimatta juusto on edelleen merkittävä voimavara ylätasangon (*meseta*) ympäristöön ihanteellisesti soveltuvien lammasrotujen, viljelyn tuotosten sekä kivimuureja, luonnollisia rajoja, harjanteita ja mäkiä käsittävän topografian ansiosta. Lampaanmaitoa tuottavien viljelijöiden tuotantojärjestelmissä hyödynnetään maatalouden sivutuotteita paikan päällä sekä pensaikkoa ja ruohoa kasvavia viljelemättömiä maa-alueita. Tilat tuottavat laadukasta rehua niitä ajanjaksoja varten, jolloin lampaita pidetään sisätiloissa. Rehu perustuu kuivaan viljan olkeen, viljaan ja palkokasveista tehtyyn heinään.

Tuoreelta maidolta maistuvalle miedolle juustolle (valmistuksessa on vuosien mittaan tullut vakiokäytännöksi sekoittaa lehmän- ja lampaanmaitoa) on edelleen kysyntää. Samoin ihmiset pitävät yhä Queso de Burgos -juustolle tyypillisestä rakenteesta ja aromista.

Juuston maku on tuoreempi, koska se on valmistettu perinteisillä menetelmillä, joissa ei saa käyttää ultrasuodatuksen kaltaisia nykyaikaisia tuotantovaiheita, ja koska kasviperäisiä juoksutteita ei käytetä eikä juustoa puristeta. Lisäksi näin saadaan aikaan juustolle ominainen, sen muista erottava piirre: juustossa olevat pienet reiät kohdissa, joissa juustomassa ei ole täysin hyytynyt.

Edellä kuvatut tunnusomaiset piirteet, joita kuluttajat arvostavat, ovat syynä juuston maineeseen ja tunnettuuteen.

”Queso de Burgos” sisältyi maantieteellisenä nimityksenä jo Espanjan virallisessa lehdessä (nro 18, 21. tammikuuta 1992) julkaistuun luetteloon.

Tuotetta pidettiin kaupan 1950-luvulla, mikä käy ilmi artikkelista ”Quesos frescos españoles” (”Espanjan tuorejuustot”), joka on julkaistu *Alimentaria*-aikakauslehdessä (nro 194, heinä-elokuu 1988). Artikkelissa todetaan, että ”myydyimpiä tuorejuustoja Madridin markkinoilla 30–35 vuotta sitten eli 1950-luvulla ja ennen sitä olivat Burgosista ja Villalónista peräisin olevat tuorejuustot sekä Sierra de Gredosista ja sen ympäristöstä peräisin olevat vuohenjuustot”.

Erityisen merkittävä on tieteellinen artikkeli ”Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas” (”Queso de Burgos -juuston mikrorakenteellinen karakterisointi erilaisten mikroskooppisten menetelmien avulla”), jonka ovat kirjoittaneet Hernando, I., Pérez-Munuera, I. ja Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000). Siinä todetaan seuraavaa: ”Queso de Burgos on kautta aikojen ollut Espanjassa tunnettu ja arvostettu tuorejuusto. Vaikka sitä on alun perin valmistettu lampaanmaidosta, nykyään sitä valmistetaan pääasiassa lehmänmaidosta tai käytetään lehmän- ja lampaanmaidon seosta. Tästä raaka-aineen muutoksesta huolimatta tuotantomenetelmä, jonka ansiosta juustosta on tullut Espanjan suosituin perinteinen tuorejuusto, on säilynyt ennallaan.”

Useissa espanjalaisissa yliopistoissa on tehty muita akateemisia tutkimuksia:

— Chavarri García, F. J., ”Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos” (”Konsentroitujen maitohappokäytteiden valmistaminen ja niiden mahdollinen käyttö Queso de Burgos -juuston mikrobiologisen laadun parantamiseen”), Madridin Complutense-yliopisto (1987)

— Hernando Hernando, M. I., ”Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil” (”Tutkimus Queso de Burgos -juustossa sen säilyvyysajan aikana tapahtuvista tärkeimmistä kemiallisista ja mikrorakenteellisista muutoksista”), Valencian polytekninen yliopisto (1998).

Tuotteen maineen vahvistavat myös painetut lehdet ja verkkolehdet:

Artikkelissa ”Las razones y platos que hacen de Burgos el ”mejor destino gastronómico” de España” (”Syyt ja ruoat, joiden vuoksi Burgos on Espanjan ”paras ruokamatkakohde””), joka julkaistiin espanjalaisessa *La Razón* -sanomalehdessä lukijoiden valittua Burgosin ”parhaaksi kansalliseksi ruokamatkakohteeksi” vuoden 2023 *National Geographic* Travel Awards -kilpailussa, ”Queso de Burgos” mainitaan yhtenä ruoista ”joilla on ruokakulttuurissa täysin ansaittu maine”.

Seuraava lainaus on artikkelista ”Seis delicias de Burgos que debes probar” (”Kuusi burgoslaista herkkua, joita on maistettava”) (2021), joka on julkaistu digitaalisessa *Cocina y Vino* -ruokalehdessä. Artikkelissa Queso de Burgos -juuston todetaan olevan ”yksi koko Kastilia ja Leónin alueen ikonisimmista tuotteista”.

Tuote mainitaan myös teoksissa *Los Quesos* (”Juustot”) (Cenzano, 1992) ja *El análisis sensorial de los quesos* (”Juustojen aistinvarainen analyysi”) (Chamorro & Losada, 2002).

Tuotteen maineen osoittaa myös se, että tuote on mukana useissa virallisissa ruokaluetteloissa. Niitä ovat maatalousministeriön *Catálogo de Quesos Españoles* (”Espanjalaisten juustojen luettelo”) (1973), maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön *Catálogo de Quesos de España* (”Espanjan juustojen luettelo”) (1990), saman ministeriön *Inventario Español de Productos Tradicionales* (”Espanjan perinteisten tuotteiden luettelo”) (1996) ja Kastilia ja Leónin itsehallintoalueen hallituksen *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (”Kastilia ja Leónin laadukkaiden maatalouselintarvikkeiden luettelo”) (2001).

Lisäksi maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön verkkosivustolla on ”Catálogo Electrónico de Quesos” (”Sähköinen juustoluettelo”) ja ”Cartel Digital de Quesos” (”Sähköinen juustojuliste”) (2018), jossa on kuva 69:stä Espanjassa tuotettavasta ja kaupan pidettävästä edustavimmasta juustosta. Molemmissa julkaisuissa mainitaan ”Queso de Burgos”.

Queso de Burgos -juuston mainetta koskevien viimeaikaisten mainintojen lisäksi tuotteeseen on viitattu monta kertaa kautta historian.

Burgosin markkinoilla 1700-luvulla myydyn juuston merkityksestä kertoo se, että kaupungilla oli ”alcabalero del queso” – virkamies, jonka tehtävänä oli periä myyntiveroa markkinoille juustoaan myymään tulevilta ihmisiltä. Tämän todistavat useat senaikaiset asiakirjat. Eräässä asiakirjassa, joka on päivätty 30. helmikuuta 1776, mainitaan Juan de Juara eli mies, jolle oli annettu tehtäväksi periä myyntiveroa juustosta ja villasta Burgosin kaupungissa (Burgosin kunnan historiallinen arkisto, historiallinen osasto, luettelonumerot 5032, C2-96/25 ja C-83/22). Pascual Madoz kertoo teoksessaan *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* (”Espanjan ja sen merentakaisten alueiden maantieteellinen, tilastollinen ja historiallinen sanakirja”) (1845–1850), että Burgosissa vietetään kahta juhlaa: ”Pyhän Pietarin ja Pyhän Jaakobin juhlapäiviä sekä kolmea viikoittaista markkinapäivää, joihin osallistuu melko paljon viljelijöitä, jotka tarjoavat myyntiin satotuotteitaan: hedelmiä, leipää... ja Burgosista saatavaa laajalti arvostettua lammasta ja juustoa.”

Isabel II:n valtakaudella (1830–1904) järjestettiin komea juhla-ateria kuningattaren kuningaspuolison kunniaksi, kun tämä vieraili kaupungissa vuonna 1852. Hänelle tarjottiin muun muassa *queso de nata* -juustoa (”kermajuusto”), joka on hyvinkin saattanut olla nykyisin nimellä ”Queso de Burgos” tunnettua juustoa, kuten Felipe Fuente Macho mainitsee vuonna 1974 julkaistussa teoksessaan *Yantar a lo Burgense*.

Vuonna 1892 julkaistussa Angel Muron teoksessa *El Diccionario Gastronómico* (”Gastronomian sanakirja”) mainitaan, että seuraavat juustot ovat hyvin tunnettuja: Villalón, Burgos, manchego jne.

Samoin teoksessa *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* (”Maatalouden, karjanhoidon ja maaseudun elinkeinojen ensyklopedinen sanakirja”), joka on julkaistu vuonna 1889, todetaan, että Queso de Burgos -juusto ”on Keski-Espanjan tunnetuin juusto”, ja kuvataan juuston perinteinen valmistusprosessi.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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