



C/2024/7552

30.12.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/7552)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾ indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Queso de Burgos«

EU-nr.: BGB-ES-02920 — 18.4.2023

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Queso de Burgos«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.3: Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Queso de Burgos« er en frisk ost fremstillet ved enzymatisk koagulering af frisk, naturlig og pasteuriseret ko- og fåresødmælk, der ikke er presset eller modnet. Osten er klar til konsum, når ostemassen er skåret, drænet og formet.

Der skelnes mellem typerne »Queso de Burgos«, »Queso de Burgos Selecto« og »Queso de Burgos Supremo« afhængigt af, hvor stor en procentdel fåremælk der anvendes. »Queso de Burgos« skal indeholde mellem 5 % og 10 % fåremælk, »Queso de Burgos Selecto« skal indeholde mellem 11 % og 30 % fåremælk, og »Queso de Burgos Supremo« skal indeholde mere end 30 % fåremælk.

Ved afslutningen af fremstillingsprocessen vil osten have følgende egenskaber:

— Morfologiske

Form: cylindrisk eller cylindrisk-konisk. Forholdet mellem diameteren af bunden og højden er mellem 1,1 og 1,5, mens forholdet mellem diameteren af bunden og den øverste overflade er mellem 1 og 1,5.

Vægt: mellem 250 og 2 300 gram.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

— Fysiske og kemiske

Fedtindhold: ikke under 40 % af tørstofindholdet.

Tørstof: mere end 20 % og mindre end 36 %.

Proteinindhold: ikke under 28 % af tørstofindholdet.

— Organoleptiske egenskaber

Udseende: hvid eller svagt gullig i farven, uden skorpe, med glatte overflader, der kan have aftryk fra skimmel eller stof, og et fugtigt udseende.

Udseende ved udskæring: blød, hvid, frisk, fugtig ostemasse, løs konsistens, uden »øjne«, med små huller, hvor ostemassen ikke er helt fast (sådanne huller har intet at gøre med gasdannelse).

Duft: dufter af frisk mælk. Typen »Queso de Burgos« lugter meget svagt af fåremælk, mens typen »Queso de Burgos Selecto« lugter lidt af fåremælk, og typen »Queso de Burgos Supremo« lugter stærkt af fåremælk.

Konsistens: Disse oste har en blød, let kornet eller smøragtig tekstur med en vis elasticitet og klæbrighed. De har en let fed konsistens.

Smag og eftersmag: let mælkeagtig og sødlig smag, der er afledt af den mælk, som osten er fremstillet af, let saltet eller slet ikke saltet, ikke sur eller bitter. Typen »Queso de Burgos« har en meget svag eftersmag af fåremælk, typen »Queso de Burgos Selecto« har en mild eftersmag af fåremælk, og typen »Queso de Burgos Supremo« har en stærk eftersmag af fåremælk.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der er ingen krav til foder.

Al den fåremælk, der anvendes til fremstilling af osten, kommer fra flokke i den selvstyrende region Castilla y León.

Ved produktionens start skal fåremælken have følgende analytiske egenskaber:

— Fedtindhold: min. 6 %

— Proteinindhold: min. 5 %

— Totalindhold af tørstof: min. 17 %

Komælken og fåremælken er fuldfed, ren og frisk, og den indeholder ingen colostrum, forurenende stoffer, konserveringsmidler, antibiotika eller andre produkter, der kan have en negativ indvirkning på fremstillingen eller konserveringen af osten.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionsfasen finder sted inden for det afgrænsede geografiske område, som omfatter alle de kommuner, der udgør provinsen Burgos.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Vareetiketterne for hver registreret virksomhed skal indeholde ordene: »Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos« (»beskyttet geografisk betegnelse Queso de Burgos«).

Produkter, der er bestemt til konsum, skal være forsynet med nummererede sekundære etiketter, der angiver betegnelsen, herunder den pågældende ostetype (»Queso de Burgos«, »Queso de Burgos Selecto« eller »Queso de Burgos Supremo«), som skal anbringes på en sådan måde, at de ikke kan genbruges.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område for produktion af oste, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Queso de Burgos«, består af alle kommuner i provinsen Burgos.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem det geografiske område og produktet »Queso de Burgos« skyldes dets omdømme.

»Queso de Burgos« er en unik ost, da det er den eneste friske ost i Spanien med en geografisk betegnelse. Den er umodnet, har et lavt tørstofindhold, ikke særligt kornet, smøragtig og hvid eller let gullig på ydersiden. Den smager og lugter let af frisk fåremælk og har en traditionel cylindrisk eller cylindrisk-konisk form.

Brugen af fåremælk giver denne ost en mere delikat aroma og smag end andre friske oste, en mere smøragtig konsistens på grund af det højere fedtindhold i fåremælk og et hvidt eller svagt gulligt udseende.

Fåremælk anvendes i den traditionelle »Queso de Burgos«-opskrift, fordi får, der producerer både kød og mælk, opdrættes lokalt på de rigelige græsarealer i det terræn, der er typisk for den selvstyrende region Castilla y León.

Regionen er kendetegnet ved et koldt, tørt og stærkt kontinentalt klima. Vintrene er atlantiske, og somrene er tørre og præget af middelhavsklimaet. Den gennemsnitlige nedbør er på 500 mm og altid under 800 mm om året.

Jorden er ofte kalkholdig og basisk og danner flad landbrugsjord og høje heder, der krydses af mange store og små dale. Dette fremmer væksten af en overflod af aromatiske planter såsom timian, salvie og lavendel. Terrænet er for det meste fladt, hvor det enkelte steder er let kuperet eller bakket, og mellem 600 m og 1 000 m højt. Der dyrkes kornafgrøder, foderbælgplanter og sukkerroer, men også vinstokke, poppelplantager og andre og mindre udbredte afgrøder. Tilsammen skaber disse masser af stubbe, som fårene kan græsse på.

Queso de Burgos har traditionelt været forbundet med områder, der anvendes til produktion af fåremælk, og med en landlig levestil, der er typisk for Duero-flodbækkenet. Ostefremstilling var en ekstra måde at øge husstandsindkomsterne på. Desuden kunne man med ostefremstillingen udnytte mælken bedre, da dens koagulering gav den et par dages længere holdbarhed. På trods af ændringer i landdistrikterne er ost fortsat en vigtig ressource takket være fåreracer, der er ideelt tilpasset miljøet på *meseta* (høje plateauer), input fra landbruget og en topografi, der er præget af tørre stenmure, grænser, højderygge og bakker. Landbrugere, der producerer fåremælk, har produktionssystemer, der indebærer in situ-anvendelse af landbrugsbiprodukter og ubearbejdede arealer, der er fyldt med krat og græs. Disse bedrifter producerer foder af høj kvalitet i de perioder, hvor fårene holdes indenfor, baseret på hvidt kornhalm, korn og hø fremstillet af bælgplanter.

Der er fortsat efterspørgsel efter en mild ost, der smager af frisk mælk (i årenes løb er det blevet almindelig praksis at blande komælk og fåremælk), og folk nyder stadig den konsistens og aroma, der er karakteristisk for Queso de Burgos.

De traditionelle produktionsteknikker, som udelukker udbredte moderne metoder såsom ultrafiltrering, samt det forhold, at der ikke anvendes plantebaserede koaguleringsmidler, og at ostemassen ikke presses, giver osten en friskere smag. Osten har også et karakteristisk, særpræget træk: de små huller i osten, hvor ostemassen ikke har sat sig helt.

Disse særprægede træk, som forbrugerne nyder godt af, har givet osten dens ry og anerkendelse.

Queso de Burgos var allerede opført som en geografisk betegnelse på den liste, der blev offentliggjort i Spaniens statstidende (nr. 18 af 21. januar 1992).

Dens markedsføring i 1950'erne fremgår af artiklen »Quesos frescos españoles« [»friske spanske oste«] i tidsskriftet *Alimentaria* (nr. 194, juli-august 1988), hvori det hedder, at »de mest solgte friske oste på Madrid-markedet for 30 eller 35 år siden, dvs. i og før 1950'erne, var dem fra Burgos og Villalón og gedeoste fra og omkring Sierra de Gredos«.

Af særlig betydning er den videnskabelige artikel »Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas« [»mikrostrukturel karakterisering af Queso de Burgos ved hjælp af forskellige mikroskopiske teknikker«] af I. Hernando, I. Pérez-Munuera og M. A. Lluch (*Food Science and Technology International*, 2000), hvori det hedder: »Queso de Burgos er en frisk ost, der har været kendt og værdsat i Spanien i umindelige tider. Selv om den oprindeligt blev fremstillet af fåremælk, fremstilles den nu hovedsagelig af komælk eller af en blanding af komælk og fåremælk. På trods af denne ændring af råvaren er den produktionsmetode, der har gjort osten til den mest populære traditionelle friske ost i Spanien, blevet opretholdt.

Andre akademiske studier er blevet udført på forskellige universiteter 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« [»forberedelse af koncentrerede mælkesyrebakterier og deres potentielle anvendelse til forbedring af den mikrobiologiske kvalitet af Queso de Burgos«], 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« [»undersøgelse af de vigtigste kemiske og mikrostrukturelle ændringer i Queso de Burgos i løbet af dens holdbarhedsperiode«], Universitat Politècnica de València (1998).

Omdømmet af dette produkt er også bekræftet i pressen og online magasiner:

I artiklen »Las razones y platos que hacen de Burgos el 'mejor destino gastronómico' de España« (»de årsager og retter, der gør Burgos til den »bedste gastronomiske destination« i Spanien«) offentliggjort i den spanske avis *La Razón*, da Burgos blev valgt som den »bedste nationale gastronomiske destination« af læserne i *National Geographic's Travel Awards* i 2023, nævnes Queso de Burgos som en af de retter, »der nyder et mere end fortjent ry i den kulinariske kultur«.

Et andet citat er taget fra artiklen »Seis delicias de Burgos que debes probar« [»seks delikatesser fra Burgos, som du skal prøve«] (2021) i det digitale gastronomitidsskrift *Cocina y Vino*, hvor Queso de Burgos siges at være »[...] et af de mest ikoniske produkter fra hele Castilla y León«.

Det nævnes også i bøgerne *Los Quesos* [»oste«] (Cenzano, 1992) og *El análisis sensorial de los quesos* [»sensorisk analyse af oste«] (Chamorro og Losada, 2002).

Produktets omdømme bekræftes også af, at det optræder i forskellige officielle fødevarekataloger: Landbrugsministeriets *Catálogo de Quesos Españoles* [»katalog over spanske oste«] (1973), ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarers *Catálogo de Quesos de España* [»katalog over oste fra Spanien«] (1990), samme ministeriums *Inventario Español de Productos Tradicionales* [»spansk fortegnelse over traditionelle produkter«] (1996) og regeringen i Castilla y Leóns *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* [»fortegnelse over landbrugsfødevarer af høj kvalitet fra Castilla y León«] (2001).

Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer har også på sit websted et »Catálogo Electrónico de Quesos« [»elektronisk ostekatalog«] og en »Cartel Digital de Quesos« [»digital plakat over oste«] (2018), som viser et udvalg af de 69 mest repræsentative oste, der produceres og markedsføres i Spanien. I begge publikationer nævnes Queso de Burgos.

Ud over de nylige henvisninger til Queso de Burgos' omdømme er produktet blevet nævnt mange gange gennem historien:

Betydningen af den ost, der blev solgt på Burgos-markedet i det 18. århundrede, fremgår af, at byen havde en »alcaballero del queso« — en embedsmand, der var ansvarlig for at opkræve omsætningsafgift af de mennesker, der kom til markedet for at sælge deres ost. Dette bekræftes af forskellige nutidige dokumenter. I e af dem, dateret den 30. februar 1776, nævnes Juan de Juara, som var den mand, der havde til opgave at opkræve omsætningsafgift for ost og uld i byen Burgos (det kommunale historiske arkiv for Burgos, det historiske afsnit, katalognummer 5032, C2-96/25 og C-83/22). I sit *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* [»geografisk, statistisk og historisk ordbog over Spanien og dets oversøiske territorier«] (1845-1850) fortæller Pascual Madoz, at der fejres to festivaler i Burgos: »på Sankt Peters og Sankt Jakobs festdage, og der afholdes desuden tre ugentlige markeder, som alle er velbesøgte af landbrugere, der udbyder deres høstprodukter til salg: frugt, brød... og det meget værdsatte lammekød og ost fra Burgos.«

Under Isabel II's regeringstid (1830-1904), da kongegemalen besøgte byen i 1852, blev der afholdt en stor banket til hans ære. De retter, der blev præsenteret for kongen, inkluderede *queso de nata* (flødeost), som godt kunne være det, vi i dag kalder »Queso de Burgos«, som nævnt af Felipe Fuente Macho i sin bog *Yantar a lo Burgense*, udgivet i 1974.

I Angel Muros værk *El Diccionario Gastronómico*, offentliggjort i 1892, nævnes følgende oste som velkendte: Villalón, Burgos, manchego osv.

På samme måde nævnes det i *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* [»encyklopædisk ordbog over landbrug, husdyrbrug og erhverv i landdistrikterne«], der blev offentliggjort i 1889, at Queso de Burgos »er den mest velkendte ost i det centrale Spanien (...)«, og den traditionelle produktionsproces beskrives derefter.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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