Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/7552

30.12.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/7552)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Queso de Burgos»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-02920 — 18.4.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Queso de Burgos»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Queso de Burgos» είναι ένα νωπό τυρί που παρασκευάζεται με ενζυμική πήξη πλήρους, νωπού και φυσικού, παστεριωμένου, αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος, το οποίο δεν έχει υποστεί συμπίεση ή ωρίμαση. Είναι έτοιμο για κατανάλωση μετά τον τεμαχισμό, την αποστράγγιση και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε τυροκομική μήτρα.

Οι τύποι «Queso de Burgos», «Queso de Burgos Selecto» και «Queso de Burgos Supremo» διακρίνονται ανάλογα με το ποσοστό του χρησιμοποιούμενου πρόβειου γάλακτος. Το «Queso de Burgos» πρέπει να περιέχει πρόβειο γάλα σε ποσοστό μεταξύ 5 % και 10 %, το «Queso de Burgos Selecto» πρέπει να περιέχει πρόβειο γάλα σε ποσοστό μεταξύ 11 % και 30 % και το «Queso de Burgos Supremo» πρέπει να περιέχει πρόβειο γάλα σε ποσοστό άνω του 30 %.

Στο τέλος της διαδικασίας παραγωγής, το τυρί θα έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Μορφολογικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: κυλινδρικό ή κυλινδρικό-κωνικό. Ο λόγος της διαμέτρου της βάσης προς το ύψος κυμαίνεται μεταξύ 1,1 και 1,5, ενώ ο λόγος της διαμέτρου της βάσης προς τη διάμετρο της άνω επιφάνειας κυμαίνεται μεταξύ 1 και 1,5.

Βάρος: από 250 έως 2 300 γραμμάρια.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 40 % επί της ξηράς ουσίας.

Ξηρά ουσία: άνω του 20 % και κάτω του 36 %.

Πρωτεΐνες: τουλάχιστον 28 % επί της ξηράς ουσίας.

— Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Εξωτερική όψη: λευκό ή ελαφρώς κιτρινωπό χρώμα, χωρίς κρούστα, με λείες επιφάνειες που μπορεί να φέρουν εντυπώσεις από τη μήτρα ή από ύφασμα, υγρή όψη.

Εμφάνιση της τομής: μαλακή, λευκή, φρέσκια, υγρή μάζα, χαλαρή στην υφή, χωρίς οπές, παρά μόνο στα σημεία όπου το τυρόπηγμα δεν έχει πήξει πλήρως (οι οπές αυτές είναι μικρού μεγέθους και δεν έχουν καμία σχέση με τον σχηματισμό αερίου).

Άρωμα: οσμές νωπού γάλακτος. Ο τύπος «Queso de Burgos» έχει μια αμυδρή οσμή πρόβειου γάλακτος, ενώ ο τύπος «Queso de Burgos Selecto» έχει ελαφρά οσμή πρόβειου γάλακτος και ο τύπος «Queso de Burgos Supremo» έχει έντονη οσμή πρόβειου γάλακτος.

Υφή: η αίσθηση που αφήνουν στο στόμα αυτά τα τυριά είναι μαλακή, ελαφρώς κοκκώδης ή βουτυρώδης, με κάποια ελαστικότητα και στιλπνότητα. Έχουν ελαφρώς λιπαρή υφή.

Γεύση και επίγευση: ήπια, γαλακτώδης και γλυκιά γεύση που προέρχεται από το γάλα από το οποίο παρασκευάζεται το τυρί, ελαφρώς αλμυρή ή καθόλου αλμυρή, χωρίς οξύτητα ή πικρότητα. Ο τύπος «Queso de Burgos» έχει πολύ ελαφρά επίγευση πρόβειου γάλακτος, ενώ ο τύπος «Queso de Burgos Selecto» έχει ήπια επίγευση πρόβειου γάλακτος και ο τύπος «Queso de Burgos Supremo» έχει έντονη επίγευση πρόβειου γάλακτος.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Δεν υπάρχουν απαιτήσεις σχετικά με τις ζωοτροφές.

Όλο το πρόβειο γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού προέρχεται από κοπάδια της Αυτόνομης Κοινότητας της Καστίλης και Λεόν.

Κατά την έναρξη της διαδικασίας παρασκευής, το πρόβειο γάλα πρέπει να έχει τα εξής αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 6 %

— Πρωτεΐνες: τουλάχιστον 5 %

— Συνολική ξηρά ουσία: τουλάχιστον 17 %

Το αγελαδινό και το πρόβειο γάλα είναι πλήρες, καθαρό και νωπό και δεν περιέχει πρωτόγαλα, προσμείξεις, συντηρητικά, αντιβιοτικά ή οποιοδήποτε προϊόν που θα μπορούσε να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην παραγωγή ή τη διατήρηση του τυριού.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το στάδιο της παραγωγής πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, η οποία περιλαμβάνει όλους τους δήμους της επαρχίας Burgos.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Στις εμπορικές ετικέτες κάθε καταχωρισμένης επιχείρησης αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη: «Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos» («Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Queso de Burgos»).

Τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση πρέπει να φέρουν αριθμημένες συμπληρωματικές ετικέτες που προσδιορίζουν την ονομασία, συμπεριλαμβανομένου του σχετικού τύπου τυριού («Queso de Burgos», «Queso de Burgos Selecto» ή «Queso de Burgos Supremo»), οι οποίες πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή τους.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παραγωγής των τυριών που καλύπτονται από την ΠΓΕ «Queso de Burgos» περιλαμβάνει όλους τους δήμους της επαρχίας Burgos.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος «Queso de Burgos» βασίζεται στη φήμη του.

Το «Queso de Burgos» είναι ένα μοναδικό τυρί και είναι το μόνο νωπό τυρί στην Ισπανία με γεωγραφική ένδειξη. Δεν υφίσταται ωρίμαση, έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία, δεν είναι πολύ κοκκώδες, είναι βουτυρώδες και έχει λευκό ή ελαφρώς κιτρινωπό χρώμα στην εξωτερική του επιφάνεια. Έχει ελαφρά γεύση και οσμή νωπού πρόβειου γάλακτος και έχει παραδοσιακά κυλινδρικό ή κυλινδρικό-κωνικό σχήμα.

Η χρήση πρόβειου γάλακτος προσδίδει στο τυρί αυτό πιο εκλεπτυσμένο άρωμα και γεύση απ᾽ ό,τι άλλα νωπά τυριά, πιο βουτυρώδη σύσταση, λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του πρόβειου γάλακτος, και μια λευκή ή ελαφρώς κιτρινωπή εξωτερική όψη.

Το πρόβειο γάλα χρησιμοποιείται στον παραδοσιακό τύπο «Queso de Burgos», διότι τα πρόβατα που παράγουν τόσο κρέας όσο και γάλα εκτρέφονται τοπικά στους πλούσιους βοσκοτόπους που προσφέρει το ανάγλυφο της Αυτόνομης Κοινότητας της Καστίλης και Λεόν.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ψυχρό, ξηρό και έντονα ηπειρωτικό κλίμα. Οι χειμώνες επηρεάζονται από το κλίμα του Ατλαντικού και τα καλοκαίρια είναι ξηρά και μεσογειακά. Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων είναι 500 mm και, σε κάθε περίπτωση, χαμηλότερο από 800 mm ετησίως.

Το έδαφος είναι συχνά ασβεστολιθικό και βασικό και το ανάγλυφο δημιουργεί επίπεδες γεωργικές εκτάσεις και τυρφώνες σε υψηλό υψόμετρο που διασταυρώνονται με πολυάριθμες μεγάλες και μικρές κοιλάδες. Αυτό ευνοεί την ανάπτυξη άφθονων αρωματικών φυτών όπως θυμάρι, φασκόμηλο και λεβάντα. Το ανάγλυφο είναι ουσιαστικά επίπεδο, ελαφρώς κυματώδες ή λοφώδες, με υψόμετρο μεταξύ 600 και 1 000 m. Στην περιοχή καλλιεργούνται σιτηρά, ψυχανθή για χορτονομές και ζαχαρότευτλα, ενώ απαντώνται και αμπέλια, φυτείες λεύκας και άλλες λιγότερο άφθονες καλλιέργειες. Όλες μαζί, οι καλλιέργειες αυτές δημιουργούν άφθονα υπολείμματα καλλιεργειών στα οποία μπορούν να βόσκουν τα πρόβατα.

Το Queso de Burgos συνδέεται παραδοσιακά με περιοχές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πρόβειου γάλακτος και με ένα είδος σταθερής αγροτικής κτηνοτροφίας που είναι χαρακτηριστική της λεκάνης απορροής του ποταμού Duero. Το τυρί ήταν ένας ακόμη πόρος για την ενίσχυση των εισοδημάτων των νοικοκυριών. Επιπλέον, η τυροκομία κατέστησε δυνατή την πλήρη αξιοποίηση του γάλακτος, δεδομένου ότι η πήξη του επέτρεπε τη διατήρησή του για μερικές ημέρες παραπάνω. Παρά τις αλλαγές που συντελέστηκαν στην αγροτική κοινωνία, το τυρί παραμένει σημαντικός πόρος χάρη στις φυλές προβάτων που προσαρμόζονται απόλυτα στο περιβάλλον της *meseta* (υψίπεδο), τις εισροές που προέρχονται από τη γεωργία και την τοπογραφία που περιλαμβάνει ξερολιθιές, όρια, κορυφογραμμές και λόφους. Οι γεωργοί που παράγουν πρόβειο γάλα διαθέτουν συστήματα παραγωγής που περιλαμβάνουν την επιτόπια χρήση γεωργικών υποπροϊόντων και μη οργωμένων εκτάσεων με θάμνους και χόρτο. Οι εκμεταλλεύσεις αυτές παράγουν υψηλής ποιότητας ζωοτροφές για τις περιόδους κατά τις οποίες τα πρόβατα βρίσκονται σε εσωτερικό χώρο, οι οποίες έχουν ως βάση το λευκό άχυρο σιτηρών, τους σπόρους και το σανό από ψυχανθή.

Εξακολουθεί να υπάρχει ζήτηση για μαλακό τυρί με γεύση νωπού γάλακτος (με την πάροδο των ετών έχει καταστεί συνήθης πρακτική η ανάμειξη αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος) και οι άνθρωποι εξακολουθούν να απολαμβάνουν την υφή και το άρωμα που χαρακτηρίζουν το Queso de Burgos.

Οι παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής, οι οποίες αποκλείουν τις ευρέως χρησιμοποιούμενες σύγχρονες μεθόδους, όπως η υπερδιήθηση, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι δεν χρησιμοποιούνται φυτικά πηκτικά και το τυρόπηγμα δεν υποβάλλεται σε συμπίεση, προσδίδουν στο τυρί πιο δροσερή γεύση. Επιπλέον, χάρη στις παραδοσιακές τεχνικές παραγωγής, το τυρί αποκτά ένα χαρακτηριστικό, διακριτικό γνώρισμα: τις μικρές οπές στα σημεία όπου το τυρόπηγμα δεν έχει πήξει πλήρως.

Σε αυτά τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, τα οποία εκτιμούν οι καταναλωτές, οφείλει το τυρί τη φήμη και την αναγνωρισιμότητά του.

Το Queso de Burgos εμφανιζόταν ήδη ως γεωγραφική ονομασία στον κατάλογο που δημοσιεύθηκε στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως (αριθ. 18 της 21ης Ιανουαρίου 1992).

Η εμπορία του κατά τη δεκαετία του 1950 αποδεικνύεται από το άρθρο «Quesos frescos españoles» («Νωπά ισπανικά τυριά») του περιοδικού *Alimentaria* (τεύχος 194, Ιούλιος-Αύγουστος 1988), το οποίο αναφέρει ότι «τα νωπά τυριά με τις υψηλότερες πωλήσεις στην αγορά της Μαδρίτης πριν από 30 ή 35 χρόνια, δηλαδή τη δεκαετία του 1950 και παλαιότερα, ήταν τα τυριά από το Burgos και το Villalón καθώς και τα κατσικίσια τυριά από την περιοχή Sierra de Gredos και τα περίχωρά της».

Αξίζει να σημειωθεί το επιστημονικό άρθρο «Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas» («Μικροδομικός χαρακτηρισμός του Queso de Burgos με τη χρήση διαφόρων μικροσκοπικών τεχνικών»), των Hernando, I., Pérez-Munuera, I. και Lluch, M. A. (Food Science and Technology International, 2000), στο οποίο αναφέρεται ότι: «Το Queso de Burgos είναι ένα νωπό τυρί που είναι γνωστό και χαίρει εκτίμησης στην Ισπανία από αμνημονεύτων χρόνων. Παρότι αρχικά παρασκευαζόταν από πρόβειο γάλα, πλέον παρασκευάζεται κυρίως από αγελαδινό γάλα ή χρησιμοποιούνται μείγματα αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος. Παρά την εν λόγω αλλαγή της πρώτης ύλης, διατηρείται η μέθοδος παραγωγής που το καθιστά το πιο δημοφιλές παραδοσιακό νωπό τυρί στην Ισπανία».

Έχουν εκπονηθεί και άλλες ακαδημαϊκές μελέτες σε διάφορα πανεπιστήμια της Ισπανίας:

— Chavarri García, F. J., «Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos» («Παρασκευή συμπυκνωμένων γαλακτικών ζυμών και το ενδεχόμενο εφαρμογής τους για τη βελτίωση της μικροβιολογικής ποιότητας του Queso de Burgos»), Πανεπιστήμιο Complutense της Μαδρίτης (1987)·

— Hernando Hernando, M. I., «Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de Burgos durante su vida útil» («Μελέτη των κυριότερων χημικών και μικροδομικών αλλαγών στο Queso de Burgos κατά τη διάρκεια της εμπορικής του ζωής»), Πολυτεχνείο της Βαλένθια (1998).

Η φήμη του προϊόντος αυτού πιστοποιείται επίσης στον Τύπο και σε διαδικτυακά περιοδικά:

Στο άρθρο «Las razones y platos que hacen de Burgos el “mejor destino gastronómico” de España» («Οι λόγοι και τα πιάτα που καθιστούν την πόλη Burgos τον “καλύτερο γαστρονομικό προορισμό” στην Ισπανία»), το οποίο δημοσιεύθηκε στην ισπανική εφημερίδα *La Razón* όταν η πόλη Burgos επιλέχθηκε ως ο «καλύτερος εθνικός γαστρονομικός προορισμός» από τους αναγνώστες στα Ταξιδιωτικά Βραβεία του *National Geographic* του 2023, το Queso de Burgos αναφέρεται ως ένα από τα πιάτα «που επάξια χαίρουν φήμης στη γαστρονομική κουλτούρα».

Σε ένα άλλο απόσπασμα από το άρθρο με τίτλο «Seis delicias de Burgos que debes probar» («Έξι εδέσματα από την πόλη Burgos που πρέπει να δοκιμάσεις») (2021) του ψηφιακού περιοδικού γαστρονομίας *Cocina y Vino*, το Queso de Burgos αναφέρεται ότι είναι «[...] ένα από τα πιο εμβληματικά προϊόντα σε όλη την κοινότητα της Καστίλης και Λεόν».

Αναφορά στο τυρί εντοπίζεται επίσης στα βιβλία *Los Quesos* («Τυριά») (Cenzano, 1992) και *El análisis sensorial de los quesos* («Η αισθητηριακή ανάλυση των τυριών») (Chamorro and Losada, 2002).

Η φήμη του προϊόντος πιστοποιείται επίσης από τη συμπερίληψή του σε διάφορους επίσημους καταλόγους τροφίμων: στο *Catálogo de Quesos Españoles* («Κατάλογος ισπανικών τυριών») (1973) του Υπουργείου Γεωργίας, στο *Catálogo de Quesos de España* («Κατάλογος τυριών της Ισπανίας») (1990) του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων, στο *Inventario Español de Productos Tradicionales* («Ισπανικός κατάλογος παραδοσιακών προϊόντων») (1996) του ίδιου υπουργείου και στο *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* («Κατάλογος ποιοτικών αγροδιατροφικών προϊόντων από την Καστίλη και Λεόν») (2001) της κυβέρνησης της Καστίλης και Λεόν.

Το Υπουργείο Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων διαθέτει επίσης στον ιστότοπό του το «Catálogo Electrónico de Quesos» («Ηλεκτρονικός κατάλογος τυριών») και το «Cartel Digital de Quesos» («Ψηφιακή αφίσα τυριών) (2018), το οποίο απεικονίζει ένα δείγμα των 69 πιο αντιπροσωπευτικών τυριών που παράγονται και διατίθενται στο εμπόριο στην Ισπανία. Και οι δύο εκδόσεις αναφέρουν το Queso de Burgos.

Εκτός από τις πρόσφατες αναφορές στη φήμη του Queso de Burgos, ιστορικά έχουν καταγραφεί πολλές αναφορές στο προϊόν:

Η σημασία των τυριών που πωλούνταν στην αγορά της πόλης Burgos τον 18ο αιώνα καταδεικνύεται από το γεγονός ότι η πόλη διέθετε «alcabalero del queso» — έναν υπάλληλο που ήταν υπεύθυνος για την επιβολή φόρου επί των πωλήσεων στα άτομα που εισέρχονταν στην αγορά για να πωλήσουν το τυρί τους. Αυτό επιβεβαιώνεται σε διάφορα έγγραφα εκείνης της εποχής· στο πρώτο, με ημερομηνία 30 Φεβρουαρίου 1776, αναφέρεται ο Juan de Juara, ο οποίος είναι επιφορτισμένος με την επιβολή φόρου επί των πωλήσεων τυριού και μαλλιού στην πόλη Burgos (Δημοτικό Ιστορικό Αρχείο της πόλης Burgos, Ιστορικό Τμήμα, αριθ. καταλόγου 5032, C2-96/25 και C-83/22). Στο έργο του με τίτλο *Diccionario Geográfico-estadístico-histórico de España y sus Posesiones de Ultramar* («Γεωγραφικό, στατιστικό και ιστορικό λεξικό της Ισπανίας και των υπερπόντιων εδαφών της») (1845-1850), ο Pascual Madoz αναφέρει ότι στην πόλη Burgos υπάρχουν δύο πανηγύρεις: «κατά την εορτή του Αγίου Πέτρου και του Αγίου Ιακώβου, καθώς και τρεις εβδομαδιαίες αγορές, στις οποίες συμμετέχουν σε μεγάλο βαθμό γεωργοί που προσφέρουν προς πώληση τα προϊόντα της συγκομιδής τους: φρούτα, ψωμί... καθώς και το αρνί και το τυρί από την πόλη Burgos που χαίρουν τόσο ευρείας εκτίμησης».

Κατά τη διάρκεια της βασιλείας της Ισαβέλλας Β' (1830-1904), όταν η σύζυγος του βασιλιά επισκέφθηκε την πόλη το 1852, δόθηκε προς τιμήν του βασιλιά ένα μεγάλο τιμητικό δείπνο. Τα πιάτα που παρουσιάστηκαν στον βασιλιά περιλάμβαναν το *queso de nata* (κρεμώδες τυρί), το οποίο μπορεί κάλλιστα να είναι αυτό που ονομάζουμε σήμερα «Queso de Burgos», όπως αναφέρει ο Felipe Fuente Macho στο βιβλίο του *Yantar a lo Burgense*, που δημοσιεύθηκε το 1974.

Το έργο *El Diccionario Gastronómico* («Το λεξικό γαστρονομίας») του Angel Muro, που δημοσιεύθηκε το 1892, αναφέρει ως ευρέως γνωστά τα ακόλουθα τυριά: Villalón, Burgos, manchego κ.λπ.

Ομοίως, στο *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales* [«Εγκυκλοπαιδικό Λεξικό Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Αγροτικών Βιομηχανικών»], που δημοσιεύθηκε το 1889, αναφέρεται ότι το *Queso de Burgos* «είναι το πιο ευρέως γνωστό τυρί στην κεντρική Ισπανία (...)» και περιγράφεται η παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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