C/2024/7552

2024.12.30.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/7552)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Queso de Burgos”

EU-szám: PGI-ES-02920 – 2023.4.18.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Queso de Burgos”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Queso de Burgos” teljes, friss és természetes, pasztőrözött tehén- és juhtejből oltós alvasztással készült, nem préselt vagy érlelt friss sajt. Az alvadék darabolását, lecsepegtetését és formázását követően a sajt fogyasztásra kész.

A „Queso de Burgos”, a „Queso de Burgos Selecto” és a „Queso de Burgos Supremo” típusokat a felhasznált juhtej százalékos aránya alapján különböztetik meg. A „Queso de Burgos”-nak 5–10 % juhtejet, a „Queso de Burgos Selecto”-nak 11–30 % juhtejet, a „Queso de Burgos Supremo”-nak pedig 30 %-nál több juhtejet kell tartalmaznia.

Az előállítási folyamat végén a sajt a következő jellemzőkkel rendelkezik:

— Morfológiai jellemzők

Alak: hengeres vagy hengeres-kúpos. Az alap átmérőjének és a magasságnak az aránya 1,1 és 1,5 között van, míg az alap átmérőjének és a felső felület átmérőjének az aránya 1 és 1,5 között van.

Tömeg: 250 és 2 300 gramm között.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom: szárazanyag-tartalomban kifejezve legalább 40 %.

Szárazanyag: 20 %-nál több, de 36 %-nál kevesebb.

Fehérje: szárazanyag-tartalomban kifejezve legalább 28 %.

— Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: fehér vagy enyhén sárgás színű, kéregtelen, nedves megjelenésű sima felületekkel, amelyeken a sajtforma vagy -kendő által hagyott lenyomatok lehetnek.

A vágási felület megjelenése: lágy, fehér, friss, laza szerkezetű, nagyobb lyukak nélküli nedves sajttészta, a benne található kis lyukak (ezek nem kötődnek a gázképződéshez) ott jönnek létre, ahol az alvadék nem teljesen kötött meg.

Aroma: friss tej illata. A „Queso de Burgos" típus esetében alig érezhető a juhtej illat, a „Queso de Burgos Selecto" típus kissé juhtej illatú, a „Queso de Burgos Supremo" pedig erősen juhtej illatú.

Állag: ezek a sajtok lágyak, enyhén szemcsések vagy vajasak, bizonyos fokú rugalmassággal és tapadással rendelkeznek. Enyhén zsíros állagúak.

Íz és utóíz: érezhető a sajt készítéséhez használt tejből származó enyhe tejes és édes íz, csak enyhén vagy egyáltalán nem sós, nem savas vagy kesernyés. A „Queso de Burgos" típusnak alig érezhető juhtej utóíze van, a „Queso de Burgos Selecto" enyhe, a „Queso de Burgos Supremo" típus pedig erős juhtej utóízzel rendelkezik.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A takarmányra vonatkozóan nincsenek követelmények.

A sajt előállításához felhasznált valamennyi juhtej Kasztília és León autonóm közösség juhállományaiból származik.

Az előállítási folyamat kezdetén a juhtej a következő analitikai jellemzőkkel rendelkezik:

— Zsírtartalom: min. 6 %

— Fehérjetartalom: min. 5 %

— Összes szárazanyag-tartalom: min. 17 %

A tehén- és juhtej zsíros, tiszta és friss, nem tartalmaz előtejet, szennyező anyagokat, tartósítószereket, antibiotikumokat vagy olyan terméket, amely negatív hatással lehet a sajt előállítására vagy tartósítására.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítási szakasz a meghatározott földrajzi területen történik, amely Burgos tartomány valamennyi települését magában foglalja.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Az egyes kereskedelmi vállalkozások kereskedelmi címkéin kötelezően fel kell tüntetni a következő feliratot: „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos" („Queso de Burgos oltalom alatt álló földrajzi jelzés").

A fogyasztásra szánt termékeket számozott ellenőrző címkével kell ellátni, amelyen fel kell tüntetni az elnevezést, beleértve az érintett sajttípust („Queso de Burgos", „Queso de Burgos Selecto" vagy „Queso de Burgos Supremo"), és a címkéket úgy kell elhelyezni, hogy azokat ne lehessen újra felhasználni.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Queso de Burgos” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott sajtok előállításának meghatározott földrajzi területe Burgos tartomány valamennyi települését magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és a „Queso de Burgos” termék közötti kapcsolat a termék hírnevén alapul.

A „Queso de Burgos” egyedülálló sajt, amely Spanyolországban az egyetlen, földrajzi jelzéssel ellátott friss sajt. Nem érlelt, alacsony szárazanyag-tartalmú, nem túl szemcsés, vajas, külsején fehér vagy enyhén sárgás színű. Íze és illata enyhén a friss juhtejre emlékeztet, formája hagyományosan hengeres vagy hengeres-kúp alakú.

A juhtej használatának köszönhetően a többi friss sajthoz képest finomabb aromával és ízzel rendelkezik, a juhtej magasabb zsírtartalma miatt vajasabb állagú, és külső megjelenése fehér vagy enyhén sárgás színű.

A „Queso de Burgos” hagyományos receptje tartalmaz juhtejet, mivel a Kasztília és León autonóm közösségre jellemző domborzatnak köszönhető bőséges legelőkön helyben tartják a húst és tejet egyaránt biztosító juhokat.

A régiót hideg, száraz és markánsan kontinentális éghajlat jellemzi. A telet az óceáni éghajlat jellemzi, a nyár száraz és mediterrán. Az átlagos csapadékmennyiség 500 mm, és sosem éri el az évi 800 mm-t.

A talaj gyakran meszes és bázikus, sík mezőgazdasági területeket és magas mocsarakat alkot, amelyeket számos kisebb-nagyobb völgy szel át. Ez kedvez az olyan aromás növények, mint a kakukkfű, a zsálya és a levendula bőséges jelenlétének. A terep alapvetően sík, enyhén hullámos vagy dombos, 600 m és 1 000 m közötti tengerszint feletti magasságú. Gabonaféléket, takarmányhüvelyeseket és cukorrépát termesztenek, emellett szőlő, nyárfaültetvények és más, kevésbé elterjedt növénykultúrák is jelen vannak. Ezek együttesen rengeteg takarmányt biztosítanak a legelő juhok számára.

A Queso de Burgos hagyományosan a juhtejet előállító területekhez és a Duero folyó medencéjére jellemző letelepedett, vidéki gazdálkodó életmódhoz kötődik. A sajt további forrást jelentett, amely növelte a háztartások jövedelmét. Ezenkívül a sajtkészítés lehetővé tette a tej teljes felhasználását, mivel az alvasztás révén a tejet néhány nappal tovább megőrizhették. A vidéki társadalomban bekövetkezett változások ellenére a sajt továbbra is jelentős értéket képvisel, köszönhetően a *meseta* (fennsík) környezetéhez ideálisan alkalmazkodó juhfajtáknak, a mezőgazdaságból származó alapanyagoknak, valamint a száraz kőfalakkal, telekhatárokkal, gerincekkel és dombokkal jellemezhető domborzatnak. A juhtejet előállító gazdálkodók olyan termelési rendszereket alkalmaznak, amelyek révén kiaknázzák a helyben megtalálható mezőgazdasági melléktermékekben és a bozóttal és fűvel benőtt, műveletlen földterületekben rejlő lehetőségeket. Ezek a gazdaságok a juhok istállóban tartásának ideje alatt kiváló minőségű takarmányt állítanak elő, amelynek az alapja a fehér gabonaszalma, a gabona és a hüvelyes növényekből származó széna.

Továbbra is van igény a friss tej ízét idéző enyhe sajt iránt (az évek során bevett gyakorlattá vált a tehén- és juhtej keverése), és az emberek ma is kedvelik a Queso de Burgosra jellemző állagot és aromát.

A sajtnak frissebb az íze amiatt, mert hagyományos módszerekkel állítják elő, kerülik a széles körben alkalmazott modern módszereket, például az ultraszűrést, valamint a növényi alapú koaguláló anyagok használatát, és nem préselik az alvadékot. Emellett a hagyományos módszereknek köszönhető az a jellegzetesség, hogy a sajtban kis lyukak találhatók, ahol az alvadék nem szilárdult meg teljesen.

Ezek a fogyasztók által kedvelt megkülönböztető jegyek alapozták meg a sajt hírnevét és elismertségét.

A Queso de Burgos földrajzi névként már szerepelt a Hivatalos Közlönyben (1992. január 21-i 18. sz.) közzétett jegyzékben.

Az 1950-es években történő forgalmazásáról tanúskodik az *Alimentaria* folyóirat (194. sz., 1988. július–augusztus) „Quesos frescos españoles” [„Friss spanyol sajtok”] című cikke, amely beszámol arról, hogy „30–35 évvel ezelőtt, azaz az 1950-es években és azt megelőzően a madridi piacon a legkelendőbb friss sajtok a burgosi és villalóni sajtok, valamint a Sierra de Gredos és környékéről származó kecskesajtok voltak”.

Külön említést érdemel a Hernando, I., Pérez-Munuera, I. és Lluch, M. A. által írt „Caracterización microe Structural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas" [„A Queso de Burgos mikroszerkezeti jellemzése különböző mikroszkópos technikákkal"] című tudományos cikk (*Food Science and Technology International* – [Nemzetközi élelmiszer-tudományi és -technológiai folyóirat], 2000), amely a következőket ismerteti: „A Queso de Burgos egy friss sajt, amelyet már időtlen idők óta ismernek és kedvelnek Spanyolországban. Bár eredetileg juhtejből készült, ma már főként tehéntejből készítik, vagy tehéntej és juhtej keverékének felhasználásával. A nyersanyag-felhasználásban történt változás ellenére továbbra is azt az előállítási módszert alkalmazzák, amely Spanyolország legnépszerűbb hagyományos friss sajtjává tette."

Különböző spanyolországi egyetemeken készültek más tudományos munkák is:

— Chavarri García, F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos" [„Koncentrált tejsavas erjesztők készítése és lehetséges alkalmazásuk a Queso de Burgos mikrobiológiai minőségének javítása érdekében"], Madridi Complutense Egyetem (1987),

— Hernando Hernando, M. I., „Estudio de los principales cambios cambios químicos y microestructurees ocurridos en el queso de Burgos durante su vida útil" [„Tanulmány a Queso de Burgos sajtban az eltarthatósági idő alatt bekövetkezett fő kémiai és mikrostrukturális változásokról"], Valenciai Politechnikai Egyetem (1998).

A termék hírnevéről a sajtó és az online magazinok is tanúskodnak:

A „Las razones y platos que hacen de Burgos el »mejor destino gastronómico« de España" [„Az okok és ételek, amelyek Burgost Spanyolország »legjobb gasztronómiai célpontjává« teszik"] című, a *La Razón* spanyol napilapban annak kapcsán megjelent cikkben, hogy az olvasók 2023-ban a *National Geographic* Travel Awards szavazásán Burgost választották a „legjobb nemzeti gasztronómiai célpontnak", a „Queso de Burgost" azon ételek között említik, „amelyek méltán szereztek hírnevet a kulináris kultúrában".

Egy másik idézet a *Cocina y Vino* digitális gasztronómiai magazinban megjelent, „Seis delicias de Burgos que debes probar" [„Hat burgosi finomság, amelyeket meg kell kóstolni"] (2021) című cikkből származik, amelyben a Queso de Burgost úgy említik, mint amely „[…] Kasztília és León egyik legikonikusabb terméke".

A *Los Quesos* [„Sajtok"] (Cenzano, 1992) és az *El análisis sensorial de los quesos* [„A sajtok érzékszervi elemzése"] (Chamorro és Losada, 2002) című könyvekben is említést tesznek róla.

A termék hírnevét az is bizonyítja, hogy számos hivatalos élelmiszer-katalógusban szerepel, például a következőkben: a Mezőgazdasági Minisztérium által összeállított *Catálogo de Quesos Españoles* [„A spanyol sajtok katalógusa"] (1973), a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium által készített *Catálogo de Quesos de España* [„A Spanyolországból származó sajtok katalógusa"] (1990), valamint az *Inventario Español de Productos Tradicionales* [a hagyományos termékek spanyol jegyzéke] (1996), továbbá a kasztíliai és leóni regionális kormány által összeállított „*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*" [A kasztíliai és leóni minőségi agrár-élelmiszeripari termékek katalógusa] (2001).

A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium honlapján megtalálható a „Catálogo Electrónico de Quesos" [A sajtok elektronikus katalógusa] és a „Cartel Digital de Quesos" [A sajtok digitális plakátja] (2018), amely a Spanyolországban előállított és forgalmazott 69 legreprezentatívabb sajtból álló mintát mutatja be. Mindkét kiadvány megemlíti a Queso de Burgost.

A Queso de Burgos hírnevére vonatkozó közelmúltbeli hivatkozásokon kívül a termékről a történelem során számos alkalommal tettek említést:

A 18. században a burgosi piacon értékesített sajt jelentőségét mutatja, hogy a városnak volt egy „alcabalero del queso" tisztviselője azzal a feladattal megbízva, hogy forgalmi adót vessen ki azokra, akik az általuk készített sajtot akarták eladni a piacon. Ezt különböző korabeli dokumentumok igazolják; egy 1776. február 30-i keltezésű dokumentum említést tesz Juan de Juaráról, aki Burgos városában a sajtra és a gyapjúra vonatkozó forgalmi adó kivetésével volt megbízva (Burgos Városi Történeti Levéltár, Történeti Osztály, 5032, C2-96/25 és C-83/22 katalógusszám). Pascual Madoz a *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* [„Spanyolország és tengerentúli területeinek földrajzi, statisztikai és történelmi szótára"] (1845–1850) című művében azt írja, hogy Burgosban két ünnepet tartanak: „a Szent Péter-napon és a Szent Jakab-napon, valamint a három, egy héten át tartó piaci rendezvényen a mezőgazdasági termelők nagy számban kínálják eladásra terményeiket: gyümölcsöt, kenyeret […] és a sokak által kedvelt burgosi bárányt és sajtot."

II. Izabella (1830–1904) uralkodása idején, amikor a királynő hitvese 1852-ben a városba látogatott, nagy lakomát rendeztek a tiszteletére. Amint azt Felipe Fuente Macho 1974-ben kiadott, *Yantar a lo Burgense* című könyvében említette, a királynak feltálalt ételek között szerepelt a *queso de nata* (krémsajt), amely valószínűleg a ma kapható „Queso de Burgos”-nak felelt meg.

Angel Muro 1892-ben megjelent *El Diccionario Gastronómico* című műve a következő sajtokat említi közismertként: Villalón, Burgos, manchego stb.

Az 1889-ben kiadott *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* [„A mezőgazdaság, az állattartás és a vidéki iparágak enciklopédiai szótára”] szerint a Queso de Burgos „a legismertebb sajt Spanyolország középső részében (…)”, és leírja a hagyományos előállítási folyamatot.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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