C/2025/3571

3.7.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/3571)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Morcilla de Burgos“

PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

1. **Název produktu**

„Morcilla de Burgos“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Španělsko

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Zemědělský technologický institut autonomní oblasti Kastilie a León) (ITACYL)

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, proč změna (změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143

Jedná se o „standardní změnu“ ve smyslu čl. 24 odst. 3 a 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024, neboť provedené změny nezahrnují změnu v názvu chráněného zeměpisného označení nebo v jeho používání neexistuje riziko, že bude v jejich důsledku narušena souvislost, ani tyto změny nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

1. *Změny v poměru jednotlivých složek produktu*

Změny oddílu „Popis produktu“ specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Poměry jednotlivých složek v produktu „Morcilla de Burgos“ byly upraveny takto:

— cibule odrůdy „Horcal“: z „více než 35 %“ na „více než 30 %“,

— rýže: z „15 až 30 %“ na „10 až 40 %“,

— krev: z „více než 12 %“ na „více než 9 %“,

— sádlo nebo lůj: z „10 až 22 %“ na „10 až 25 %“.

Za účelem zvýšení podílu tuku v receptuře, a tedy i přizpůsobení vlastností produktu způsobům obchodní úpravy požadovaným na trhu byl tento parametr mírně upraven, což s sebou nese související úpravu procentuálního zastoupení ostatních složek v receptuře. To se podstatně nemění a neznamená ani žádné změny organoleptických vlastností stanovených ve specifikaci produktu.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

2. *Změna průměru, délky a vnější barvy jelítka*

Změny oddílu „Popis produktu“ specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Maximální průměr jelítka byl zvětšen na 150 mm vzhledem k tomu, že přírodní vepřové střívko je nepravidelné a vykazuje značnou variabilitu tvaru a průměru. V současné specifikaci produktu je uveden průměr výrobku v rozmezí od 30 mm do 100 mm. Většina údajů získaných v rámci provedené studie spadá do těchto mezí; nicméně některé kousky jelítka měly průměr větší než 140 mm. Z důvodu poptávky na trhu byl mírně rozšířen i rozsah délky jelítka. V tomto ohledu bylo prokázáno, že zvětšení průměru produktu a změny jeho délky nemají žádný vliv na ostatní vlastnosti produktu stanovené ve specifikaci produktu.

Ani jeho nepravidelný tvar neodpovídá definici válce; z tohoto důvodu byl vypuštěn tento popis ze specifikace produktu, která nyní zní takto:

Jelítko „Morcilla de Burgos“ má po zpracování tvar, který závisí na tvaru použitého přírodního nebo umělého střívka, průměr od 30 do 150 mm a délku od 100 do 400 mm.

Popis vnějších vlastností výrobku byl změněn tak, aby zahrnoval širší škálu vnějších barev, protože v případě jelítek plněných do přírodních střívek může být barva mnohem světlejší, až do světle bělavých, nažloutlých a/nebo našedlých odstínů.

Jeho vnější barva se pohybuje od hnědé po tmavě hnědou, téměř černou, případně se světle bělavými, nažloutlými a/nebo šedavými odstíny. Jelítko „Morcilla de Burgos“ není popraskané, v přírodním nebo umělém střívku nejsou žádné trhliny ani viditelné plísně. Konzistence je pevná a na dotyk kompaktní.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

3. *Změna hodnoty pH*

Změny části e) „fyzikálně-chemické parametry konečného produktu“ oddílu „Popis produktu“ specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Spodní hranice rozsahu hodnoty pH byla snížena o několik desetin z 6 na 5,8. Důvodem této změny je vliv odrůdy cibule „Horcal“ na tuto hodnotu. Podle literatury vyšší podíl cibule odrůdy „Horcal“ ve složkách koreluje s nižšími hodnotami pH; proto mají jelítka s vyšším podílem cibule odrůdy „Horcal“ ve složkách obvykle nižší pH. Jelítka vyrobená z vyššího podílu cibule tedy mohou mít pH nižší než 6.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

4. *Změna vlhkosti*

Změny části e) „fyzikálně-chemické parametry konečného produktu“ oddílu „Popis produktu“ specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Stávající rozmezí vlhkosti 54–67 % bylo změněno zaokrouhlením hodnot na 50–70 %; to do značné míry závisí na procentuálním podílu cibule v receptuře, který může zvýšit nebo snížit vlhkost v konečném produktu.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

5. *Změna obsahu tuku*

Změny části e) „fyzikálně-chemické parametry konečného produktu“ oddílu „Popis produktu“ specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Bylo změněno procento tuku ve složení konečného produktu. Jeho podíl v sušině se změnil z 15–25 % na 15–40 %. Forma, v níž je tuk do produktu přidáván (vyškvařený tuk nebo kousky čerstvého tuku), variabilita nejistoty související s analytickými metodami v různých akreditovaných laboratořích a mírné zvýšení procenta tuku v receptuře (10–25 %) znamená, že procentní rozmezí tuku v konečném produktu musí být širší, než je v současnosti stanoveno.

Provedená studie zjistila, že jelítka vyrobená podle současné receptury uvedené ve specifikaci produktu (s obsahem tuku 10 až 22 %) mohou dosáhnout obsahu tuku (vyjádřeného jako podíl v sušině) 15–40 %. Kromě toho mírné (3 %) zvýšení podílu tuku ze současných 22 na 25 % svědčí pro podíl tuku v konečném produktu blížící se 40 %, jak je navrženo v současné žádosti o změnu. Uvedená studie rovněž potvrzuje, že kvalita konečného produktu není ovlivněna.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

6. *Změna celkového obsahu cukrů a vlákniny*

Změny části e) „fyzikálně-chemické parametry konečného produktu“ oddílu „Popis produktu“ specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

V důsledku změny minimálního obsahu cibule z 35 na 30 % byly mírně sníženy minimální hodnoty cukrů a vlákniny. To je dáno skutečností, že procento, které v jelítku „Morcilla de Burgos“ tvoří cibule, má přímý vliv na celkový obsah cukrů a celkový obsah vlákniny: čím nižší je procento použité cibule, tím nižší je obsah cukrů a vlákniny v konečném produktu. Podle literatury se navíc kvalita cibule při skladování v chladu snižuje, což doprovází snížení celkového obsahu cukrů. Tato skutečnost je důvodem k úpravě obsahu cukrů směrem dolů vzhledem ke snížení obsahu cukrů, k němuž může dojít během skladování cibule, v porovnání s obsahem cukrů krátce po sklizni.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

7. *Změna způsobu obchodní úpravy produktu*

Změny části e) „fyzikálně-chemické parametry konečného produktu“ oddílu „Popis produktu“ specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Způsob obchodní úpravy produktu byl aktualizován vypuštěním popisu „plátků“, aby text odpovídal terminologii obvykle používané pro tento typ produktu, a ponecháním úpravy na „kousky“. Znění bylo rovněž upřesněno, pokud jde o povinnost balit kousky produktu a možnost prodávat produkt bez střívka pouze v této konkrétní úpravě.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

8. *Změna metody produkce*

Změna oddílu „Metoda produkce“ specifikace produktu a bodů 3.2, 3.3 a 3.4 jednotného dokumentu.

— Suroviny

Byly provedeny následující změny týkající se surovin používaných při výrobě jelítka „Morcilla de Burgos“:

Rýže

V písmenu b) byla kromě třídy „extra“ zařazena třída „primera“ [třída I], kterou lze použít při výrobě jelítka. Popisný výraz „krátkozrnný“ byl vypuštěn, protože povolené odrůdy jsou definovány také jako „krátkozrnné“, „střednězrnné“ a „kulaté“; každá odrůda má navíc své specifické vlastnosti.

Sádlo nebo lůj

V písmenu c) byla vypuštěna slova „... nižší než 4 °C“, protože maximální teplota chlazení této suroviny je již upravena stávajícími hygienickými předpisy.

Střívko

Ve všech pododdílech specifikace produktu bylo slovo „střívko“ nahrazeno slovy „přírodní nebo umělé střívko“.

Označení „střívko“*(tripa)*, které se v předchozí vyhlášce (vyhláška ze dne 7. února 1980) používalo pro označení přírodního i umělého střívka, bylo upraveno podle platných právních předpisů (královský dekret 474/2014 ze dne 13. června 2014), které rozlišují mezi přírodním střívkem *(tripa natural)* a umělým střívkem *(envoltura artificial)*.

— Výroba jelítka „Morcilla de Burgos“

Maximální teplota tepelné úpravy se mění z 90 °C na 85 °C.

Použité tepelné zpracování se může u různých výrobců lišit, pokud jde o kombinaci časů a teplot; ze zdravotního hlediska a z hlediska kvality produktu je přijatelné vařit jelítka při mírně nižší teplotě a odpovídajícím způsobem upravit dobu vaření.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

9. *Změna znění oddílu „Označování“*

Změny oddílu „Označování“ specifikace produktu a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

K informacím, které musí být uvedeny na etiketě, se doplňuje povinnost zahrnout symbol chráněného zeměpisného označení EU. Znění tohoto oddílu bylo upřesněno.

Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Morcilla de Burgos“

EU č.: PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) (CHOP nebo CHZO)**

„Morcilla de Burgos“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB NEBO KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH, NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB NEBO KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH, NEBO HMYZU

1601 – Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů, krve nebo hmyzu; potravinové přípravky na bázi těchto výrobků

1601 00 99 – Ostatní

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Jelítko „Morcilla de Burgos“ je masný výrobek, který se získává plněním do střívek a následným vařením. Vyrábí se z těchto základních složek: cibule odrůdy Horcal, sádla nebo loje, rýže, krve, koření a soli.

Složky pro produkt „Morcilla de Burgos“ se míchají v těchto podílech:

— cibule odrůdy Horcal: více než 30 %,

— rýže: 10 % až 40 %, – krev: více než 9 %,

— sádlo nebo lůj: 10 % až 25 %

Jelítko „Morcilla de Burgos“ má po zpracování tyto morfologické a organoleptické vlastnosti:

a) tvar a vnější vzhled:

Jelítko „Morcilla de Burgos“ má po zpracování tvar, který závisí na tvaru použitého přírodního nebo umělého střívka, průměr od 30 do 150 mm a délku od 100 do 400 mm. Konce jsou upevněny svorkou nebo svázané; v druhém případě se ponechává dostatečná délka nitě na volné zavěšení.

Jeho vnější barva se pohybuje od hnědé po tmavě hnědou, téměř černou, případně se světle bělavými, nažloutlými a/nebo šedavými odstíny. Jelítko „Morcilla de Burgos“ není popraskané, v přírodním nebo umělém střívku nejsou žádné trhliny ani viditelné plísně. Konzistence je pevná a na dotyk kompaktní;

b) zabarvení a vzhled řezu:

na řezu jsou převládajícím prvkem vzhledu bílé skvrny, jež vytváří rýže, a rovnoměrné rozložení složek. Někdy jsou viditelné malé kousky sádla. Barva pojiva závisí na povolených rozdílech ve složení, avšak základní barvou je každopádně hnědá barva v různých odstínech;

c) textura:

při ochutnání je patrná drobivá textura a zastoupení cibule a celých zrn rýže, jež by neměla být tvrdá. Má lehce mastnou chuť;

d) vůně a chuť:

měla by vyniknout vůně a chuť cibule a přidávaného koření;

e) fyzikálně-chemické parametry konečného produktu

— hodnota pH: 5,8–7

— vlhkost: 50–70 %

— obsah tuku: 15 až 40 % v sušině,

— celkový obsah cukrů: ≥ 2,7 % v sušině,

— obsah vlákniny: ≥ 2,4 % v sušině,

— obsah soli: 0,5–2 %.

Jelítko „Morcilla de Burgos“ lze nabízet k prodeji vcelku, nebo nakrájené na kousky. Kousky lze prodávat s přírodním nebo umělým střívkem nebo bez něj, pokud jsou zabaleny.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Nejsou uvedeny žádné požadavky.

Cibule odrůdy Horcal (*Allium cepa L*). Jde o autochtonní odrůdu vykazující tyto vlastnosti: tvar zploštělé koule, průměr nejméně 80 mm, hmotnost více než 100 g, hnědá slupka a dužina bílé až světle zelenožluté barvy.

Rýže je suchá, celozrnná, z japonských odrůd Bahía nebo Bomba náležející do třídy „extra“ nebo „primera“ [třída I] a skladovaná v hygienických podmínkách. Může být předvařená.

Vepřové sádlo nebo lůj se skladují zmrazené nebo chlazené.

Ovčí, kravská nebo vepřová krev.

Kuchyňská sůl.

Koření: Základním kořením je černý pepř. Dále lze volitelně použít papriku, oregano, římský kmín, hřebíček, česnek, skořici, kmín, petržel a anýz. Před použitím je třeba koření náležitě skladovat v suchém prostředí.

Přírodní nebo umělé střívko. Čisté, patřičně zachované a uchovávané ve správné teplotě.

— Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze přípravy a produkce jelítka „Morcilla de Burgos“ musí probíhat v dané zeměpisné oblasti, a to včetně:

— přípravy sádla nebo loje a cibule,

— smísení složek,

— plnění do přírodních nebo umělých střívek,

— vaření a sušení jelítek.

3.4 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Krájení na kousky musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, protože k porcování musí dojít bezprostředně před chlazením, aby se zabránilo změně tvaru kousků jelítka a vzniku nestejnoměrných kousků.

3.5 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Všechny kousky a/nebo balení obsahující produkt „Morcilla de Burgos“, jež se uvádějí na trh, je třeba opatřit záruční pečetí obsahující přinejmenším logo označení, jehož součástí jsou nápisy „Indicación Geográfica Protegida“ (chráněné zeměpisné označení) a „Morcilla de Burgos“, symbol EU pro chráněné zeměpisné označení a identifikační číslo. Pečeť musí být připevněna tak, aby ji nebylo možné znovu použít.

Logo chráněného zeměpisného označení „Morcilla de Burgos“ vypadá takto:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje celé území provincie Burgos.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Pověst jelítka „Morcilla de Burgos“ je jedním z důkazů souvislosti mezi zeměpisnou oblastí a produktem.

O jelítku „Morcilla de Burgos“ máme málo písemných informací, neboť po mnoho staletí probíhaly zabíjačky a výroba jelítka „Morcilla de Burgos“ v rodinách a různé recepty na jeho výrobu se předávaly z generace na generaci ústní formou. Od druhé poloviny 20. století je regionální kuchyně na vzestupu a vychází mnoho knih o gastronomii, v nichž je tato skutečnost zmiňována a jež si kladou za cíl připomenout místní kulinářské klenoty a dostat je znovu do popředí.

V provincii Burgos se po staletí prasata porážela v zimě. Malé domácí zabijačky byly hluboce zakořeněnou tradicí. Lidé tak získávali čerstvé maso a vyráběli chutné produkty plněné do střívka, jež byly po zbytek roku součástí obživy celé rodiny. Mezi nimi vynikala jelítka „Morcilla de Burgos“,při jejichž výrobě se z prasete využívala krev, tuk a střeva.

První písemná zmínka o produktu „Morcilla de Burgos“ pochází z roku 1928, kdy se vyhlášený španělský veterinář z počátku 20. století Cesáreo Sanz Egaña zmínil o „pikantním jelítku vyráběném ve vesnicích provincie Burgos, které se vyznačuje vysokým podílem cibule, rýže, krve, tuku a koření, například pepře, papriky a anýzu“. Fakt, že Sanz Egaña zmiňuje tento výrobek v odborné příručce, svědčí o tom, že už se produkt v dané době těšil zaslouženému věhlasu a prestiži. Jelítko „Morcilla de Burgos“ vzniklo nedlouho poté, co se v oblasti Burgos objevila rýže. Burgos se díky své strategické poloze v rámci Španělska stal v 15. století jedním z nejaktivnějších center obchodu, což usnadnilo import rýže z Valencie. Předpokládá se, že rýže se do jelítka „Morcilla de Burgos“ přidávala proto, aby se zvýšila produkce, prodloužila jeho trvanlivost a dosáhlo pevnější textury a chuťové jemnosti.

V roce 1908 je v městských archivech Burgosu zaznamenána první žádost o povolení k prodeji jelítek „Morcilla de Burgos“. Počet takových žádostí se od 50. a 60. let 20. století zvyšoval.

V druhé polovině 20. století se jelítka „Morcilla de Burgos“ díky lepší přepravě zboží a značné migraci venkovského obyvatelstva do průmyslových oblastí dostala za hranice provincie a jejich věhlas se roznesl po celém Španělsku. Byla stále častěji zmiňována, především v turistických průvodcích a kuchařských knihách, což svědčí o tom, že jsou jednou z typických specialit provincie. Jedná se např. o tyto publikace:

— *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene* (Encyklopedie masa: výroba, obchod, odvětví, hygiena). Vyd. EspasaCalpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.

— *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa* (Antropologické pozadí kuchyně Kastilie a Leónu). Libro de Gastronomía de Castilla y León (Kniha gastronomie Kastilie a Leónu). Rada pro vzdělání a kulturu. Junta Kastilie a Leónu. Valladolid: Jiménez Lozano, 1987.

— *Embutidos (Alimentos de España)* (Produkty plněné do střívka (španělské potraviny)). El País Aguilar. Madrid. Arrate, B., 1992.

— *Cocina y gastronomía de Castilla y León* (Kuchyně a gastronomie Kastilie a Leónu). Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, S.1995.

— *Libro práctico de la chacinería en casa* (Praktická příručka domácího uzenářství). Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.

— *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012* (Současná kuchyně Burgosu. Kuchaři, restaurace a umělci Burgosu 2011–2012). Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Je třeba zdůraznit, co o tomto výrobku říká Díaz Yubero (1998) ve svém díle Sabores de España (Chutě Španělska): „… jelítko je skromný, ale neuvěřitelně chutný výrobek. V Burgosu se z vepřové krve vyrábějí ta nejlepší ve Španělsku."

Výroba jelítek „Morcilla de Burgos" historicky souvisí s domácími zabijačkami. V 20. století se jelítka „Morcilla de Burgos" začala vyrábět v komerčních kuchyních a závodech tradičními metodami a podle receptů, které se předávaly z generace na generaci. Kvalita se však nesnížila. ve skutečnosti došlo k opaku, protože výrobek podléhal kontrolám čistoty a hygieny, čímž se zajistily optimální podmínky pro jeho spotřebu. Z důvodu mechanizace procesu výroby jelítek dodávají krev schválená jatka.

Na většině jatek v provincii Burgos se porážejí různá zvířata a jejich krev se neuchovává samostatně, proto se jelítka „Morcilla de Burgos" mohou vyrábět z krve prasat, ovcí nebo krav, přičemž se vždy dbá o konečnou jakost produktu.

Jelítko „Morcilla de Burgos" vykazuje specifické vlastnosti, kterými se odlišuje od jelítek vyráběných v jiných částech Španělska a které jsou dány odrůdou cibule „Horcal". Podle zabijačkové tradice, která se předává z jedné generace na druhou a v mnoha vesnicích přetrvává dodnes, je nejlepší cibulí k výrobě jelítek regionální odrůda Horcal, nazývaná také „*matancera*" nebo „*de matanza*" („zabijačková"), neboť je úzce spojena s touto činností, protože se sklízí na podzim a na začátku zimy, kdy se prasata porážejí. Tato cibule se tradičně pěstuje v údolích hlavních řek, které protékají provincií Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza a Duero, a sporadicky v povodí řeky Ebro.

O tomto druhu cibule se v souvislosti s výrobou jelítek zmiňují už José López y Camuñas (1854) a Sanz Egaña (1948, 1949). Podle Josého Lópeze y Camuñas, autora mnoha dobových kuchařských knih, se k výrobě jelítka obsahujícího cibuli „naseká několik sladkých cibulí odrůdy Horcal, cibule se rozloží na kus bílého plátna a nechají se přes noc odstát; krátce před výrobou jelítek se z plátna bez doteku odeberou a vloží do vody, která se osolí a přivede k varu, poté se cibule z vody vyjmou a nechají krátce okapat".

Tento druh cibule se pro výrobu jelítek „Morcilla de Burgos" používá z toho důvodu, že se jedná o sladkou cibuli, která se snadno naseká a má vysoký podíl vlákniny a vody (téměř 92 %) a značnou schopnost retence. Navíc má bílou barvu, takže je v konečném produktu méně nápadná než jiné druhy cibule.

Podíl cibule odrůdy „Horcal" v jelítku „Morcilla de Burgos" má přímý vliv na tři fyzikálně-chemické parametry – pH, celkový obsah cukrů a celkový obsah vlákniny. Kromě toho ovlivňuje množství a intenzitu těkavých sloučenin, zejména sloučenin síry, které jelítku dodávají typické aroma a kořeněnou chuť, díky čemuž se tento výrobek liší od jiných jelítek obsahujících rýži vyráběných ve Španělsku.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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