C/2025/3571

3.7.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3571)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Morcilla de Burgos“

PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Morcilla de Burgos“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Lebensmittel

☐ Wein

☐ Spirituose

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Agrartechnisches Institut von Kastilien und León) (ITACYL)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen

Es handelt sich um eine „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absätze 3 und 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024, da die Änderungen keine Änderung des Namens der geschützten geografischen Angabe oder der Verwendung dieses Namens umfassen, sie nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und da sie keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Änderung des Mengenverhältnisses einzelner Zutaten, aus denen das Erzeugnis hergestellt wird*

Diese Änderungen betreffen den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Das Mengenverhältnis der einzelnen Zutaten von „Morcilla de Burgos“ wird wie folgt geändert:

— Horcal-Zwiebel: von „mehr als 35 %“ zu „mehr als 30 %“;

— Reis: von „15 % bis 30 %“ zu „10 % bis 40 %“;

— Blut: von „mehr als 12 %“ zu „mehr als 9 %“;

— Talg oder Schmalz: von „10 % bis 22 %“ zu „10 % bis 25 %“.

Um den Fettgehalt in der Rezeptur zu erhöhen und dadurch die Merkmale des Erzeugnisses an die vom Markt geforderten Aufmachungen anzupassen, wird dieser Parameter leicht angepasst. Dadurch ist ebenfalls eine Anpassung der Anteile der übrigen Zutaten in der Rezeptur erforderlich. Es werden jedoch keine wesentlichen Änderungen vorgenommen und sie führen auch nicht zu einer Änderung der in der Produktspezifikation festgelegten organoleptischen Merkmale.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

2. *Änderung des Durchmessers, der Länge und der äußeren Farbe der Blutwurst*

Diese Änderungen betreffen den Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Der maximale Durchmesser der Blutwurst wird auf 150 mm erhöht, da der Naturdarm (Schweinedarm) unregelmäßig ist und im Hinblick auf Form und Durchmesser erhebliche Unterschiede aufweist. In der derzeitigen Produktspezifikation ist ein Durchmesser von 30 mm bis 100 mm angegeben. Viele der Daten, die im Rahmen der durchgeführten Studie erhoben wurden, lagen innerhalb dieser Spanne; dennoch wiesen einige Scheiben der Blutwurst einen Durchmesser von mehr als 140 mm auf. Auch das Längenmaß der Blutwurst wird leicht vergrößert, um der Marktnachfrage zu entsprechen. In diesem Zusammenhang ist belegt, dass ein größerer Durchmesser des Erzeugnisses und eine Änderung seiner Länge sich nicht auf die anderen in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale des Erzeugnisses auswirken.

Ebenso entspricht seine unregelmäßige Form nicht optimal der Definition eines Zylinders. Aus diesem Grund wird diese Beschreibung aus der Produktspezifikation gestrichen, die nun wie folgt lautet:

Nach dem Herstellungsprozess hat „Morcilla de Burgos“ eine Form, die von der Form des verwendeten Natur- oder Kunstdarms abhängt, mit einem Durchmesser von 30 bis 150 mm und einer Länge von 100 bis 400 mm.

Die Beschreibung der äußeren Merkmale des Erzeugnisses wird geändert und umfasst nun ein breiteres Spektrum an äußeren Farben, da bei Blutwürsten, die in Naturdärme gefüllt werden, die Farbe wesentlich blasser sein und bis hin zu blass-cremefarbenen, gelblichen und/oder gräulichen Tönen reichen kann.

Die äußere Farbe variiert zwischen Braun und Dunkelbraun bzw. fast Schwarz und weist möglicherweise blass-cremefarbene, gelbliche und/oder gräuliche Töne auf. „Morcilla de Burgos“ weist weder Risse, Brüche des Natur- oder Kunstdarms noch sichtbaren Schimmel auf. Die Konsistenz ist kompakt und grifffest.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

3. *Änderung des pH-Werts*

Die Änderung betrifft Buchstabe e „Chemisch-physikalische Parameter des Enderzeugnisses“ im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Der untere Grenzwert des pH-Bereichs wird um einige Zehntel von 6 auf 5,8 reduziert. Grund für diese Änderung ist der Einfluss der „Horcal“-Zwiebel auf diesen Wert. Aus der Literatur geht hervor, dass ein höherer Anteil Zwiebeln der Sorte „Horcal“ an den Zutaten mit niedrigeren pH-Werten einhergeht; daher weisen Blutwürste mit einem höheren Zwiebelanteil der Sorte „Horcal“ tendenziell einen niedrigeren pH-Wert auf. Deshalb kann es sein, dass Blutwürste, die mit einem höheren Anteil von Zwiebeln erzeugt werden, einen pH-Wert von unter 6 aufweisen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

4. *Änderung des Feuchtigkeitsgehalts*

Die Änderung betrifft Buchstabe e „Chemisch-physikalische Parameter des Enderzeugnisses“ im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Indem die Werte gerundet werden, wird das derzeitige Spektrum des Feuchtigkeitsgehalts von 54-67 % zu 50-70 % geändert; der Feuchtigkeitsgehalt hängt weitgehend vom Anteil an Zwiebeln in der Rezeptur ab, wodurch sich der Feuchtigkeitsgehalt des Enderzeugnisses erhöhen oder verringern kann.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

5. *Änderung des Fettgehalts*

Die Änderung betrifft Buchstabe e „Chemisch-physikalische Parameter des Enderzeugnisses“ im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Der Fettgehalt in der Zusammensetzung des Enderzeugnisses wird geändert. Er wird von 15-25 % in der Trockenmasse zu 15-40 % geändert. Die Form, in der das Fett dem Erzeugnis beigemischt wird (ausgelassenes Fett oder Stücke von frischem Fett), die Variabilität der mit der Analysemethode verbundenen Unsicherheit zwischen den verschiedenen akkreditierten Laboratorien und der leichte Anstieg des Fettgehalts in der Rezeptur (10-25 %) bedingen, dass der Fettgehalt im Enderzeugnis eine größere Spanne umfassen muss als dies derzeit der Fall ist.

Die durchgeführte Untersuchung ergab, dass Blutwürste, die nach der derzeit in der Produktspezifikation festgelegten Rezeptur (mit einem Fettgehalt von 10 % bis 22 %) hergestellt werden, einen Fettgehalt (bezogen auf die Trockenmasse) von 15-40 % erreichen können. Darüber hinaus führt ein leichter Anstieg (3 %) des Fettgehalts von derzeit 22 % auf 25 %, wie im vorliegenden Änderungsantrag vorgeschlagen, zu einem Fettgehalt im Enderzeugnis von fast 40 %. In der betreffenden Untersuchung wird darüber hinaus bestätigt, dass die Qualität des Enderzeugnisses nicht beeinträchtigt wird.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

6. *Änderung des Gesamtzucker- und Ballaststoffgehalts*

Die Änderung betrifft Buchstabe e „Chemisch-physikalische Parameter des Enderzeugnisses“ im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Infolge der Änderung des Mindestgehalts an Zwiebeln von 35 % auf 30 % werden die Mindestwerte für Zucker und Ballaststoffe leicht reduziert. Dies ist dadurch gerechtfertigt, dass sich der Anteil an Zwiebeln von „Morcilla de Burgos“ direkt auf den Gesamtzuckergehalt und die Ballaststoffe auswirkt: Je geringer der verwendete Anteil an Zwiebeln, desto niedriger ist der Zucker- und Ballaststoffgehalt im Enderzeugnis. Darüber hinaus geht aus der Literatur hervor, dass die Qualität der Zwiebeln während der Kühllagerung abnimmt, was mit einer Verringerung des Gesamtzuckergehalts einhergeht. Dadurch rechtfertigt sich die Senkung des Zuckergehalts, da er während der Lagerung abnehmen und somit im Vergleich zum Zuckergehalt zu Beginn der Zwiebelsaison niedriger sein kann.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

7. *Änderung der Aufmachungsformen des Erzeugnisses*

Die Änderung betrifft Buchstabe e „Chemisch-physikalische Parameter des Enderzeugnisses“ im Abschnitt „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments.

Die Art und Weise der Aufmachung des Erzeugnisses wird geändert, indem die Angabe „Scheiben“ gestrichen wird, um den Text an die üblicherweise für diese Art von Erzeugnis verwendete Terminologie anzupassen, wobei die Aufmachungsform „Portionen“ beibehalten wird. Der Wortlaut wird zudem dahin gehend präzisiert, dass das Erzeugnis in Portionen abgepackt werden muss und ohne Darm nur in dieser speziellen Form aufgemacht werden darf.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

8. *Änderung des Erzeugungsverfahrens*

Die Änderung betrifft den Abschnitt „Erzeugungsverfahren“ der Produktspezifikation und die Punkte 3.2, 3.3 und 3.4 des Einzigen Dokuments.

— Rohstoffe

In Bezug auf die Rohstoffe, die bei der Erzeugung von „Morcilla de Burgos“ verwendet werden, werden folgende Änderungen vorgenommen:

Reis

In Buchstabe b wird neben der Klasse „Extra“ auch die Klasse „Primera“ (Klasse I) als zur Erzeugung der Blutwurst verwendbar aufgenommen. Der beschreibende Ausdruck „Rundkorn-“ wird gestrichen, da die zugelassenen Sorten sowohl als „Rundkornreis“ als auch als „mittelkörniger Reis“ und „Rundreis“ definiert sind; darüber hinaus weist jede Sorte ihre eigenen besonderen Merkmale auf.

Talg oder Schmalz

In Buchstabe c wird die Formulierung „... unter 4 °C“ gestrichen, da die maximale Kühltemperatur für diesen Rohstoff bereits durch die geltenden Gesundheitsvorschriften geregelt ist.

Naturdarm

In der Produktspezifikation wird das Wort „Naturdarm“ in allen Unterabschnitten, in denen es aufgeführt ist, durch die Formulierung „Natur- oder Kunstdarm“ ersetzt.

Die Bezeichnung „Darm“ (tripa), die in der vorherigen Verordnung (Verordnung vom 7. Februar 1980) sowohl für Naturdarm als auch für Kunstdarm verwendet wurde, wurde an die geltenden Rechtsvorschriften (Königliches Dekret 474/2014 vom 13. Juni 2014) angepasst, in denen zwischen Naturdarm (tripa natural) und Kunstdarm (envoltura artificial) unterschieden wird.

— Herstellung von „Morcilla de Burgos“

Die für das Kochen der Wurst zulässige Höchsttemperatur wird von 90 °C auf 85 °C gesenkt.

Der Vorgang des Erhitzens kann bei den einzelnen Erzeugungsbetrieben im Hinblick auf die Kombination von Zeit und Temperatur unterschiedlich sein; unter gesundheitlichen Gesichtspunkten und hinsichtlich der Produktqualität ist es akzeptabel, die Blutwürste bei etwas niedrigerer Temperatur zu kochen und die Kochzeit entsprechend anzupassen.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

9. *Änderung des Wortlauts im Abschnitt „Kennzeichnung“*

Die Änderung betrifft den Abschnitt „Kennzeichnung“ der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments.

Der Wortlaut des Abschnitts „Kennzeichnung“ wird um die Anforderung ergänzt, dass das EU-Zeichen für geschützte geografische Angaben abgebildet werden muss. Der Wortlaut dieses Abschnitts wird klarer formuliert.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

„Morcilla de Burgos“

EU-Nr.: PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) (der g.U. oder der g.g.A.)**

„Morcilla de Burgos“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

1601 — Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN UND ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN UND VON INSEKTEN

1601 — Würste und ähnliche Erzeugnisse, aus Fleisch, Schlachtnebenerzeugnissen, Blut oder Insekten; Lebensmittelzubereitungen auf der Grundlage dieser Erzeugnisse

1601 00 99 — andere

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Morcilla de Burgos“ ist ein Fleischerzeugnis, bei dessen Herstellung ein Natur- oder Kunstdarm gefüllt und anschließend gekocht wird und für das folgende Grundzutaten verwendet werden: Horcal-Zwiebel, Talg oder Schmalz, Reis, Blut, Gewürze und Salz.

Mengenverhältnis der Zutaten zur Herstellung von „Morcilla de Burgos“:

— Horcal-Zwiebel: mehr als 30 %

— Reis: 10 % bis 40 % — Blut: mehr als 9 %

— Talg oder Schmalz: 10 % bis 25 %.

„Morcilla de Burgos“ weist nach der Herstellung die folgenden morphologischen und organoleptischen Merkmale auf:

a) Äußere Form und Erscheinungsbild

Nach dem Herstellungsprozess hat „Morcilla de Burgos“ eine Form, die von der Form des verwendeten Natur- oder Kunstdarms abhängt, mit einem Durchmesser von 30 bis 150 mm und einer Länge von 100 bis 400 mm. Die Enden werden gestanzt oder verschnürt, wobei ausreichend Faden übrig gelassen wird, um ein Aufhängen und Trocknen zu ermöglichen.

Die äußere Farbe variiert zwischen Braun und Dunkelbraun bzw. fast Schwarz und weist möglicherweise blass-cremefarbene, gelbliche und/oder gräuliche Töne auf. „Morcilla de Burgos“ weist weder Risse, Brüche des Natur- oder Kunstdarms noch sichtbaren Schimmel auf. Die Konsistenz ist kompakt und grifffest.

b) Färbung und Erscheinungsbild des Anschnitts

Im Anschnitt lassen sich als Hauptmerkmale die weiße Maserung aufgrund der Reiskörner, die homogene Verteilung der Zutaten sowie gelegentlich kleine Talgstücke erkennen. Die Farbe der Verbindung hängt von den zulässigen Abweichungen ihrer Zusammensetzung ab, jedoch stellen variierende Brauntöne in der Regel die Grundfarbe dar.

c) Konsistenz

Im Mund lassen sich eine bröckelige Konsistenz, Zwiebeln und weicher Vollkornreis sowie eine leicht fettige Textur wahrnehmen.

d) Aroma und Geschmack

Es lässt sich ein Geruch und Geschmack nach Zwiebeln und den wesentlichen Gewürzen wahrnehmen.

e) Chemisch-physikalische Parameter des Enderzeugnisses

— pH-Wert zwischen 5,8 und 7

— 50-70 % Feuchtigkeitsgehalt

— 15-40 % Fett in der Trockenmasse

— ≥ 2,7 % Gesamter Zuckeranteil

— ≥ 2,4 % Ballaststoffe in der Trockenmasse

— 0,5-2 % Salzgehalt

„Morcilla de Burgos“ kann im Ganzen oder in Portionen für den Verkauf aufgemacht werden. Die Portionen können mit oder ohne Natur- oder Kunstdarm vermarktet werden, sofern sie verpackt sind.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es sind keine Anforderungen angegeben.

Horcal-Zwiebel (*Allium cepa* L.): Die einheimische Zwiebelsorte weist folgende Merkmale auf – abgeflachte runde Form, Durchmesser von mindestens 80 mm, Gewicht von über 100 Gramm, braune Schale und weißer bis hell grünlich-gelber Kern.

Reis: Trockener unter hygienischen Bedingungen gelagerter Vollkornreis der Sorten Bahia oder Bomba des Japonica-Reises der Güteklasse „Extra“ oder „Primera“ (Klasse I), der vorgekocht werden kann.

Talg vom Schwein oder Schmalz: Gefroren oder gekühlt gelagert.

Blut: Vom Schaf, Rind oder Schwein.

Salz: Kochsalz.

Gewürze: Das Grundgewürz ist schwarzer Pfeffer. Optional sind Paprika, Oregano, Kreuzkümmel, Nelken, Knoblauch, Zimt, Echter Kümmel, Petersilie und Anis. Bis zu ihrer Verwendung werden sie ordnungsgemäß in trockener Umgebung gelagert.

Natur- oder Kunstdarm: Es wird ein sauberer, gut erhaltener und wohl temperierter Darm verwendet.

— Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Stufen der Zubereitung und Erzeugung von „Morcilla de Burgos“ müssen in dem besagten geografischen Gebiet erfolgen. Dazu zählen unter anderen die folgenden Schritte:

— Zubereitung von Talg oder Schmalz und Zwiebeln,

— Mischung der Zutaten,

— Füllen der Natur- oder Kunstdärme,

— Kochen und Trocknen der Blutwürste.

3.4. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Portionieren ist in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchzuführen, da dieser Vorgang unmittelbar vor der Kühlung erfolgen muss, um zu verhindern, dass die Scheiben der Blutwurst ihre Form verlieren und ungleichmäßige Portionen entstehen.

3.5. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle zum Verzehr in Verkehr gebrachten Teilstücke und/oder Packungen, die „Morcilla de Burgos“ enthalten, müssen ein Gütesiegel tragen, das mindestens Folgendes umfasst: das g.g.A.-Logo mit den Schriftzügen „Indicación Geográfica Protegida“ (geschützte geografische Angabe) und „Morcilla de Burgos“, das EU-Bildzeichen für geschützte geografische Angaben und die Kennnummer. Das Siegel muss so angebracht werden, dass es nicht wiederverwendet werden kann.

Das Logo der geschützten geografischen Angabe „Morcilla de Burgos“ sieht folgendermaßen aus:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die gesamte Provinz Burgos.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis wird mit dem Ansehen von „Morcilla de Burgos“ begründet.

Es liegen nur wenige schriftliche Informationen bezüglich „Morcilla de Burgos“ vor, da die Hausschlachtung und ihre Herstellung jahrhundertelang nur auf familiärer Ebene erfolgten und die verschiedenen Rezepte mündlich von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts lebte das Interesse an der regionalen Küche wieder auf und es erschienen zahlreiche Bücher über Gastronomie, die Bezug auf dieses Thema nahmen und sich dem Erhalt und der Verbreitung dieser kulinarischen Spezialität der spanischen Gastronomie widmen.

Jahrhundertelang wurde in den Wintermonaten in Burgos das Schweineschlachtfest gefeiert, ein familiärer Brauch zu Ehren des traditionellen Handwerks, der bei der Bevölkerung einen hohen Stellenwert besitzt. Durch die Schweineschlachtung verfügte die Familie für den Rest des Jahres über frisches Fleisch und schmackhafte Würste, die Teil der Ernährung der gesamten Familie darstellten; mit besonderem Augenmerk auf „Morcilla de Burgos“ für die das Blut, das Fett und die Därme des Tieres verwendet wurden.

Das erste schriftliche Zitat mit Bezug auf „Morcilla de Burgos“ stammt aus dem Jahre 1928, in dem der renommierte spanische Veterinär, Cesáreo Sanz Egaña, zu Beginn des 20. Jahrhunderts „eine scharfe in den Dörfern von Burgos hergestellte Blutwurst, die sich durch einen hohen Anteil an Zwiebeln sowie Reis, Blut, Fett und Gewürzen wie Pfeffer, Paprika und Anis auszeichnet“, erwähnt. Die Tatsache, dass Sanz Egaña dieses Erzeugnis in einem Handbuch erwähnt, zeigt, dass es in dieser Epoche bereits sehr bekannt war und geschätzt wurde. Der Ursprung von „Morcilla de Burgos“ geht auf die Zeit zurück, als Reis auf den Märkten von Burgos erhältlich wurde. Im 15. Jahrhundert war Burgos, aufgrund seiner strategisch günstigen geografischen Lage in Spanien, eines der aktivsten Handelszentren, wodurch auch der Transport von Reis aus Valencia in dieses Gebiet erleichtert wurde. Es wird davon ausgegangen, dass die Verwendung von Reis in „Morcilla de Burgos“ auf die Notwendigkeit zurückzuführen ist, den Ertrag und die Haltbarkeit zu erhöhen sowie eine festere und geschmeidigere Konsistenz am Gaumen zu erreichen.

Die erste Anfrage im Stadtarchiv von Burgos zum Verkauf von „Morcilla de Burgos“ stammt aus dem Jahre 1908. Diese Anfragen nahmen in den 50er- und 60er-Jahren zu.

In Folge der Verbesserungen im Warentransport und der Abwanderungsbewegungen der ländlichen Bevölkerung in die industriellen Ballungsräume in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wird „Morcilla de Burgos“ auch über die Grenzen der Provinz hinaus im ganzen Land bekannt. Daher wird sie häufig als typische Spezialität der Provinz in Reiseführern und anderen kulinarischen Werken genannt, zu denen unter anderen die folgenden zählen:

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

— El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa. Libro de la gastronomía de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura. Junta de Kastilien 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, 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.

Interessant ist der Beitrag zu diesem Erzeugnis von Díaz Yubero (1998) in seinem Werk „Sabores de España“, in dem er die Blutwurst als eine einfache, aber sehr schmackhafte Wurst bezeichnet und betont, dass die beste Blutwurst Spaniens in Burgos aus Schweineblut hergestellt wird.

Die Herstellung von „Morcilla de Burgos“ ist historisch mit der Hausschlachtung des Schweins verbunden. Im 20. Jahrhundert begann die Herstellung von „Morcilla de Burgos“ in Schlachthäusern und Fabriken, die sich an der traditionellen Herstellungsart und den Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, orientieren. Die Qualität dieses Erzeugnisses leidet nicht unter dieser Entwicklung, sondern profitiert davon, dass Reinheits- und Hygienekontrollen einen Konsum unter bestmöglichen Bedingungen gewährleisten. Aufgrund der Mechanisierung des Herstellungsprozesses erfolgt die Lieferung des Blutes durch zugelassene Schlachthöfe.

In den meisten Schlachthöfen der Provinz Burgos werden verschiedene Tiere geschlachtet und das Blut der wird nicht getrennt, sodass „Morcilla de Burgos“ mit Schweine-, Schafs- und Rinderblut hergestellt werden kann und gleichzeitig die Endqualität des Erzeugnisses stets sichergestellt ist.

„Morcilla de Burgos“ weist spezielle Merkmale auf, die sie von anderen in Spanien hergestellten Arten von Blutwurst unterscheiden und auf die Verwendung der Horcal-Zwiebel zurückzuführen sind. Aus den mündlichen Überlieferungen bezüglich der Schlachtung, die auch heute noch in einigen Dörfern von Generation zu Generation weitergegeben werden, geht hervor, dass sich die als „Horcal“ bekannte regionale Zwiebelsorte am besten zur Herstellung von Blutwurst eignet. Aufgrund ihrer engen Verbindung zu dieser Tradition wird sie teilweise auch als „Schlachtzwiebel“ bezeichnet, vor allem da sie während der Herbstmonate bis hin zum Winteranfang frisch bleibt; in demselben Zeitraum finden auch die Schlachtfeste der Region statt. Diese Zwiebelsorte wird traditionell in den Flusstälern der wichtigsten Flüsse der Provinz Burgos angebaut: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Duero und in abgelegeneren Gebieten im Ebro-Becken.

Diese Zwiebelsorte wird bereits von José López y Camuñas (1854) und Sanz Egaña (1948, 1949) im Zusammenhang mit der Herstellung von Blutwurst beschrieben. Der Autor zahlreicher Kochbücher dieser Epoche, José López y Camuñas, beschreibt, dass zur Herstellung der Zwiebelblutwurst „ein paar süße Horcal-Zwiebeln zerkleinert, in ein helles Leinentuch gelegt und über Nacht zum Abtropften aufgehängt wurden. Kurz vor der Herstellung der Blutwürste wurden diese mitsamt dem Tuch in Salzwasser gekocht und daraufhin wiederum für eine Weile zum Abtropfen aufgehängt“.

Diese Zwiebelsorte wird für die Herstellung von „Morcilla de Burgos“ verwendet, da sie süß ist und sich leicht zerkleinern lässt und zusätzlich mit annähernd 92 % über einen hohen Gehalt an Ballaststoffen und Wasser verfügt sowie über eine hohe Wasserrückhaltekapazität. Aufgrund ihrer weißen Färbung eignet sich diese Zwiebelsorte besser für das Enderzeugnis, da sie weniger auffällig ist als andere Zwiebelsorten.

Der in der Herstellung von „Morcilla de Burgos“ verwendete Anteil der Horcal-Zwiebel beeinflusst drei physikalisch-chemische Parameter des Erzeugnisses unmittelbar: den pH-Wert, den Gesamtzuckergehalt und die Ballaststoffe. Hinzu kommt sein Einfluss auf die Anzahl und Intensität der flüchtigen Bestandteile, besonders der Schwefelverbindungen, die der Blutwurst ihren besonderen Geruch und pikanten Geschmack verleihen, durch den sie sich von den anderen in Spanien mit Reis hergestellten Blutwürsten unterscheidet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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