C/2024/7552

30.12.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/7552)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Queso de Burgos»

Nº UE: PGI-ES-02920 – le 18.4.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Queso de Burgos»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Queso de Burgos» est un fromage frais fabriqué par coagulation enzymatique de lait entier, frais, naturel et pasteurisé, issu d'un mélange de lait de vache et de lait de brebis, sans pressage ni affinage, et prêt à la consommation après découpage, égouttage et moulage du caillé.

En fonction du pourcentage de lait de brebis utilisé, on distingue le «Queso de Burgos», le «Queso de Burgos Selecto» et le «Queso de Burgos Supremo». Le «Queso de Burgos» contient entre 5 % et 10 % de lait de brebis, le «Queso de Burgos Selecto» en contient entre 11 % et 30 % et le «Queso de Burgos Supremo» en contient plus de 30 %.

À l'issue de sa fabrication, il présente les caractéristiques ci-après.

— Caractéristiques morphologiques

Forme: cylindrique ou cylindro-conique. Le rapport entre le diamètre de la base et la hauteur est compris entre 1,1 et 1,5 et le rapport entre le diamètre de la base et la face supérieure est compris entre 1 et 1,5.

Poids: de 250 à 2 300 grammes.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Caractéristiques physicochimiques

Matières grasses: supérieures ou égales à 40 % sur extrait sec.

Extrait sec: supérieur à 20 % et inférieur à 36 %.

Protéines: supérieures ou égales à 28 % sur extrait sec.

— Caractéristiques organoleptiques

Aspect extérieur: couleur blanche ou jaune pâle, sans croûte, surfaces lisses pouvant présenter des formes moulées ou des marques de tissu, aspect humide.

Aspect à la coupe: pâte molle, blanche, fraîche et humide, très peu consistante, sans yeux, présentant de petites cavités résultant du caractère relativement friable du caillé, mais en aucun cas d'une formation de gaz.

Nez: arôme de lait frais. L'arôme du lait de brebis est très léger dans le «Queso de Burgos», léger dans le «Queso de Burgos Selecto» et bien présent dans le «Queso de Burgos Supremo».

Texture: en bouche, la texture est moelleuse, légèrement granuleuse ou crémeuse, légèrement collante et dotée d'une certaine élasticité. Légère sensation de gras.

Goût et persistance: discrète saveur lactée et sucrée provenant du lait utilisé dans le processus de fabrication, légèrement salée ou pas salée du tout, ni acide ni amère. La persistance en bouche du goût du lait de brebis est très légère dans le «Queso de Burgos», légère dans le «Queso de Burgos Selecto» et bien présente dans le «Queso de Burgos Supremo».

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aucune exigence applicable aux aliments pour animaux n'est indiquée.

Le lait de brebis utilisé dans le processus d'élaboration provient exclusivement d'exploitations d'élevage situées dans la communauté de Castille-et-León.

Les caractéristiques analytiques du lait de brebis, au début de la fabrication, sont les suivantes:

— teneur en matières grasses: 6 % minimum;

— teneur en protéines: 5 % minimum;

— extrait sec total: 17 % minimum.

Le lait de vache et de brebis est entier et frais; il doit être propre et exempt de colostrum, de contaminants, de conservateurs, d'antibiotiques et de tout produit susceptible d'influer négativement sur la fabrication et la conservation du fromage.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La phase de fabrication a lieu dans l'aire géographique délimitée, qui correspond à l'ensemble des communes de la province de Burgos.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les étiquettes commerciales, propres à chaque entreprise inscrite, doivent obligatoirement porter la mention: «Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos» («Indication géographique protégée Queso de Burgos»).

Le produit destiné à la consommation porte des contre-étiquettes numérotées d'identification de l'appellation, comportant la mention relative au type de fromage concerné («Queso de Burgos», «Queso de Burgos Selecto» ou «Queso de Burgos Supremo»), qui est apposée de manière à empêcher toute réutilisation.

4. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée pour la fabrication des fromages couverts par l'IGP «Queso de Burgos» comprend toutes les communes de la province de Burgos.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'aire géographique et le produit «Queso de Burgos» repose sur sa réputation.

Le «Queso de Burgos» est un fromage unique, comme en témoigne le fait qu'il s'agit du seul fromage frais d'Espagne portant une dénomination géographique. Il s'agit d'un fromage non affiné, à faible teneur en matière sèche, peu granuleux, crémeux, dont l'aspect extérieur est blanc ou jaune pâle, qui présente une saveur et une odeur discrètes de lait frais de brebis et se présente sous sa forme traditionnelle cylindrique ou cylindro-conique.

Par rapport à d'autres fromages frais, la présence de lait de brebis confère au produit un arôme et une saveur plus délicats, une onctuosité plus marquée due à la forte teneur en matières grasses du lait de brebis et un aspect extérieur blanc ou jaune pâle.

L'utilisation du lait de brebis dans la préparation traditionnelle du «Queso de Burgos» découle de l'exploitation des brebis de la région, qui présentent une double aptitude (viande et lait), favorisée par l'exploitation des pâturages qui existent en abondance dans la communauté de Castille-et-León du fait de son orographie.

Cette région se caractérise par un climat, froid et sec à forte composante continentale. Hivers atlantiques et étés méditerranéens, climat aride. Pluviométrie annuelle moyenne de 500 mm et toujours inférieure à 800 mm.

Les sols sont souvent composés de roches calcaires, de nature basique, de campagne et de landes; ils sont traversés par de nombreux vallons et vallées, ce qui favorise la présence, en abondance, de plantes aromatiques telles que le thym, la sauge et la lavande. La région présente une orographie caractérisée par un relief principalement plat, vallonné ou semi-vallonné, à une altitude comprise entre 600 et 1 000 m. On y trouve des céréales, des légumineuses fourragères, des betteraves à sucre, des vignobles, des peupleraies et d'autres cultures en moindre quantité. Toutes ces cultures produisent d'abondants résidus de récoltes dont s'alimentent les ovins.

Traditionnellement, le «Queso de Burgos» est lié au territoire de production du lait de brebis et à une conception sédentaire et rurale de la vie agricole, typique du bassin du Duero. Le fromage était une ressource supplémentaire permettant d'augmenter le revenu des familles. Par ailleurs, ce processus de fabrication du fromage permettait, grâce au caillage, de conserver le lait quelques jours de plus avant utilisation. Aujourd'hui, malgré l'évolution de la société rurale, les ressources issues de l'agriculture et d'une topographie caractérisée par des berges, des lisières, des collines et des pentes continuent d'être valorisées, en utilisant des races ovines mieux adaptées à l'environnement de la *meseta* (hauts plateaux). Les exploitations d'élevage produisant du lait de brebis disposent de systèmes de production liés à l'utilisation in situ des sous-produits issus de l'agriculture et des terres non cultivées envahies par des broussailles et des graminées fourragères. Pour les périodes durant lesquelles le bétail reste en stabulation, ces exploitations produisent des aliments de haute qualité à base de paille blanche de céréales, de céréales en grains et de foins de légumineuses.

La société actuelle continue également d'exiger un fromage au goût de lait frais, aux saveurs douces (au fil des ans, le mélange de lait de brebis et de lait de vache s'est imposé) et d'apprécier la texture et l'arôme caractéristiques du «Queso de Burgos».

Les techniques de fabrication traditionnelles, qui se caractérisent par l'exclusion de techniques modernes et répandues telles que l'ultrafiltration, par la non-utilisation de coagulants d'origine végétale et par l'absence de pressage du caillé, confèrent au fromage une plus grande fraîcheur et permettent l'apparition de petites cavités qui résultent du caractère relativement friable du caillé et constituent un signe distinctif caractéristique du produit.

Ces caractéristiques, très appréciées des consommateurs, ont conféré au fromage une réputation et une notoriété de premier plan.

Le «Queso de Burgos» figurait déjà dans la nomenclature publiée au Boletín Oficial del Estado (Journal officiel espagnol) nº 18 du 21 janvier 1992), dans la catégorie des dénominations géographiques.

On trouve trace de sa commercialisation, dans les années 1950, dans l'article intitulé «Quesos frescos españoles» («Fromages frais espagnols»), paru dans la revue *Alimentaria* (nº 194 de juillet-août 1988), qui atteste que «les fromages dits frais les plus vendus sur le marché de Madrid, jusqu'à il y a 30 ou 35 ans, c'est-à-dire dans les années cinquante et les décennies précédentes, étaient les fromages de Burgos et de Villalón ainsi que les fromages de chèvre de la Sierra de Gredos et apparentés».

On peut aussi citer en particulier l'article scientifique intitulé «Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas» (Caractérisation microstructurelle du fromage de Burgos par différentes techniques microscopiques) (Hernando I, Pérez-Munuera I et Lluch MA., *Food Science and Technology International*, 2000), où il est écrit: «Le "Queso de Burgos" est un fromage frais, connu et apprécié en Espagne depuis les temps les plus éloignés. Initialement élaboré à partir de lait de brebis, il est aujourd'hui essentiellement à base de lait de vache, ou de mélanges associant laits de vache et de brebis. Malgré ce changement de matière première, le mode d'élaboration qui en a fait le fromage frais traditionnel le plus consommé en Espagne s'est perpétué.»

D'autres études ont été menées dans plusieurs universités espagnoles, à savoir notamment:

— «Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos» (La préparation des ferments lactiques concentrés et leur application potentielle pour l'amélioration de la qualité microbiologique du «Queso de Burgos»), Chavarri García, F.J., Universidad Complutense de Madrid (1987);

— «Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de Burgos durante su vida útil» [Étude des principaux changements chimiques et microstructurels intervenant dans le «Queso de Burgos» au cours de sa durée de vie utile], Hernando Hernando, M.I. Universidad Politécnica de Valencia (1998).

La réputation de ce produit peut également être appréciée dans la presse et les magazines numériques.

Dans l'article intitulé «Las razones y platos que hacen de Burgos el "mejor destino gastronómico" de España» [Les raisons et les plats qui font de Burgos la «meilleure destination gastronomique» d'Espagne], publié dans le journal espagnol *La Razón* à l'occasion de l'élection de Burgos en tant que «Meilleure destination gastronomique nationale» lors du concours 2023 des lecteurs de la revue Viajes National Geographic, le «queso de Burgos» est mentionné parmi les plats «qui jouissent d'une réputation plus que méritée dans la culture culinaire».

On trouve par ailleurs, dans le magazine numérique de gastronomie *Cocina y Vino*, un article intitulé «Seis delicias de Burgos que debes probar» [Six délices de Burgos à goûter absolument] (2021), dans lequel le «Queso de Burgos» est désigné comme «l'un des produits les plus emblématiques de toute la Castille-et-León».

Le «Queso de Burgos» est également mentionné dans les ouvrages intitulés «*Los Quesos*» (Les Fromages, Cenzano, 1992) et «*El análisis sensorial de los quesos*» (L'analyse sensorielle des fromages, Chamorro y Losada, 2002).

La réputation du produit est également attestée par le fait qu'il est mentionné dans divers catalogues alimentaires officiels, à savoir: le «*Catálogo de Quesos Españoles*» (Catalogue des fromages espagnols) du ministère espagnol de l'agriculture (1973), le «*Catálogo de Quesos de España*» (Catalogue des fromages d'Espagne) du ministère espagnol de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation (1990), l'«*Inventario Español de Productos Tradicionales*» (Inventaire espagnol des produits traditionnels) du ministère espagnol de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation (1996) et l'«*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*» (Inventaire des produits agroalimentaires de qualité de Castille-et-Léon) de la Junta de Castilla y León (2001).

En outre, le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation dispose sur son site Internet d'un «Catálogo Electrónico de Quesos» (Catalogue électronique des fromages) et d'un «Cartel Digital de Quesos» (affiche numérique des fromages, 2018) qui présente un échantillon des 69 fromages les plus représentatifs élaborés et commercialisés en Espagne. Le «Queso de Burgos» figure dans chacune de ces deux publications.

Outre des références récentes, la réputation du «Queso de Burgos» s'appuie sur de nombreux écrits historiques.

La ville de Burgos disposait d'un percepteur de l'impôt sur le fromage, qui collectait l'alcabala (une taxe) auprès de ceux qui vendaient ce produit sur le marché, ce qui témoigne de l'importance du fromage sur le marché de cette ville au XVIII^{e} siècle. Plusieurs documents de l'époque l'attestent. L'un d'eux, daté du 30-II-1776, mentionne Juan de Juara, percepteur de l'impôt sur le fromage et la laine dans la ville de Burgos (Archivo Histórico Municipal de Burgos, Secc. Histórica, Sign 5032, Sign C2-96/25 et Sign C-83/22). Pascual Madoz, dans son *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* [Dictionnaire géographico-statistico-historique de l'Espagne et de ses possessions d'outre-mer] (1845-1850), indique que deux fêtes se tiennent à Burgos: «À la Saint-Pierre et à la Saint-Jacques, et à l'occasion de trois marchés hebdomadaires, assez fréquentés par les paysans, qui y vendent le produit de leur récolte, des fruits, du pain... et l'agneau, et le "Queso de Burgos", partout si apprécié.»

Sous le règne d'Isabelle II (1830-1904), un grand banquet a été offert au roi consort lors de son passage dans la ville en 1852. Parmi les différents plats qui lui ont été présentés figurait du *queso de nata* (fromage frais) qui pourrait bien être ce que nous appelons aujourd'hui le «Queso de Burgos», selon l'ouvrage de Felipe Fuente Macho publié en 1974 et intitulé «*Yantar a lo Burgense*» (l'art de la table à Burgos).

El Diccionario Gastronómico(le dictionnaire gastronomique) d'Angel Muro, publié en 1892, signale que les fromages suivants sont bien connus: Villalón, Burgos, manchego, etc.

De même, le *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* (Dictionnaire encyclopédique de l'agriculture, de l'élevage et des industries rurales), publié en 1889, indique que le «Queso de Burgos» «est celui qui jouit de la meilleure reconnaissance dans le centre de l'Espagne [...]» et en décrit le processus traditionnel d'élaboration.

Référence à la publication du cahier des charges

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