C/2024/7552

30.12.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/7552)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso de Burgos»

N.º UE: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Queso de Burgos»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Queso de Burgos» é um queijo fresco obtido por coagulação enzimática de leite gordo, fresco, natural e pasteurizado, de vaca e de ovelha, que não foi prensado nem curado. Está pronto para consumo depois de a coalhada ser cortada, escorrida e moldada.

Distinguem-se os tipos «Queso de Burgos», «Queso de Burgos Selecto» e «Queso de Burgos Supremo», consoante a percentagem de leite de ovelha utilizado. O «Queso de Burgos» contém entre 5 % e 10 % de leite de ovelha, o «Queso de Burgos Selecto» entre 11 % e 30 % e o «Queso de Burgos Supremo» mais de 30 %.

No final do processo de fabrico, o queijo apresenta as seguintes características:

— Morfológicas

Forma: cilíndrica ou cilíndrica-cónica. A relação entre o diâmetro da base e a altura situa-se entre 1,1 e 1,5, enquanto a relação entre o diâmetro da base e o da superfície superior varia entre 1 e 1,5.

Peso: entre 250 e 2 300 gramas.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Físico-químicas

Teor de gordura: não inferior a 40 % da matéria seca.

Matéria seca: superior a 20 % e inferior a 36 %.

Proteína: não inferior a 28 % da matéria seca.

— Organoléticas

Aspeto exterior: cor branca ou ligeiramente amarelada, sem crosta, com superfícies lisas que podem exibir marcas deixadas pelo molde ou pelo tecido. Tem um aspeto húmido.

Aspeto da secção: pasta macia, branca, fresca e húmida, com uma textura solta, sem «olhos», com pequenos orifícios onde a coalhada não assentou completamente (estes orifícios não estão associados à formação de gás).

Aroma: a leite fresco. O «Queso de Burgos» apresenta um aroma muito suave a leite de ovelha, ao passo que o «Queso de Burgos Selecto» tem um aroma ligeiro a leite de ovelha e o «Queso de Burgos Supremo» tem um aroma forte a leite de ovelha.

Textura: na boca, estes queijos são macios, ligeiramente granulosos ou amanteigados, com alguma elasticidade e viscosidade. Ligeira sensação de gordura.

Sabor e persistência gustativa: sabor suave a leite e adocicado, resultante do leite com que é fabricado, podendo ser ligeiramente salgado ou insosso, mas nunca ácido nem amargo. A persistência do sabor a leite de ovelha é muito suave no «Queso de Burgos», ligeira no «Queso de Burgos Selecto» e forte no «Queso de Burgos Supremo».

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não existem requisitos relativos aos alimentos para animais.

Todo o leite de ovelha utilizado no fabrico do queijo provém de rebanhos da Comunidade Autónoma de Castela e Leão.

No início do processo de produção, o leite de ovelha tem de apresentar as seguintes características analíticas:

— Teor de gordura: mínimo 6 %

— Proteínas: mínimo 5 %

— Matéria seca total: mínimo 17 %

O leite de vaca e de ovelha é gordo, limpo e fresco e não contém colostro, contaminantes, conservantes, antibióticos nem qualquer produto que possa ter um efeito negativo na produção ou conservação do queijo.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A fase de produção tem lugar na área geográfica delimitada, abrangendo todos os municípios que compõem a província de Burgos.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os rótulos comerciais, próprios de cada firma, devem obrigatoriamente ostentar a menção: «Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos» («Indicação Geográfica Protegida Queso de Burgos»).

Os produtos destinados ao consumo têm de ostentar contrarrótulos numerados que indiquem o nome e o tipo de queijo em causa («Queso de Burgos», «Queso de Burgos Selecto» ou «Queso de Burgos Supremo»), apostos de modo a não poderem ser reutilizados.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada para a produção de queijos abrangidos pela IGP «Queso de Burgos» abrange todos os municípios da província de Burgos.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a área geográfica e o produto «Queso de Burgos» baseia-se na sua reputação.

O «Queso de Burgos» é um queijo singular, sendo o único queijo fresco em Espanha com indicação geográfica. Não é curado e apresenta um baixo teor de matéria seca, uma textura pouco granulosa e amanteigada e uma cor branca ou ligeiramente amarelada no exterior. O sabor e o aroma são suaves, com notas de leite de ovelha fresco, e a sua forma é tradicionalmente cilíndrica ou cilíndrica-cónica.

A utilização de leite de ovelha confere a este queijo um aroma e um sabor mais delicados em comparação com outros queijos frescos, uma consistência mais amanteigada devido ao maior teor de gordura do leite de ovelha, e um aspeto exterior branco ou ligeiramente amarelado.

O leite de ovelha é utilizado na fórmula tradicional do «Queso de Burgos», devido à criação local, nas pastagens abundantes proporcionadas pelo terreno típico da Comunidade Autónoma de Castela e Leão, das ovelhas que produzem carne e leite.

A região caracteriza-se por um clima frio, seco e fortemente continental, com invernos atlânticos e verões secos e mediterrânicos. A precipitação média anual é de 500 mm e sempre inferior a 800 mm.

Os solos, frequentemente calcários e básicos, suportam terrenos agrícolas planos e turfeiras altas, atravessadas por numerosos vales grandes e pequenos. Estas condições favorecem o crescimento de uma abundância de plantas aromáticas, como o tomilho, a sálvia e a lavanda. O terreno é essencialmente plano, ligeiramente ondulado ou acidentado, com altitudes entre 600 m e 1 000 m. A paisagem da região inclui culturas de cereais, leguminosas forrageiras e beterraba-sacarina, além de vinhas, choupais e outras culturas menores. Em conjunto, estas geram uma abundância de restolho, que é usado como pasto para os ovinos.

O Queso de Burgos tem sido tradicionalmente associado a áreas dedicadas à produção de leite de ovelha e a um estilo de vida rural estável, típico da bacia do rio Douro. O queijo era um recurso adicional para aumentar os rendimentos das famílias, além de permitir a plena utilização do leite, já que a coagulação possibilita a sua conservação por mais alguns dias. Apesar da evolução da sociedade rural, o queijo continua a ser um recurso de grande importância, graças às raças de ovinos adaptadas ao ambiente da *meseta* (planalto alto), aos recursos agrícolas e a uma topografia com muros de pedra seca, divisões naturais, colinas e cumes. Os agricultores que produzem leite de ovelha dispõem de sistemas de produção que envolvem a utilização *in situ* de subprodutos agrícolas e de terrenos não mobilizados, colonizados por arbustos e ervas. Estas explorações geram alimentos de alta qualidade para as ovelhas durante os períodos em que estas se encontram no interior, com base em palha branca de cereal, grãos de cereais e feno obtido a partir de leguminosas.

Ainda persiste a procura de queijos com sabor a leite fresco (ao longo dos anos, passou a ser prática comum misturar leite de vaca e de ovelha), e as pessoas continuam a apreciar a textura e o aroma característicos do Queso de Burgos.

As técnicas tradicionais de produção, que excluem métodos modernos amplamente utilizados, como a ultrafiltração, aliadas à ausência de coagulantes vegetais e ao facto de a coalhada não ser prensada, conferem ao queijo um sabor mais fresco. Além disso, produzem uma característica distintiva: os pequenos orifícios na pasta do queijo, onde a coalhada não assentou completamente.

Estas características distintivas, apreciadas pelos consumidores, conferiram ao queijo a sua reputação e notoriedade.

O Queso de Burgos já constava como denominação geográfica na lista publicada no *Boletín Oficial del Estado* (n.º 18, de 21 de janeiro de 1992).

A sua comercialização nos anos 1950 é evidenciada pelo artigo «Quesos frescos españoles» [«Queijos frescos espanhóis»] na revista *Alimentaria* (n.º 194, julho-agosto de 1988), que refere que «os queijos frescos mais vendidos no mercado de Madrid, há 30 ou 35 anos, ou seja, nos anos 1950 e anteriores, eram os de Burgos e Villalón, assim como os queijos de cabra provenientes da Sierra de Gredos e arredores».

De particular relevância é o artigo científico «Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas» [«Caracterização microestrutural do Queso de Burgos através de diferentes técnicas microscópicas»], de Hernando, I., Pérez-Munuera, I. e Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), no qual se lê: «O Queso de Burgos é um queijo fresco conhecido e apreciado em Espanha desde tempos imemoriais. Embora fabricado originalmente a partir de leite de ovelha, é hoje produzido principalmente a partir de leite de vaca, ou de misturas de leite de vaca e de ovelha. Apesar desta alteração da matéria-prima, manteve-se o método de produção que o tornou o queijo fresco tradicional mais popular em Espanha».

Foram realizados outros estudos académicos em várias universidades espanholas:

— Chavarri García, F. J., «Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos» [«Preparação de fermentos lácticos concentrados e a sua potencial aplicação para melhorar a qualidade microbiológica do Queso de Burgos»], Universidade 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» [«Estudo das principais alterações químicas e microestruturais ocorridas no Queso de Burgos durante a sua vida útil»], Universidade Politécnica de Valência (1998).

A reputação deste produto é igualmente comprovada na imprensa e nas revistas em linha:

No artigo «Las razone y platos que hacen de Burgos el "mejor destino gastronómico" de España», [«As razões e os pratos que fazem de Burgos o "melhor destino gastronómico" de Espanha»], publicado no jornal espanhol *La Razón* quando Burgos foi eleita «melhor destino gastronómico» pelos leitores nos Prémios de Viagens da *National Geographic* de 2023, o Queso de Burgos é mencionado como um dos pratos «que gozam de uma reputação mais do que merecida na cultura culinária».

Outra citação foi retirada do artigo «Seis delicias de Burgos que debes probar» [«Seis delícias de Burgos que tem de provar»] (2021) na revista digital de gastronomia *Cocina y Vino*, onde se descreve o Queso de Burgos como «[...] um dos produtos mais emblemáticos de toda a Castela e Leão».

É também mencionado nos livros *Los Quesos* [«Os queijos»] (Cenzano, 1992) e *El análisis sensorial de los quesos* [«A análise sensorial dos queijos»] (Chamorro e Losada, 2002).

A reputação do produto é igualmente comprovada pela sua inclusão em vários catálogos gastronómicos oficiais: o *Catálogo de Quesos Españoles* [«Catálogo de Queijos Espanhóis»] do Ministério da Agricultura (1973), o *Catálogo de Quesos de España* [«Catálogo de Queijos de Espanha»] do Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação (1990), o *Inventario Español de Productos Tradicionales* [«Inventário Espanhol de Produtos Tradicionais»] do mesmo ministério (1996) e o *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* [«Inventário de Produtos Agroalimentares de Qualidade de Castela e Leão»] do Governo de Castela e Leão (2001).

O Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação também tem no seu sítio Web um «Catálogo Eletrónico de Quesos» [«Catálogo Eletrónico de Queijos»] e um «Cartel Digital de Quesos» [«Cartaz Digital de Queijos»] (2018), que exibem uma amostra dos 69 queijos mais representativos produzidos e comercializados em Espanha. Ambas as publicações mencionam o Queso de Burgos.

Além das recentes referências à reputação do Queso de Burgos, o produto tem sido frequentemente referido ao longo da história:

A importância do queijo vendido no mercado de Burgos no século XVIII é evidenciada pelo facto de a cidade dispor de um «alcabalero del queso» – um funcionário responsável pela cobrança do imposto sobre as vendas às pessoas que vinham ao mercado para vender o seu queijo. Tal é comprovado por vários documentos contemporâneos; um desses documentos, datado de 30 de fevereiro de 1776, menciona Juan de Juara, o homem responsável pela cobrança do imposto sobre as vendas de queijo e lã na cidade de Burgos (Arquivo Histórico Municipal de Burgos, Secção Histórica, números de catálogo 5032, C2-96/25 e C-83/22). No seu *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* [«Dicionário geográfico, estatístico e histórico de Espanha e dos seus territórios ultramarinos»] (1845-1850), Pascual Madoz diz-nos que se celebram dois festivais em Burgos: «nos dias das festas de São Pedro e de Santiago, bem como em três mercados semanais, que são bastante frequentados pelos agricultores que colocam à venda os produtos da sua colheita: fruta, pão [...] e os tão apreciados borrego e queijo de Burgos.»

Durante o reinado de Isabel II (1830-1904), quando o rei consorte visitou a cidade em 1852, foi dado um grande banquete em sua honra. Os pratos apresentados ao rei incluíam o *queso de nata* (queijo de nata), que poderia ser o que hoje chamamos «Queso de Burgos», tal como mencionado por Felipe Fuente Macho no seu livro *Yantar a lo Burgense*, publicado em 1974.

A obra *El Diccionario Gastronómico*, de Angel Muro, publicada em 1892, menciona como bem conhecidos os seguintes queijos: Villalón, Burgos, manchego, etc.

Do mesmo modo, o *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* [«Dicionário Enciclopédico de Agricultura, Pecuária e Indústrias Rurais»], publicado em 1889, refere que o Queso de Burgos «é o queijo mais conhecido no centro de Espanha (...)» e descreve o seu processo de produção tradicional.

Referência à publicação do caderno de especificações

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