Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/3571

3.7.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/3571)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Morcilla de Burgos"

PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

1. **Naam van het product**

"Morcilla de Burgos"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☒ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 valt (vallen):

Het betreft een "standaardwijziging" in de zin van artikel 24, leden 3 en 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024, omdat de naam van de beschermde geografische aanduiding of het gebruik ervan niet worden gewijzigd, het verband niet teniet dreigt te worden gedaan en er geen verdere beperkingen worden gesteld aan het in de handel brengen van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Wijziging van de verhoudingen van de ingrediënten bij de productie van het product*

Wijziging van de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier en van punt 3.2 van het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De verhoudingen van de aanwezige ingrediënten in de “Morcilla de Burgos” zijn als volgt gewijzigd:

— Horcal-uien: van “meer dan 35 %” naar “meer dan 30 %”;

— rijst: van “15 tot 30 %” naar “10 tot 40 %”;

— bloed: van “meer dan 12 %” naar “meer dan 9 %”;

— varkensvet of talk: van “10 tot 22 %” naar “10 tot 25 %”.

Om het vetgehalte van het recept te verhogen teneinde de kenmerken van het product af te stemmen op de door de markt gevraagde aanbiedingsvormen is deze parameter enigszins aangepast, wat leidt tot een proportionele aanpassing van het gehalte van de andere ingrediënten van het recept. Dit heeft geen substantiële wijzigingen tot gevolg voor de sensorische kenmerken in het productdossier.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van de diameter, lengte en de kleur van de buitenkant van de bloedworst*

Wijziging van de rubriek “Beschrijving van het product” van het productdossier en van punt 3.2 van het enig document.

De maximale diameter van de bloedworst wordt aangepast naar 150 mm vanwege de grote onregelmatigheid in de vorm en diameter van de natuurlijke varkensdarm. In het huidige productdossier wordt een diameter van 30 tot 100 mm vermeld. Uit de uitgevoerde studie blijkt dat de meeste producten aan deze afmetingen voldoen, maar dat sommige delen van de bloedworst een diameter van meer dan 140 mm hebben. Daarnaast zijn de bloedworsten iets langer gemaakt om beter aan de vraag op de markt te voldoen. De grotere diameter en gewijzigde lengte van het product zijn echter niet van invloed op de andere kenmerken van het product zoals beschreven in het productdossier.

De onregelmatige vorm van het product kan bovendien niet echt cilindrisch worden genoemd. Daarom is die beschrijving uit het productdossier geschrapt. De tekst luidt voortaan als volgt.

De afgewerkte “Morcilla de Burgos” heeft de vorm van de gebruikte natuurlijke darm of kunstdarm, met een diameter van 30 tot 150 mm en een lengte van 100 tot 400 mm.

De beschrijving van de kenmerken van de buitenkant van het product wordt aangevuld met aanvullende kleuren, omdat de kleur lichter kan zijn en wit-, geel- of grijsachtige tinten kan hebben, indien gebruikgemaakt wordt van natuurlijke darmen.

De buitenkant heeft een bruine tot donkerbruine, bijna zwarte kleur, en kan wit-, geel- of grijsachtige tinten hebben. De “Morcilla de Burgos” vertoont geen barsten, er zitten geen scheuren in de natuurlijke darm of kunstdarm en er is geen zichtbare schimmel. De worst is strak en voelt compact aan.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van de pH*

Wijziging van punt e) “Fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct” van de rubriek “Beschrijving van het product” van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

De minimale pH-waarde wordt met enkele tienden verlaagd van 6 naar 5,8. De reden voor deze wijziging is de invloed van de Horcal-uien op deze waarde. Uit de literatuur blijkt dat een hoger aandeel Horcal-uien leidt tot lagere pH-waarden. Hierdoor is de pH bij bloedworsten met een hoog aandeel Horcal-uien doorgaans lager. Bloedworsten met een hoger percentage uien kunnen dus een pH van minder dan 6 hebben.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van het vochtgehalte*

Wijziging van punt e) "Fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct" van de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

De huidige grenswaarden van het vochtgehalte van 54-67 % worden afgerond tot 50-70 %. Deze waarden zijn grotendeels afhankelijk van het percentage uien in het recept, dat kan zorgen voor een hoger of lager vochtgehalte van het eindproduct.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van het vetgehalte*

Wijziging van punt e) "Fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct" van de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

Het vetgehalte van het eindproduct wordt gewijzigd van 15-25 % in de droge stof naar 15-40 %. Het maximale vetgehalte van het eindproduct moet worden verhoogd vanwege de wijze waarop het vet in het product wordt verwerkt (gesmolten vet of stukjes vers vet), de variabele onzekerheid van de analysemethode van de verschillende erkende laboratoria en de lichte stijging van het vetgehalte in het recept (10-25 %).

Volgens de uitgevoerde studie kunnen bloedworsten die worden bereid volgens het recept dat momenteel in het productdossier wordt vermeld (met een vetgehalte van 10 tot 22 %), een vetgehalte (in de droge stof) van 15 tot 40 % hebben. De kleine stijging van het vetgehalte met 3 procentpunten (van de huidige 22 % naar 25 %) brengt het vetgehalte van het eindproduct dichter in de buurt van de 40 % die wordt voorgesteld in deze wijzigingsaanvraag. Uit deze studie blijkt ook dat deze wijziging geen invloed heeft op de kwaliteit van het eindproduct.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van het totale suikergehalte en vezelgehalte*

Wijziging van punt e) "Fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct" van de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

De minimumwaarden voor het suiker- en vezelgehalte worden iets verlaagd, omdat het minimumaandeel uien wordt verlaagd van 35 naar 30 %. Deze wijziging is noodzakelijk, omdat het percentage uien dat wordt gebruikt bij de bereiding van de "Morcilla de Burgos" rechtstreeks van invloed is op het totale gehalte aan suiker en voedingsvezels. Hoe lager het percentage uien, des te lager het gehalte aan suiker en voedingsvezels van het eindproduct. Bovendien blijkt uit de literatuur dat de kwaliteit van de uien afneemt tijdens de gekoelde opslag, waardoor het totale suikergehalte afneemt. Het suikergehalte moet dus naar beneden worden bijgesteld, omdat het suikergehalte van de uien tijdens de opslag kan afnemen ten opzichte van de waarde die aan het begin van het uienseizoen wordt geregistreerd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

7. *Wijziging van de aanbiedingsvorm*

Wijziging van punt e) "Fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct" van de rubriek "Beschrijving van het product" van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

De aanbiedingsvorm wordt bijgewerkt. Daarbij wordt de beschrijving van "schijfjes" geschrapt om de tekst in overeenstemming te brengen met de terminologie die doorgaans voor dit type producten wordt gebruikt, terwijl het woord "porties" behouden blijft. Daarnaast zijn de verplichting om het product in porties te verpakken en de mogelijkheid om de bloedworst alleen in deze vorm zonder darm aan te bieden duidelijker geformuleerd.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

8. *Wijziging van de productiemethode*

Wijziging van de rubriek "Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier en van de punten 3.2, 3.3 en 3.4 van het enig document.

— Grondstoffen

Met betrekking tot de grondstoffen die worden gebruikt voor de "Morcilla de Burgos", worden de volgende wijzigingen aangebracht.

Rijst

Bij punt b) wordt, in aanvulling op de categorie Extra, de categorie Primera toegevoegd voor de productie van de bloedworst. In de beschrijving wordt de term "kleinkorrelige" geschrapt, omdat de toegestane variëteiten ook als kleine, middelgrote of rondkorrelige variëteiten worden gedefinieerd, waarbij elke variëteit bovendien over eigen kenmerken beschikt.

Varkensvet of talk

Bij punt c) wordt de vermelding "[…] tot minder dan 4 °C" geschrapt, omdat de maximale koeltemperatuur van deze grondstof al onder de geldende gezondheidsvoorschriften valt.

Darmen

In het productdossier wordt de term "darm" overal vervangen door "natuurlijke darm of kunstdarm".

De aanduiding "darm", die in de oude verordening (besluit van 7 februari 1980) verwees naar zowel natuurlijke darm als kunstdarm, is aangepast aan de geldende wetgeving (Koninklijk Besluit 474/2014 van 13 juni 2014), waarin een onderscheid wordt gemaakt tussen natuurlijke darm en kunstdarm.

— Productie van de "Morcilla de Burgos"

De maximale kooktemperatuur wordt gewijzigd van 90 °C naar 85 °C.

Verschillende fabrikanten kunnen verschillende thermische processen toepassen (kooktijd en -temperatuur). Met het oog op gezondheid en productkwaliteit is het daarom acceptabel om het product op een iets lagere temperatuur te koken en de kooktijd dienovereenkomstig aan te passen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

9. *Redactionele wijziging van de rubriek "Etikettering"*

Wijziging van de rubriek "Etikettering" van het productdossier en van punt 3.6 van het enig document.

Aan de tekst die verplicht op het etiket moet worden vermeld wordt het EU-symbool voor beschermde geografische aanduidingen toegevoegd. De formulering van dit lid wordt verduidelijkt.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

"Morcilla de Burgos"

EU-nr.: PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

"Morcilla de Burgos"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3,1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN OF VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN, OF VAN INSECTEN

1601 — Worst en soortgelijke producten van vlees, slachtafvallen, bloed of insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN OF VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN, OF VAN INSECTEN

1601 — Worst en soortgelijke producten van vlees, slachtafvallen, bloed of insecten; bereidingen van deze producten, voor menselijke consumptie

1601 00 99 — andere

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Morcilla de Burgos" is een vleesproduct dat wordt verkregen door een worst te vullen en vervolgens te koken. Het vulsel bestaat uit de volgende basisingrediënten: Horcal-uien, varkensvet of talk, rijst, bloed, specerijen en zout.

De volgende ingrediënten zijn in de volgende verhoudingen in de "Morcilla de Burgos" aanwezig:

— Horcal-uien: meer dan 30 %

— rijst: tussen 10 % en 40 % — bloed: meer dan 9 %

— varkensvet of talk: tussen 10 % en 25 %

Het eindproduct heeft de volgende morfologische en organoleptische kenmerken:

a) Vorm en uiterlijk:

De afgewerkte "Morcilla de Burgos" heeft de vorm van de gebruikte natuurlijke darm of kunstdarm, met een diameter van 30 tot 150 mm en een lengte van 100 tot 400 mm. De uiteinden worden dichtgeniet of -gebonden. Indien voor de bindtechniek wordt gekozen, wordt de draad zo lang gehouden dat de "Morcilla de Burgos" kan worden opgehangen om aan de lucht te drogen.

De buitenkant heeft een bruine tot donkerbruine, bijna zwarte kleur, en kan wit-, geel- of grijsachtige tinten hebben. De "Morcilla de Burgos" vertoont geen barsten, er zitten geen scheuren in de natuurlijke darm of kunstdarm en er is geen zichtbare schimmel. De worst is strak en voelt compact aan.

b) Kleur en uitzicht in doorgesneden vorm:

De doorgesneden bloedworst vertoont voornamelijk witte spikkels als gevolg van het gebruik van rijst en de gelijkmatige verdeling van de ingrediënten. Soms zijn er ook kleine stukjes vet zichtbaar. De kleur van het vulsel is afhankelijk van de toegestane variaties in de samenstelling ervan, maar de basiskleur bestaat steeds uit bruine tinten.

c) Textuur:

De worst heeft in de mond een kruimelige textuur, en stukjes ui en hele rijstkorrels, die niet hard mogen zijn, zijn waarneembaar. De worst laat een licht vettige smaak in de mond na.

d) Aroma en smaak:

Het aroma en de smaak van uien en de verschillende specerijen moeten waarneembaar zijn.

e) Fysisch-chemische eigenschappen van het eindproduct:

— pH: tussen 5,8 en 7

— vochtgehalte: tussen 50 en 70 %

— vetgehalte: tussen 15 % en 40 % in de droge stof

— totaal suikergehalte: ≥ 2,7 % in de droge stof

— vezels: ≥ 2,4 % in de droge stof

— zoutgehalte: tussen 0,5 en 2 %

"Morcilla de Burgos" mag volledig of in porties worden verkocht. Porties mogen met of zonder natuurlijke darm of kunstdarm worden verkocht, mits ze verpakt zijn.

3,3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er worden geen vereisten vermeld.

Uien van de "Horcal"-variëteit (*Allium cepa L.*). Dit is een endemische uienvariëteit die de volgende kenmerken heeft: plat-bolvormige vorm, diameter van ten minste 80 mm, gewicht van ten minste 100 g, bruine schil en witte tot lichtgroen-gele rokken.

Er wordt gebruikgemaakt van droge rijst, bestaande uit hele rijstkorrels, van Japanse variëteiten zoals "Bahía" of "Bomba", van de categorie "Extra" of "Primera", die in hygiënische omstandigheden wordt bewaard. De rijst kan worden voorgekookt.

Varkensvet of talk die bevroren of gekoeld wordt bewaard.

Bloed van schapen, runderen of varkens.

Zout (tafelzout).

Specerijen. De voornaamste specerij is zwarte peper. Daarnaast kunnen ook paprika, oregano, komijn, kruidnagel, look, kaneel, karwij, peterselie en anijszaad worden toegevoegd. Deze worden, totdat ze worden gebruikt, keurig opgeslagen en bewaard op een droge plaats.

Natuurlijke darm of kunstdarm: zuiver, goed bewaard en in goede staat.

— Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle voorbereidende en productiefasen van de "Morcilla de Burgos" moeten worden uitgevoerd in het productiegebied. Hieronder vallen de volgende handelingen:

— het bereiden van het vet of de talk en van de ui;

— het mengen van de ingrediënten;

— het vullen van de natuurlijke darmen of kunstdarmen;

— het koken en drogen van de bloedworsten.

3.4. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De porties moeten in het geografische gebied worden gesneden, omdat dit onmiddellijk na het afkoelen moet gebeuren om heterogene porties te verkrijgen en te voorkomen dat het stuk bloedworst bederft.

3,5. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Alle stukken en/of verpakkingen die "Morcilla de Burgos" bevatten en voor consumptie in de handel worden gebracht, moeten voorzien zijn van een garantiezegel dat ten minste het logo van de benaming met inbegrip van de termen "beschermde geografische aanduiding", "Morcilla de Burgos", het EU-symbool voor beschermde geografische aanduidingen en het identificatienummer bevat. Het zegel moet zodanig op het product worden aangebracht dat het niet herbruikbaar is.

Het logo van de beschermde geografische aanduiding “Morcilla de Burgos” is als volgt:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied betreft de volledige provincie Burgos.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het geografische gebied en de “Morcilla de Burgos” kan onder meer worden aangetoond door de faam van het product.

Er is weinig schriftelijke informatie te vinden over “Morcilla de Burgos”, aangezien varkens eeuwenlang op de boerderij werden geslacht en de “Morcilla de Burgos” binnen families werd geproduceerd. Bovendien werden de verschillende recepten mondeling van generatie op generatie overgedragen. Vanaf de tweede helft van de twintigste eeuw herwonnen regionale gerechten aan populariteit en werden tal van gastronomische boeken gepubliceerd met als doel gastronomische parels te doen herleven of onder de aandacht te brengen. Ook dit product kwam in deze boeken aan bod.

In Burgos werden de varkens eeuwenlang in de winter geslacht. Dit was een stevig verankerde familietraditie die op kleine schaal werd uitgevoerd. De geslachte varkens werden verwerkt tot onder andere vers vlees en lekkere worsten waarvan de hele familie de rest van het jaar kon eten. De “Morcilla de Burgos” liet zich opmerken, omdat hij bloed, vet en ingewanden van varkens bevat.

De eerste vermelding van de “Morcilla de Burgos” dateert van 1928, toen Cesáreo Sanz Egaña, een befaamde Spaanse dierenarts van begin twintigste eeuw, het had over een “scherpe bloedworst die in de dorpjes in [de provincie] Burgos wordt geproduceerd en wordt gekenmerkt door een sterke aanwezigheid van ui, maar ook van rijst, bloed, vet en specerijen zoals peper, paprika en anijszaad”. Deze vermelding van het product door Sanz Egaña in een technische handleiding toont aan dat het product toen al — terecht — een goede reputatie had en prestige genoot. De “Morcilla de Burgos” dateert van kort na de introductie van rijst in de streek van Burgos. In de vijftiende eeuw was Burgos, dankzij zijn strategische ligging in Spanje, een actief handelscentrum. Dit zorgde ervoor dat de rijst, die al in Valencia aanwezig was, gemakkelijk kon worden ingevoerd in de streek. Aangenomen wordt dat de rijst aan de “Morcilla de Burgos” werd toegevoegd om de productie van de bloedworst te verhogen, zijn houdbaarheid te verlengen, zijn stevigheid te vergroten en hem zachter van smaak te maken.

In het gemeentearchief van Burgos is de eerste erkenningsaanvraag voor de verkoop van de “Morcilla de Burgos” te vinden met datum van 1908. Vanaf de jaren 1950 en 1960 nam dit soort aanvragen toe.

In de tweede helft van de twintigste eeuw stak de “Morcilla de Burgos” de grenzen van de provincie over en raakte in heel Spanje bekend als gevolg van een betere vervoersinfrastructuur en een grotere migratie van de plattelandsbevolking naar industriële gebieden. De naam “Morcilla de Burgos” kwam steeds vaker voor, met name in reisgidsen en kookboeken, waarin het product werd aangestipt als een typische specialiteit van de provincie. Enkele voorbeelden van boeken waarin de “Morcilla de Burgos” is vermeld:

— 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.

Wat Díaz Yubero (1998) in zijn werk Sabores de España (Spaanse smaken) over dit product zegt, is vermeldenswaardig: "[…] de bloedworst is een eenvoudige, maar ongelooflijk smaakvolle worst. De beste bloedworsten van Spanje worden in Burgos gemaakt en bevatten varkensbloed."

De productie van de "Morcilla de Burgos" wordt van oudsher in verband gebracht met het slachten van varkens op de boerderij. In de twintigste eeuw begon de productie van de "Morcilla de Burgos" plaats te vinden in industriële keukens en fabrieken aan de hand van de traditionele methoden en volgens de recepten die van generatie op generatie zijn overgeleverd. Dit deed geen afbreuk aan de kwaliteit, integendeel, want door de zuiverheids- en hygiënecontroles wordt het product zo goed mogelijk bereid voor consumptie. Dankzij de mechanisering van het productieproces wordt het bloed geleverd door erkende slachthuizen.

De meeste slachthuizen in de provincie Burgos verwerken verschillende soorten slachtdieren en het bloed van de verschillende dieren wordt niet gescheiden. Bijgevolg kan de "Morcilla de Burgos" bestaan uit bloed van varkens, schapen of koeien, maar de eindkwaliteit van het product wordt op elk moment bewaakt.

De "Morcilla de Burgos" onderscheidt zich van bloedworst uit andere delen van Spanje door zijn specifieke kwaliteiten. Deze kwaliteiten vloeien voort uit het gebruik van de Horcal-ui. Volgens de plaatselijke slachttraditie, die mondeling wordt overgeleverd van vader op zoon en nog steeds in veel dorpen wordt toegepast, is de beste uienvariëteit om bloedworsten te maken de regionale Horcal-ui. Deze ui wordt ook matancera ("slachter") of de matanza ("van de slachter") genoemd door het nauwe verband tussen de activiteit en deze ui, die in de herfst en het begin van de winter, dus in dezelfde periode als de slachting, wordt geoogst. De ui wordt traditioneel geteeld in de valleien van de belangrijkste rivieren die door de provincie Burgos stromen: de Pisuerga, Arlanzón, Arlanza en Duero, en in meer afgelegen gebieden in het bekken van de Ebro.

Deze uienvariëteit werd beschreven door José López y Camuñas (1854) en Sanz Egaña (1948, 1949) in het kader van de productie van de bloedworst. Volgens José López y Camuñas, auteur van tal van kookboeken in die tijd, worden voor de productie van een bloedworst met ui "zoete Horcal-uien in stukken gesneden, op een licht stuk linnen gelegd en gedurende een nacht gedroogd. Kort voor de productie van de bloedworsten worden de uien in zout water gekookt, zonder hierbij in aanraking te komen met het doek, en daarna uit het water gehaald om vervolgens enige tijd uit te lekken".

Deze uienvariëteit wordt gebruikt in de "Morcilla de Burgos" omdat het een zoete ui is die gemakkelijk kan worden gesneden, rijk aan vezels en water (bijna 92 %) is en zeer goed vocht kan vasthouden. Bovendien is deze ui door zijn witte kleur minder opvallend aanwezig in het eindproduct dan andere uienvariëteiten.

De aanwezigheid van de Horcal-ui in de "Morcilla de Burgos" beïnvloedt rechtstreeks drie fysisch-chemische eigenschappen van het product, namelijk de pH, het totale suikergehalte en het totale gehalte aan voedingsvezels. Daarnaast heeft de ui invloed op het aantal en de intensiteit van vluchtige stoffen, met name zwavelverbindingen, waaraan het product zijn bijzondere aroma en pittige smaak te danken heeft, die het onderscheiden van andere bloedworsten met rijst die in Spanje worden gemaakt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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