Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/3571)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Morcilla de Burgos”

PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

1. **Nazwa produktu**

„Morcilla de Burgos”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☒ chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylia i León] (ITACYL)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej przewidzianej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Jest to „zmiana standardowa”, przewidziana w art. 24 ust. 3 i 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r., ponieważ modyfikacje nie obejmują zmiany nazwy chronionego oznaczenia geograficznego lub korzystania z niej, nie powodują naruszenia związku z obszarem geograficznym ani nie wprowadzają nowych ograniczeń dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonej zmiany standardowej/zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zmiany proporcji produktu składającego się z poszczególnych składników*

Zmiany w pkt „Opis produktu” specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Proporcje „Morcilla de Burgos” reprezentowane przez poszczególne składniki zostały dostosowane w następujący sposób:

— cebula odmiany „Horcal”: z „powyżej 35 %” do „powyżej 30 %”,

— ryż: z „od 15 % do 30 %” do „od 10 % do 40 %”,

— krew: z „powyżej 12 %” do „powyżej 9 %”,

— smalec lub łój: z „od 10 % do 22 %” na „od 10 % do 25 %”.

Aby zwiększyć odsetek tłuszczu w recepturze, a tym samym dostosować właściwości produktu do form prezentacji wymaganych na rynku, parametr ten został nieznacznie dostosowany, co wiązało się z towarzyszącym temu dostosowaniem zawartości procentowej innych składników w recepturze. Nie zmienia to znacząco ani nie pociąga za sobą zmian właściwości organoleptycznych określonych w specyfikacji produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana średnicy, długości i zewnętrznego koloru kiełbasy krwistej*

Zmiany w pkt „Opis produktu” specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Maksymalną średnicę kiełbasy krwistej zwiększono do 150 mm ze względu na fakt, że osłonka naturalna – jelito wieprzowe – jest nieregularna i charakteryzuje się znaczną zmiennością pod względem formy i średnicy. W obowiązującej specyfikacji produktu średnica produktu waha się od 30 mm do 100 mm. Znaczna część danych uzyskanych w ramach przeprowadzonego badania mieściła się w tych granicach; niemniej jednak niektóre kawałki kiełbasy krwistej miały średnicę ponad 140 mm. Zakres długości kiełbasy krwistej również został nieznacznie rozszerzony, aby dostosować go do popytu na rynku. W odniesieniu do tej kwestii udowodniono, że zwiększenie średnicy produktu i zmiana jego długości nie mają wpływu na inne właściwości produktu określone w specyfikacji produktu.

Podobnie jego nieregularna forma nie odpowiada definicji cylindrycznego kształtu; z tego powodu opis ten usunięto ze specyfikacji produktu, która obecnie ma następujące brzmienie:

Gotowa kiełbasa „Morcilla de Burgos” ma kształt, który zależy od kształtu zastosowanej osłonki naturalnej lub sztucznej, średnicę od 30 do 150 mm i długość od 100 do 400 mm.

Zmieniono opis cech zewnętrznych produktu, tak aby obejmował szerszy zakres kolorów zewnętrznych, ponieważ w przypadku kiełbas krwistych nadziewanych do osłonek naturalnych barwa może być dużo jaśniejsza – od jasnych białawych po żółtawe lub szarawe odcienie.

Zewnętrzna barwa waha się od brązowej do odcienia ciemnego brązu przechodzącego w czerń, z możliwymi jasnymi białawymi, żółtawymi lub szarawymi odcieniami. „Morcilla de Burgos” nie jest popękana, nie ma żadnych rozdarć w osłonce naturalnej lub sztucznej i nie ma również żadnych widocznych śladów pleśni. Kiełbasa jest w dotyku twarda i zwarta.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana pH*

Zmiany w lit. e) „Parametry fizykochemiczne produktu końcowego” specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Dolna granica zakresu pH została zmniejszona o kilka dziesiątych z 6 do 5,8. Powodem tej zmiany jest wpływ odmiany cebuli „Horcal” na tę wartość. Zgodnie z literaturą wyższy odsetek cebuli odmiany „Horcal” wśród składników jest skorelowany z niższymi wartościami pH; w związku z tym kiełbasy krwiste o wyższym udziale wśród składników cebuli odmiany „Horcal” mają zazwyczaj niższe pH. Dlatego też kiełbasy krwiste wykonane z wyższego odsetka cebuli mogą mieć pH poniżej 6.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana zawartości wilgoci*

Zmiany w lit. e) „Parametry fizykochemiczne produktu końcowego" specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecny zakres wilgotności wynoszący 54–67 % został zmieniony poprzez zaokrąglenie wartości do 50–70 %; zależą one w dużej mierze od procentowej zawartości cebuli w recepturze, co może zwiększyć lub zmniejszyć zawartość wilgoci w produkcie końcowym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Zmiana zawartości tłuszczu*

Zmiany w lit. e) „Parametry fizykochemiczne produktu końcowego" specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Zmieniono procentową zawartość tłuszczu w składzie produktu końcowego. Zmieniono ją z 15–25 % w suchej masie do 15–40 %. Forma, w jakiej tłuszcz jest włączany do produktu (tłuszcz wytopiony lub kawałki tłuszczu świeżego), zmienność niepewności związanej z metodą analityczną między różnymi akredytowanymi laboratoriami oraz niewielki wzrost procentowej zawartości tłuszczu w recepturze (10–25 %) oznaczają, że zakres procentowy tłuszczu w produkcie końcowym musi być większy niż obecnie ustalony.

W przeprowadzonym badaniu stwierdzono, że kiełbasy krwiste wykonane z wykorzystaniem receptury obecnie określonej w specyfikacji produktu (przy zawartości tłuszczu 10–22 %) mogą osiągnąć zawartość tłuszczu (wyrażoną w suchej masie) wynoszącą 15–40 %. Ponadto niewielki (o 3 %) wzrost tłuszczu z obecnych 22 % do 25 % przemawia za tym, by proporcja tłuszczu w produkcie końcowym zbliżała się do 40 %, jak zaproponowano w obecnym wniosku o zmianę. Przedmiotowe badanie potwierdza również, że nie ma to wpływu na jakość produktu końcowego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zmiana całkowitej zawartości cukru i błonnika*

Zmiany w lit. e) „Parametry fizykochemiczne produktu końcowego" specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

W wyniku zmiany minimalnej zawartości cebuli z 35 % na 30 % minimalne wartości dla cukru i błonnika zostały nieznacznie obniżone. Jest to uzasadnione faktem, że odsetek „Morcilla de Burgos" składający się z cebuli ma bezpośredni wpływ na całkowitą zawartość cukrów i błonnika pokarmowego ogółem (TDF): im niższy odsetek zastosowanej cebuli, tym niższa zawartość cukru i błonnika w produkcie końcowym. Ponadto zgodnie z literaturą jakość cebuli obniża się podczas przechowywania w warunkach chłodniczych, co wiąże się z obniżeniem całkowitej zawartości cukru. Fakt ten pozwala na dostosowanie zawartości cukru w dół, biorąc pod uwagę zmniejszenie zawartości cukru, które może nastąpić podczas przechowywania w porównaniu z zawartością cukru na początku każdego sezonu cebulowego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Zmiana sposobu prezentacji produktu*

Zmiany w lit. e) „Parametry fizykochemiczne produktu końcowego" specyfikacji produktu i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Zaktualizowano sposób prezentacji produktu poprzez usunięcie opisu „plasterków" w celu dostosowania tekstu do terminologii zwykle stosowanej w odniesieniu do tego rodzaju produktu i zachowanie formy „porcje". Doprecyzowano również sformułowanie dotyczące obowiązku pakowania produktu w porcjach oraz możliwości prezentacji produktu bez osłonki wyłącznie w tym konkretnym formacie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Zmiana metody produkcji*

Zmiana w pkt „Metoda produkcji” specyfikacji produktu i w pkt 3.2, 3.3 i 3.4 jednolitego dokumentu.

— Surowce

Wprowadzono następujące zmiany dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji „Morcilla de Burgos”:

Ryż

W lit. b) oprócz klasy „ekstra” dodano klasę „primera” [klasa I] jako nadającą się do wykorzystania w produkcji kiełbasy krwistej. Usunięto opisowy zwrot „krótkoziarnisty”, ponieważ dopuszczone odmiany są zdefiniowane również jako „krótkoziarniste”, „średnioziarniste” i „okrągłe”; ponadto każda odmiana posiada własne cechy charakterystyczne.

Smalec lub łój

W lit. c) usunięto słowa „...poniżej 4 °C”, ponieważ maksymalna temperatura chłodzenia tego surowca jest już regulowana obowiązującymi przepisami zdrowotnymi.

Kiełbaśnica

W specyfikacji produktu słowo „kiełbaśnica” zastąpiono słowem „osłonka naturalna lub sztuczna” we wszystkich punktach, w których się pojawia.

Nazwa „kiełbaśnica” (*tripa*), którą w poprzednim rozporządzeniu (zarządzenie z dnia 7 lutego 1980 r.) stosowano na określenie osłonki zarówno naturalnej, jak i sztucznej, została dostosowana do obowiązujących przepisów (dekret królewski 474/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r.), które rozróżniają osłonkę naturalną (*tripa natural*) i sztuczną (*envoltura artificial*).

— Produkcja „Morcilla de Burgos”

Maksymalną temperaturę gotowania zmieniono z 90 °C na 85 °C.

Stosowana obróbka cieplna może różnić się w zależności od producenta pod względem kombinacji czasów i temperatur; z punktu widzenia zdrowia i jakości produktu dopuszczalne jest gotowanie w nieco niższej temperaturze i odpowiednie dostosowanie czasu gotowania.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. *Zmiana brzmienia sekcji „Etykietowanie”*

Zmiana w pkt „Etykietowanie” specyfikacji produktu i w pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Dodano wymóg dotyczący umieszczenia symbolu ChOG UE obok informacji obowiązkowo podawanych na etykiecie. Brzmienie tej sekcji zostało doprecyzowane.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Morcilla de Burgos”

Nr UE: PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Morcilla de Burgos”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

1601 - Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory spożywcze na bazie tych wyrobów

— 16 - PRZETWORY Z MIĘSA, RYB, SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH, LUB Z OWADÓW

1601 - Kiełbasy i podobne wyroby z mięsa, podrobów, krwi lub owadów; przetwory spożywcze na bazie tych wyrobów

1601 00 99 – Pozostałe

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Morcilla de Burgos" to produkt mięsny otrzymywany przez nadziewanie kiełbasy, a następnie jej gotowanie. Zrobiony jest z następujących podstawowych składników: cebula odmiany „Horcal", smalec lub łój, ryż, krew, przyprawy i sól.

W skład „Morcilla de Burgos" wchodzą następujące składniki w następujących proporcjach:

— cebula odmiany „Horcal": ponad 30 %,

— ryż: 10–40 % – krew: ponad 9 %,

— smalec lub łój: 10–25 %.

Gdy kiełbasa „Morcilla de Burgos" jest już gotowa, ma następujące właściwości morfologiczne i organoleptyczne:

a) Kształt i wygląd zewnętrzny:

Gotowa kiełbasa „Morcilla de Burgos" ma kształt, który zależy od kształtu zastosowanej osłonki naturalnej lub sztucznej, średnicę od 30 do 150 mm i długość od 100 do 400 mm. Końce są zszywane lub dokładnie zawiązywane; w tym drugim przypadku zostawia się wystarczającą ilość sznurka, aby zawiesić kiełbasę w celu podsuszenia.

Zewnętrzna barwa waha się od brązowej do odcienia ciemnego brązu przechodzącego w czerń, z możliwymi jasnymi białawymi, żółtawymi lub szarawymi odcieniami. „Morcilla de Burgos" nie jest popękana, nie ma żadnych rozdarć w osłonce naturalnej lub sztucznej i nie ma również żadnych widocznych śladów pleśni. Kiełbasa jest w dotyku twarda i zwarta.

b) Barwa i wygląd po przekrojeniu:

Po przekrojeniu dominującymi aspektami wyglądu kiełbasy są białe plamki wynikające z obecności ryżu, równomierne rozprowadzenie składników oraz ewentualnie widoczne małe kawałki smalcu. Kolor spoiwa zależy od dopuszczalnych zmian w jego składzie, choć podstawową barwą we wszystkich przypadkach są różne odcienie brązu.

c) Konsystencja:

Kiełbasa ma w ustach kruchą konsystencję, przy wyczuwalnej obecności cebuli i pełnych ziaren ryżu, które nie powinny być twarde. Jest lekko tłusta w dotyku.

d) Aromat i smak:

Aromaty i smaki cebuli i różnych przypraw powinny być wyczuwalne.

e) Parametry fizykochemiczne produktu końcowego:

— pH: 5,8–7,

— wilgotność: 50–70 %,

— tłuszcz: od 15 % do 40 % w suchej masie,

— całkowita zawartość cukrów: ≥ 2,7 % w suchej masie,

— błonnik: ≥ 2,4 % w suchej masie,

— zawartość soli: 0,5–2 %.

„Morcilla de Burgos" może być wprowadzana do obrotu w całości lub w porcjach. Porcje mogą być sprzedawane z osłonką naturalną lub sztuczną, lub bez niej, o ile są pakowane.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie wskazano żadnych wymogów.

Odmiana cebuli „Horcal" (*Allium cepa* L). Jest to miejscowa odmiana cebuli o następujących właściwościach: spłaszczony kształt kulisty, średnica co najmniej 80 mm, masa powyżej 100 g, brązowa skórka i miąższ o barwie od białej do lekko zielono-żółtej.

Ryż jest suchy, pełnoziarnisty, japońskich odmian, takich jak „Bahia" lub „Bomba", należy do klasy „ekstra" lub „primera" [klasa I] i jest przechowywany w higienicznych warunkach. Może być podgotowany.

Zawiera smalec lub łój. Przechowywanie w stanie zamrożenia lub schłodzenia.

Krew owcza, krowia lub świńska.

Sól (sól stołowa).

Przyprawy: Podstawową przyprawą jest pieprz czarny. Opcjonalnie można użyć paprykę, oregano, kmin rzymski, goździki, czosnek, cynamon, kminek zwyczajny, pietruszkę i anyż. Do momentu użycia trzyma się je, odpowiednio przechowując, w suchym miejscu.

Osłonki naturalne lub sztuczne. Czyste, dobrze zakonserwowane oraz w dobrym stanie.

— Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy przygotowania i produkcji „Morcilla de Burgos" muszą się odbywać na wyznaczonym obszarze; należą do nich następujące czynności:

— przygotowanie smalcu lub łoju oraz cebuli,

— mieszanie składników,

— nadziewanie osłonki naturalnej lub sztucznej,

— gotowanie i wietrzenie krwistych kiełbas.

3.4. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Krojenie na porcje musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, ponieważ porcjowanie musi odbywać się bezpośrednio przed schłodzeniem, aby nie dopuścić do zmiany kształtu kawałków krwistej kiełbasy i tworzenia się niejednorodnych porcji.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie kawałki lub opakowania zawierające „Morcilla de Burgos" dopuszczone do konsumpcji muszą być opatrzone pieczęcią gwarancyjną zawierającą co najmniej logo oznaczenia, w tym określenie „Indicación Geográfica Protegida" [chronione oznaczenie geograficzne] i „Morcilla de Burgos", unijny symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz numer identyfikacyjny. Pieczęć musi być umieszczona w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie.

Oto logo chronionego oznaczenia geograficznego: „Morcilla de Burgos”:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje całą prowincję Burgos.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Reputacja „Morcilla de Burgos” jest jednym z dowodów na związek produktu z obszarem geograficznym.

Niewiele jest spisanych informacji na temat „Morcilla de Burgos”, gdyż przez wiele stuleci gospodarski ubój trzody chlewnej i produkcja „Morcilla de Burgos” odbywały się w rodzinnych gospodarstwach rolnych, a różne przepisy na jej wytwarzanie były przekazywane ustnie z pokolenia na pokolenie. Począwszy od drugiej połowy XX w. popularne stały się kuchnie regionalne i opublikowano wiele książek na temat gastronomii, w których znalazły się wzmianki na ten temat i których celem było wskrzeszenie tych kulinarnych skarbów i zwrócenie na nie uwagi.

Od wieków ubój trzody chlewnej odbywał się w Burgos w zimie. Była to głęboko zakorzeniona tradycja rodzinna, praktykowana na niewielką skalę. Produkty z uboju trzody chlewnej obejmowały świeże mięso i smaczne kiełbasy, które pomagały wyżywić całą rodzinę przez resztę roku. „Morcilla de Burgos” była interesująca pod tym względem, że zawierała krew, tłuszcz i jelita świń.

Pierwsza pisemna wzmianka o „Morcilla de Burgos” pochodzi z 1928 r., kiedy to znany hiszpański lekarz weterynarii z początku XX w. Cesáreo Sanz Egaña, wspomina „o mielonej kiełbasie krwistej wytwarzanej we wsiach [prowincji] Burgos, o charakterystycznej wysokiej zawartości cebuli, a także zwierającej ryż, krew, tłuszcz i przyprawy, na przykład pieprz, paprykę i anyż”. Fakt, że Sanz Egaña wspomina o tym produkcie w podręczniku technicznym wskazuje, że produkt już w owym czasie zdobył zasłużoną sławę i prestiż. „Morcilla de Burgos” powstała po pewnym czasie od pojawienia się ryżu w regionie Burgos. W XV w., ze względu na swoje strategiczne położenie w obrębie Hiszpanii, Burgos stał się jednym z najbardziej aktywnych ośrodków handlu, co ułatwiło przywóz ryżu z Walencji. Sądzi się, że ryż został dodany do kiełbasy „Morcilla de Burgos” w reakcji na potrzebę zwiększenia produkcji, przedłużenia jej trwałości oraz po to, aby kiełbasa sprawiała wrażenie twardszej i bardziej gładkiej.

W gminnych archiwach Burgos znajduje się pierwszy wniosek o wydanie zezwolenia na sprzedaż „Morcilla de Burgos” pochodzący z 1908 r. Liczba tych wniosków wzrastała od lat 50. i 60. XX wieku.

W drugiej połowie XX w. w wyniku usprawnienia transportu towarów i dużej migracji ludności wiejskiej do miast „Morcilla de Burgos” przekroczyła granice prowincji, a jej sława dotarła do wszystkich zakątków Hiszpanii. Wzmianki o „Morcilla de Burgos” stały się częstsze, zwłaszcza w przewodnikach turystycznych i książkach kucharskich, potwierdzając tym samym, że opisywany produkt jest jednym z charakterystycznych specjałów prowincji. Wśród wspomnianych publikacji znalazły się:

— *Enciclopedia de la carne*: *producción, comercio, industria, higiene* [Encyklopedia mięsa: produkcja, handel, przemysł, higiena]. Ed. EspasaCalpe. Madryt. Sanz Egaña, C., 1948.

— *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa* [Antropologiczne tło kuchni Kastylia-León]. Libro de Gastronomía de Castilla y León. Ministerstwo Edukacji i Kultury, Rząd Wspólnoty Autonomicznej Kastylia-Leon. Valladolid. Jiménez Lozano, 1987.

— *Embutidos (Alimentos de España)* [Kiełbasy peklowane (Żywność Hiszpanii)]. El País Aguilar. Madryt. Arrate, B., 1992.

— *Cocina y gastronomía de Castilla y León* [Żywność i gastronomia Kastylii-Leon]. Ediciones Pirámide. Madryt. Fernández de Alperi, S., 1995.

— *Libro práctico de la chacinería en casa* [Praktyczny podręcznik wytwarzania kiełbasy w domu]. Ediciones Altosa. Madryt. Díaz, R., 1999.

— *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011–2012* [Współczesna kuchnia Burgos – szefowie kuchni, restauracje i rzemieślnicy Burgos, 2011–2012]. Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Warto podkreślić, co Díaz Yubero (1998) mówi o tym produkcie w swoim opracowaniu *Sabores de España* [Smaki Hiszpanii]: „...kiełbasa krwista jest skromną, ale niezwykle smakowitą kiełbasą. Najlepsze kiełbasy krwiste w Hiszpanii pochodzą z Burgos i są wytwarzane ze świńskiej krwi".

Produkcja „Morcilla de Burgos" jest historycznie związana z gospodarskim ubojem trzody chlewnej. W XX w. zaczęto produkować „Morcilla de Burgos" w kuchniach przemysłowych i fabrykach przy użyciu tradycyjnych metod i według przepisów przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Nie odbiło się to negatywnie na jakości; w rzeczywistości stało się odwrotnie, gdyż produkt poddano kontroli czystości i higieny, co zapewniło optymalne warunki do jego spożycia. Dzięki mechanizacji procesu produkcji kiełbas krew jest dostarczana przez autoryzowane rzeźnie.

Większość rzeźni w prowincji Burgos prowadzi ubój kilku różnych rodzajów zwierząt rzeźnych, a krew z tych różnych zwierząt nie jest przechowywana oddzielnie, więc „Morcilla de Burgos" może być wytwarzana przy użyciu krwi świńskiej, owczej lub bydlęcej przy jednoczesnym zachowaniu końcowej jakości produktu w każdym przypadku.

„Morcilla de Burgos" wykazuje szczególne właściwości odróżniające ją od kiełbas krwistych produkowanych w innych częściach Hiszpanii. Właściwości te wynikają z korzystania z odmiany cebuli „Horcal". Zgodnie z tradycją dotyczącą uboju zwierząt, która jest przekazywana ustnie z pokolenia na pokolenie i utrzymuje się w wielu wsiach aż do dnia dzisiejszego, najlepszą cebulą do produkcji kiełbasy krwistej jest odmiana regionalna zwana „Horcal", określana również jako *matancera* („rzeźnik") lub *de matanza* („rzeźnicka") ze względu na jej ścisły związek z tą działalnością, biorąc pod uwagę, że zbiera się ją jesienią i na początku zimy, co zbiega się w czasie z porą uboju. Cebula ta jest tradycyjnie uprawiana w dolinach głównych rzek przecinających prowincję Burgos, tj. Pisuerga, Arlanzón, Arlanza i Duero, oraz na bardziej odosobnionych terenach w dorzeczu rzeki Ebro.

Wspomniany rodzaj cebuli został opisany przez José Lópeza y Camuñasa (1854 r.) i Sanza Egana (1948 r., 1949 r.) w kontekście produkcji kiełbasy krwistej. Według José Lópeza y Camuñasa, autora wielu książek kucharskich z tego okresu, aby zrobić kiełbasę krwistą z użyciem cebuli, „sieka się kilka słodkich cebul Horcal, umieszcza je na kawałku bladego płótna i pozostawia na noc; na krótko przed zrobieniem kiełbasy krwistej bierze się cebulę z tkaniny bez jej dotykania, umieszcza w posolonej wodzie i gotuje, a po jej wyjęciu zostawia się cebulę, aby przez chwilę obciekła".

Ten rodzaj cebuli jest używany w „Morcilla de Burgos", ponieważ jest słodka, łatwo ją posiekać oraz charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika i wody (prawie 92 %) i wysoką zdolnością utrzymywania wody. Ponadto wspomniana cebula, ze względu na białą barwę, jest zdecydowanie mniej widoczna w produkcie końcowym niż inne rodzaje cebuli.

Cebula „Horcal" w kiełbasie „Morcilla de Burgos" ma bezpośredni wpływ na trzy fizykochemiczne aspekty produktu — pH, całkowitą zawartość cukrów oraz błonnik pokarmowy całkowity (TDF), a ponadto wpływa na ilość i stężenie zawartych w nim lotnych związków, w szczególności związków siarki, które nadają kiełbasie szczególny aromat i ostry smak, co pozwala na odróżnienie jej od innych kiełbas krwistych z ryżem wytwarzanych w Hiszpanii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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