C/2025/3571

3.7.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/3571)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Morcilla de Burgos"

PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Morcilla de Burgos"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☒ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Kastīlijas un Leonas Lauksaimniecības tehnoloģiju institūts] (*ITACYL*)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu(-iem) attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas minēta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Šis ir "standarta grozījums", kā paredzēts Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. un 4. punktā, jo ar to netiek mainīta aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde vai tās lietojums, netiek radīts risks, ka spēku zaudēs saikne, un netiek ieviesti turpmāki produkta tirdzniecības ierobežojumi.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Izmaiņas konkrētu produkta sastāvdaļu proporcijās*

Grozījumi produkta specifikācijas iedaļā "Produkta apraksts" un vienotā dokumenta 3.2. iedaļā.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Produkta “Morcilla de Burgos” sastāvā esošo konkrēto sastāvdaļu proporcijas ir koriģētas šādi:

— “Horcal” šķirnes sīpoli: no “vairāk nekā 35 %” uz “vairāk nekā 30 %”,

— rīsi: no “15 % līdz 30 %” uz “10 % līdz 40 %”,

— asinis: no “vairāk nekā 12 %” uz “vairāk nekā 9 %”,

— speķis vai tauki: no “10 % līdz 22 %” uz “10 % līdz 25 %”.

Lai receptē palielinātu tauku procentuālo daudzumu un tādējādi produkta īpašības pielāgotu tirgū pieprasītajiem noformējuma veidiem, šis parametrs ir nedaudz koriģēts, attiecīgi koriģējot arī citu receptes sastāvdaļu procentuālo daudzumu. Sastāvdaļu procentuālais daudzums būtiski nemainās un nerada nekādas izmaiņas produkta specifikācijā noteiktajās organoleptiskajās īpašībās.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Izmaiņas asinsdesas diametrā, garumā un ārējā krāsā*

Grozījumi produkta specifikācijas iedaļā “Produkta apraksts” un vienotā dokumenta 3.2. iedaļā.

Asinsdesas maksimālais diametrs ir palielināts līdz 150 mm, jo dabīgais apvalks (cūku zarnas) ir neregulārs un tā forma un diametrs var ievērojami atšķirties. Pašreizējā produkta specifikācijā ir norādīts, ka produkta diametrs ir 30 līdz 100 mm. Lielākā daļa pētījuma gaitā iegūto datu minētajās robežvērtībās iekļāvās; tomēr dažu asinsdesas gabalu diametrs pārsniedza 140 mm. Lai pielāgotos tirgus pieprasījumam, ir nedaudz palielināts arī asinsdesas garuma diapazons. Attiecībā uz šo punktu ir pierādīts, ka produkta diametra palielinājums un izmaiņas tā garumā neietekmē pārējās produkta īpašības, kas noteiktas produkta specifikācijā.

Tāpat produkta neregulārā forma neatbilst cilindra definīcijai; šā iemesla dēļ šis apraksts no produkta specifikācijas ir svītrots, un tagad tas ir šāds:

“Gatava produkta “Morcilla de Burgos” forma ir atkarīga no izmantotā dabīgā vai mākslīgā apvalka formas, tā diametrs ir no 30 līdz 150 mm, bet garums – no 100 līdz 400 mm.”

Produkta ārējo īpašību apraksts ir mainīts, iekļaujot plašāku ārējās krāsas toņu klāstu, jo dabīgā apvalkā pildītu asinsdesu krāsa var būt daudz bālāka, līdz pat bāli pelēkbaltai, dzeltenīgai un/vai pelēcīgai.

Produkta ārējā krāsa ir no brūnas līdz tumši brūnai, gandrīz melnai, un iespējami arī bāli pelēkbalti, dzeltenīgi un/vai pelēcīgi toņi. Asinsdesa “Morcilla de Burgos nav saplaisājusi, tās dabīgajā vai mākslīgajā apvalkā nav plīsumu, kā arī nav redzamu pelējuma pazīmju. Aptaustot desa šķiet stingra un kompakta.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *pH izmaiņas*

Grozījumi produkta specifikācijas iedaļas “Produkta apraksts” un vienotā dokumenta 3.2. iedaļas e) daļā “Galaprodukta fizikālķīmiskie parametri”.

pH diapazona zemākā robežvērtība no 6 ir pazemināta par dažām desmitdaļām uz 5,8. Šā grozījuma iemesls ir tāds, ka šo vērtību ietekmē sīpolu šķirne “Horcal”. Saskaņā ar literatūrā minēto lielāka šķirnes “Horcal” sīpolu proporcija produkta sastāvā ir saistīta ar zemākām pH vērtībām; tāpēc asinsdesām, kuru sastāvā ir vairāk šķirnes “Horcal” sīpolu, pH parasti ir zemāks. Tādējādi asinsdesās, kuru gatavošanā izmantota lielāka sīpolu proporcija, pH var būt mazāks par 6.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Izmaiņas mitruma saturā*

Grozījumi produkta specifikācijas iedaļas "Produkta apraksts" un vienotā dokumenta 3.2. iedaļas e) daļā "Galaprodukta fizikālķīmiskie parametri".

Pašreizējais mitruma satura diapazons 54–67 % ir grozīts, vērtības noapaļojot līdz 50–70 %; tās lielā mērā ir atkarīgas no produkta sastāvā izmanto sīpolu procentuālās daļas, kas var palielināt vai samazināt mitruma saturu galaproduktā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

5. *Izmaiņas tauku saturā*

Grozījumi produkta specifikācijas iedaļas "Produkta apraksts" un vienotā dokumenta 3.2. iedaļas e) daļā "Galaprodukta fizikālķīmiskie parametri".

Mainīta tauku procentuālā daļa galaprodukta sastāvā. Tā ir mainīta no 15–25 % sausnā uz 15–40 %. Veids, kādā tauki tiek iestrādāti produktā (kausēti tauki vai svaiga speķa gabaliņi), ar analītisko metodi saistītās nenoteiktības mainīgums dažādās akreditētās laboratorijās un nelielais tauku procentuālās daļas palielinājums produkta sastāvā (10–25 %) nozīmē to, ka tauku procentuālās daļas diapazonam galaproduktā jābūt lielākam par pašlaik noteikto.

Veiktajā pētījumā tika konstatēts, ka tauku saturs asinsdesās, kas gatavotas pēc produkta specifikācijā pašlaik noteiktās receptes (ar tauku saturu no 10 % līdz 22 %), var sasniegt 15–40 % (sausnā). Turklāt neliels (3 %) tauku satura palielinājums no pašreizējiem 22 % uz 25 % veicina to, ka tauku proporcija galaproduktā tuvojas 40 %, kā tas paredzēts grozījuma pašreizējā pieteikumā. Attiecīgais pētījums arī apstiprina, ka galaprodukta kvalitāte netiek ietekmēta.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

6. *Izmaiņas kopējo cukuru un šķiedrvielu saturā*

Grozījumi produkta specifikācijas iedaļas "Produkta apraksts" un vienotā dokumenta 3.2. iedaļas e) daļā "Galaprodukta fizikālķīmiskie parametri".

Tā kā minimālais sīpolu saturs ir mainīts no 35 % uz 30 %, ir nedaudz samazinātas cukuru un šķiedrvielu minimālās vērtības. To pamato fakts, ka produkta "Morcilla de Burgos" sastāvā esošo sīpolu procentuālā daļa tieši ietekmē kopējo cukuru un kopējo pārtikas šķiedrvielu (*total dietary fibre, TDF*) saturu: jo mazāka izmantoto sīpolu procentuālā daļa, jo zemāks cukuru un šķiedrvielu saturs galaproduktā. Turklāt literatūras avotos minēts, ka, glabājot sīpolus ledusskapī, pazeminās to kvalitāte un līdz ar to samazinās to kopējo cukuru saturs. Šis fakts pamato cukuru satura samazināšanu, ņemot vērā to, ka glabāšanas laikā cukuru saturs var samazināties salīdzinājumā ar cukuru saturu sīpolos katras sezonas sākumā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

7. *Izmaiņas produkta noformējumā*

Grozījumi produkta specifikācijas iedaļas "Produkta apraksts" un vienotā dokumenta 3.2. iedaļas e) daļā "Galaprodukta fizikālķīmiskie parametri".

Produkta noformēšanas veids ir atjaunināts, svītrojot vārdu "šķēlēs", lai tekstu saskaņotu ar terminoloģiju, ko parasti izmanto šāda veida produktam, un saglabājot noformējumu "pa daļām". Precizēts arī teksts par pienākumu iepakot produktu pa daļām un iespēju produktu tikai šajā konkrētajā noformējumā piedāvāt bez apvalka.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

8. *Izmaiņas ražošanas metodē*

Grozījums produkta specifikācijas iedaļā "Ražošanas metode" un vienotā dokumenta 3.2., 3.3. un 3.4. iedaļā.

— Izejvielas

Attiecībā uz produkta "Morcilla de Burgos" ražošanā izmantotajām izejvielām ir izdarīti turpmāk izklāstītie grozījumi.

Rīsi

b) apakšiedaļā papildus "Ekstra" šķirai kā asinsdesas gatavošanai piemērota ir iekļauta arī "Primera" šķira [I šķira]. Svītrots aprakstošais vārds "īsgraudu", jo atļautās šķirnes ir definētas arī kā "īsgraudu", "vidējgraudu" un "apaļgraudu" šķirnes; turklāt katrai šķirnei ir atšķirīgas īpašības.

Speķis vai tauki

c) apakšiedaļā ir svītroti vārdi "zem 4 °C", jo šīs izejvielas maksimālo dzesēšanas temperatūru jau reglamentē spēkā esošie veselības aizsardzības noteikumi.

Apvalks

Produkta specifikācijas visās apakšiedaļās, kurās minēts vārds "apvalks", tas ir aizstāts ar vārdiem "dabīgs vai mākslīgs apvalks".

Apzīmējums "apvalks" (*tripa*), kas iepriekšējos noteikumos (1980. gada 7. februāra rīkojumā) tika izmantots, lai apzīmētu gan dabīgu, gan mākslīgu apvalku, ir pielāgots spēkā esošajam tiesību aktam (karaļa 2014. gada 13. jūnija Dekrētam Nr. 474/2014), kurā ir nošķirts dabīgais apvalks (*tripa natural*) un mākslīgais apvalks (*envoltura artificial*).

— "Morcilla de Burgos" gatavošana

Maksimālā vārīšanas temperatūra ir mainīta no 90 °C uz 85 °C.

Dažādu ražotāju izmantotā termiskā apstrāde laika un temperatūras kombinācijas ziņā var atšķirties; no veselības un produkta kvalitātes viedokļa ir pieņemami produktu gatavot nedaudz zemākā temperatūrā un attiecīgi pielāgot vārīšanas laiku.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

9. *Izmaiņas iedaļas "Marķējums" tekstā*

Grozījums produkta specifikācijas iedaļā "Marķējums" un vienotā dokumenta 3.6. iedaļā.

Attiecībā uz marķējumā norādāmo tekstu ir pievienota prasība norādīt ES AĢIN simbolu. Šīs iedaļas teksts ir padarīts skaidrāks.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

"Morcilla de Burgos"

ES Nr.: PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Morcilla de Burgos"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

1601 – Desas un tamlīdzīgi izstrādājumi no gaļas, gaļas subproduktiem, asinīm vai kukaiņiem; pārtikas izstrādājumi uz šo produktu bāzes

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

1601 – Desas un tamlīdzīgi izstrādājumi no gaļas, gaļas subproduktiem, asinīm vai kukaiņiem; pārtikas izstrādājumi uz šo produktu bāzes

1601 00 99 – citādi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Morcilla de Burgos" ir gaļas produkts, ko iegūst, izveidojot un uzvārot desu. To gatavo no šādām galvenajām sastāvdaļām: "Horcal" šķirnes sīpoli, speķis vai tauki, rīsi, asinis, garšvielas un sāls.

Produktam "Morcilla de Burgos" izmanto turpmāk uzskaitītās sastāvdaļas šādās proporcijās:

— "Horcal" šķirnes sīpoli: vairāk nekā 30 %,

— rīsi: no 10 % līdz 40 %,

— asinis: vairāk nekā 9 %,

— speķis vai tauki: no 10 % līdz 25 %.

Gatavam produktam "Morcilla de Burgos" piemīt turpmāk izklāstītās morfoloģiskās un organoleptiskās īpašības.

a) Forma un ārējais izskats

Gatava produkta "Morcilla de Burgos" forma ir atkarīga no izmantotā dabīgā vai mākslīgā apvalka formas, tā diametrs ir no 30 līdz 150 mm, bet garums – no 100 līdz 400 mm. Gali ir noslēgti ar skavām vai sasieti; otrajā gadījumā atstāj pietiekami garu brīvu auklu, lai desu varētu pakārt žāvēšanai.

Produkta ārējā krāsa ir no brūnas līdz tumši brūnai, gandrīz melnai, un iespējami arī bāli pelēkbalti, dzeltenīgi un/vai pelēcīgi toņi. Asinsdesa "Morcilla de Burgos nav saplaisājusi, tās dabīgajā vai mākslīgajā apvalkā nav plīsumu, kā arī nav redzamu pelējuma pazīmju. Aptaustot desa šķiet stingra un kompakta.

b) Sagriezta produkta krāsa un izskats

Griezuma vietā desas izskatā dominē balti plankumi, kas liecina par rīsu klātbūtni, un vienmērīgs sastāvdaļu sadalījums. Vietām ir redzami nelieli speķa gabaliņi. Saistvielas krāsa ir atkarīga no atļautajām variācijām produkta sastāvā, tomēr pamata krāsa visos gadījumos ir dažādu toņu brūna.

c) Konsistence

Ēdot desas konsistence ir drupana, tajā labi jūtami sīpoli un veseli rīsu graudi, kas nedrīkst būt cieti. Desa ir mazliet taukaina.

d) Smarža un garša

Jābūt jūtamai sīpolu un dažādu garšvielu smaržai un garšai.

e) Galaprodukta fizikālķīmiskie parametri:

— pH: no 5,8 līdz 7,

— mitruma saturs: no 50 līdz 70 %,

— tauki: no 15 % līdz 40 % sausnā,

— cukuri kopā: ≥ 2,7 % sausnā,

— šķiedrvielas: ≥ 2,4 % sausnā,

— sāls saturs: no 0,5 līdz 2 %.

Produktu "Morcilla de Burgos" pārdošanai var piedāvāt veselu vai pa daļām. Daļas var pārdot ar dabīgu vai mākslīgu apvalku vai bez tā, ja vien tās ir iepakotas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Prasības nav norādītas.

"Horcal" šķirnes sīpoli (*Allium cepa* L). Tā ir vietēja sīpolu šķirne ar šādiem raksturlielumiem: saplacināta sfēriska forma, diametrs vismaz 80 mm, svars lielāks par 100 g, brūna miza, un mīkstuma krāsa var būt no baltas līdz gaiši zaļgani dzeltenai.

Rīsi ir sausi, pilngraudu, japāņu rīsu šķirņu, piemēram, "Bahía" vai "Bomba", pieder pie "Ekstra" šķiras vai "Primera" šķiras [I šķiras] un tiek glabāti higiēniskos apstākļos. Tie var būt iepriekš termiski apstrādāti.

Produkts satur speķi vai taukus. Tos glabā saldētā vai atdzesētā veidā.

Aitas, govs vai cūkas asinis.

Sāls (vārāmā sāls).

Garšvielas. Galvenā garšviela ir melnie pipari. Papriku, oregano, kumīna sēklas, krustnagliņas, ķiplokus, kanēli, ķimenes, pētersīļus un anīsa sēklas var pievienot pēc izvēles. Tās līdz izmantošanai pienācīgi glabā sausā vidē.

Dabīgs vai mākslīgs apvalks: tīrs, labi saglabājies un labā stāvoklī.

— Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem "Morcilla de Burgos" gatavošanas un ražošanas posmiem jānotiek minētajā apgabalā; tie ietver šādus:

— speķa vai tauku un sīpolu sagatavošana,

— sastāvdaļu sajaukšana,

— dabīgā vai mākslīgā apvalka pildīšana,

— asinsdesu vārīšana un un žāvēšana.

3.4. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkts jāsagriež daļās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo sadalīšanai daļās jānotiek tieši pirms atdzesēšanas, lai novērstu asinsdesu gabalu formas maiņu un neviendabīgu daļu veidošanos.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz visiem patēriņam nodotajiem "Morcilla de Burgos" gabaliem un/vai iepakojumiem jābūt garantijas zīmogam, kurā ir vismaz nosaukuma logotips ar norādēm "Indicación Geográfica Protegida" [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] un "Morcilla de Burgos", aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes ES simbols un identifikācijas numurs. Zīmogs jāpiestiprina tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Morcilla de Burgos” logotips ir šāds:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals aptver visu Burgosas [*Burgos*] provinci.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

“Morcilla de Burgos” reputācija ir viens no pierādījumiem par saikni starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu.

Par “Morcilla de Burgos” nav daudz rakstveida informācijas, jo daudzu gadsimtu garumā cūkas kāva un “Morcilla de Burgos” gatavoja ģimeņu saimniecībās un dažādas desas receptes tika mutiski nodotas no paaudzes paaudzē. Sākot ar 20. gadsimta otro pusi sāka atdzimt reģionālā virtuve un tika publicēts ievērojams skaits grāmatu par gastronomiju, kurās šis fakts tika minēts un kuru mērķis bija atdzīvināt šos gastronomiskos dārgumus vai pievērst tiem uzmanību.

Gadsimtiem ilgi Burgosā cūkas kāva ziemā. Tā bija dziļi iesakņojusies ģimenes tradīcija, kuru praktizēja nelielā mērogā. Pēc cūku nokaušanas tika iegūta svaiga gaļa un gatavotas garšīgas desas, kas palīdzēja pabarot ģimeni visu atlikušo gadu. “Morcilla de Burgos” bija īpaša ar to, ka tās sastāvā bija asinis, tauki un cūku zarnas.

Pirmā rakstveida atsauce uz “Morcilla de Burgos” ir datēta ar 1928. gadu, kad 20. gadsimta sākuma slavenais Spānijas veterinārārsts *Cesáreo Sanz Egaña* norādīja uz “maltas masas asinsdesu, kura izgatavota Burgosas [provinces] ciematos un kuras raksturīgās sastāvdaļas ir daudz sīpolu, arī rīsi, asinis, tauki un garšvielas, piemēram, pipari, paprika un anīsa sēklas”. Tas, ka *Sanz Egaña* piemin šo produktu tehniska rakstura rokasgrāmatā, liecina par to, ka līdz tam laikam produkts jau bija ieguvis pelnītu slavu un prestižu. “Morcilla de Burgos” izcelsme meklējama neilgi pēc rīsu parādīšanās Burgosas reģionā. Pateicoties Burgosas stratēģiskajai atrašanās vietai Spānijā, 15. gadsimtā tā kļuva par vienu no aktīvākajiem tirdzniecības centriem, kas veicināja rīsu piegādi no Valensijas. Tiek uzskatīts, ka rīsus iekļāva “Morcilla de Burgos” sastāvā, reaģējot uz vajadzību paplašināt ražošanu, pagarināt šīs desas glabāšanas laiku, padarīt tās konsistenci stingrāku un radīt maigāku garšu.

Burgosas Municipālajā arhīvā ir atrodams pirmais pieteikums atļaujai pārdot “Morcilla de Burgos”, kas datēts ar 1908. gadu. Sākot ar 20. gadsimta 50. un 60. gadiem, šo pieteikumu skaits palielinājās.

20. gadsimta otrajā pusē uzlabojās preču pārvadāšana un notika liela lauku iedzīvotāju migrācija uz rūpniecības rajoniem; tā rezultātā “Morcilla de Burgos” šķērsoja provinces robežas un tās slava izplatījās visā Spānijā. “Morcilla de Burgos” vārdu tagad pieminēja daudz biežāk, it īpaši tūrisma ceļvežos un pavārgrāmatās, tā apliecinot, ka šī desa ir viens no provinces raksturīgajiem produktiem. Starp minētajām publikācijām bija:

— *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene* [Gaļas enciklopēdija: ražošana, tirdzniecība, rūpniecība, higiēna], *Ed. Espasa-Calpe*, Madride, *Sanz Egaña, C.*, 1948,

— *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa* [Kastīlijas un Leonas virtuves antropoloģiskā vēsture], *Libro de Gastronomía de Castilla y León*, Izglītības un kultūras ministrija, Kastīlijas un Leonas autonomā apgabala valdība, Valjadolida, *Jiménez Lozano*, 1987,

— *Embutidos (Alimentos de España)* [Kaltētas desas (Spānijas ēdieni)], *El País Aguilar*, Madride, *Arrate, B.*, 1992,

— *Cocina y gastronomía de Castilla y León* [Kastīlijas un Leonas ēdieni un gastronomija], *Ediciones Pirámide*, Madride, *Fernández de Alperi, S.*, 1995,

— *Libro práctico de la chacinería en casa* [Praktiska rokasgrāmata desu gatavošanai mājās], *Ediciones Altosa*, Madride, *Díaz, R.*, 1999,

— *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012* [Mūsdienu Burgosas virtuve – Burgosas pavāri, restorāni un amata meistari, 2011–2012], *Javier Cano Hernán, Revista Siburita*, 2011.

Ir vērts pieminēt, ko *Díaz Yubero* (1998) raksta par šo produktu savā darbā *Sabores de España* [Spānijas garšas]: "(..) asinsdesa ir vienkārša, taču neticami garšīga desa. Vislabākās asinsdesas Spānijā gatavo Burgosā, no cūkas asinīm."

"Morcilla de Burgos" gatavošana vēsturiski ir saistīta ar cūku kaušanu mājas saimniecībās. 20. gadsimtā "Morcilla de Burgos" sāka gatavot rūpnieciski, izmantojot tradicionālās metodes un ievērojot receptes, kas nodotas no paaudzes paaudzē. Tomēr produkta kvalitāti tas nemazināja. Patiesībā notika pretējais, jo produktam tagad tika veiktas tīrības un higiēnas pārbaudes, nodrošinot optimālus apstākļus tā patēriņam. Tā kā desu gatavošanas process ir mehanizēts, asinis piegādā pilnvarotas kautuves.

Vairumā Burgosas provinces kautuvju tiek apstrādāti dažādu veidu kaujamie dzīvnieki, un šo dzīvnieku asinis netiek glabātas atsevišķi, tāpēc "Morcilla de Burgos" var gatavot, izmantojot cūkas, aitas vai govs asinis, vienlaikus nepārtraukti aizsargājot galaprodukta kvalitāti.

"Morcilla de Burgos" piemīt specifiskas īpašības, kas to izceļ citās Spānijas daļās ražoto asinsdesu vidū. Šīs īpašības rodas, izmantojot "Horcal" sīpolu šķirni. Saskaņā ar dzīvnieku kaušanas tradīciju, kas mutvārdos tiek nodota no paaudzes paaudzē un kas līdz pat šai dienai ir saglabājusies daudzos ciematos, vislabākā sīpolu šķirne asinsdesas pagatavošanai ir reģionālā šķirne "Horcal", ko dēvē arī par *matancera* ("miesnieks") vai *de matanza* ("kaušanas"), atgādinot par tās ciešo saikni ar šīm darbībām, ņemot vērā, ka tā tiek novākta rudenī un ziemas sākumā, kas sakrīt ar kaušanas laiku. Šie sīpoli tradicionāli tiek audzēti Burgosas provinces galveno upju – *Pisuerga*, *Arlanzón*, *Arlanza* un *Duero* – ielejās, kā arī attālākos rajonos *Ebro* upes baseinā.

Šos sīpolus saistībā ar asinsdesas gatavošanu aprakstījuši *José López y Camuñas* (1854) un *Sanz Egaña* (1948, 1949). *José López y Camuñas* – daudzu tā laika pavārgrāmatu autors – norāda, ka, lai pagatavotu asinsdesu ar sīpoliem, "sakapā dažus saldos "Horcal" sīpolus, noliek tos uz gaiša linu audekla un atstāj uz nakti; īsi pirms asinsdesas gatavošanas sīpolus, tiem nepieskaroties, noņem no audekla un liek vārīties vieglā sālsūdenī, un pēc to izņemšanas tos brīdi notecina".

Šos sīpolus "Morcilla de Burgos" gatavošanā izmanto, jo tie ir saldi un viegli sagriežami un tiem ir augsts šķiedrvielu un ūdens saturs (gandrīz 92 %) un augsta ūdens noturēšanas spēja. Turklāt, tā kā sīpola krāsa ir balta, gatavajā produktā tas nav tik uzkrītoši pamanāms kā citu veidu sīpoli.

Produktā "Morcilla de Burgos" izmantoto "Horcal" šķirnes sīpolu proporcija tieši ietekmē trīs produkta fizikālķīmiskos parametrus – pH, kopējo cukuru daudzumu un kopējo pārtikas šķiedrvielu daudzumu; tāpat tā ietekmē sastāvā esošo to gaistošo savienojumu, it īpaši sēra savienojumu, skaitu un intensitāti, kas nodrošina desas īpašo aromātu un pikanto garšu un atšķir to no citām Spānijā gatavotajām rīsu asinsdesām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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