C/2024/7552

30.12.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/7552)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Queso de Burgos"

EU-nr.: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Queso de Burgos"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Queso de Burgos" is een verse kaas die wordt verkregen door middel van stremming met behulp van enzymen van volle, verse en natuurlijke, gepasteuriseerde, koe- en schapenmelk die niet is geperst of gerijpt. De kaas is gereed voor consumptie nadat de wrongel in stukjes is gesneden, uitgelekt en in vorm gebracht.

Er wordt onderscheid gemaakt tussen de soorten "Queso de Burgos", "Queso de Burgos Selecto" en "Queso de Burgos Supremo", afhankelijk van het percentage schapenmelk dat is gebruikt. "Queso de Burgos" moet tussen de 5 % en 10 % schapenmelk bevatten, "Queso de Burgos Selecto" tussen de 11 % en 30 % schapenmelk en "Queso de Burgos Supremo" meer dan 30 % schapenmelk.

Aan het einde van het productieproces heeft de kaas de volgende kenmerken:

— Morfologisch

Vorm: cilindervormig of cilinder-kegelvormig. De verhouding tussen de diameter van de basis en de hoogte ligt tussen 1,1 en 1,5, terwijl de verhouding van de diameter van de basis en die van het bovenoppervlak tussen 1 en 1,5 ligt.

Gewicht: tussen 250 en 2 300 gram.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fysisch-chemisch

Vetgehalte: minimaal 40 % van de droge stof.

Drogestofgehalte: meer dan 20 % en minder dan 36 %.

Eiwitgehalte: minimaal 28 % van de droge stof.

— Organoleptisch

Uiterlijk voorkomen: wit of licht geelachtig van kleur, zonder korst, met gladde oppervlakken met indrukken die door de vorm of door de kaasdoek zijn achtergelaten, vochtig uiterlijk.

Voorkomen van het snijvlak: zachte, witte, verse, vochtige zuivel, los van textuur, zonder luchtbellen, met gaatjes waar de wrongel niet volledig is gestold (dergelijke gaatjes hebben niets te maken met gasvorming).

Geur: ruikt naar verse melk. De soort "Queso de Burgos" heeft een zeer lichte geur van schapenmelk, terwijl de soort "Queso de Burgos Selecto" lichtjes naar schapenmelk ruikt en de soort "Queso de Burgos Supremo" zeer sterk.

Textuur: het mondgevoel van deze kazen is zacht, licht korrelig of boterachtig, met een zekere elasticiteit en kleverigheid. Zij hebben een licht vette textuur.

Smaak en nasmaak: een milde melkachtige en zoete smaak die afkomstig is van de melk waarvan de kaas is gemaakt, enigszins of helemaal niet zout, niet zurig of bitter. De soort "Queso de Burgos" heeft een zeer lichte nasmaak van schapenmelk, de soort "Queso de Burgos Selecto" een milde nasmaak van schapenmelk en de soort "Queso de Burgos Supremo" een zeer sterke nasmaak van schapenmelk.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er gelden geen specifieke vereisten voor de diervoeders.

Alle schapenmelk die wordt gebruikt om de kaas te maken is afkomstig van kuddes in de autonome regio Castilië en León.

Bij aanvang van de productie moet de schapenmelk de volgende analytische kenmerken hebben:

— vetgehalte: minimaal 6 %;

— eiwitgehalte: minimaal 5 %;

— totale droge stof: minimaal 17 %.

De koe- en schapenmelk is volvet, schoon en vers, en is vrij van colostrum, verontreinigingen, conserveringsmiddelen, antibiotica of enig product dat een negatief effect kan hebben op de productie of conservering van de kaas.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiefase vindt plaats binnen het afgebakende geografische gebied, dat alle gemeenten omvat waaruit de provincie Burgos bestaat.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op commerciële etiketten zoals iedere handelsonderneming die heeft, moet, afhankelijk van het product, de volgende vermelding worden aangebracht: "Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos" ("Beschermde geografische aanduiding Queso de Burgos").

Voor consumptie bestemde producten moeten voorzien zijn van genummerde contra-etiketten met daarop de naam en de betrokken kaassoort ("Queso de Burgos", "Queso de Burgos Selecto" of "Queso de Burgos Supremo"), die dusdanig moeten zijn aangebracht dat deze niet kunnen worden hergebruikt.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied voor de productie van kazen die onder de BGA "Queso de Burgos" vallen omvat alle gemeenten van de provincie Burgos.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het geografische gebied en het product "Queso de Burgos" is gebaseerd op de faam van het product.

"Queso de Burgos" is een unieke kaas, omdat het de enige verse kaas in Spanje is met een geografische aanduiding. Hij is ongerijpt, met een laag drogestofgehalte, niet erg korrelig, boterachtig en wit of licht gelig aan de buitenkant. Hij smaakt en ruikt licht naar verse schapenmelk en is van oudsher cilindervormig of cilinder-kegelvormig.

Door het gebruik van schapenmelk heeft deze kaas een verfijndere geur en smaak dan andere verse kazen, een meer boterachtige consistentie, dankzij het hogere vetgehalte van schapenmelk, en een wit of licht gelig uiterlijk voorkomen.

Bij de traditionele bereidingswijze van "Queso de Burgos" wordt schapenmelk gebruikt omdat de schapen die zowel vlees als melk produceren lokaal worden gehouden op de overvloedige weidegronden die zich bevinden op het terrein dat kenmerkend is voor de autonome regio Castilië en León.

De regio wordt gekenmerkt door een koud, droog en sterk landklimaat. De winters zijn Atlantisch en de zomers droog en mediterraan. De gemiddelde neerslag bedraagt 500 mm en is altijd minder dan 800 mm per jaar.

De bodem is vaak kalkhoudend en basisch, met vlakke landbouwgronden en hoge heidevelden die worden doorkruist door talrijke grote en kleine valleien. Dit bevordert de groei van een overvloed aan aromatische planten zoals tijm, salie en lavendel. Het terrein is voornamelijk vlak, licht glooiend of heuvelachtig, tussen 600 m en 1 000 m hoog. Er worden graangewassen, voederpeulvruchten en suikerbieten geteeld, en er zijn ook wijnstokken, populierenaanplantingen en andere gewassen met een lagere opbrengst. Samen zorgen deze voor een overvloed aan stoppel waarop de schapen kunnen grazen.

"Queso de Burgos" wordt van oudsher in verband gebracht met gebieden die voor de productie van schapenmelk worden gebruikt en met een vorm van sedentaire landbouw op het platteland die kenmerkend is voor het stroomgebied van de rivier de Duero. Kaas was een extra middel om het inkomen van huishoudens te verhogen. Bovendien maakte de kaasbereiding het mogelijk de melk volledig te gebruiken, aangezien deze in gestremde toestand enkele dagen langer houdbaar was. In weerwil van de veranderingen in de plattelandssamenleving blijft kaas een belangrijke bron van inkomsten dankzij schapenrassen die bij uitstek geschikt zijn voor de omstandigheden op de *meseta* (hoogvlakte), de uit de landbouw afkomstige inputs en een topografie met gestapelde muren, perceelsgrenzen, richels en heuvels. Boeren die schapenmelk produceren hebben productiesystemen waarbij ter plekke gebruikgemaakt wordt van bijproducten van de landbouw en braakliggend land waar zich struikgewassen en grassen hebben gevestigd. Deze bedrijven produceren diervoeders van hoge kwaliteit voor de perioden dat de schapen binnen staan, op basis van gedroogd graanstro, granen en hooi van peulvruchten.

Er is nog steeds vraag naar een milde kaas met de smaak van verse melk (in de loop van de jaren is het standaard-praktijk geworden om koemelk en schapenmelk te vermengen) en mensen genieten nog steeds van de textuur en het aroma die kenmerkend zijn voor "Queso de Burgos".

De traditionele productietechnieken, die veelgebruikte moderne methoden als ultrafiltratie uitsluiten, samen met het feit dat het gebruik van plantaardige stremmingsmiddelen wordt vermeden en de wrongel niet wordt geperst, geven de kaas een frissere smaak. Deze technieken zijn ook verantwoordelijk voor een karakteristiek, onderscheidend kenmerk: de gaatjes in de kaas op plekken waar de wrongel niet volledig is gestold.

Aan deze onderscheidende kenmerken, die geliefd zijn bij de consument, ontleent de kaas zijn faam en bekendheid.

"Queso de Burgos" kwam al voor als geografische benaming in de lijst die in het Spaanse staatsblad (nr. 18 van 21 januari 1992) werd gepubliceerd.

Dat de kaas in de jaren vijftig van de vorige eeuw op de markt werd gebracht blijkt uit het artikel "Quesos frescos españoles" ["Spaanse verse kazen"] in het tijdschrift *Alimentaria* (nr. 194, juli-augustus 1988), waarin wordt gesteld dat de bestverkochte verse kazen op de markt in Madrid 30 of 35 jaar geleden, d.w.z. in de jaren vijftig en daarvoor, afkomstig waren uit Burgos en Villalón, naast de geitenkazen uit de Sierra de Gredos en omstreken.

Van bijzonder belang is het wetenschappelijke artikel "Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas" ["Microstructurele karakterisering van Queso de Burgos met behulp van uiteenlopende microscopietechnieken"], van Hernando, I., Pérez-Munuera, I. en Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), waarin het volgende wordt gesteld: ""Queso de Burgos" is een verse kaas die sinds mensenheugenis bekendheid en waardering geniet in Spanje. Hoewel de kaas oorspronkelijk werd bereid met schapenmelk, wordt deze nu voornamelijk met koemelk bereid, of worden er mengsels van koe- en schapenmelk gebruikt. Hoewel de grondstof is gewijzigd, is de bereidingswijze waardoor de kaas is uitgegroeid tot de meest geliefde traditionele verse kaas van Spanje, hetzelfde gebleven."

Op verscheidene universiteiten in Spanje zijn andere wetenschappelijke studies uitgevoerd:

— Chavarri García, F. J., "Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos" ["Bereiding van geconcentreerde melkfermenten en hun mogelijke toepassing om de microbiologische kwaliteit van Queso de Burgos te verbeteren"], Universidad Complutense de Madrid (1987);

— Hernando Hernando, M. I., "Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil" ["Onderzoek naar de voornaamste chemische en microstructurele veranderingen in Queso de Burgos tijdens de houdbaarheidsperiode"], Universidad Politécnica de Valencia (1998).

De reputatie van dit product wordt ook bevestigd in de pers en onlinetijdschriften:

In het artikel "Las razones y platos que hacen de Burgos el "mejor destino gastronómico" de España" ["De redenen en gerechten waarom Burgos de "beste gastronomische bestemming" van Spanje is"], dat werd gepubliceerd in de Spaanse krant *La Razón* toen Burgos door lezers tot "beste gastronomische bestemming" werd uitgeroepen in het kader van de National Geographic Travel Awards van 2023, wordt "Queso de Burgos" genoemd als een van de gerechten die een meer dan verdiende reputatie genieten in de culinaire cultuur.

Een ander citaat is ontleend aan het artikel "Seis delicias de Burgos que debes probar" ["Zes lekkernijen uit Burgos die je moet proeven"] (2021) in het digitale gastronomietijdschrift *Cocina y Vino*, waarin "Queso de Burgos" een van de meest spraakmakende producten van heel Castilië en León wordt genoemd.

De kaas wordt ook vermeld in de boeken *Los Quesos* ["Kazen"] (Cenzano, 1992) en *El análisis sensorial de los quesos* ["Zintuiglijke analyse van kazen"] (Chamorro and Losada, 2002).

De reputatie van het product blijkt ook uit het feit dat het in diverse officiële voedingsmiddelencatalogi is opgenomen: de *Catálogo de Quesos Españoles* ["Catalogus van Spaanse kazen"] (1973) van het ministerie van Landbouw, de *Catálogo de Quesos de España* ["Catalogus van Spaanse kazen"] (1990) van het ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening, de *Inventario Español de Productos Tradicionales* ["Spaanse inventaris van traditionele producten"] (1996) van datzelfde ministerie, alsook de *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* ["Inventaris van kwaliteitslandbouwproducten uit Castilië en León"] (2001) van de regering van Castilië en León.

Daarnaast heeft het ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening op zijn website een "Catálogo Electrónico de Quesos" ["Elektronische catalogus van kazen"] en een "Cartel Digital de Quesos" ["Digitale kaasposter"] (2018), waarop een aantal van de 69 meest representatieve kazen die in Spanje worden geproduceerd en in de handel gebracht te zien zijn. In beide publicaties wordt gewag gemaakt van "Queso de Burgos".

Naast de recente verwijzingen naar de reputatie van "Queso de Burgos", is het product door de geschiedenis heen al vele malen genoemd:

Het belang van de kaas die in de 18e eeuw wordt verkocht op de markt van Burgos blijkt uit het feit dat de stad een "alcabalero del queso" in dienst had, deze ambtenaar was verantwoordelijk voor het innen van de omzetbelasting bij mensen die naar de markt kwamen om hun kaas te verkopen. Dit wordt bevestigd door verscheidene documenten uit die tijd. In een daarvan, van 30 februari 1776, wordt Juan de Juara genoemd, de man wiens taak het was de omzetbelasting op kaas en wol te innen in de stad Burgos (Gemeentelijk historisch archief van Burgos, afdeling Geschiedenis, catalogusnummers 5032, C2-96/25 en C-83/22). In zijn *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* ["Geografisch, statistisch en historisch woordenboek van Spanje en zijn overzeese gebiedsdelen"] (1845-1850) vertelt Pascual Madoz ons dat er in Burgos twee volksfeesten worden gevierd: "op de feestdagen van Sint-Pieter en Sint-Jacob, alsook drie weekmarkten, die druk bezocht worden door boeren die de producten van hun oogst te koop aanbieden: fruit, brood … en het lamsvlees en de kaas uit Burgos die zo alom gewaardeerd worden."

Onder het bewind van Isabella II (1830-1904), toen de koning-gemaal in 1852 een bezoek bracht aan de stad, werd er te zijner ere een groots banket aangericht. Tot de gerechten die de koning werden voorgezet behoorden *queso de nata* (roomkaas), die we vandaag wellicht "Queso de Burgos" zouden noemen, zoals Felipe Fuente Macho in zijn boek *Yantar a lo Burgense*, uitgegeven in 1974, stelt.

In het in 1892 uitgegeven werk *El Diccionario Gastronómico* van Angel Muro, worden de volgende kazen als welbekend aangemerkt: Villalón, Burgos, manchego enz.

Evenzo wordt in het *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* ["Encyclopedisch woordenboek van landbouw, veehouderij en plattelandsnijverheid"], uitgegeven in 1889, verklaard dat "Queso de Burgos" "de bekendste kaas van Midden-Spanje is" en wordt het traditionele bereidingsproces beschreven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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