C/2024/7552

30.12.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/7552)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Queso de Burgos”

Nr. UE: PGI-ES-02920 – 18.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Queso de Burgos”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Queso de Burgos” este o brânză proaspătă produsă prin coagularea enzimatică a laptelui de vacă și de oaie integral, proaspăt și natural, pasteurizat, care nu a fost presat sau maturat. Produsul este gata pentru consum după tăierea, scurgerea și turnarea în formă a coagulului.

În funcție de procentul de lapte de oaie utilizat, se disting tipurile „Queso de Burgos”, „Queso de Burgos Selecto” și „Queso de Burgos Supremo”. Proporția laptelui de oaie pe care trebuie să îl conțină brânza este între 5 % și 10 % în cazul „Queso de Burgos”, între 11 % și 30 % în cazul „Queso de Burgos Selecto” și peste 30 % în cazul „Queso de Burgos Supremo”.

La finalul procesului de producție, brânza are următoarele caracteristici:

— Morfologice

Formă: cilindrică sau cilindrico-conică. Raportul dintre diametrul bazei și înălțime este între 1,1 și 1,5, în timp ce raportul dintre diametrul bazei și cel al suprafeței superioare este între 1 și 1,5.

Greutate: între 250 și 2 300 de grame.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fizico-chimice

Conținut de grăsime: minimum 40 % din substanța uscată.

Substanța uscată: peste 20 % și sub 36 %.

Proteine: minimum 28 % din substanța uscată.

— Organoleptice

Aspect exterior: de culoare albă sau ușor gălbuie, fără crustă, cu suprafețe netede care pot prezenta urme de formă sau de material textil, aspect umed.

Aspect la tăiere: pastă moale, albă, proaspătă, umedă, cu textură afânată, fără „ochi", cu găurele în care coagulul nu s-a așezat complet (astfel de găuri nu au nicio legătură cu formarea gazului).

Aromă: miros de lapte proaspăt. Tipul „Queso de Burgos" are un miros foarte slab de lapte de oaie, în timp ce tipul „Queso de Burgos Selecto" miroase puțin a lapte de oaie, iar tipul „Queso de Burgos Supremo" miroase puternic a lapte de oaie.

Textură: senzația bucotactilă a acestor brânzeturi este moale, ușor granulată sau untoasă, cu un anumit grad de elasticitate și de aderență. Brânzeturile au o textură ușor grasă.

Gust și gust rezidual: un ușor gust dulce, de lapte, conferit de laptele din care este obținută brânza, ușor sărat sau deloc sărat, nefiind acid sau amar. Tipul „Queso de Burgos" are un gust rezidual foarte slab de lapte de oaie, în timp ce tipul „Queso de Burgos Selecto" are un ușor gust rezidual de lapte de oaie, iar tipul „Queso de Burgos Supremo" are un gust rezidual puternic de lapte de oaie.

3.3. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Nu există cerințe legate de hrana pentru animale.

Tot laptele de oaie utilizat pentru obținerea brânzei provine de la efective din Comunitatea Autonomă Castilia și Leon.

La începutul procesului de producție, laptele de oaie trebuie să prezinte următoarele caracteristici analitice:

— conținut de grăsime: min. 6 %;

— proteine: min. 5 %;

— substanță uscată totală: min. 17 %.

Laptele de vacă și de oaie este integral, curat și proaspăt și nu conține colostru, contaminanți, conservanți, antibiotice sau alt produs care ar putea avea un efect negativ asupra producerii sau conservării brânzei.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapa de producție se desfășoară în aria geografică delimitată, care cuprinde toate localitățile ce alcătuiesc provincia Burgos.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe etichetele comerciale proprii fiecărei societăți comerciale este obligatoriu să figureze mențiunea: „Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos" (Indicația geografică protejată „Queso de Burgos").

Produsele destinate consumului trebuie să poarte contraetichete numerotate care să identifice denumirea, inclusiv tipul de brânză în cauză („Queso de Burgos", „Queso de Burgos Selecto" sau „Queso de Burgos Supremo"), și care trebuie aplicate astfel încât să nu poată fi reutilizate.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată pentru producția de brânzeturi care beneficiază de IGP „Queso de Burgos” cuprinde toate localitățile din provincia Burgos.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre aria geografică și produsul „Queso de Burgos” este bazată pe reputația produsului.

„Queso de Burgos” este o brânză unică, fiind singura brânză proaspătă cu indicație geografică din Spania. Este nematurată, cu un conținut scăzut de substanță uscată, nu foarte granulară, untoasă și albă sau ușor gălbuie la exterior. Are un ușor gust și miros de lapte proaspăt de oaie și, conform tradiției, este de formă cilindrică sau cilindrico-conică.

Utilizarea laptelui de oaie conferă acestei brânze o aromă și un gust mai delicate decât cele ale altor brânzeturi proaspete, o consistență mai untoasă, datorată conținutului mai ridicat de grăsime al laptelui de oaie, precum și un aspect exterior alb sau ușor gălbui.

În rețeta tradițională de „Queso de Burgos”, se utilizează lapte de oaie deoarece, pe pășunile abundente oferite de relieful tipic al Comunității Autonome Castilia și Leon, sunt crescute local ovine care produc atât carne, cât și lapte.

Regiunea se caracterizează printr-o climă rece, uscată și puternic continentală. Iernile sunt atlantice, iar verile sunt uscate și mediteraneene. Precipitații medii de 500 mm și întotdeauna sub 800 mm pe an.

Solul este adesea calcaros și bazic, formând terenuri agricole plate și terenuri necultivate înalte, traversate de numeroase văi mari și mici. Aceste condiții favorizează dezvoltarea unei abundențe de plante aromatice, cum ar fi cimbrul, salvia și levănțica. În esență, relieful este plat, ușor ondulat sau deluros, având o altitudine cuprinsă între 600 m și 1 000 m. Se cultivă culturi de cereale, leguminoase furajere și sfeclă de zahăr, fiind prezente, de asemenea, plantații de viță-de-vie, plantații de plopi și alte culturi mai puțin abundente. Împreună, aceste culturi generează numeroase miriști pe care oile pot paște.

Brânza „Queso de Burgos” a fost și este asociată în mod tradițional cu zone utilizate pentru producția laptelui de oaie și cu un stil de viață agricol, rural și sedentar, tipic bazinului râului Duero. Brânza a reprezentat o resursă suplimentară pentru a mări veniturile gospodăriilor. În plus, fabricarea brânzei a permis valorificarea la maximum a laptelui, întrucât acesta se putea păstra câteva zile în plus datorită coagulării. În pofida schimbărilor prin care a trecut societatea rurală, brânza rămâne o resursă semnificativă datorită raselor de ovine ideal adaptate la mediul care caracterizează *meseta* (platoul înalt), datorită factorilor de producție proveniți din agricultură și datorită unei topografii care prezintă ziduri de piatră fără mortar, limite, creste și dealuri. Fermierii care produc lapte de oaie dispun de sisteme de producție care implică utilizarea *in situ* a subproduselor agricole și a terenurilor nearate pe care au pus stăpânire tufărișurile și iarba. Aceste ferme generează hrană de înaltă calitate pentru perioadele în care oile se află în interior, pe bază de paie de cereale albe, cereale și fân obținut din plante leguminoase.

Brânza nepicantă cu gust de lapte proaspăt (de-a lungul anilor, amestecarea laptelui de vacă cu cel de oaie a devenit o practică standard) este în continuare un produs căutat, iar oamenii se bucură în continuare de textura și aroma caracteristice brânzei „Queso de Burgos”.

Tehnicile tradiționale de producție, care exclud metodele moderne utilizate pe scară largă, precum ultrafiltrarea, și faptul că nu se utilizează coagulanți pe bază de plante, iar coagulul nu este presat, îi conferă brânzei un gust mai proaspăt. De asemenea, aceste aspecte produc o trăsătură caracteristică, distinctivă: găurelele din brânză, formate acolo unde coagulul nu s-a așezat complet.

Aceste caracteristici distinctive de care se bucură consumatorii i-au conferit brânzei reputația și notorietatea.

„Queso de Burgos” figura deja ca denumire geografică în lista publicată în Monitorul Oficial de Stat (nr. 18 din 21 ianuarie 1992).

Comercializarea produsului în anii 1950 este evidențiată de articolul „Quesos frescos españoles” (Brânzeturi spaniole proaspete) din revista *Alimentaria* (nr. 194, iulie-august 1988), care afirmă că „în urmă cu 30 sau 35 de ani, adică în anii 1950 și în perioada anterioară, cele mai vândute brânzeturi proaspete de pe piața din Madrid erau cele din Burgos și Villalón și brânzeturile de capră din Sierra de Gredos și împrejurimi”.

Este de remarcat în special articolul științific „Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas" (Caracterizarea microstructurală a „Queso de Burgos" prin utilizarea a diferite tehnici microscopice), scris de Hernando, I., Pérez-Munuera, I. și Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), care afirmă că: „«Queso de Burgos» este o brânză proaspătă cunoscută și apreciată în Spania din cele mai vechi timpuri. Deși se prepara inițial din lapte de oaie, brânza se prepară acum în principal din lapte de vacă sau se utilizează amestecuri de lapte de vacă și lapte de oaie. În pofida acestei schimbări a materiei prime, metoda de producție care a transformat-o în cea mai populară brânză proaspătă tradițională din Spania a fost menținută."

Au fost realizate și alte studii academice la diferite universități din Spania:

— Chavarri García, F. J., „Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos" (Prepararea fermenților lactici concentrați și posibila lor utilizare pentru a îmbunătăți calitatea microbiologică a „Queso de Burgos"), Universitatea Complutense din Madrid (1987);

— Hernando Hernando, M. I., „Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil" (Studiu privind principalele modificări chimice și microstructurale ale „Queso de Burgos" în cursul perioadei de valabilitate), Universitatea Politehnică din Valencia (1998).

Reputația acestui produs este atestată, de asemenea, în presă și în revistele online:

În articolul „Las razones y platos que hacen de Burgos el «mejor destino gastronómico» de España" (Motivele și preparatele datorită cărora Burgos este „cea mai bună destinație gastronomică" din Spania), publicat în ziarul spaniol *La Razón* atunci când Burgos a fost aleasă drept „cea mai bună destinație gastronomică națională" de către cititori în cadrul premiilor *National Geographic* Travel Awards din 2023, brânza „Queso de Burgos" este menționată ca fiind unul dintre preparatele „care se bucură de o reputație mai mult decât binemeritată în cultura culinară".

Un alt citat a fost preluat din articolul „Seis delicias de Burgos que debes probar" (Șase delicatese din Burgos pe care trebuie să le încerci) (2021) din revista gastronomică digitală *Cocina y Vino*, unde brânza „Queso de Burgos" este descrisă ca fiind „[...] unul dintre cele mai emblematice produse din întreaga Castilia și Leon".

De asemenea, produsul este menționat în cărțile *Los Quesos* (Brânzeturile) (Cenzano, 1992) și *El análisis sensorial de los quesos* (Analiza senzorială a brânzeturilor) (Chamorro și Losada, 2002).

Reputația produsului este atestată și de includerea acestuia în diferite cataloage alimentare oficiale: *Catálogo de Quesos Españoles* (Catalogul brânzeturilor spaniole) (1973) al Ministerului Agriculturii, *Catálogo de Quesos de España* (Catalogul brânzeturilor din Spania) (1990) al Ministerului Agriculturii, Pescuitului și Alimentației, *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Inventarul spaniol al produselor tradiționale) (1996) al aceluiași minister și *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (Inventarul produselor agroalimentare de calitate din Castilia și Leon) (2001) al guvernului din Castilia și Leon.

De asemenea, Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației are pe site-ul său un „Catálogo Electrónico de Quesos" (Catalog electronic al brânzeturilor) și un „Cartel Digital de Quesos" (Poster digital al brânzeturilor) (2018), care prezintă un eșantion al celor mai reprezentative 69 de brânzeturi produse și comercializate în Spania. Ambele publicații menționează „Queso de Burgos".

Pe lângă trimiterile recente la reputația „Queso de Burgos", produsul a fost menționat de multe ori de-a lungul istoriei:

Importanța brânzei vândute pe piața din Burgos în secolul al XVIII-lea este demonstrată de faptul că orașul avea un „alcabalero del queso" – un funcționar responsabil cu colectarea taxei pe vânzări de la persoanele care veneau la piață pentru a-și vinde brânza. Existența acestui funcționar este atestată de diverse documente contemporane; unul dintre documente, din data de 30 februarie 1776, îl menționează pe Juan de Juara, bărbatul care avea sarcina de a colecta taxa pe vânzările de brânză și de lână în orașul Burgos (Arhiva istorică municipală din Burgos, Secția istorică, numerele de catalog 5032, C2-96/25 și C-83/22). În lucrarea sa intitulată *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* („Dicționarul geografic, statistic și istoric al Spaniei și al teritoriilor sale de peste mări") (1845-1850), Pascual Madoz ne spune că la Burgos se sărbătoresc două festivaluri: „în zilele de sărbătoare ale Sfinților Petru și Iacob, precum și trei piețe săptămânale, unde sunt prezenți în număr mare fermieri care oferă spre vânzare produsele din recolta lor: fructe, pâine... și mielul și brânza atât de apreciate din Burgos."

În timpul domniei reginei Isabela a II-a (1830-1904), când consortul regal a vizitat orașul în 1852, s-a organizat un banchet grandios în cinstea sa. Printre preparatele prezentate regelui s-a numărat *queso de nata* (cremă de brânză), care ar putea fi ceea ce numim astăzi „Queso de Burgos”, astfel cum menționează Felipe Fuente Macho în cartea sa *Yantar a lo Burgense*, publicată în 1974.

Lucrarea lui Angel Muro intitulată *El Diccionario Gastronómico*, publicată în 1892, menționează următoarele brânzeturi ca fiind celebre: Villalón, Burgos, manchego, etc.

În mod similar, *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* („Dicționarul enciclopedic al agriculturii, al creșterii animalelor și al industriilor rurale”), publicat în 1889, afirmă că brânza „Queso de Burgos” „este cea mai cunoscută brânză din Spania centrală (...)” și descrie procesul tradițional de producție.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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