C/2025/3571

3.7.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3571)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Morcilla de Burgos«

PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Morcilla de Burgos«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143:

Der er tale om en »standardændring« som omhandlet i artikel 24, stk. 3 og 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024, da de foretagne ændringer ikke indebærer en ændring af navnet på den beskyttede geografiske betegnelse eller anvendelsen heraf, en risiko for at tilknytningen ikke kommer i betragtning eller nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Ændring af forholdet mellem ingredienserne ved fremstillingen af produktet*

Ændring af afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen og af punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Andelen af de ingredienser, der indgår i fremstillingen af »Morcilla de Burgos« tilpasses som følger:

— løg af sorten »Horcal«: nedsættes fra »over 35 %« til »over 30 %«

— ris: ændres fra »mellem 15 og 30 %« til »mellem 10 og 40 %«

— blod: nedsættes fra »over 12 %« til »over 9 %«

— svinefedt eller talg: ændres fra »mellem 10 og 22 %« til »mellem 10 og 25 %«.

For at øge fedtindholdet i opskriften med henblik på at tilpasse produktets egenskaber til efterspørgslen på markedet, tilpasses denne parameter lidt, hvilket medfører en proportional tilpasning af indholdet af de øvrige ingredienser i opskriften, uden at dette indebærer en væsentlig ændring af de sensoriske egenskaber, der er beskrevet i produktspecifikationen.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af blodpølsens diameter, længde og ydre farve*

Ændring af afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen og af punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Blodpølsens maksimumsdiameter ændres til 150 mm på grund af svinetarmenes uregelmæssighed, idet de kan have meget forskellig form og diameter. Produktspecifikationen fastsætter i øjeblikket en diameter mellem 30 og 100 mm. En undersøgelse har vist, at størstedelen af produkterne overholder disse mål, men nogle blodpølser har en diameter på over 140 mm. Desuden er blodpølserne blevet lidt længere for bedre at imødekomme efterspørgslen på markedet. Produktets øgede diameter og ændringen af dens længde har imidlertid ikke nogen indflydelse på produktets øvrige egenskaber som fastsat i produktspecifikationen.

Desuden svarer dens uregelmæssige form ikke helt til definitionen på en cylinder, hvorfor denne beskrivelse udgår af produktspecifikationen, der fremover er affattet som følger.

Efter fremstillingsprocessen har »Morcilla de Burgos« form efter naturtarmen eller den kunstige tarm, der anvendes, med en diameter mellem 30 og 150 mm og en længde på mellem 100 og 400 mm.

Beskrivelsen af produktets ydre egenskaber er blevet tilpasset for at medtage en bredere vifte af ydre farver, eftersom farven for så vidt angår blodpølse i naturtarm kan være lysere og have hvidlige, gullige eller grålige toner.

Produktets ydre farve varierer fra brun til en nuance af mørkebrun, der næsten er sort, og kan have hvidlige, gullige eller grålige toner. »Morcilla de Burgos« må ikke have revner eller rifter på naturtarmen eller den kunstige tarm og må ikke have synlig skimmel. Konsistensen er fast og kompakt ved berøring.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring af pH-værdien*

Ændring af litra e) »Fysisk-kemiske parametre for slutproduktet« i afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen og af punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Den nedre grænse for pH-værdien nedsættes med nogle tiendedele fra 6 til 5,8. Denne ændring er begrundet i »Horcal«-løgets indvirkning på denne værdi. Det fremgår af litteraturen på området, at højere procentdele af Horcal-løget hænger sammen med lavere pH-værdier. Af denne grund har pH-værdien tendens til at være lavere i blodpølser med et højt indhold af Horcal-løg. Blodpølser, der er fremstillet med en højere procentdel af løg, kan således have en pH-værdi under 6.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

4. *Ændring af vandindholdet*

Ændring af litra e) »Fysisk-kemiske parametre for slutproduktet« i afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen og af punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Værdierne i det nuværende interval for vandindhold på 54-67 % afrundes til 50-70 %, idet det for en stor dels vedkommende afhænger af procentdelen af løg i opskriften, der kan øge eller mindske vandindholdet i slutproduktet.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

5. *Ændring af fedtindholdet*

Ændring af litra e) »Fysisk-kemiske parametre for slutproduktet« i afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen og af punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Fedtindholdet i slutproduktet ændres. Det øges fra 15-25 % i tørstof til 15-40 %. Den måde, hvorpå fedtstofferne indarbejdes ved fremstillingen af produktet (smeltede fedtstoffer eller friske eller i stykker), analysemetodens usikkerhedsmargen mellem de forskellige godkendte laboratorier og den lette stigning i indholdet af fedtstoffer i opskriften (10-25 %), gør det påkrævet at øge intervallet for indholdet af fedtstoffer i slutproduktet.

Det fremgår af en undersøgelse, at blodpølser, der er fremstillet efter den sammensætning, der fremgår af den nuværende produktspecifikation (10-22 % fedtstoffer), kan nå et fedtindhold (i tørstof) på 15-40 %. Desuden gør den lette stigning på 3 % i fedtindholdet, der øges fra de nuværende 22 % til 25 %, det muligt at tilnærme fedtindholdet i slutproduktet til de 40 %, der foreslås i denne ansøgning om ændring. Det fremgår ligeledes af samme undersøgelse, at kvaliteten af slutproduktet ikke påvirkes af denne ændring.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

6. *Ændring af det samlede sukkerindhold og fiberindhold*

Ændring af litra e) »Fysisk-kemiske parametre for slutproduktet« i afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen og af punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Minimumsværdierne for sukker- og fiberindhold nedsættes lidt på grund af tilpasningen af minimumsindholdet af løg fra 35 % til 30 %. Dette begrundes med den omstændighed, at den procentdel løg, der anvendes til fremstilling af »Morcilla de Burgos«, har en direkte indvirkning på det samlede sukkerindhold og det samlede indhold af kostfibre, således at jo lavere procentdelen af løg er, jo lavere er sukkerindholdet og indholdet af kostfibre i slutproduktet. Det fremgår desuden af litteraturen på området, at løgets kvalitet forringes, når det opbevares på køl, hvilket nedbringer det totale sukkerindhold. Denne situation begrunder en nedsættelse af sukkerindholdet, eftersom lagringen af løgene kan bevirke, at værdien falder i forhold til den værdi, der blev registreret ved sæsonens start.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

7. *Ændring af præsentationsformen*

Ændring af litra e) »Fysisk-kemiske parametre for slutproduktet« i afsnittet »Beskrivelse af produktet« i produktspecifikationen og af punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Præsentationsformen ajourføres, idet beskrivelsen af »udskæring« udgår med henblik på at tilpasse teksten til den sprogbrug, der generelt anvendes for denne type produkt, samtidig med at portionsstørrelserne bevares. Formuleringen af forpligtelsen til at foretage emballering i portionsstørrelser og muligheden for at præsentere produktet uden tarm i dette format tydeliggøres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

8. *Ændring af fremstillingsmetoden*

Ændring af afsnittet »Fremstillingsmetode« i produktspecifikationen og punkt 3.2, 3.3. og 3.4 i enhedsdokumentet.

— Råvarer

Følgende ændringer foretages for så vidt angår de råvarer, der anvendes ved fremstillingen af »Morcilla de Burgos«.

Ris

I litra b) indsættes ud over klasse Extra også klasse Primera ved fremstillingen af blodpølserne. Angivelsen »kortkornede« udgår af beskrivelsen, eftersom disse sorter også er beskrevet som sorter med små korn, mellemstore korn eller runde korn. Hver enkelt sort har desuden sine helt egne egenskaber.

Svinefedt eller talg

I litra c) udgår angivelsen »(...) ned under 4 °C«, eftersom maksimumstemperaturen ved nedkøling af denne råvare allerede er fastsat i de gældende sundhedsforskrifter.

Tarm

I produktspecifikationen udgår ordet »tarm« og i stedet indsættes »naturtarm eller kunstig tarm« alle steder, hvor ordet anvendes.

Betegnelsen »tarm«, der i den tidligere lovgivning (dekret af 7.2.1980) henviste til både naturtarm og kunstig tarm, er blevet tilpasset i den gældende lovgivning (kongelig anordning 474/2014 af 13.6.2014), hvori der skelnes mellem naturtarm og kunstig tarm.

— Fremstilling af »Morcilla de Burgos«

Minimumstemperaturen ved kogning ændres fra 90 °C til 85 °C.

Forskellige fabrikanter kan anvende forskellige termiske processer (tilberedningsvarighed og -temperatur). Tilberedning ved en lidt lavere temperatur kombineret med en tilpasset tilberedningstid er således acceptabel ud fra et sundheds- og kvalitetsmæssigt synspunkt.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

9. *Redaktionel ændring af afsnittet »Mærkning«*

Ændringen vedrører afsnittet »Mærkning« i produktspecifikationen og punkt 3.6 i enhedsdokumentet.

De oplysninger, der skal fremgå af mærkningen, suppleres med et krav om, at EU's BGB-symbol skal fremgå. Dette afsnits ordlyd tydeliggøres.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Morcilla de Burgos«

EU-nr.: PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

BOB () BGB (X)

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

»Morcilla de Burgos«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR, ELLER AF INSEKTER

1601 – Pølser og lignende varer af kød eller slagtebiprodukter, blod eller insekter; tilberedte næringsmidler på basis heraf

— 16 – TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR, ELLER AF INSEKTER

1601 – Pølser og lignende varer af kød eller slagtebiprodukter, blod eller insekter; tilberedte næringsmidler på basis heraf

1601 00 99 – Andet

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

»Morcilla de Burgos« er en kogt kødpølse. Den fremstilles af følgende grundingredienser: løg af sorten »Horcal«, svinefedt eller talg, ris, blod, krydderier og salt.

Andelen af de ingredienser, der indgår i fremstillingen af »Morcilla de Burgos« er som følger:

— løg af sorten »Horcal«: over 30 %

— ris: mellem 10 % og 40 % – blod: over 9 %

— svinefedt eller talg: mellem 10 % og 25 %

Når »Morcilla de Burgos« er færdig, har den følgende morfologiske og organoleptiske egenskaber:

a) Form og udseende

Når »Morcilla de Burgos« er færdig, har den form efter den anvendte naturtarm eller kunstige tarm, den er mellem 30 og 150 mm i diameter og mellem 100 og 400 mm lang. Enderne er hæftet eller tilbundet. I sidstnævnte tilfælde skal tråden være lang nok til, at pølsen kan hænges op til tørring.

Produktets ydre farve varierer fra brun til en nuance af mørkebrun, der næsten er sort, og kan have hvidlige, gullige eller grålige toner. »Morcilla de Burgos« må ikke have revner eller rifter på naturtarmen eller den kunstige tarm og må ikke have synlig skimmel. Konsistensen er fast og kompakt ved berøring.

b) Skærefladens farve og udseende

Når pølsen skæres ud, er de fremherskende aspekter ved dens udseende de hvide pletter på grund af risen og den jævne fordeling af ingredienserne. Undertiden kan der ses små stykker fedt. Massens farve afhænger af de tilladte variationer i dets sammensætning, men grundfarven er under alle omstændigheder forskellige nuancer af brun.

c) Konsistens

Pølsen har en smuldrende konsistens i munden med en mærkbar tilstedeværelse af løg og hele riskorn, som ikke må være hårde. Den føles let fedtet.

d) Aroma og smag

Aromaer og smage af løg og de forskellige krydderier bør være mærkbare.

e) Fysisk-kemiske parametre for slutproduktet

— pH-værdi: mellem 5,8 og 7

— vandindhold: mellem 50 og 70 %

— fedtindhold: mellem 15 og 40 % i tørstof

— totalt sukkerindhold: ≥ 2,7 % i tørstof

— kostfibre: ≥ 2,4 % i tørstof

— saltindhold: mellem 0,5 og 2 %

»Morcilla de Burgos« kan sælges hel eller i portionsstørrelser. Portionsstørrelser kan sælges med eller uden naturtarm eller kunstig tarm, forudsat at de er emballeret.

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

Der er ikke anført nogen krav.

Løg af sorten »Horcal« (*Allium cepa L*). Dette er en naturligt hjemmehørende løgsort med følgende egenskaber: flad kugleform, diameter på mindst 80 mm, vægt over 100 g, brun skal og kød i varierende farve fra hvid til lys grønlig gul.

Risen er tør fuldkornsris af japanske sorter såsom Bahía eller Bomba, tilhører klassen »Extra« eller »Primera« og opbevares under hygiejniske forhold. Den kan forkoges.

Svinefedt eller talg. Det opbevares frosset eller på køl.

Fåre-, kvæg- eller svineblod.

Salt, natriumchlorid til fødevarebrug.

Krydderier. Det væsentligste krydderi er sort peber. Der kan også anvendes paprika, oregano, spidskommen, krydernelliker, hvidløg, kanel, kommen, persille og anisfrø. Krydderierne opbevares på passende vis i et tørt miljø, indtil de bruges.

Naturtarm eller kunstig tarm. Tarmene skal være rene, opbevaret korrekt og korrekt emballeret.

— Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle trin i tilberedningen og fremstillingen af »Morcilla de Burgos« skal finde sted i området, navnlig:

— tilberedning af svinefedt eller talg og løg

— blanding af ingredienserne

— påfyldning af naturtarme eller kunstige tarme

— kogning og lufttørring af blodpølserne.

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

Udskæringen i portioner skal ske i det geografiske område, idet den skal foretages umiddelbart efter nedkølingen for at undgå, at blodpølsestykket ændrer sig, og der opnås uensartede portioner.

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

Alle dele og/eller alle emballager, i hvilke »Morcilla de Burgos« præsenteres til forbrug, skal ledsages af et fysisk mærke, der som minimum skal være forsynet med BGB-logoet samt betegnelserne »Beskyttet geografisk betegnelse« og »Morcilla de Burgos«, EU's BGB-symbol og identifikationsnummeret. Mærket skal være anbragt således, at det ikke kan genbruges.

Logoet for den beskyttede geografiske betegnelse »Morcilla de Burgos« ser således ud:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område omfatter hele provinsen Burgos.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det omdømme, som »Morcilla de Burgos« har, er en af de ting, der berettiger tilknytningen til det geografiske område.

Der findes ikke megen skriftlig information om »Morcilla de Burgos«, da slagtning af svin på bedriften og fremstilling af »Morcilla de Burgos« i mange hundrede år fandt sted i den enkelte familie, og de forskellige opskrifter herpå blev overleveret mundtligt fra generation til generation. Fra anden halvdel af det 20. århundrede og frem fik det regionale køkken et comeback, og et betydeligt antal bøger om gastronomi blev udgivet herom med det formål at genoplive eller gøre opmærksom på denne gastronomiske skat.

I århundreder fejrede man i Burgos svineslagtning i vintermånederne. Det var en dybt forankret familietradition, som blev praktiseret i mindre målestok. Produkterne fra svineslagtningen omfattede fersk kød og velsmagende pølser, som bidrog til at ernære hele familien resten af året, særlig »Morcilla de Burgos«, der fremstilles af blod, fedt og tarme.

Den første skriftlige henvisning til »Morcilla de Burgos« er fra 1928, hvor den berømte spanske dyrlæge fra begyndelsen af det 20. århundrede, Cesáreo Sanz Egaña, omtalte en »hakket blodpølse fremstillet i landsbyerne i [provinsen] Burgos, som er karakteristisk ved at indeholde en høj andel af løg samt ris, blod, fedt og krydderier såsom peber, paprika og anisfrø«. Den kendsgerning, at Sanz Egaña nævner dette produkt i en teknisk vejledning, viser, at produktet allerede dengang havde erhvervet et velfortjent ry og prestige. »Morcilla de Burgos« kom frem kort tid efter, at ris var kommet til Burgos-regionen. I det 15. århundrede blev Burgos på grund af sin strategiske beliggenhed i Spanien et af de mest aktive handelscentre, hvilket gjorde det lettere at få ris frem fra Valencia. Man mener, at der blev tilsat ris til »Morcilla de Burgos« for at imødekomme behovet for at øge produktionen, forbedre produktets holdbarhed og give det en fastere og blødere konsistens.

Burgos kommunes arkiver ligger inde med den første ansøgning om tilladelse til at sælge »Morcilla de Burgos«, som er fra 1908. Antallet af ansøgninger steg fra 1950'erne og 1960'erne og frem.

Som følge af den forbedrede godstransport og en større afvandring af landbefolkningen til industriområderne i anden halvdel af det 20. århundrede krydsede »Morcilla de Burgos« provinsens grænser, og dens ry bredte sig over hele Spanien. »Morcilla de Burgos« blev oftere nævnt, især i turistvejledninger og kogebøger, hvilket således bekræftede den som en af provinsens typiske specialiteter. Disse publikationer omfattede:

— Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene. Ed. EsásaCalpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.

— El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa. Libro de Gastronomía de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura. Junta de Castilla y León Valladolid. Jiménez Lozano, 1987.

— Embutidos (Alimentos de España). El País Aguilar. Madrid. Arrate, B., 1992.

— Cocina y gastronomía de Castilla y León. Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, S.1995.

— Libro práctico de la chacinería en casa. Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.

— Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012. Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Det er værd at fremhæve, hvad Díaz Yubero (1998) siger om dette produkt i sit værk Sabores de España [Smage fra Spanien]: »… blodpølsen er en ydmyg og samtidig utroligt velsmagende pølse. De bedste blodpølser i Spanien fremstilles i Burgos, af svineblod«.

Fremstillingen af »Morcilla de Burgos« er historisk knyttet til slagtning af svin på bedriften. I det 20. århundrede begyndte man at fremstille »Morcilla de Burgos« i industrikøkkener og på fabrikker under anvendelse af de traditionelle metoder og efter opskrifter, der var overleveret fra generation til generation. Dette førte ikke til et fald i kvaliteten. Faktisk skete der det modsatte, da produktet blev omfattet af hygiejnekontroller for at sikre optimale forbrugsbetingelser. På grund af mekaniseringen af pølsefremstillingsprocessen leveres blodet af godkendte slagterier.

De fleste slagterier i Burgos-provinsen håndterer flere forskellige typer slagtedyr, og blodet fra de forskellige dyr holdes ikke adskilt, således at »Morcilla de Burgos« kan fremstilles ved hjælp af svine-, fåre- eller kvægblod, samtidig med at produktets slutkvalitet til enhver tid bevares.

»Morcilla de Burgos« har særlige egenskaber, som adskiller den fra blodpølser, der fremstilles i andre dele af Spanien. Disse egenskaber skyldes anvendelsen af løg af »Horcal«-sorten. Ifølge den mundtlige tradition for slagtning af dyr, der overleveres fra far til søn, og som den dag i dag lever videre i mange landsbyer, er det bedste løg til fremstilling af blodpølse den regionale sort, der er kendt under betegnelsen »Horcal« og også omtales som matancera (»slagter«) eller de matanza (»fra slagteren«) på grund af dets tætte tilknytning til den aktivitet, fordi det høstes om efteråret og i begyndelsen af vinteren, som falder sammen med slagtetiden. Dette løg er traditionelt blevet dyrket i dalene omkring de store floder, som løber igennem Burgos-provinsen: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza og Duero, og mere sporadisk i Ebro-bækkenet.

Denne løgtype blev beskrevet af José López y Camuñas (1854) og Sanz Egaña (1948, 1949) i forbindelse med fremstillingen af blodpølse. Ifølge José López y Camuñas, forfatter til mange kogebøger på den tid, skulle man for at lave en blodpølse med løg gøre følgende: »Nogle søde Horcal-løg hakkes, anbringes på et stykke ufarvet lærred og står natten over. Kort før blodpølserne fremstilles, tages løgene fra klædet, uden at man rører ved det, og lægges i vand og koges med lidt salt. Det tages op og lægges for at trække lidt«.

Denne type løg anvendes i »Morcilla de Burgos«, fordi det er et sødt løg, som er let at hakke, og har et højt fiber- og vandindhold (næsten 92 %) og en høj vandbindingsevne. Da dette løg er hvidt, er det desuden mindre påfaldende synligt i slutproduktet end andre typer af løg.

Andelen af »Horcal«-løg i »Morcilla de Burgos« har en direkte indflydelse på tre af produktets fysisk-kemiske aspekter – pH-værdi, samlet sukkerindhold og samlet indhold af kostfibre – og påvirker endvidere antallet og intensiteten af de flygtige forbindelser, især svovlforbindelser, hvilket giver pølsen dens særlige aroma og krydrede smag, som gør, at den kan skelnes fra andre blodpølser med ris, der fremstilles i Spanien.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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