C/2025/3571

3.7.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3571)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Morcilla de Burgos“

PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Morcilla de Burgos“

2. **Вид на географското означение**

☐ защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Испания

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) [Институт по селскостопански технологии на Кастиля и Леон]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обосновка на причините, поради които изменението попада в обхвата на определението за стандартно изменение, предвидено в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143:

Изменението е стандартно по смисъла на член 24, параграфи 3 и 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г., тъй като то не променя наименованието или използването на наименованието на защитеното географско указание, не поражда риск от обезсилване на връзката, нито води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Изменение на дела на съставките, използвани при приготвянето на продукта*

Изменението се отнася до раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Коригира се процентното съдържание на съставките, използвани при приготвянето на „Morcilla de Burgos“:

— лук от сорта Horcal: променя се от „повече от 35 %“ на „над 30 %“;

— ориз: променя се от „между 15 и 30 %“ на „от 10 % до 40 %“;

— кръв: променя се от „повече от 12 %“ на „над 9 %“;

— свинска мас: променя се от „между 10 и 22 %“ на „от 10 % до 25 %“.

С цел увеличаване на процентното съдържание на мазнини в рецептата, така че характеристиките на продукта да бъдат адаптирани към начините, по които е необходимо той да бъде представен на пазара, в посочения параметър бяха нанесени незначителни корекции, като същевременно се коригира процентното съдържание на другите съставки в рецептата, без това да води до изменение в органолептичните характеристики, определени в продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменение на диаметъра, дължината и външния цвят на кървавицата*

Изменението се отнася до раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация и до точка 3.2 от единния документ.

Максималният диаметър на кървавицата се увеличава на 150 mm, тъй като естествената обвивка от сляпо черво е неравномерна и се характеризира с големи различия във формата и диаметъра. Диаметърът на продукта, посочен в сегашната продуктова спецификация, варира от 30 до 100 mm. Макар проведеното проучване да показва, че много от получените данни са в съответствие с тези размери, в някои случаи диаметърът на кървавицата достига до над 140 mm. Същевременно се предвижда леко разширяване на диапазона на дължината на продукта, като целта е той да бъде адаптиран към пазарното търсене. Във връзка с това е установено, че увеличаването на диаметъра на продукта и изменението на неговата дължина не оказват влияние върху останалите му характеристики, посочени в продуктовата спецификация.

Също така неправилната му форма не съответства изцяло на определението за цилиндрична форма, поради което съответното описание в продуктовата спецификация се заличава. Новият текст гласи:

„Готовият продукт „Morcilla de Burgos“ се оформя в зависимост от формата на използваната естествена или изкуствена обвивка, като диаметърът му трябва да е между 30 mm и 150 mm, а дължината — между 100 и 400 mm.“

Описанието на външните характеристики на продукта се адаптира, като се разширява гамата на външните цветове, тъй като цветът на кървавицата в естествена обвивка може да бъде по-светъл и да са налице белезникави, жълтеникави и/или сивкави нюанси.

Външният цвят на кървавицата варира от кафяв до тъмнокафяв, почти черен, като е възможно наличието на белезникави, жълтеникави и/или сивкави нюанси. По естествената или изкуствената обвивка на „Morcilla de Burgos“ не трябва да има цепнатини, разрези или видима плесен. На допир консистенцията трябва да е твърда и компактна.

Изменението засяга единния документ.

3. *Промяна в стойностите на pH*

Изменя се буква д) — „Физикохимични свойства на готовия продукт“ в раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация, както и точка 3.2 от единния документ.

Долната граница на pH се намалява с две десети — от 6 на 5,8. Това изменение е наложено от въздействието на лука от сорта Horcal върху посочената стойност. Според специализираната литература по-високото съдържание на лук от този сорт обуславя по-ниски стойности на pH, поради което стойностите на pH в кървавиците с високо съдържание на лук от сорта Horcal обикновено са по-ниски. От това следва, че стойността на pH при кървавиците, приготвени с повече лук, може да е по-малка от 6.

Изменението засяга единния документ.

4. *Промяна в съдържанието на влага*

Изменя се буква д) — „Физикохимични свойства на готовия продукт“ в раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация, както и точка 3.2 от единния документ.

Настоящият диапазон от 54—67 % влага се изменя с цел закръгляване на стойностите до 50—70 %. Тези стойности зависят в голяма степен от процентното съдържание на лук в рецептата, което може да доведе до увеличаване или намаляване на съдържанието на влага в крайния продукт.

Изменението засяга единния документ.

5. *Промяна в съдържанието на мазнини*

Изменя се буква д) — „Физикохимични свойства на готовия продукт“ в раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация, както и точка 3.2 от единния документ.

Изменя се процентното съдържание на мазнините в състава на крайния продукт, като то се увеличава от 15—25 % на 15—40 % в сухото вещество. Методът на влагане на мазнините при производството на продукта (топена мазнина или прясна мазнина на парчета), нееднаквите аналитични методи на различните акредитирани лаборатории и лекото увеличение на процентното съдържание на мазнини в рецептата (10—25 %) обуславят необходимостта от по-широк диапазон на процентното съдържание на мазнини в крайния продукт в сравнение със сегашните стойности.

Беше проведено изследване, което установи, че съдържанието на мазнини в кървавиците, приготвени съгласно настоящата рецепта в продуктовата спецификация (мазнини между 10 % и 22 %), може да достигне стойности от 15—40 % в сухото вещество. Наред с това лекото увеличение от 3 % при мазнините — от сегашните 22 % на 25 %, ще доведе до процентно съдържание на мазнини в крайния продукт, близко до предложените в настоящото заявление за изменение 40 %. При проучването също така беше установено, че тази промяна не се отразява върху качеството на крайния продукт.

Изменението засяга единния документ.

6. *Изменение в общото съдържание на захар и влакнини*

Изменя се буква д) — „Физикохимични свойства на готовия продукт“ в раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация, както и точка 3.2 от единния документ.

Минималните стойности на захарта и влакнините са леко намалени в резултат на коригирането на минималното съдържание на лук от 35 на 30 %. Това се дължи на факта, че процентното съдържание на лук, използвано при приготвянето на „Morcilla de Burgos“, оказва пряко влияние върху общото съдържание на захари и хранителни влакнини — по-ниският процент на използвания лук води до по-ниско съдържание на захари и влакнини в крайния продукт. От друга страна, в специализираната литература се посочва, че през периода на съхранение при охлаждане качеството на лука се понижава, което води до спад в общото съдържание на захари. Съответно съдържанието на захари трябва да бъде намалено, тъй като неговото понижаване в сравнение със стойността в началото на всеки сезон е възможно следствие от съхраняването на лука.

Изменението засяга единния документ.

7. *Промяна в начина на представяне*

Изменя се буква д) — „Физикохимични свойства на готовия продукт“ в раздела „Описание на продукта“ от продуктовата спецификация, както и точка 3.2 от единния документ.

Начинът на представяне се актуализира, като се заличава описанието на „резените“ с цел текстът да се приведе в съответствие с терминологията, която обикновено се използва за този вид продукти. Представянето под формата на порции остава в сила. Също така се включва по-ясен текст по отношение на задължителното опаковане на порциите и възможността за представяне без обвивка само в тази форма.

Изменението засяга единния документ.

8. *Изменение в метода на производство*

Изменят се разделът „Метод на производство“ от продуктовата спецификация и точки 3.2, 3.3 и 3.4 от единния документ.

— Суровини

В текста относно суровините, използвани при приготвянето на „Morcilla de Burgos“, се въвеждат следните изменения:

Ориз

В буква б) освен категория „екстра качество“ се включва категория „първо качество“ на ориза, използван за приготвянето на кървавицата. От описанието се заличават думите „с малки зърна“, тъй като разрешените сортове ориз се определят и като сортове с малки, средни или кръгли зърна, като всеки от тях има отделни характеристики.

Свинска мас

В буква в) се заличават думите „под 4 °C“, тъй като максималната температура на охлаждане за тази суровина вече е регламентирана от действащите санитарни разпоредби.

Обвивка

Във всички раздели на продуктовата спецификация думата „обвивка“ се заменя с думите „естествена или изкуствена обвивка“.

Понятието „обвивка“, което в предишното законодателство (Заповед от 7 февруари 1980 г.) беше използвано за обозначаване както на естествени, така и на изкуствени обвивки, се адаптира към действащото законодателство (Кралски указ 474/2014 от 13 юни 2014 г.), в което е предвидено разграничение между естествените и изкуствените обвивки.

— Приготвяне на „Morcilla de Burgos“

Минималната температура на топлинната обработка се намалява от 90 °C на 85 °C.

Топлинната обработка, извършвана от различните производители, може да варира по отношение на комбинациите от продължителност и температура. Поради това — от гледна точка на санитарните изисквания и с оглед на качеството — се разрешава продуктът да се подлага на топлинна обработка при малко по-ниска температура със съответното адаптиране на продължителността.

Изменението засяга единния документ.

9. *Изменение на формулировката на раздела „Етикетиране“*

Изменението се отнася до раздела „Етикетиране“ от продуктовата спецификация и до точка 3.6 от единния документ.

В допълнение към обозначенията, които трябва да фигурират върху етикета, е добавено изискването за поставяне на символа на ЕС за ЗГУ. Текстът на този раздел се редактира с цел подобряване на формулировката.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Morcilla de Burgos“

ЕС №: PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование (на ЗНП или ЗГУ)**

„Morcilla de Burgos“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на базата на тези продукти

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

1601 — Колбаси и подобни продукти от месо, карантии, кръв или насекоми; приготвени храни на базата на тези продукти

1601 00 99 — Други

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Morcilla de Burgos“ е месен продукт, получен чрез натъпкване на смес в обвивка и последваща топлинна обработка. Продуктът се приготвя от следните основни съставки: лук от сорта Horcal, свинска мас, ориз, кръв, подправки и сол.

Процентното съдържание на отделните съставки в „Morcilla de Burgos“ е, както следва:

— лук от сорта Horcal: над 30 %

— ориз: от 10 % до 40 % — кръв: над 9 %

— свинска мас: от 10 % до 25 %

Готовият продукт „Morcilla de Burgos“ трябва да притежава следните морфологични и органолептични характеристики:

а) Форма и външен вид:

Готовият продукт „Morcilla de Burgos“ се оформя в зависимост от формата на използваната естествена или изкуствена обвивка, като диаметърът му трябва да е между 30 mm и 150 mm, а дължината — между 100 и 400 mm. Краищата са прибрани със скоба или завързани с връв, като във втория случай връзката се оставя достатъчно дълга, за да се позволи окачването и сушенето на кървавицата.

Външният цвят на кървавицата варира от кафяв до тъмнокафяв, почти черен, като е възможно наличието на белезникави, жълтеникави и/или сивкави нюанси. По естествената или изкуствената обвивка на „Morcilla de Burgos“ не трябва да има цепнатини, разрези или видима плесен. На допир консистенцията трябва да е твърда и компактна.

б) Цвят и вид на разрезната повърхност

По-голямата част от разрезната повърхност трябва да е изпъстрена с бели точици, дължащи се на наличието на ориз; разпределението на съставките трябва да е равномерно, като понякога се забелязват малки късчета свинска мас. Цветът на сместа зависи от допустимите вариации в състава ѝ, като основният цвят винаги е кафяв с различни нюанси.

в) Консистенция

Консистенцията на кървавицата е ронлива, с осезаемо присъствие на лук и цели зърна ориз, които не бива да са твърди. Леко усещане за маслености.

г) Аромат и вкус

Трябва да се усещат ароматът и вкусът на лука и на използваните подправки.

д) Физикохимични свойства на готовия продукт:

— pH: 5,8—7

— съдържание на влага: 50—70 %

— съдържание на мазнини: 15—40 % в сухото вещество

— общо захари: ≥ 2,7 % в сухото вещество

— влакнини: ≥ 2,4 % в сухото вещество

— съдържание на сол: 0,5—2 %

„Morcilla de Burgos“ може да се предлага на пазара цяла или на порции. Порциите могат да се предлагат с естествена обвивка или без нея, или с изкуствена обвивка, при условие че са опаковани.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Не е посочено никакво изискване.

Лук от сорта Horcal (*Allium cepa* L) — местен сорт лук със следните характеристики: сплесната сферична форма, диаметър от поне 80 mm, тегло над 100 g, с кафява кожа и с вътрешност, чийто цвят варира от бял до светъл зеленикаво-жълт.

Оризът е сух, пълнозърнест, тип „японика“ — от сортовете Bahía или Bomba, категория „екстра качество“ или „първо качество“, който се съхранява при подходящи хигиенни условия. Оризът може да е предварително сварен.

Свинска мас — трябва да се съхранява замразена или охладена.

Кръв от овце, крави или свине.

Сол — натриев хлорид за хранителни цели.

Подправки — основната подправка трябва да е черният пипер. По избор могат да се използват червен пипер, риган, кимион, карамфил, чесън, канела, ким, магданоз и анасон. Тези подправки се съхраняват при подходящи условия в суха среда до момента на тяхното използване.

Естествена или изкуствена обвивка — трябва да е чиста, добре запазена и обработена по подходящ начин.

— Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи в подготовката и производството на „Morcilla de Burgos“ трябва да се осъществят в района, включително:

— подготовка на маста и на лука,

— смесване на съставките,

— натъпкване на сместа в естествена или изкуствена обвивка,

— топлинна обработка и сушене на кървавицата.

3.4. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Необходимо е кървавицата да се разфасова в географския район, тъй като нарязването на порции трябва да се извършва непосредствено след охлаждането, за да се избегне промяна в нейната форма и получаването на разнородни порции.

3.5. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Всички предлагани за консумация разфасовки и/или опаковки „Morcilla de Burgos“ трябва да носят гаранционен печат, съдържащ най-малко логото на ЗГУ, включително думите „защитено географско указание“ и „Morcilla de Burgos“, символа на ЕС за ЗГУ и идентификационния номер. Печатът за гаранция трябва да бъде поставен по такъв начин, че да не може да се използва повторно.

Лого на ЗГУ „Morcilla de Burgos“:



4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район обхваща провинция Бургос в нейната цялост.

5. **Връзка с географския район**

Репутацията на „Morcilla de Burgos“ е едно от доказателствата за връзката на продукта с географския район.

Налице са малко писмени сведения за „Morcilla de Burgos“, тъй като в продължение на много столетия клането на животните и нейното приготвяне са се извършвали в домашни условия и различните рецепти са се предавали устно от поколение на поколение. Сведенията стават по-многобройни от втората половина на XX век, когато се възобновява интересът към регионалните специалитети и се публикуват множество книги в областта на кулинарията, в които се споменава този продукт с цел неговото съхраняване и популяризиране.

В течение на векове клането на свине в Бургос се е извършвало през зимата. Тази дълбоко вкоренена семейна традиция се е практикувала в домашни условия. Продуктите от клането на свинете включвали прясно месо и вкусни колбаси, с които семействата се изхранвали през останалата част от годината. Специално място сред тях заемал продуктът „Morcilla de Burgos“, при чието приготвяне се използвали кръв, мас и черва от свине.

Първите писмени сведения за „Morcilla de Burgos“ датират от 1928 г., когато известният по това време испански ветеринарен лекар Cesáreo Sanz Egaña говори за „кървавица с мляно месо, приготвяна в селата на [провинция] Бургос, за която е характерно съдържание на голямо количество лук, както и ориз, кръв, мас и подправки като черен и червен пипер и анасон“. Фактът, че Sanz Egaña споменава продукта в технически наръчник, показва, че към този момент продуктът вече е придобил заслужена известност и престиж. „Morcilla de Burgos“ води началото си от периода малко след появата на ориза в региона на Бургос. През XV век Бургос — поради стратегическото му местоположение в Испания — става един от най-активните търговски центрове, което улеснява навлизането на ориз от Валенсия. Смята се, че оризът е бил включен в „Morcilla de Burgos“ в отговор на необходимостта от увеличаване на производството, удължаване на трайността на продукта и за да придобие той по-твърда и по-приятна консистенция.

В общинските архиви на Бургос се пази първото заявление за разрешение за продажба на „Morcilla de Burgos“, което датира от 1908 г. Броят на заявленията нараства от 50-те и 60-те години на XX век нататък.

През втората половина на XX век в резултат от подобряването на транспорта на стоки и увеличената миграция на селско население към промишлените райони „Morcilla de Burgos“ излиза извън границите на провинцията и нейната слава се разпространява в цяла Испания. Тя се споменава все по-често — особено в пътеводители и готварски книги, с което се утвърждава като един от типичните за провинцията специалитети. Посочените публикации включват:

— Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene [Енциклопедия на месото: производство, търговия, промишленост, хигиена], Ed. Espasa Calpe, Madrid, Sanz Egaña, C., 1948.

— El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa. Libro de Gastronomía de Castilla y León [Антропологичен контекст на кухнята на Кастиля и Леон], Junta de Castilla y León. Valladolid. Jiménez Lozano, 1987.

— Embutidos (Alimentos de España) [Колбаси (Храни от Испания)], El País Aguilar, Madrid, Arrate, B., 1992.

— Cocina y gastronomía de Castilla y León [Кухня и гастрономия на Кастиля и Леон], Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, S., 1995.

— Libro práctico de la chacinería en casa [Практическо ръководство за производство на наденици в домашни условия], Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.

— Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012 [Съвременната кухня на Бургос – готвачи, ресторанти и занаятчии в Бургос, 2011—2012 г.], Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Струва си да изтъкнем това, което Díaz Yubero (1998) казва за продукта в труда си „Sabores de España“ [Вкусовете на Испания]: „...кървавицата е обикновена, но невероятно богата във вкусово отношение наденица. Най-добрите кървавици в Испания се правят в Бургос от свинска кръв“.

Приготвянето на „Morcilla de Burgos“ исторически се свързва с клането на свине в домашни условия. Нейното производство в промишлени условия започва през XX век, като се използват традиционни методи и се спазват рецептите, предавани от поколение на поколение. Това не довежда до спад в качеството — напротив, случва се точно обратното, тъй като продуктът е подложен на проверки за хигиена, които гарантират оптимални условия за неговото консумиране. Благодарение на механизирането на процеса на производство кръвта се доставя от одобрени кланици.

В повечето кланици в провинция Бургос се извършва клане на различни видове животни, като кръвта на различните животни не се отделя, така че при производството на „Morcilla de Burgos“ може да се използва кръв от свине, овце или крави, без това да се отразява по какъвто и да е начин на качеството на крайния продукт.

„Morcilla de Burgos“ притежава специфични характеристики, които я отличават от кървавиците, произвеждани в други части на Испания, и които се дължат на използвания лук от сорта Horcal. Съгласно устната традиция относно клането на животните, която се предава от поколение на поколение и в много селища е жива и до днес, най-подходящият лук за приготвяне на кървавица е регионалният сорт Horcal, наричан още *matancera* (касапски) или *de matanza* (кланичен) поради близката му връзка с тази дейност, тъй като той се събира през есента и в началото на зимата, когато е и периодът на клане на животните. Този сорт лук традиционно се отглежда в долините на основните реки, преминаващи през провинция Бургос: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza и Duero, както и в по-изолирани райони като басейна на Ebro.

Сортът е описан от José López y Camuñas (1854 г.) и Sanz Egaña (1948, 1949 г.) във връзка с производството на кървавица. José López y Camuñas — автор на множество книги с рецепти, посочва, че за направата на кървавица с лук „се нарязват на ситно няколко сладки луковици от сорта Horcal, поставят се в бял месал и се оставят да се изцедят за една нощ. Малко преди приготвянето на кървавицата лукът се сварява в подсолена вода заедно с месала и се изцежда за малко.“

Този сорт лук се използва при приготвянето на „Morcilla de Burgos“, тъй като е сладък, реже се лесно и е с високо съдържание на влакнини и вода (почти 92 %), както и заради способността му да задържа влага. Освен това, тъй като лукът Horcal е бял, той се забелязва по-малко в готовия продукт в сравнение с други сортове.

Количеството на лука в „Morcilla de Burgos“ има пряко отражение върху физикохимичните свойства на продукта — например pH, общо съдържание на захари и хранителни влакнини, като същевременно влияе на броя и интензитета на летливите вещества, и по-специално на серните съединения, които придават на кървавицата нейния характерен аромат и пикантен вкус, отличаващи я от другите съдържащи ориз кървавици, приготвяни в Испания.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html