C/2025/3571

3.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3571)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Morcilla de Burgos»

PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Morcilla de Burgos»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☒ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143

La modifica è «ordinaria» ai sensi dell'articolo 24, paragrafi 3 e 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, poiché non comporta la modifica del nome dell'indicazione geografica protetta o del suo uso, non rischia di alterare il legame e non introduce ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Modifica della proporzione degli ingredienti utilizzati nella produzione del prodotto*

Sono modificati la sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Sono adeguate le percentuali degli ingredienti utilizzati nella produzione della «Morcilla de Burgos»:

— cipolla «horcal»: da «oltre il 35 %» a «oltre il 30 %»;

— riso: da «dal 15 % al 30 %» a «dal 10 % al 40 %»;

— sangue: da «oltre il 12 %» a «oltre il 9 %»;

— strutto o sego: da «dal 10 % al 22 %» a «dal 10 % al 25 %».

Avendo ritenuto di aumentare la percentuale di grasso nella ricetta per adeguare il prodotto alle caratteristiche di presentazione richieste dal mercato, il valore è stato modificato leggermente, il che ha reso necessario adeguare anche le percentuali degli altri ingredienti; la ricetta non è alterata nella sostanza, né sono introdotte modifiche di alcun tipo delle caratteristiche sensoriali definite nel disciplinare.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Modifica delle dimensioni del diametro, della lunghezza e del colore esterno del sanguinaccio*

Sono modificati la sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

Il diametro massimo del sanguinaccio è aumentato a 150 mm in quanto il budello naturale proveniente dall'intestino cieco del suino è irregolare e presenta una grande variabilità di forma e diametro. Nell'attuale disciplinare il diametro del prodotto varia tra i 30 e i 100 mm. Nello studio realizzato, molti dei dati ottenuti rientrano in queste dimensioni, ma alcuni dei pezzi di sanguinaccio hanno raggiunto un diametro superiore ai 140 mm. È stato anche ampliato leggermente l'intervallo dei valori di lunghezza per meglio adattare i sanguinacci alla domanda del mercato. A tale riguardo è stato provato che l'aumento del diametro del prodotto e la modifica della lunghezza non incidono sulle altre caratteristiche indicate nel disciplinare.

Inoltre la sua forma irregolare non corrisponde precisamente alla definizione di cilindro, per cui tale descrizione è stata eliminata dal disciplinare ed è così riformulata:

«Dopo il processo di preparazione la “Morcilla de Burgos” assume la forma del budello naturale o dell'involucro artificiale utilizzato, con diametro compreso tra i 30 e i 150 mm e lunghezza variabile tra i 100 e i 400 mm.».

La descrizione delle caratteristiche esterne del prodotto è adattata in modo da includere una gamma più ampia di colori esterni, in quanto nel caso dei sanguinacci insaccati in budelli naturali il colore può essere più chiaro, con tonalità biancastre, giallastre e/o grigiastre:

«Il colore esterno varia dal marrone al marrone scuro, quasi nero, ma può avere tonalità biancastre, giallastre e/o grigiastre. La “Morcilla de Burgos” non presenta screpolature, rotture del budello naturale o dell'involucro artificiale né muffe visibili. La consistenza è ferma e compatta al tatto.».

La modifica incide sul documento unico.

3. *Modifica del pH*

Sono modificati la lettera e), «Parametri fisico-chimici del prodotto finale», della sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

Si riduce di qualche decimale il limite inferiore dell'intervallo del pH, che passa da 6 a 5,8. La ragione della modifica è l'effetto delle cipolle «horcal» su tale valore. Secondo le fonti bibliografiche, percentuali più elevate di cipolle «horcal» sono correlate a valori del pH inferiori; pertanto, nei sanguinacci con un alto contenuto di cipolle «horcal», il pH tende ad essere inferiore. Per questo motivo i sanguinacci prodotti con una percentuale più elevata di cipolle possono avere un pH inferiore a 6.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Modifica dell'umidità*

Sono modificati la lettera e), «Parametri fisico-chimici del prodotto finale», della sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

L'attuale intervallo di umidità del 54-67 % è modificato per arrotondare i valori al 50-70 %; questi valori dipendono largamente dalla percentuale di cipolle nella ricetta e la percentuale di umidità nel prodotto finale può aumentare o diminuire di conseguenza.

La modifica incide sul documento unico.

5. *Modifica del contenuto di grasso*

Sono modificati la lettera e), «Parametri fisico-chimici del prodotto finale», della sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

È modificata la percentuale di grasso nella composizione del prodotto finale, che passa dal 15-25 % sulla sostanza secca al 15-40 %. Il metodo utilizzato per aggiungere il grasso durante l'elaborazione del prodotto (fuso o fresco in pezzi), la variabilità dell'incertezza del metodo analitico nei vari laboratori accreditati e il leggero aumento della percentuale di grasso nella ricetta (10-25 %) fanno sì che l'intervallo percentuale di grasso nel prodotto finale debba essere più ampio di quello attualmente stabilito.

Lo studio condotto ha rilevato che i sanguinacci preparati secondo l'attuale ricetta del disciplinare (dal 10 % al 22 % di materia grassa) possono raggiungere un contenuto di grasso (nella sostanza secca) del 15-40 %. Inoltre il leggero aumento del 3 % di grasso dall'attuale 22 % al 25 % permette di far avvicinare la percentuale di grasso nel prodotto finale al 40 % proposto nella presente domanda di modifica. Lo studio ha anche comprovato che la qualità del prodotto finale non è alterata.

La modifica incide sul documento unico.

6. *Modifica del contenuto di zuccheri totali e fibre*

Sono modificati la lettera e), «Parametri fisico-chimici del prodotto finale», della sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

I valori minimi di zuccheri e fibre sono leggermente ridotti a seguito dell'adeguamento del contenuto minimo di cipolle dal 35 al 30 %. Ciò è giustificato dal fatto che la percentuale di cipolle utilizzata per produrre la «Morcilla de Burgos» incide direttamente sugli zuccheri totali e sulla fibra dietetica totale (TDF), pertanto a una minore percentuale di cipolle utilizzate corrisponde un minore contenuto di zuccheri e fibre nel prodotto finale. D'altro canto, secondo le fonti bibliografiche, la qualità della cipolla diminuisce durante il periodo di conservazione in refrigerazione, riducendo il contenuto totale di zuccheri. Ciò giustifica un adeguamento al ribasso del contenuto di zuccheri, in considerazione della diminuzione che può verificarsi durante la conservazione delle cipolle rispetto al valore all'inizio della stagione.

La modifica incide sul documento unico.

7. *Modifica della modalità di presentazione*

Sono modificati la lettera e), «Parametri fisico-chimici del prodotto finale», della sezione «Descrizione del prodotto» del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico.

La modalità di presentazione è aggiornata eliminando la descrizione delle «fette» per adeguare il testo alla terminologia comunemente utilizzata per questo tipo di prodotto, mantenendo il formato in porzioni. È inoltre chiarita la formulazione riguardo all'obbligatorietà del confezionamento quando il formato è in porzioni e alla possibilità che il prodotto non presenti il budello solo in questo formato.

La modifica incide sul documento unico.

8. *Modifica del metodo di produzione*

Sono modificati la sezione «Metodo di produzione» del disciplinare e i punti 3.2, 3.3 e 3.4 del documento unico.

— Materie prime

Alle materie prime utilizzate per la produzione della «Morcilla de Burgos» sono apportate le seguenti modifiche:

Riso

Alla lettera b), oltre a quella «extra», è stata inclusa la categoria «prima» per la produzione dei sanguinacci. Le parole «a grani corti» sono rimosse dalla descrizione, in quanto le varietà autorizzate sono definite anche come varietà a grani piccoli, medi o rotondi; ciascuna varietà presenta inoltre caratteristiche proprie.

Strutto di maiale o sego

Nella lettera c) le parole «al di sotto dei 4 °C» sono soppresse in quanto la temperatura massima di raffreddamento di questa materia prima è già disciplinata dalla normativa sanitaria in vigore.

Budello

Nel disciplinare la parola «budello» è sostituita da «budello naturale o involucro artificiale» in tutte le sezioni in cui è indicato.

La parola «budello», che nella normativa precedente (decreto del 7 febbraio 1980) era utilizzata per riferirsi sia ai budelli naturali che a quelli artificiali, è adeguata alla normativa in vigore (regio decreto 474/2014, del 13 giugno), che distingue il budello naturale da quello artificiale.

— Produzione della «Morcilla de Burgos»

La temperatura minima di cottura è modificata da 90 °C a 85 °C.

I trattamenti termici applicati possono variare da un produttore all'altro per quanto riguarda la combinazione di tempi e temperature ed è ammessa, dal punto di vista sanitario e della qualità del prodotto, una cottura a una temperatura leggermente inferiore con la corrispondente regolazione dei tempi.

La modifica incide sul documento unico.

9. *Modifica della formulazione della sezione «Etichettatura»*

Sono modificati la sezione «Etichettatura» del disciplinare e il punto 3.6 del documento unico.

È introdotto l'obbligo di includere il simbolo IGP dell'Unione europea tra le diciture che devono figurare nell'etichetta. È resa più chiara la formulazione di questo paragrafo.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Morcilla de Burgos»

N. UE: PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Morcilla de Burgos»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 - Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

— 16 - PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 - Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

1601 00 99 - altri

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

La «Morcilla de Burgos» è un prodotto a base di carne ottenuto mediante insaccatura e successiva cottura, nella cui preparazione si utilizzano i seguenti ingredienti di base: cipolla «horcal», strutto o sego, riso, sangue, spezie e sale.

Le percentuali degli ingredienti usati nella preparazione della «Morcilla de Burgos» sono:

— cipolla «horcal»: oltre il 30 %,

— riso: dal 10 % al 40 %, sangue: oltre il 9 %,

— strutto o sego: dal 10 % al 25 %.

Al termine della preparazione la «Morcilla de Burgos» presenta le seguenti caratteristiche morfologiche e organolettiche.

a) Forma e aspetto esteriore

Dopo il processo di preparazione la «Morcilla de Burgos» assume la forma del budello naturale o dell'involucro artificiale utilizzato, con diametro compreso tra i 30 e i 150 mm e lunghezza variabile tra i 100 e i 400 mm. Le estremità sono chiuse con una clip o legate, nel qual caso è prassi lasciare sufficiente filo per la sospensione durante l'essiccazione.

Il colore esterno varia dal marrone al marrone scuro, quasi nero, ma può avere tonalità biancastre, giallastre e/o grigiastre. La «Morcilla de Burgos» non presenta screpolature, rotture del budello naturale o dell'involucro artificiale né muffe visibili. La consistenza è ferma e compatta al tatto.

b) Colorazione e aspetto al taglio

Gli elementi dominanti al taglio sono i grani bianchi dovuti alla presenza del riso e la distribuzione omogenea degli ingredienti; occasionalmente si possono notare dei pezzettini di strutto. Il colore del filo dipende dalle variazioni consentite nella composizione, sebbene di base sia comunque il marrone, in varie tonalità.

c) Grana

All'assaggio si nota una grana sminuzzabile, la presenza di cipolla e l'integrità dei grani di riso, che non dovrebbero mai essere duri. Leggera sensazione di grasso.

d) Odore e sapore

Si rilevano l'odore e il sapore di cipolla e delle spezie aggiunte.

e) Parametri fisico-chimici del prodotto finale

— pH: 5,8-7,

— umidità: 50-70 %,

— grasso: 15-40 % nella sostanza secca,

— zuccheri totali: ≥ 2,7 % nella sostanza secca,

— fibra: ≥ 2,4 % nella sostanza secca,

— tenore di sale: 0,5-2 %.

Il formato in cui si presenta la «Morcilla de Burgos» per la commercializzazione può essere intero o in porzioni. Le porzioni possono essere commercializzate con o senza budello naturale o involucro artificiale a condizione che siano confezionate.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non è indicato alcun requisito.

Cipolla «horcal» (*Allium cepa L*), varietà autoctona che presenta le seguenti caratteristiche: forma a globo schiacciato, diametro minimo 80 mm, peso superiore a 100 grammi, tunica esterna di colore marrone e polpa di colore dal bianco al giallo verdastro chiaro.

Riso secco, a grani interi, della varietà di tipo japonica Bahía o Bomba, categoria extra o prima, immagazzinato in condizioni igieniche. Può essere precotto.

Strutto di maiale o sego. Immagazzinato congelato o refrigerato.

Sangue di origine ovina, bovina o suina.

Sale. Cloruro di sodio per uso alimentare.

Spezie. La spezia di base è il pepe nero; sono opzionali paprica, origano, cumino, chiodo di garofano, aglio, cannella, carvi, prezzemolo e anice, correttamente immagazzinati in ambiente secco fino all'uso.

Budello naturale o involucro artificiale. Puliti, ben conservati e preparati.

— Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della preparazione e della produzione della «Morcilla de Burgos» devono avere luogo nella zona indicata, tra esse:

— preparazione dello strutto o sego e della cipolla,

— miscela degli ingredienti,

— insaccatura nei budelli naturali o negli involucri artificiali,

— cottura ed essiccazione dei sanguinacci.

3.4. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le porzioni devono essere tagliate nella zona geografica, in quanto il taglio deve avere luogo subito dopo la refrigerazione per evitare che la forma del pezzo di sanguinaccio si alteri portando alla produzione di porzioni eterogenee.

3.5. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Tutti i pezzi e/o le confezioni contenenti la «Morcilla de Burgos» immessi in consumo devono recare un sigillo di garanzia contenente, come minimo, il logo della IGP, incluse le diciture «Indicazione geografica protetta», «Morcilla de Burgos», il simbolo dell'UE dell'indicazione geografica protetta e il numero di identificazione. Il sigillo dev'essere apposto in modo che non sia possibile riutilizzarlo.

Il logo dell'Indicazione geografica protetta della «Morcilla de Burgos» è il seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata comprende tutta la provincia di Burgos.

5. **Legame con la zona geografica**

La reputazione della «Morcilla de Burgos» è uno degli elementi che giustificano il legame tra la zona geografica e il prodotto.

Le fonti scritte relative alla «Morcilla de Burgos» non sono molto ricche perché per secoli la macellazione artigianale e la preparazione della «Morcilla de Burgos» sono rimaste nell'ambito familiare e le diverse ricette per la preparazione venivano tramandate oralmente di generazione in generazione. A partire dalla seconda metà del XX secolo si registra una riscoperta delle cucine regionali e moltissimi volumi di gastronomia vi fanno riferimento con lo scopo di rivalorizzare o far conoscere questo gioiello della nostra gastronomia.

Per secoli a Burgos nei mesi invernali aveva luogo la macellazione del maiale, usanza familiare realizzata artigianalmente e dalle profonde radici popolari. Dal maiale macellato si ottenevano carne fresca e succulenti insaccati, che, per il resto dell'anno, facevano parte dell'alimentazione di tutta la famiglia. Tra essi si distingue la «Morcilla de Burgos» per la quale si utilizzavano il sangue, il grasso e le budella dell'animale.

Nella prima citazione scritta che fa riferimento alla «Morcilla de Burgos», del 1928, il famoso veterinario spagnolo dell'inizio del XX secolo, Cesáreo Sanz Egaña, menziona un sanguinaccio piccante preparato nei dintorni di Burgos, caratterizzato dalla presenza di un'alta percentuale di cipolla nonché di riso, sangue, grasso e spezie quali pepe, paprica e anice. Il fatto che Sanz Egaña citi tale prodotto in un manuale tecnico indica che all'epoca il prodotto godeva già di fama meritata e di prestigio. L'origine della «Morcilla de Burgos» risale al tempo della comparsa del riso nella zona di Burgos. Nel XV secolo, grazie alla posizione strategica nel territorio spagnolo, Burgos era uno dei centri commerciali più attivi, il che favorì l'arrivo del riso proveniente da Valencia. Si pensa che l'aggiunta di riso nella «Morcilla de Burgos» sia dovuta alla necessità di aumentarne il rendimento e la durata di vita, nonché di conferirle consistenza più ferma e morbida al palato.

Nell'Archivio municipale di Burgos è conservata la prima domanda di licenza per la vendita della «Morcilla de Burgos» in città, risalente al 1908; tali domande aumentarono a partire dagli anni 50 e 60.

Nella seconda metà del XX secolo, in seguito al miglioramento del trasporto di merci nonché ai maggiori movimenti migratori della popolazione rurale verso le aree industriali, la «Morcilla de Burgos» supera i confini provinciali e la sua fama si estende in tutto il territorio nazionale: la «Morcilla de Burgos» è citata sempre più spesso soprattutto nelle guide turistiche e culinarie che la consacrano come una specialità tipica della provincia. Tra le guide si vedano:

— Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene. Ed. EspasaCalpe. 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.

Vale la pena sottolineare le parole di Díaz Yubero (1998) sul prodotto nella sua opera dal titolo «Sabores de España»: «[…] il sanguinaccio è un insaccato umile ma molto saporito. A Burgos si prepara il migliore di Spagna, con sangue di maiale».

La preparazione della «Morcilla de Burgos» è storicamente connessa alla macellazione artigianale del maiale. Nel XX secolo la «Morcilla de Burgos» cominciò ad essere preparata nelle botteghe e nelle fabbriche, secondo le forme tradizionali e le ricette tramandate di generazione in generazione. Questo non ne diminuisce la qualità ma, al contrario, sottopone il prodotto a controlli di pulizia ed igiene che ne garantiscono il consumo nelle condizioni migliori. Con la meccanizzazione del processo di preparazione, il sangue viene fornito da mattatoi autorizzati.

Nella maggior parte dei mattatoi della provincia di Burgos vengono macellati diversi tipi di animali da produzione alimentare e i vari tipi di sangue non sono separati: la «Morcilla de Burgos» si può quindi preparare con sangue suino, ovino o bovino e la sua qualità finale è comunque sempre garantita.

La «Morcilla de Burgos» presenta qualità specifiche che la rendono differente da quella prodotta in altre zone della Spagna e che sono dovute all'utilizzo della cipolla «horcal». Secondo la tradizione orale riguardante la macellazione, trasmessa di padre in figlio e ancora viva in molti villaggi, la migliore cipolla per la preparazione del sanguinaccio è la varietà regionale che va sotto il nome di cipolla «horcal», conosciuta anche come cipolla «per il macello» per lo stretto legame con l'attività in questione giacché si ottiene fresca durante i mesi d'autunno e d'inizio inverno che coincidono con l'epoca della macellazione. Questa cipolla è tradizionalmente coltivata nelle valli dei principali fiumi che attraversano la provincia di Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Duero e, più sporadicamente, nel bacino dell'Ebro.

Tale tipo di cipolla è già menzionato da José López y Camuñas (1854) e da Sanz Egaña (1948, 1949) per la preparazione del sanguinaccio. José López y Camuñas, autore di numerosi ricettari dell'epoca, scrive che per la preparazione del sanguinaccio di cipolla si «tritano delle cipolle “horcal” dolci, si mettono in un telo di colore chiaro e si lasciano scolare per una notte; poco prima di preparare il sanguinaccio, si mette a cuocere la cipolla in acqua e sale lasciandola nello stesso telo e, una volta tirata fuori, la si lascia sgocciolare per un po'».

Questo tipo di cipolla è utilizzato nella produzione della «Morcilla de Burgos» perché è una cipolla dolce, facile da tritare, con elevato contenuto di fibre e acqua, pari a circa il 92 %, e un'alta capacità di ritenzione. Inoltre, essendo bianca, nel prodotto finito questa cipolla è meno visibile di altri tipi di cipolla.

La percentuale di cipolla «horcal» utilizzata per la preparazione della «Morcilla de Burgos» incide direttamente su tre parametri fisico-chimici, ovvero pH, zuccheri totali e fibra dietetica totale (TDF), oltre che sul numero e l'intensità dei composti volatili, soprattutto i composti solforosi che conferiscono al sanguinaccio il suo particolare odore e sapore piccante permettendo di differenziarlo da altri sanguinacci di riso preparati in Spagna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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