C/2024/7552

30.12.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/7552)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Queso de Burgos»

N. UE: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Queso de Burgos»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Queso de Burgos» è un formaggio fresco prodotto mediante coagulazione enzimatica di latte di vacca e di pecora intero, fresco e naturale, pastorizzato, che non è sottoposto a pressatura o stagionatura. Il formaggio è pronto per il consumo dopo il taglio, lo sgocciolamento e la messa in forma della cagliata.

I tipi «Queso de Burgos», «Queso de Burgos Selecto» e «Queso de Burgos Supremo» si distinguono a seconda della percentuale di latte di pecora utilizzata. Il «Queso de Burgos» deve contenere tra il 5 % e il 10 % di latte di pecora, il «Queso de Burgos Selecto» tra l'11 % e il 30 % e il «Queso de Burgos Supremo» oltre il 30 %.

Le caratteristiche del formaggio al termine del processo di produzione sono riportate di seguito.

— Caratteristiche morfologiche

Forma: cilindrica o cilindrico-conica. Il rapporto tra il diametro della base e l'altezza è compreso tra 1,1 e 1,5, mentre il rapporto tra il diametro della base e quello della superficie superiore è compreso tra 1,0 e 1,5.

Peso: tra 250 e 2 300 grammi.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Caratteristiche fisico-chimiche

Tenore di materie grasse: non inferiori al 40 % sulla sostanza secca.

Sostanza secca: superiore al 20 % e inferiore al 36 %.

Proteine: non inferiori al 28 % sulla sostanza secca.

— Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno: di colore bianco o leggermente giallastro, senza crosta, con superfici lisce che possono presentare impressioni lasciate dallo stampo o dal tessuto, dall'aspetto umido.

Aspetto al taglio: dalla pasta morbida, bianca, fresca e umida, con una consistenza aerata, privo di occhiatura, con piccoli alveoli dove la cagliata non è completamente rappresa (tali alveoli non hanno nulla a che vedere con la formazione di gas).

Odore: di latte fresco. Il tipo «Queso de Burgos» presenta un odore molto tenue di latte di pecora, mentre tale odore risulta leggero nel tipo «Queso de Burgos Selecto» e forte nel tipo «Queso de Burgos Supremo».

Consistenza: sensazione in bocca morbida, leggermente granulosa o burrosa, con un certo grado di elasticità e di viscosità. I formaggi sono caratterizzati da una consistenza leggermente grassa.

Sapore e retrogusto: dolce e lievemente di latte, derivante dal latte con cui il formaggio è prodotto, leggermente salato o per nulla salato, non acido o amaro. Il «Queso de Burgos» presenta un retrogusto molto tenue di latte di pecora, mentre tale retrogusto risulta leggero nel tipo «Queso de Burgos Selecto» e forte nel tipo «Queso de Burgos Supremo».

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non vi sono requisiti in materia di mangimi.

Tutto il latte di pecora utilizzato per la produzione del formaggio proviene da allevamenti della Comunità autonoma di Castiglia e León.

Le caratteristiche analitiche del latte di pecora a inizio produzione sono le seguenti:

— Tenore di materie grasse: min. 6 %.

— Proteine: min. 5 %.

— Sostanza secca totale: min. 17 %.

Il latte di vacca e di pecora è intero, pulito e fresco; non contiene colostro, contaminanti, conservanti, antibiotici o altri prodotti che potrebbero avere un effetto negativo sulla produzione o sulla conservazione del formaggio.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La fase di produzione ha luogo all'interno della zona geografica delimitata, che comprende tutti i comuni che compongono la provincia di Burgos.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sulle etichette commerciali di ciascuna azienda registrata deve figurare la dicitura «Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos» («Indicazione Geografica Protetta Queso de Burgos»).

I prodotti destinati al consumo devono recare controetichette numerate identificative del nome, compreso il tipo di formaggio («Queso de Burgos», «Queso de Burgos Selecto» o «Queso de Burgos Supremo»); tali etichette devono essere apposte in modo da non poter essere riutilizzate.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata per la produzione dei formaggi protetti dall'IGP «Queso de Burgos» comprende tutti i comuni della provincia di Burgos.

5. **Legame con l'ambiente geografico**

Il legame tra la zona geografica e il prodotto «Queso de Burgos» si fonda sulla sua reputazione.

Il «Queso de Burgos» è un formaggio unico, essendo l'unico formaggio fresco in Spagna protetto da indicazione geografica. Di colore bianco o leggermente giallastro all'esterno, non è stagionato e presenta un basso tenore di sostanza secca e una consistenza burrosa e non molto granulosa. Tale formaggio è caratterizzato da un leggero sapore e un leggero odore di latte di capra fresco. Tradizionalmente si presenta di forma cilindrica o cilindrico-conica.

L'impiego del latte di pecora conferisce al formaggio un odore e un sapore più delicati rispetto ad altri formaggi freschi, una consistenza più burrosa, dovuta a un tenore di materie grasse superiore nel latte di pecora, e una colorazione esterna bianca o leggermente giallastra.

La formula tradizionale del «Queso de Burgos» utilizza il latte di pecora perché nella zona, sugli abbondanti pascoli offerti dal terreno tipico della Comunità autonoma di Castiglia e León, sono allevate pecore che producono sia carne che latte.

La regione è caratterizzata da un clima freddo, secco e fortemente continentale. Gli inverni sono atlantici, mentre le estati sono secche e mediterranee. Le precipitazioni medie sono pari a 500 mm e sempre inferiori a 800 mm all'anno.

Spesso calcareo e basico, il suolo forma terreni agricoli pianeggianti e torbiere alte attraversate da numerose valli, grandi e piccole. Tale conformazione favorisce la crescita di numerose piante aromatiche, quali il timo, la salvia e la lavanda. Il terreno è essenzialmente pianeggiante, leggermente ondulato o collinare, con un'altitudine compresa tra 600 e 1 000 m. Nella zona sono coltivati i cereali, le leguminose da foraggio e le barbabietole da zucchero, cui si aggiungono le viti, i pioppi e altre colture meno abbondanti. Insieme tali piante producono una grande quantità di stoppie su cui possono pascolare le pecore.

Il «Queso de Burgos» è tradizionalmente associato alle zone utilizzate per la produzione del latte di pecora e a uno stile di vita rurale stabile tipico del bacino del fiume Duero. Il formaggio rappresentava un'ulteriore risorsa per accrescere i redditi delle famiglie. Inoltre la produzione di formaggio consentiva di utilizzare interamente il latte, in quanto la coagulazione permetteva di conservarlo per qualche giorno in più. Nonostante i cambiamenti nella società rurale, il formaggio rimane una risorsa importante, grazie a razze ovine perfettamente adatte all'ambiente della *meseta* (altopiano), ai fattori di produzione offerti dall'agricoltura e a una topografia caratterizzata da muretti a secco, delimitazioni, crinali e colline. Gli allevatori che producono latte di pecora dispongono di sistemi di produzione che prevedono l'uso in situ di sottoprodotti agricoli e di terreni non coltivati colonizzati da cespugli ed erba. Tali aziende producono mangimi di elevata qualità per i periodi in cui le pecore sono stabulate, a base di paglia bianca di cereali, cereali e fieno di leguminose.

La domanda di un formaggio dolce che sa di latte fresco (nel corso degli anni è diventata prassi comune mescolare latte di vacca e di pecora) perdura e le persone continuano ad apprezzare la consistenza e l'odore caratteristici del «Queso de Burgos».

Le tecniche di produzione tradizionali, che escludono metodi moderni ampiamente utilizzati come l'ultrafiltrazione, unitamente al fatto che non sono impiegati coagulanti di origine vegetale e che la cagliata non è pressata, conferiscono al formaggio un sapore più fresco. A tali tecniche è riconducibile anche un elemento caratteristico e distintivo del «Queso de Burgos», vale a dire i piccoli fori presenti nel formaggio dove la cagliata non è completamente rappresa.

Tali caratteristiche distintive, apprezzate dai consumatori, conferiscono al formaggio la sua reputazione e notorietà.

Il «Queso de Burgos» figurava già come nome geografico nell'elenco pubblicato nella Gazzetta ufficiale dello Stato (n. 18 del 21 gennaio 1992).

La sua commercializzazione negli anni Cinquanta è attestata dall'articolo «Quesos frescos españoles» [«Formaggi freschi spagnoli»] pubblicato nella rivista *Alimentaria* (n. 194, luglio-agosto 1988), in cui si afferma che «i formaggi freschi più venduti sul mercato di Madrid 30 o 35 anni fa, vale a dire durante gli anni Cinquanta e negli anni precedenti, erano quelli di Burgos e Villalón e i formaggi di capra provenienti dalla Sierra de Gredos e dalla zona circostante».

In particolare, l'articolo scientifico «Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas» [«Caratterizzazione microstruturale del Queso di Burgos mediante varie tecniche microscopiche»], di Hernando, I., Pérez-Munuera, I. e Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), recita: «Il Queso de Burgos è un formaggio fresco conosciuto e apprezzato in Spagna da tempo immemore. Prodotto inizialmente con latte di pecora, ora è ottenuto principalmente da latte di vacca o da miscele di latte di vacca e di pecora. Nonostante tale cambiamento nella materia prima, il metodo di produzione che l'ha reso il formaggio fresco tradizionale più popolare in Spagna è rimasto lo stesso».

Altri studi accademici sono stati condotti presso varie università spagnole:

— Chavarri García, F. J., «Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos» [«Preparazione di fermenti lattici concentrati e loro applicazione potenziale nel miglioramento della qualità microbiologica del Queso de Burgos»], Universidad Complutense de Madrid (1987); e

— Hernando Hernando, M. I., «Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil» [«Studio delle principali modifiche chimiche e microstrutturali che nel Queso de Burgos durante nel corso della sua durata di conservabilità»], Università politecnica di Valencia (1998).

La reputazione del prodotto è attestata anche dalla stampa e da alcune riviste online.

Nell'articolo «Las razones y platos que hacen de Burgos el "mejor destino gastronómico" de España» [«Le ragioni e i piatti che fanno di Burgos 'la migliore destinazione gastronomica' della Spagna»], pubblicato sul quotidiano spagnolo *La Razón* quando Burgos è stata eletta dai lettori la «migliore destinazione gastronomica nazionale» in occasione dei Travel Awards del *National Geographic* del 2023, il «Queso de Burgos» è citato come uno dei piatti «che godono di una reputazione più che meritata nella cultura culinaria».

Un'altra menzione figura nell'articolo «Seis delicias de Burgos que debes probar» [«Sei delizie di Burgos da provare»] (2021) pubblicato dalla rivista gastronomica digitale *Cocina y Vino*, dove il «Queso de Burgos» è definito «[...] uno dei prodotti più iconici della Castiglia e León».

Il «Queso de Burgos» è menzionato anche nei libri *Los Quesos* [«Formaggi»](Cenzano, 1992) e *El análisis sensorial de los quesos* [«L'analisi sensoriale dei formaggi»] (Chamorro e Losada, 2002).

La reputazione del prodotto è attestata anche dalla sua inclusione in vari cataloghi ufficiali di prodotti alimentari: il *Catálogo de Quesos Españoles* [«Catalogo dei formaggi spagnoli»] (1973) del ministero dell'Agricoltura, il *Catálogo de Quesos de España* [«Catalogo dei formaggi di Spagna] (1990) del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dei prodotti alimentari, l'*Inventario Español de Productos Tradicionales* ["Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali"] (1996) dello stesso ministero e l'*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* ["Inventario dei prodotti agroalimentari di qualità della Castiglia e León"] (2001) del governo della Castiglia e León.

Sul sito internet del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dei prodotti alimentari sono pubblicati inoltre un *Catálogo Electrónico de Quesos* ["Catalogo elettronico dei formaggi"] e un *Cartel Digital de Quesos* ["Poster digitale dei formaggi"] (2018), che mostra un campione dei 69 formaggi più rappresentativi prodotti e commercializzati in Spagna. Entrambe le pubblicazioni menzionano il "Queso de Burgos".

Oltre ai recenti riferimenti alla reputazione del "Queso de Burgos", il prodotto è stato menzionato molte volte anche nel corso della storia.

L'importanza del formaggio venduto sul mercato di Burgos nel XVIII secolo è dimostrata dal fatto che la città aveva un *alcabalero del queso*, vale a dire un funzionario responsabile della riscossione dell'imposta sulle vendite dalle persone che andavano a vendere il loro formaggio al mercato. Tale circostanza è attestata da vari documenti dell'epoca: uno, datato 30 febbraio 1776, menziona Juan de Juara, l'uomo incaricato di riscuotere l'imposta sulle vendite di formaggi e lana nella città di Burgos (Archivio storico municipale di Burgos, sezione storica, numeri di catalogo 5032, C2-96/25 e C-83/22). Nel suo *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* ["Dizionario geografico, statistico e storico della Spagna e dei suoi territori d'oltremare"] (1845-1850), Pascual Madoz racconta che a Burgos si celebrano due festival "nei giorni di festa di San Pietro e San Giacomo, nonché tre mercati settimanali, piuttosto ben frequentati da agricoltori che mettono in vendita i prodotti del loro raccolto, come frutta, pane (...) e i tanto apprezzati agnelli e formaggi di Burgos".

Durante il regno di Isabella II (1830-1904), quando il re consorte visitò la città nel 1852 fu organizzato un grande banchetto in suo onore. I piatti offerti al re includevano il *queso de nata* (formaggio di panna), che potrebbe essere quello che oggi chiamiamo il "Queso de Burgos", come indicato da Felipe Fuente Macho nel suo libro *Yantar a lo Burgense* ["Mangiare come a Burgos"], pubblicato nel 1974.

El Diccionario Gastronómico ["Il dizionario gastronomico"], opera di Angel Muro pubblicata nel 1892, menziona i seguenti formaggi come ben conosciuti: Villalón, Burgos, manchego, ecc.

Analogamente, il *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* [Dizionario enciclopedico dell'agricoltura, dell'allevamento e delle industrie rurali»], pubblicato nel 1889, afferma che il «Queso de Burgos» «è il formaggio più conosciuto nella Spagna centrale (...)» e ne descrive il processo di produzione tradizionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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