C/2024/7552

30.12.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/7552)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Queso de Burgos”

EU-nr: PGI-ES-02920 – 18.4.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Queso de Burgos”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3. Ost

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Queso de Burgos” är en färskost som varken pressas eller lagras och som framställs genom enzymatisk koagulering av färsk och naturlig pastöriserad helmjölk från kor och får. Den är färdig att konsumeras när ostmassan har skurits, runnit av och formats.

Beroende på den procentandel fårmjölk som används särskiljer man mellan typerna ”Queso de Burgos”, ”Queso de Burgos Selecto” och ”Queso de Burgos Supremo”. ”Queso de Burgos” måste innehålla mellan 5 % och 10 % fårmjölk, ”Queso de Burgos Selecto” mellan 11 % och 30 % fårmjölk och ”Queso de Burgos Supremo” mer än 30 % fårmjölk.

I slutet av framställningsprocessen har osten följande egenskaper:

— Morfologiska egenskaper

Form: cylindrisk eller cylindrisk-konisk. Förhållandet mellan nederdelens diameter och höjden uppgår till mellan 1,1 och 1,5, medan förhållandet mellan nederdelens diameter och den övre ytan uppgår till mellan 1 och 1,5.

Vikt: mellan 250 och 2 300 gram.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Fysikaliska och kemiska egenskaper

Fetthalt: minst 40 % av torrsubstansen.

Torrsubstans: mer än 20 % och mindre än 36 %.

Proteinhalt: minst 28 % av torrsubstansen.

— Organoleptiska egenskaper

Utseende: vit eller något gulaktig till färgen, utan skorpa, med släta ytor som kan ha avtryck kvar av formen eller tyget, fuktigt utseende.

Snittytans utseende: mjuk, vit, färsk och fuktig massa, med lös textur, utan pipor, med små hål där ostmassan inte har stelnat helt (dessa hål har ingenting att göra med gasbildning).

Doft: doftar av färsk mjölk. Typen ”Queso de Burgos” har en mycket svag doft av fårmjölk, medan typen ”Queso de Burgos Selecto” doftar något av fårmjölk och typen ”Queso de Burgos Supremo” doftar starkt av fårmjölk.

Textur: i munnen känns osten mjuk, något kornig eller smörig, med en viss elasticitet och klibbighet. Texturen är något fet.

Smak och eftersmak: milt mjölkig och söt smak som kommer från den mjölk som osten framställs av, något salt eller inte alls salt, varken sur eller besk. Typen ”Queso de Burgos” har en mycket svag eftersmak av fårmjölk, medan typen ”Queso de Burgos Selecto” har en mild eftersmak av fårmjölk och typen ”Queso de Burgos Supremo” har en kraftig eftersmak av fårmjölk.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det finns inga krav som rör foder.

All fårmjölk som används för att framställa osten kommer från hjordar i den autonoma regionen Kastilien och León.

När framställningen av osten inleds ska fårmjölken ha följande analytiska egenskaper:

— Fetthalt: minst 6 %.

— Proteiner: minst 5 %.

— Torrsubstans totalt: minst 17 %.

Ko- och fårmjölken är helfet, ren och färsk och innehåller varken råmjölk, föroreningar, konserveringsmedel, antibiotika eller någon produkt som kan påverka framställningen eller bevarandet av osten negativt.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionssteget äger rum inom det avgränsade geografiska området, som omfattar alla kommuner i Burgosprovinsen.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Handelsetiketterna, som är olika för varje företag, måste vara försedda med uppgiften ”Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos” (Skyddad geografisk beteckning Queso de Burgos).

Produkter som är avsedda att konsumeras måste vara försedda med numrerade kontrolletiketter som innehåller namnet, inklusive den berörda osttypen (”Queso de Burgos”, ”Queso de Burgos Selecto” eller ”Queso de Burgos Supremo”), vilka måste anbringas på ett sätt som gör att de inte kan återanvändas.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området för framställningen av ostar som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Queso de Burgos” inkluderar alla kommuner i Burgosprovinsen.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan det geografiska området och produkten ”Queso de Burgos” bygger på dess anseende.

”Queso de Burgos” är en unik ost och den enda spanska färskost som har en geografisk beteckning. Osten är icke mognadslagrad och har en låg torrsubstanshalt. Den är vit eller något gulaktig på utsidan och är smörig men inte särskilt kornig. Ostens smak och doft har en anstrykning av färsk fårmjölk och är av tradition cylindrisk eller cylindrisk-konisk till formen.

Användningen av fårmjölk ger denna ost en mer delikat arom och smak än andra färskostar, en mer smörig konsistens på grund av fårmjölkens högre fetthalt och ett vitt eller något gulaktigt utseende.

Fårmjölk används i det traditionella receptet på ”Queso de Burgos” eftersom får, som producerar både kött och mjölk, föds upp lokalt på de ymniga betesmarkerna i den terräng som är typisk för den autonoma regionen Kastilien och León.

Regionen kännetecknas av ett kallt, torrt och mycket kontinentalt klimat. Vintrarna är av Atlantkaraktär och somrarna är torra och av Medelhavskaraktär. Medelnederbörden uppgår till 500 mm och understiger alltid 800 mm per år.

Jordmånen är ofta kalkhaltig och basisk och bildar flacka jordbruksmarker och höga hedar som genomkorsas av många stora och små dalar. Detta gör att det växer rikligt med aromatiska växter som timjan, salvia och lavendel i området. Terrängen är i huvudsak flack, något böljande eller kuperad, med en höjd på mellan 600 m och 1 000 m. Spannmålsgrödor, foderbaljväxter och sockerbetor odlas tillsammans med vinstockar, poppelodlingar och andra mindre vanligt förekommande grödor. Tillsammans skapar dessa förutsättningar mycket stubb som fåren kan beta på.

Queso de Burgos har traditionellt förknippats med områden där man producerar fårmjölk och med en typ av bofast lantbruksliv som är typiskt för Dueros avrinningsområde. Tack vare osten fick man ännu en resurs som kunde öka hushållens inkomster. Osttillverkningen gjorde det dessutom möjligt att dra maximal nytta av mjölken eftersom man genom ystningen kunde bevara den några dagar till. Trots att landsbygdssamhället har förändrats är osten fortfarande en betydelsefull resurs tack vare fårraser som är perfekt lämpade för miljön på denna *meseta* (högplatå), insatsvarorna från jordbruket och en topografi som domineras av torra stenmurar, diken, åsar och kullar. De jordbrukare som framställer fårmjölk har produktionssystem där man drar nytta av biprodukter från jordbruket och obrukad mark som är täckt av buskmark och gräs. Dessa gårdar producerar foder av hög kvalitet under de perioder då fåren är inne, och som baseras på vit stråhalm, spannmål och hö från baljväxter.

Efterfrågan på en mild ost med smak av färsk mjölk (under årens lopp har det blivit vanligt att blanda ko- och fårmjölk) håller i sig och människor fortsätter att njuta av den textur och arom som kännetecknar Queso de Burgos.

De traditionella produktionsteknikerna, där man inte använder vanligt förekommande moderna metoder som ultrafiltrering, liksom det faktum att växtbaserade koaguleringsmedel inte används och ostmassan inte pressas, ger osten en fräschare smak. Ostarna har också ett karakteristiskt, utmärkande kännetecken: de små hålen i osten där ostmassan inte har stelnat helt.

Dessa särdrag, som uppskattas av konsumenterna, ligger bakom ostens anseende och goda rykte.

Queso de Burgos fanns med som geografiskt namn redan på den förteckning som offentliggjordes i Spaniens officiella tidning nr 18 av den 21 januari 1992.

Att osten såldes på 1950-talet framgår av artikeln ”Quesos frescos españoles” (Spanska färskostar) i tidskriften *Alimentaria* (nr 194, juli–augusti 1988), där det anges att för 30–35 år sedan var de bästa färskostarna på marknaden i Madrid, dvs. under och före 50-talet, de från Burgos och Villalón, och getostarna från området i och runt Sierra de Gredos.

Man kan särskilt framhålla den vetenskapliga artikeln ”Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas” (Mikrostrukturell karakterisering av Queso de Burgos genom olika mikroskopiska tekniker), av Hernando, I., Pérez-Munuera, I. och Lluch, M. A. (*Food Science and Technology International*, 2000), där följande anges: Queso de Burgos är en färskost som är känd och uppskattad i Spanien sedan urminnes tider. Även om den till att börja framställdes av fårmjölk framställs den nu framför allt av komjölk, eller av blandningar av ko- och fårmjölk. Trots att råvaran har förändrats har den produktionsmetod som gjort den till den mest populära traditionella färskosten i Spanien bibehållits.

Andra akademiska studier har genomförts vid olika universitet i Spanien:

— Chavarri García, F. J., *Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos* (Beredning av koncentrerad mjölksyrakultur och dess potentiella användning för att förbättra den mikrobiologiska kvaliteten hos Queso de Burgos), Complutense University of Madrid (1987).

— Hernando Hernando, M. I., *Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil* (Studie av de huvudsakliga kemiska och mikrostrukturella förändringarna hos Queso de Burgos under dess hållbarhetstid), Valencias polytekniska universitet (1998).

Produktens anseende intygas också i pressen och webbaserade magasin:

I artikeln ”Las razones y platos que hacen de Burgos el ’mejor destino gastronómico’ de España” (De anledningar och rätter som gör Burgos till den ”bästa gastronomiska destinationen” i Spanien), som publicerades i den spanska tidningen *La Razón* när Burgos utsågs till ”bästa nationella gastronomiska destination” av läsarna i *National Geographic* resetävling 2023, nämns Queso de Burgos bland de rätter som har ett välförtjänt anseende inom den kulinariska kulturen.

Ett annat citat har tagits från artikeln ”Seis delicias de Burgos que debes probar” (Sex delikatesser från Burgos som du måste prova) (2021) i det digitala gastronomimagasinet *Cocina y Vino*, där Queso de Burgos sägs vara en av de kändaste produkterna från hela Kastilien och León.

Osten nämns också i böckerna *Los Quesos* (Ostar) (Cenzano, 1992) och *El análisis sensorial de los quesos* (Sensorisk analys av ostar) (Chamorro och Losada, 2002).

Produktens anseende bekräftas också av att den har inkluderats i olika officiella livsmedelskataloger: jordbruksministeriets *Catálogo de Quesos Españoles* (Katalog över spanska ostar) (1973), ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedels *Catálogo de Quesos de España* (Katalog över ostar från Spanien) (1990), samma ministeriums *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Spansk kartläggning av traditionella produkter) (1996) och Kastilien och Leóns regerings *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (Kartläggning av jordbruksbaserade livsmedelsprodukter av hög kvalitet från Kastilien och León) (2001).

Ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel har också på sin webbplats en ”Catálogo Electrónico de Quesos” (Elektronisk katalog över ostar) och en ”Cartel Digital de Quesos” (Digital plansch över ostar) (2018), som visar ett urval av de 69 mest representativa ostar som framställs och saluförs i Spanien. I båda publikationerna nämns Queso de Burgos.

Utöver de mer sentida hänvisningarna till Queso de Burgos anseende har det hänvisats till produkten många gånger under historiens gång:

Att de ostar som såldes på marknaden i Burgos under 1700-talet var betydelsefulla styrks av att staden hade en ”alcabalero del queso” – en tjänsteman som ansvarade för att ta ut omsättningsskatt på de som kom till marknaden för att sälja sin ost. Detta intygas av olika samtida dokument: i ett, som dateras till den 30 februari 1776, nämns Juan de Juara som den man som ansvarade för att ta ut omsättningsskatt på ost och ull i staden Burgos (Burgos historiska kommunarkiv, historiska sektionen, katalognummer 5032, C2-96/25 och C-83/22). I sin *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* (Geografiskt, statistiskt och historiskt uppslagsverk över Spanien och dess utomeuropeiska territorier) (1845–1850) berättar Pascual Madoz att det anordnas två festivaler i Burgos: i samband med högtidsdagarna för att fira apostlarna Petrus och Jakob, liksom vid tre marknader som anordnas varje vecka, säljer ganska många lantbrukare produkter från sina skördar, t.ex. frukt och bröd, samt lamm och ost från Burgos, som är mycket uppskattade produkter.

Under Isabel II:s styre (1830–1904), när kungen besökte kungen staden 1852, hölls en stor bankett till hans ära. De rätter som presenterades för kungen omfattade *queso de nata* (mjuk gräddost), vilket mycket väl kan vara det som vi i dag kallar för ”Queso de Burgos”. Detta nämns av Felipe Fuente Macho i hans bok *Yantar a lo Burgense* från 1974.

I Angel Muros verk *El Diccionario Gastronómico*, som publicerades 1892, berättar han att följande ostar är välkända: Villalón, Burgos, manchego etc.

Likaså anges i *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* (Uppslagsboken över jordbruk, djurhållning och landsbygdsindustrier) från 1889 att Queso de Burgos är den mest kända osten i centrala Spanien, och här beskrivs även den traditionella framställningsprocessen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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