C/2025/3571

2025.7.3.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban [1]

(C/2025/3571)

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Morcilla de Burgos”

PGI-ES-01282-AM01 – 2025.4.4.

1. **A termék elnevezése**

„Morcilla de Burgos”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☒ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☒ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Azon ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kasztília és León Agrártechnológiai Intézete) (ITACYL)

6. **Standard módosításként való minősítés**

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak:

Ez az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet (2024. április 11.) 24. cikkének (3) és (4) bekezdésében meghatározott „standard módosítás”, mivel a végrehajtott változtatások nem foglalják magukban az oltalom alatt álló földrajzi jelzés elnevezésének vagy az elnevezés használatának megváltoztatását, nem járnak azzal a veszéllyel, hogy érvénytelenné válik a kapcsolat, és nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Az egyes összetevőkből álló termék arányának változásai*

E módosítás a termékleírás „A termék leírása” című szakaszát és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A „Morcilla de Burgos” egyes összetevőinek arányai a következőképpen módosultak:

— „Horcal” fajtájú vöröshagyma: „35 % feletti”-ről „30 % feletti”-re,

— rizs: „15–30 %”-ról „10–40 %-ra”,

— vér: „12 % feletti”-ről „9 % feletti”-re,

— zsír vagy faggyú: „10–22 %”-ról „10–25 %-ra”.

A recept szerinti zsírtartalom növelése és ezáltal a termék jellemzőinek a piac által igényelt kiszerelési formákhoz való igazítása érdekében ezt a paramétert kis mértékben módosították, ami a receptben szereplő egyéb összetevők százalékos arányának ehhez kapcsolódó kiigazítását vonja maga után. Az arányok nem változnak lényegesen, és nem változtatják meg a termékleírásban meghatározott érzékszervi jellemzőket.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

2. *A véres hurka átmérőjének, hosszának és külső színének változása*

E módosítás a termékleírás „A termék leírása” című szakaszát és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

A véres hurka maximális átmérőjét 150 mm-re növelték, mivel a természetes bél, azaz a sertésbél szabálytalan, és formája és átmérője jelentős eltéréseket mutat. A jelenlegi termékleírásban a termék átmérője 30 mm és 100 mm között van. A vizsgálat során begyűjtött adatok e határértékek közé esnek; néhány szelet esetében azonban a véres hurka átmérője meghaladta a 140 millimétert. A piaci kereslethez igazodva a véres hurka hosszúsági tartománya is bővült kissé. E tekintetben bebizonyosodott, hogy a termék átmérőjének növekedése és hosszának megváltoztatása nem befolyásolja a termék egyéb, a termékleírásban meghatározott jellemzőit.

Ehhez hasonlóan a szabálytalan forma sem felel meg a henger definíciójának; ezért ezt a kitételt törölték a termékleírásból, amely immár a következőképpen szól:

A „Morcilla de Burgos” formája a felhasznált természetes bél vagy műbél formájától függ, átmérője 30 mm és 150 mm között van, hossza pedig 100 mm és 400 mm között változik.

A termék külső jellemzőinek leírása úgy módosult, hogy a külső színek szélesebb skáláját foglalja magában, mivel a természetes bélbe töltött véres hurka esetében a szín halványabb lehet, egészen a halványfehér, sárgás és/vagy szürkés árnyalatokig is terjedhet.

Külső színe a barnától a sötétbarnáig terjed, majdnem fekete, esetleg halvány piszkosfehér, sárgás és/vagy szürkés árnyalatokkal. A „Morcilla de Burgos” nem repedezett, a természetes bélben vagy a műbélben nincs szakadás, és penész sem látható rajta. A hurka tapintásra kemény és tömör.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

3. *A pH-érték változása*

E módosítás a termékleírás „A termék leírása” című szakaszának, „A végtermék fizikai-kémiai paraméterei” című e) pontját és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

A pH-tartomány alsó határértékét néhány tizeddel, 6-ról 5,8-re csökkentették. E módosítás oka az, hogy a „Horcal” hagymafajta hatással van erre az értékre. A szakirodalom szerint a „Horcal” fajtájú hagymának az összetevők közötti nagyobb aránya alacsonyabb pH-értékekhez társítható; így általában alacsonyabb pH-értéket mutat az a véres hurka, amelynek összetevői között nagyobb arányban fordul elő a „Horcal” hagymafajta. Ezért a hagyma nagyobb aránya mellett készített véres hurka pH-értéke 6-nál alacsonyabb is lehet.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

4. *A nedvességtartalom változása*

E módosítás a termékleírás „A termék leírása” című szakaszának, „A végtermék fizikai-kémiai paraméterei” című e) pontját és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

A jelenlegi 54–67 %-os nedvességtartalom-tartományt az értékek 50–70%-ra történő kerekítésével módosították; az értékek nagymértékben függnek a receptben szereplő hagyma százalékos arányától, ami növelheti vagy csökkentheti a végtermék nedvességtartalmát.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

5. *A zsírtartalom változása*

E módosítás a termékleírás „A termék leírása” című szakaszának, „A végtermék fizikai-kémiai paraméterei” című e) pontját és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

Módosult a végtermék összetételében lévő zsír százalékos aránya. Ez a szárazanyag 15–25 %-áról 15–40 %-ra változott. A termékbe bedolgozott zsír formája (kiolvasztott zsír vagy friss zsírdarabok), az egyes akkreditált laboratóriumok analitikai módszeréhez kapcsolódó bizonytalanság eltérése és a recept szerinti zsír százalékos arányának enyhe növekedése (10–25 %) azt jelenti, hogy a végtermékben a zsír százalékos tartományának a jelenleg meghatározottnál szélesebbnek kell lennie.

Az elvégzett vizsgálat megállapította, hogy a termékleírásban jelenleg szereplő recept felhasználásával készített (10–22 %-os zsírtartalmú) véres hurka zsírtartalma (szárazanyagban kifejezve) 15–40 %-os lehet. Emellett a zsírnak a jelenlegi 22 %-ról 25 %-ra történő enyhe (3 %-os) növekedése elősegíti, hogy a végtermék zsíraránya megközelítse a jelen módosítási kérelemben javasolt 40 %-ot. A szóban forgó vizsgálat azt is megerősíti, hogy ez nem befolyásolja a végtermék minőségét.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

6. *Az összes cukor- és rosttartalom változása*

E módosítás a termékleírás „A termék leírása” című szakaszának, „A végtermék fizikai-kémiai paraméterei” című e) pontját és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

A minimális hagymatartalom 35 %-ról 30 %-ra történő módosításának következtében a cukorra és rostra vonatkozó minimumértékeket kis mértékben csökkentették. Ezt az indokolja, hogy a „Morcilla de Burgos” előállításához felhasznált hagyma százalékos aránya közvetlen hatással van az összes cukorra és az összes élelmi rostra (TDF): minél alacsonyabb a felhasznált hagyma százalékos aránya, annál alacsonyabb a végtermék cukor- és rosttartalma. Ezenkívül a szakirodalom szerint a hagyma minősége a hűtött tárolás során csökken, ami együtt jár az összes cukortartalom csökkenésével. E tény indokolja a cukortartalom lefelé történő kiigazítását, figyelembe véve, hogy a tárolás során a cukortartalom csökkenhet a hagymaszezon kezdetén mért cukortartalomhoz képest.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

7. *A termék kiszerelési módjának változása*

E módosítás a termékleírás „A termék leírása” című szakaszának, „A végtermék fizikai-kémiai paraméterei” című e) pontját és az egységes dokumentum 3.2. szakaszát érinti.

A termék kiszerelési módját frissítették a „szeletek” leírásának törlésével, hogy a szöveg összhangba kerüljön az ilyen terméktípushoz általában használt terminológiával, és megtartották az „adagok” formátumot. A megfogalmazást pontosították a termék adagokban történő csomagolására vonatkozó kötelezettséget, valamint a termék e konkrét formátumának bél nélküli kiszerelési lehetőségét illetően is.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

8. *Az előállítás módjának változása*

E módosítás a termékleírás „Az előállítás módja” című szakaszát és az egységes dokumentum 3.2., 3.3. és 3.4. szakaszát érinti.

— Nyersanyagok

A „Morcilla de Burgos” előállításához felhasznált nyersanyagok tekintetében a következő módosítások kerültek bevezetésre:

Rizs

A b) alpontban az „extra” osztály mellett a „Primera” [I. osztály] osztályt is felvették a véres hurka készítéséhez felhasználhatóként. A „rövid szemű” leíró kifejezés törlésre került, mivel az engedélyezett fajták szintén „rövid szemű”, „közepes szemű” és „kerek” fajták; ezenkívül minden egyes fajta sajátos jellemzőkkel rendelkezik.

Zsír vagy faggyú

A c) alpontban törölték a „… 4 °C alatt” szövegrészt, mivel e nyersanyag maximális hűtési hőmérsékletét már a hatályos egészségügyi előírások szabályozzák.

Bél

A termékleírásban a „bél” szó helyébe a „természetes bél vagy műbél” kifejezés lép minden olyan alszakaszban, amelyben szerepel.

A korábbi rendeletben (1980. február 7-i rendelet) a természetes bél és a műbél jelölésére használt „bél” (*tripa*) megnevezést a hatályos szabályozáshoz (2014. június 13-i 474/2014. sz. királyi rendelet) igazították, amely különbséget tesz a természetes bél (*tripa natural*) és a műbél (*envoltura artificial*) között.

— A „Morcilla de Burgos” előállítása

A maximális főzési hőmérséklet 90 °C-ról 85 °C-ra módosult.

Az alkalmazott hőkezelés az idő és a hőmérséklet kombinációja tekintetében változhat a különböző termelők között; egészségügyi és termékminőségi szempontból elfogadható a kissé alacsonyabb hőmérsékleten történő főzés és a főzési idő ennek megfelelő beállítása.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

9. *A „Címkézés” szakasz szövegének változása*

E módosítás a termékleírás „Címkézés” című szakaszát és az egységes dokumentum 3.6. szakaszát érinti.

A címkén előírt megszövegezés kiegészült azzal a követelménnyel, hogy fel kell tüntetni az OFJ uniós szimbólumát. E szakasz szövegezése világosabbá vált.

A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Morcilla de Burgos”

EU-szám: PGI-ES-01282-AM01 – 2025.4.4.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

Morcilla de Burgos

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termékek húsból, vágási melléktermékből, belsőségből, vérből vagy rovarból; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

1601 – Kolbász és hasonló termék húsból, vágási melléktermékből, belsőségből vagy vérből; valamint az azokból készült élelmiszertermékek

1601 00 99 – Egyéb

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Morcilla de Burgos” a főzéssel készülő hurkák közé tartozó húsipari termék. A következő alapvető összetevőkből készül: vöröshagyma „Horcal” változata (*Allium cepa* L. var. horcal), zsír vagy faggyú, rizs, vér, fűszerek és só.

A „Morcilla de Burgos” készítése során felhasznált összetevők részaránya a következő:

— „Horcal” fajtájú vöröshagyma: 30 % felett,

— rizs: 10–40 % – Vér: 9 % felett,

— zsír vagy faggyú: 10 % és 25 % között.

Az elkészült „Morcilla de Burgos” a következő morfológiai és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

a) Alak és külső megjelenés:

A „Morcilla de Burgos” formája a felhasznált természetes bél vagy műbél alakjától függ, átmérője 30 mm és 150 mm között van, hossza pedig 100 mm és 400 mm között változik. A hurkavégeket összekapcsolják vagy lezárják; ez utóbbi esetben elegendő cérna marad ahhoz, hogy fel tudják akasztani száradni.

Külső színe a barnától a sötétbarnáig terjed, majdnem fekete, esetleg halvány piszkosfehér, sárgás és/vagy szürkés árnyalatokkal. A „Morcilla de Burgos” nem repedezett, a természetes bélen vagy a műbélen nincsenek repedések, és penész sem látható. A hurka tapintásra kemény és tömör.

b) Szín és küllem, felszeletelt állapotban:

Felszeletelve a hurka küllemének meghatározó elemeit a rizs jelenlétének köszönhető fehér foltok látványa és az összetevők egyenletes eloszlása jelenti. Időnként kisebb zsírdarabok láthatók. A töltelék színe az összetevők megengedett változataitól függ, az alapszín azonban minden esetben barna, ennek lehetnek különböző árnyalatai.

c) Textúra:

A szájban a hagyma és az egész rizsszemek érezhető jelenléte mellett a hurka állaga morzsalékos, és nem lehet kemény. Enyhén zsíros érzet kelt.

d) Aroma és íz:

A hagyma és a különböző fűszerek aromájának és ízének érezhetőnek kell lennie.

e) A végtermék fizikai és kémiai paraméterei:

— pH-érték: 5,8–7,

— nedvességtartalom: 50–70 %,

— zsírtartalom: 15–40 % a szárazanyagban,

— összes cukor: ≥ 2,7 % a szárazanyagban,

— rost: ≥ 2,4 % a szárazanyagban,

— sótartalom: 0,5–2 %.

A „Morcilla de Burgos” egészben vagy adagokban kerülhet forgalomba. Az adagok természetes bélben vagy műbélben vagy anélkül is értékesíthetők, feltéve hogy csomagolva vannak.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Nem tüntettek fel követelményeket.

„Horcal” fajtájú vöröshagyma (*Allium cepa* L). A következő jellemzőkkel rendelkező őshonos változat: lapos, kerek forma, legkisebb átmérő 80 mm, 100 gramm feletti súly, barna külső héj, a hús színe a fehértől a világos zöldessárgáig terjed.

A „Bahía” vagy „Bomba” japán fajtájú száraz, egész szemű rizs extra vagy Primera [I. osztály] kategóriájú és higiénikus körülmények között tárolt. Előfőzhető.

Zsír vagy faggyú. Fagyasztva vagy hűtve tárolják.

Juh-, marha- vagy sertésvér.

Só (asztali só).

Fűszerek: A legfontosabb fűszer a fekete bors. A paprika, oregánó, római kömény, szegfűszeg, fokhagyma, fahéj, kömény, petrezselyem és ánizs használata opcionális. Ezeket a felhasználásukig megfelelő, száraz környezetben tárolják.

Természetes bél vagy műbél. Tiszta, jól megőrzött és jó állapotú bél.

— Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A meghatározott területen kell elvégezni a „Morcilla de Burgos” előkészítésének és előállításának minden fázisát, többek között a következőket:

— a zsír vagy faggyú és a hagyma előállítása,

— az összetevők összekeverése,

— a természetes bél vagy a műbél töltése,

— a hurka főzése és szárítása.

3.4. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az adagokra történő szeletelést a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni, mert az adagolást közvetlenül a hűtés előtt kell elvégezni annak érdekében, hogy a véres hurka darabjainak formája ne változzon, és ne alakuljanak ki az egységestől eltérő adagok.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Morcilla de Burgos” forgalomba hozott minden darabján és/vagy a terméket tartalmazó minden csomagon garanciapecsétet kell elhelyezni, amelyen legalább az elnevezés logója – az „Indicación Geográfica Protegida” [oltalom alatt álló földrajzi jelzés] és a „Morcilla de Burgos” felirat feltüntetésével –, az oltalom alatt álló földrajzi jelzés EU szimbóluma és az azonosító szám szerepel. A pecsétet úgy kell rögzíteni, hogy azt ne lehessen újra felhasználni.

A „Morcilla de Burgos” oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója a következő:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület Burgos tartomány teljes egészét magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Morcilla de Burgos” hírneve egyike a földrajzi terület és a termék közötti kapcsolatot alátámasztó elemeknek.

A „Morcilla de Burgos” termékkel kapcsolatban kevés írásbeli információ áll rendelkezésre, mivel a sertések házi vágása és a „Morcilla de Burgos” készítése évszázadokon át a családi keretek között történt, a különböző recepteket pedig szájhagyomány útján adták át generációról generációra. A 20. század második felétől kezdve éledt fel ismét a regionális konyha, és jelent meg számos, erre a tényre utaló és az ilyen gasztronómiai kincsek feleleventésére vagy népszerűsítésére törekvő gasztronómiai könyv jelent meg.

Burgosban évszázadokon át a téli hónapokban történt a disznóvágás. Ezt a mélyen gyökerező családi hagyományt kis léptékben gyakorolták. A disznóvágás terméke többek között a friss hús és az ízletes hurka volt, amely az év további részében az egész család élelmezésébe besegített. A „Morcilla de Burgos” annyiban volt különleges, hogy ahhoz a sertés vérét, zsírját és belét is felhasználták.

1928-ból származik a „Morcilla de Burgos” első írásos hivatkozása, amelyben a 20. század elejének neves spanyol állatorvosa, Cesáreo Sanz Egaña tesz említést a „Burgos [tartomány] falvaiban készített csípős hurkáról, amelyben jellemzően sok hagyma, valamint rizs, vér, zsír és fűszerek, köztük bors, paprika és ánizs található”. A tény, hogy Sanz Egaña egy műszaki kézikönyvben említi meg ezt a terméket, azt jelzi, hogy a termék már akkoriban is megérdemelt hírnévnek és presztízsnek örvendett. A „Morcilla de Burgos” valamivel a rizs Burgos környékén való megjelenését követően született meg. Spanyolországon belüli stratégiai elhelyezkedésének köszönhetően a 15. században Burgos volt az egyik legaktívabb kereskedelmi központ, ami megkönnyítette a valenciai rizs beszerzését. A vélekedések szerint a „Morcilla de Burgos” készítésekor a rizs összetevőként való felhasználására a gazdaságosság és eltarthatóság növelése, valamint a tömörebb állag és lágyabb íz elérése miatt volt szükség.

Burgos városi levéltára őrzi a „Morcilla de Burgos” árusítására vonatkozó első kérelmet 1908-ból. Az ilyen kérelmek száma az 1950-es és 1960-as évektől kezdett növekedni.

A 20. század második felében, az áruk szállításának javulása és a vidéki lakosság ipari területekre történő nagyarányú bevándorlása következtében a „Morcilla de Burgos” átlépte a tartomány határait, és híre egész Spanyolországban elterjedt. A „Morcilla de Burgos” említése egyre gyakoribb lett, különösen az útikönyvekben és szakácskönyvekben, megerősítve ezzel a tartomány egyik jellegzetes specialitásaként betöltött szerepét. E kiadványok között a következők szerepeltek:

— *Enciclopedia de la carne: Producción, comercio, industria, higiene* [Hús enciklopédia: előállítás, kereskedelem, ipar, higiénia]. Ed. EspasaCalpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.

— *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa* [Kasztília és León konyhaművészetének antropológiai háttere]. Libro de Gastronomía de Castilla y León. Oktatási és Kulturális Minisztérium, Kasztília és León Autonóm Közösség Kormánya. Valladolid. Jiménez Lozano, 1987.

— *Embutidos (Alimentos de España)*. [Füstölt kolbászok (spanyol ételek)]. El País Aguilar. Madrid. Arrate, B., 1992.

— *Cocina y gastronomía de Castilla y León* [Kasztília és León ételei és gasztronómiája]. Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, S.1995.

— *Libro práctico de la chacinería en casa* [Gyakorlati kézikönyv az otthoni hurkakészítéshez]. Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.

— *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012* [Kortárs burgosi konyha – burgosi szakácsok, éttermek és kézművesek, 2011–2012]. Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Érdemes idézni Díaz Yubero (1998) szavait, melyeket *Sabores de España* [Spanyolország ízei] című művében találunk a termékről: „… a véres hurka páratlan és hihetetlenül ízletes étel. Spanyolországban a legjobb hurkát Burgosban készítik disznóvérből”.

A „Morcilla de Burgos” készítését történelmileg a háztáji disznóvágáshoz kapcsolódik. A 20. század során ipari konyhákban és üzemekben indult meg a „Morcilla de Burgos” előállítása hagyományos módszerekkel és nemzedékről nemzedékre szálló receptek alapján. Ez nem okozott minőségromlást, hanem éppen ellenkezőleg, optimális fogyasztási feltételeket biztosított, mivel a termék tisztasági és higiéniai ellenőrzéseken esik át. A hurkagyártási folyamat gépesítésének köszönhetően a vért engedélyezett vágóhidak szállítják.

Burgos tartományban a legtöbb vágóhíd többféle vágóállattal foglalkozik, és nem különíti el a különböző állatok vérét, így az előállítás történhet disznó-, juh- vagy marhavérből is, minden esetben megőrizve a „Morcilla de Burgos” végső minőségét.

A „Morcilla de Burgos” különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek megkülönböztetik a Spanyolország más részein előállított véres hurkától. Ezek a tulajdonságok a „Horcal” hagymafajta használatából erednek. Az állatok vágásával kapcsolatban nemzedékről nemzedékre szálló és sok faluban még ma is élő szájhagyomány szerint a hurkakészítéshez legjobb a „Horcal” elnevezésű régiós hagymafajta, amelyet a disznóvágáshoz való közeli kötődése miatt „*matancera*” („disznóölő”) vagy „*de matanza*” („disznóvágási”) névvel is illetnek, és amelynek betakarítását ősszel és tél elején, vagyis éppen a disznóvágások időszakában végzik. Ezt a hagymát hagyományosan a Burgos tartományt átszelő nagyobb folyók, köztük a Pisuerga, Arlanzón, Arlanza és Duero völgyeiben, illetve szórványosabban az Ebro-medencében termesztik.

Ezt a hagymafajtát José López y Camuñas (1854) és Sanz Egaña (1948, 1949) írta le a véres hurka előállításával kapcsolatban. José López y Camuñas, a kor számos szakácskönyvének szerzője szerint a véres hurka elkészítéséhez „néhány édes Horcal hagymát apróra vágunk, majd tiszta vászonra helyezzük és éjszakára állni hagyjuk; röviddel a véres hurka készítése előtt a vászonról annak érintése nélkül elveszünk egy hagymát és sós vízben megfőzzük, majd kivesszük és hagyjuk kicsit lecsepegni”.

Azért ezt a hagymafajtát használják a „Morcilla de Burgos” előállításához, mert édes, könnyen aprítható, nagy rost- és víztartalmú (közel 92 %) és jó vízmegtartó képességű. Emellett fehér színe miatt kevésbé észrevehető a végtermékben, mint más hagymafajták.

A „Morcilla de Burgos” termékben a „Horcal” hagyma aránya közvetlenül befolyásol három fizikai-kémiai paramétert – pH-érték, összes cukor és összes élelmi rost (TDF) –, továbbá hatással van az illékony vegyületek, különösen a hurka egyedi illatát és csípős ízét adó kénvegyületek mennyiségére és intenzitására, ily módon megkülönböztetve azt a rizzsel készített többi spanyol véres hurkától.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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