C/2025/3571

3.7.2025

# Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3571)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

**[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]**

**«Morcilla de Burgos»**

**PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025**

1. **Dénomination du produit**

«Morcilla de Burgos»

2. **Type d'indication géographique**

☐ appellation d'origine protégée (AOP)

☒ indication géographique protégée (IGP)

☐ indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

6. **Qualification en tant que modification standard**

*Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:*

Il s'agit d'une «modification standard» au sens de l'article 24, paragraphes 3 et 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024, étant donné que les modifications apportées n'incluent pas de changement de la dénomination de l'indication géographique protégée ni de son utilisation, de risque d'annihiler le lien, ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Modification des proportions des ingrédients intervenant dans l'élaboration du produit*

Modification de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges et du point 3.2. du document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Les proportions des ingrédients entrant dans la composition de la «Morcilla de Burgos» sont ajustées comme suit:

— oignon de la variété «Horcal»: passe de «plus de 35 %» à «plus de 30 %»;

— riz: passe de «entre 15 et 30 %» à «entre 10 et 40 %»;

— sang: passe de «plus de 12 %» à «plus de 9 %»;

— saindoux ou suif: passe de «entre 10 et 22 %» à «entre 10 et 25 %».

Afin d'augmenter la teneur en matières grasses de la recette pour adapter les caractéristiques du produit aux présentations demandées par le marché, ce paramètre est légèrement adapté, entraînant un ajustement proportionnel de la teneur des autres ingrédients de la recette, sans que cela n'implique une modification substantielle des caractéristiques sensorielles définies dans le cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Modification de la dimension du diamètre, de la longueur et de la couleur extérieure du boudin*

Modification de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges, et du point 3.2. du document unique.

Le diamètre maximal du boudin est porté à 150 mm en raison de l'irrégularité du boyau naturel de porc, dont la forme et le diamètre sont très variables. Le cahier des charges prévoit actuellement un diamètre compris entre 30 et 100 mm. L'étude réalisée montre que la plupart des produits respectent ces dimensions, mais certaines pièces de boudin atteignent un diamètre supérieur à 140 mm. Par ailleurs, la longueur des boudins a été légèrement augmentée afin de mieux répondre à la demande du marché. L'augmentation du diamètre du produit et la modification de sa longueur n'ont toutefois aucune incidence sur les autres caractéristiques du produit définies dans le cahier des charges.

Par ailleurs, sa forme irrégulière ne correspond pas tout à fait à la définition d'un cylindre, raison pour laquelle cette description est supprimée du cahier des charges, qui est désormais libellé comme suit.

À l'issue du processus de fabrication, la «Morcilla de Burgos» se présente selon la forme du boyau naturel ou de l'enveloppe artificielle utilisée, d'un diamètre compris entre 30 et 150 mm et d'une longueur variant entre 100 et 400 mm.

La description des caractéristiques externes du produit est adaptée pour inclure une gamme plus large de couleurs externes, étant donné que, dans le cas du boudin embossé en boyau naturel, la couleur peut être plus claire et atteindre des nuances blanchâtres, jaunâtres ou grisacées.

Sa couleur externe varie de marron à marron foncé, presque noir, et peut présenter des nuances blanchâtres, jaunes ou grisacées. La «Morcilla de Burgos» ne doit présenter ni fissures, ni rupture du boyau naturel ou de l'enveloppe artificielle, ni moisissures visibles. La consistance est ferme et compacte au toucher.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Modification du pH*

Modification du point e) «Paramètres physico-chimiques du produit fini» de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges et du point 3.2 du document unique.

La limite inférieure de l'intervalle de pH est réduite de quelques dixièmes, en passant de 6 à 5,8. Cette modification est motivée par l'influence de l'oignon «Horcal» sur cette valeur. La littérature en la matière montre que des pourcentages plus élevés de teneur en oignon Horcal sont corrélés à des valeurs de pH plus faibles; par conséquent, dans les boudins à forte teneur en oignon Horcal, le pH a tendance à être plus faible. Les boudins fabriqués à partir d'un pourcentage plus élevé d'oignons peuvent ainsi avoir un pH inférieur à 6.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Modification de l'humidité*

Modification du point e) «Paramètres physico-chimiques du produit fini» de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges et du point 3.2 du document unique.

Les valeurs de l'intervalle actuel de 54-67 % d'humidité sont arrondies à 50-70 %, celles-ci dépendant en grande partie du pourcentage d'oignon dans la recette, qui peut augmenter ou diminuer le pourcentage d'humidité dans le produit fini.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Modification de la teneur en matières grasses*

Modification du point e) «Paramètres physico-chimiques du produit fini» de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges et du point 3.2 du document unique.

La teneur en matières grasses dans la composition du produit fini est modifiée. Elle passe de 15-25 % sur extrait sec à 15-40 %. La manière dont les matières grasses sont incorporées dans la fabrication du produit (matières grasses fondues, ou fraîches en morceaux), la variabilité de l'incertitude de la méthode d'analyse entre les différents laboratoires agréés et la légère augmentation de la teneur en matières grasses dans la recette (10-25 %) imposent d'élargir l'intervalle de la teneur en matières grasses du produit fini.

Il ressort de l'étude réalisée que les boudins élaborés selon la composition actuellement indiquée dans le cahier des charges (10 à 22 % de matières grasses) peuvent atteindre une teneur en matière grasse (sur extrait sec) de 15 à 40 %. En outre, la légère augmentation de 3 % de la teneur en matières grasses, qui passe de 22 % actuellement à 25 %, permet de rapprocher la teneur en matières grasses du produit fini des 40 % proposés dans la présente demande de modification. Il ressort également de cette étude que la qualité du produit fini n'est pas affectée par cette modification.

La modification a une incidence sur le document unique.

6. *Modification de la teneur en sucres totaux et en fibres*

Modification du point e) «Paramètres physico-chimiques du produit fini» de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges et du point 3.2 du document unique.

Les valeurs minimales en sucre et en fibres sont légèrement réduites en raison de l'ajustement de la teneur minimale en oignons de 35 à 30 %. Cela se justifie par le fait que le pourcentage d'oignons utilisé pour la fabrication de la «Morcilla de Burgos» a une incidence directe sur la teneur totale en sucres et le total des fibres alimentaires, de sorte que plus le pourcentage d'oignon utilisé est faible, plus la teneur en sucres et en fibres alimentaires du produit fini est faible. D'autre part, la littérature en la matière montre que la qualité de l'oignon diminue lors de son stockage réfrigéré, ce qui réduit la teneur totale en sucres. Cette situation justifie un ajustement à la baisse de la teneur en sucres, étant donné que le stockage des oignons peut en faire baisser la valeur par rapport à celle enregistrée au début de chaque saison.

La modification a une incidence sur le document unique.

7. *Modification du mode de présentation*

Modification du point e) «Paramètres physico-chimiques du produit fini» de la rubrique «Description du produit» du cahier des charges et du point 3.2 du document unique.

Le mode de présentation est mis à jour, en supprimant la description du «tranchage» afin d'aligner le texte sur la terminologie généralement employée pour ce type de produit, tout en conservant le format des portions. La formulation relative à l'obligation d'emballage en portions et à la possibilité de présentation sans boyau uniquement dans ce format est clarifiée.

La modification a une incidence sur le document unique.

8. *Modification de la méthode de production*

Modification de la rubrique «Méthode d'obtention» du cahier des charges et des points 3.2, 3.3 et 3.4 du document unique.

— Matières premières

Les modifications suivantes sont introduites en ce qui concerne les matières premières utilisées dans la fabrication de la «Morcilla de Burgos».

Riz

Au point b), outre la catégorie Extra, la catégorie Primera est ajoutée pour la fabrication des boudins. La mention «à grain court» est supprimée de la description, car les variétés autorisées sont également définies comme étant des variétés à grain petit, moyen ou rond; chaque variété possède en outre ses propres caractéristiques.

Saindoux ou suif

Au point c), la mention «(...) à moins de 4 °C» est supprimée, étant donné que la température maximale de réfrigération de cette matière première est déjà régie par la réglementation sanitaire en vigueur.

Boyau

Dans le cahier des charges, le terme «boyau» est remplacé par «boyau naturel ou enveloppe artificielle» dans tous les points où le terme apparaît.

La dénomination «boyau», qui dans l'ancienne réglementation (ordonnance du 7 février 1980) faisait référence à la fois au boyau naturel et au boyau artificiel, est adaptée à la législation en vigueur (décret royal 474/2014 du 13 juin 2014) qui fait la distinction entre boyau naturel et enveloppe artificielle.

— Production de la «Morcilla de Burgos»

La température minimale de cuisson est modifiée, passant de 90 °C à 85 °C.

Les différents fabricants peuvent appliquer des procédés thermiques différents (durée et température de cuisson); la cuisson à une température légèrement inférieure, associée à un temps de cuisson adapté, est ainsi acceptable du point de vue sanitaire et de la qualité du produit.

La modification a une incidence sur le document unique.

9. *Modification rédactionnelle de la rubrique «Étiquetage»*

Modification de la rubrique «Étiquetage» du cahier des charges et du point 3.6 du document unique.

Aux mentions devant obligatoirement figurer sur l'étiquette s'ajoute l'obligation de faire apparaître le symbole communautaire d'indication géographique protégée. Le libellé de ce paragraphe est clarifié.

La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

**«Morcilla de Burgos»**

**N° UE: PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025**

**AOP ( ) IGP (X)**

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Morcilla de Burgos»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 16 - PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES OU D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

— 6 - PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES OU D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 - Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

1601 00 99 - autres

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Morcilla de Burgos» est un produit à base de viande, obtenu par embossage puis cuisson et élaboré à partir des ingrédients suivants: oignons de la variété «Horcal», saindoux ou suif, riz, sang, épices et sel.

Les proportions des ingrédients entrant dans la composition de la «Morcilla de Burgos» se présentent comme suit:

— oignon de la variété «Horcal»: plus de 30 %

— riz: entre 10 % et 40 % – sang: plus de 9 %

— saindoux ou suif: entre 10 % et 25 %

Au terme de son élaboration, la «Morcilla de Burgos» présente les caractéristiques morphologiques et organoleptiques suivantes:

a) Forme et aspect extérieur

À l'issue du processus de fabrication, la «Morcilla de Burgos» se présente selon la forme du boyau naturel ou de l'enveloppe artificielle utilisée, d'un diamètre compris entre 30 et 150 mm et d'une longueur variant entre 100 et 400 mm. Les extrémités sont agrafées ou ficelées; dans ce dernier cas, une longueur de ficelle suffisante est laissée pour pouvoir suspendre et laisser égoutter le boudin.

Sa couleur externe varie de marron à marron foncé, presque noir, et peut présenter des nuances blanchâtres, jaunes ou grisacées. La «Morcilla de Burgos» ne doit présenter ni fissures, ni rupture du boyau naturel ou de l'enveloppe artificielle, ni moisissures visibles. La consistance est ferme et compacte au toucher.

b) Coloration et aspect à la découpe

La découpe révèle une prédominance de points blancs due la présence de riz ainsi qu'une répartition homogène des ingrédients et, parfois, de petits morceaux de saindoux. La couleur de la masse dépend des variations de composition autorisées, mais, dans tous les cas, la couleur de base reste le marron, décliné dans diverses tonalités.

c) Texture

À la dégustation, la texture est friable et la présence d'oignon et de grains de riz entiers, mais non durs, est perceptible. Légère sensation grasse.

d) Arôme et saveur

Il convient que ressortent l'arôme et la saveur de l'oignon ainsi que des épices ajoutées.

e) Paramètres physico-chimiques du produit fini

— pH: compris entre 5,8 et 7

— humidité: comprise entre 50 et 70 %

— graisse: comprise entre 15 et 40 % sur extrait sec

— sucres totaux: ≥ 2,7 % sur extrait sec

— fibres: ≥ 2,4 % sur extrait sec

— teneur en sel: comprise entre 0,5 et 2 %

La «Morcilla de Burgos» peut être commercialisée entière ou en portions. Les portions peuvent être commercialisées avec ou sans boyau naturel ou enveloppe artificielle, à condition qu'elles soient emballées.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aucune exigence n'est indiquée.

Oignon de la variété «Horcal» (*Allium cepa L*). Variété autochtone présentant les caractéristiques suivantes: forme globulaire plane, diamètre minimal de 80 mm, poids supérieur à 100 grammes, enveloppe externe de couleur marron et masse variant du blanc au jaune verdâtre clair.

Riz sec, à grains entiers, des variétés de type Japonica, Bahía ou Bomba, catégorie Extra ou Primera, stocké dans des conditions d'hygiène adéquates. Il peut être précuit.

Saindoux ou suif. Il doit être stocké à l'état congelé ou réfrigéré.

Sang d'ovin, de bovin ou de porc.

Sel, chlorure de sodium à usage alimentaire.

Épices. L'épice de base est le poivre noir. L'ajout de paprika, d'origan, de cumin, de clous de girofle, d'ail, de cannelle, de carvi, de persil et d'anis est également possible. Les épices doivent être correctement stockées dans un environnement sec jusqu'au moment de leur utilisation.

Boyau naturel ou enveloppe artificielle. Le boyau ou l'enveloppe doivent être propres et correctement conservés et conditionnés.

— Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de la préparation et de la production de la «Morcilla de Burgos» doivent avoir lieu dans l'aire, notamment:

— la préparation du saindoux ou du suif et des oignons;

— le mélange des ingrédients;

— l'embossage des boyaux naturels ou des enveloppes artificielles;

— la cuisson et l'égouttage des boudins.

3.4. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La découpe des portions doit être effectuée dans la zone géographique, car elle doit être réalisée immédiatement après le refroidissement afin d'éviter l'altération du morceau de boudin et l'obtention de portions hétérogènes.

3.5. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Toutes les pièces et/ou tous les emballages dans lesquels la «Morcilla de Burgos» est présentée à la consommation doivent être accompagnés d'un support physique de garantie qui doit au moins porter le logo de l'IGP, ainsi que les mentions «Indication géographique protégée» et «Morcilla de Burgos», le symbole communautaire de l'indication géographique protégée et le numéro d'identification. Ce support physique doit être apposé de manière à ne pas pouvoir être réutilisé.

Le logo de l'indication géographique protégée «Morcilla de Burgos» se présente ainsi:




4. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée couvre l'ensemble de la province de Burgos.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La réputation de la «Morcilla de Burgos» est un des éléments justifiant son lien avec l'aire géographique.

On ne dispose que de peu d'informations écrites sur la «Morcilla de Burgos» étant donné que, pendant des siècles, l'abattage artisanal et la fabrication de la «Morcilla de Burgos» se faisaient dans le cercle familial et que les différentes recettes de fabrication se transmettaient oralement de génération en génération. À partir de la seconde moitié du XXe siècle, les cuisines régionales réapparaissent progressivement et une grande quantité de livres de gastronomie mentionnant le produit paraissent, notamment dans le but de sauvegarder et de faire connaître ce joyau de notre gastronomie.

Pendant des siècles à Burgos, on célébrait durant les mois d'hiver l'abattage des porcs, une coutume familiale de grande tradition populaire qui se déroulait de manière artisanale. Ce rituel permettait d'obtenir de la viande fraîche et de succulents produits d'embossage qui étaient consommés le reste de l'année par la famille, tout spécialement la «Morcilla de Burgos» fabriquée à partir de sang, de gras et de boyaux.

La première référence écrite à la «Morcilla de Burgos» remonte à 1928, dans un ouvrage du très renommé vétérinaire espagnol du début du XXe siècle, Cesáreo Sanz Egaña, qui mentionne «un boudin piquant élaboré dans les villages de Burgos, qui se caractérise par un pourcentage élevé en oignon, auquel s'ajoutent du riz, du sang, du gras et des épices comme le poivre, le paprika et l'anis». Le fait que Sanz Egaña mentionne ce produit dans un manuel technique indique qu'à cette époque le produit jouit déjà d'une renommée et d'un prestige bien mérités. La «Morcilla de Burgos» est apparue peu après l'arrivée du riz dans la région de Burgos. Au XVe siècle, du fait de sa position stratégique sur le territoire espagnol, Burgos a été l'un des centres commerçants les plus actifs, ce qui a facilité l'acheminement du riz en provenance de Valence. On pense que le riz a été ajouté dans la «Morcilla de Burgos» pour répondre à la nécessité d'augmenter le rendement et la durée de vie du produit, tout en lui conférant une texture plus ferme et plus agréable au palais.

Les archives municipales de Burgos contiennent la première demande pour la vente de «Morcilla de Burgos» dans la ville, présentée en 1908. Ces demandes augmentent à partir des années 1950 et 1960.

Durant la seconde moitié du XXe siècle, en raison de l'amélioration des transports de marchandises et d'un plus grand mouvement migratoire de la population rurale vers les zones industrielles, la «Morcilla de Burgos» franchit les frontières provinciales et sa réputation s'étend à l'ensemble du territoire national, le produit étant de plus en plus fréquemment cité dans les guides touristiques et culinaires et confirmant ainsi sa qualité de spécialité typique de la province, notamment dans les ouvrages suivants:

— 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.

Il convient de citer Díaz Yubero (1998) qui, s'exprimant sur ce produit dans son ouvrage «Sabores de España», déclare que «(...) le boudin est un produit embossé modeste, mais extrêmement savoureux. On élabore à Burgos le meilleur boudin d'Espagne, avec du sang de porc».

L'élaboration de la «Morcilla de Burgos» est historiquement liée à l'abattage domestique du porc. C'est au XXe siècle que la «Morcilla de Burgos» a commencé à être élaborée dans des ateliers et fabriques, selon des méthodes traditionnelles proches des recettes transmises de génération en génération. Cette évolution n'a pas amoindri la qualité du produit, en assurant au contraire des contrôles de propreté et d'hygiène qui garantissent sa consommation dans les meilleures conditions. Du fait de la mécanisation du processus d'élaboration, le sang est fourni par des abattoirs agréés.

Dans la plupart des abattoirs situés dans la province de Burgos, divers animaux de boucherie sont abattus, sans que les différents types de sang soient séparés; de ce fait, le produit peut être élaboré avec du sang de porc, de brebis ou de vache, en veillant toujours à sauvegarder la qualité finale de la «Morcilla de Burgos».

La «Morcilla de Burgos» possède des qualités particulières qui la distinguent de celle obtenue dans d'autres régions d'Espagne et qui résultent de l'utilisation de l'oignon de la variété «Horcal». Selon la tradition orale concernant l'abattage des porcs, qui se perpétue de père en fils et qui perdure dans de nombreux villages, le meilleur oignon pour l'élaboration du boudin est la variété régionale connue comme l'oignon «Horcal», également appelé «matancera» ou «de matanza» du fait des liens étroits qu'il entretient avec cette activité, car il est récolté frais durant les mois d'automne et au début de l'hiver, c'est-à-dire durant la période d'abattage des animaux. La culture traditionnelle de cet oignon s'est développée dans les vallées des principaux cours d'eau qui traversent la province de Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Douro, et de façon plus sporadique, dans le bassin de l'Èbre.

Ce type d'oignon a déjà été décrit par José López y Camuñas (1854) et Sanz Egaña (1948, 1949) dans le contexte de l'élaboration du boudin. Selon José López y Camuñas, auteur des nombreux livres de recettes de l'époque, aux fins de l'élaboration du boudin à l'oignon, «on place quelques oignons doux hachés de la variété "Horcal" dans un linge clair et on les laisse égoutter toute une nuit; peu de temps avant d'élaborer les boudins, les oignons sont mis à cuire dans de l'eau salée, sans contact avec le même linge, puis ils sont retirés de l'eau et mis à égoutter un moment».

Ce type d'oignon est utilisé dans la fabrication de la «Morcilla de Burgos» car c'est un oignon doux, facile à hacher, avec une teneur élevée en fibres et en eau (proche de 92 %) et une grande capacité de rétention. En outre, cet oignon étant blanc, il se remarque moins dans le produit fini que d'autres types d'oignons.

Le pourcentage d'oignon de la variété Horcal utilisé pour l'élaboration de la «Morcilla de Burgos» influe directement sur trois paramètres physico-chimiques, qui sont le pH, la teneur totale en sucres et le total des fibres alimentaires, ainsi que sur la quantité et l'intensité des composés volatils, en particulier les composés soufrés, qui confèrent au boudin son arôme spécifique et son goût piquant et permettent de le distinguer d'autres boudins de riz produits en Espagne».

**Référence à la publication du cahier des charges**

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