C/2025/3571

3.7.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/3571)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Morcilla de Burgos»

PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

1. **Nome do produto**

«Morcilla de Burgos»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ denominação de origem protegida (DOP)

☒ indicação geográfica protegida (IGP)

☐ indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instituto Tecnológico Agrário de Castela e Leão] (ITACYL)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143

Trata-se de uma «alteração normalizada», na aceção do artigo 24.º, n.ºs 3 e 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, uma vez que as alterações introduzidas não incluem uma alteração da denominação da indicação geográfica protegida ou da sua utilização, não apresentam o risco de anular a relação e não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Alterações das proporções dos ingredientes específicos utilizados na confeção do produto*

Alterações da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

As proporções dos ingredientes específicos utilizados na confeção da «Morcilla de Burgos» foram ajustadas do seguinte modo:

— Cebola da variedade Horcal: de «mais de 35 %» para «mais de 30 %»;

— Arroz: de «de 15 % a 30 %» para «de 10 % a 40 %»;

— Sangue: de «mais de 12 %» para «mais de 9 %»;

— Banha ou outra gordura animal: de «de 10 % a 22 %» para «de 10 % a 25 %».

A fim de aumentar a percentagem de matéria gorda na receita e adaptar assim as características do produto às formas de apresentação exigidas pelo mercado, este parâmetro foi ligeiramente ajustado, o que implica um ajustamento correspondente das percentagens representadas pelos outros ingredientes da receita. Estas alterações não são substanciais nem implicam qualquer alteração das características organoléticas estabelecidas no caderno de especificações.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração do diâmetro, do comprimento e da cor exterior da morcela*

Alterações da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único.

O diâmetro máximo da morcela foi aumentado para 150 mm, devido ao facto de a tripa natural, a tripa de porco, ser irregular e apresentar uma variabilidade considerável em termos de forma e diâmetro. No caderno de especificações em vigor, indica-se um diâmetro do produto de 30 mm a 100 mm. Muitos dos dados obtidos no estudo realizado situavam-se dentro destes limites; no entanto, alguns cortes de morcela tinham um diâmetro superior a 140 mm. O intervalo de comprimentos da morcela também foi ligeiramente alargado para se adaptar à procura do mercado. Neste sentido, foi comprovado que o aumento do diâmetro do produto e a alteração do seu comprimento não afetam as restantes características do produto estabelecidas no caderno de especificações.

Do mesmo modo, a sua forma irregular não se enquadra bem na definição de cilindro, pelo que esta descrição foi suprimida do caderno de especificações, que passa a ter a seguinte redação:

Findo o processo de confeção, a «Morcilla de Burgos» tem uma forma que depende da forma da tripa natural ou artificial utilizada, com 30 mm a 150 mm de diâmetro e 100 mm a 400 mm de comprimento.

A descrição das características externas do produto foi alterada, passando a incluir uma gama mais vasta de cores exteriores, uma vez que, no caso das morcelas acondicionadas em tripa natural, a cor pode ser muito mais clara, alargando-se a tons esbranquiçados, amarelados e/ou acinzentados.

A sua cor exterior vai do castanho ao castanho-escuro, quase preto, podendo apresentar tonalidades esbranquiçadas, amareladas e/ou acinzentadas. A «Morcilla de Burgos» não apresenta fissuras, ruturas da tripa natural ou artificial nem fungos visíveis. A consistência é firme e compacta ao tato.

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do pH*

Alterações da alínea e), «Parâmetros físico-químicos do produto final», da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único.

O limite inferior do intervalo de pH foi reduzido em alguns décimos, passando de 6 para 5,8. O motivo desta alteração é a influência que a variedade de cebola Horcal tem no valor em causa. Segundo a literatura, uma maior proporção de cebola da variedade Horcal entre os ingredientes está correlacionada com valores de pH mais baixos; portanto, as morcelas com uma maior proporção de cebola da variedade Horcal entre os ingredientes tendem a ter um pH mais baixo. Por conseguinte, as morcelas confecionadas com uma maior proporção de cebola podem ter um pH inferior a 6.

A alteração afeta o documento único.

4. *Alteração do teor de humidade*

Alterações da alínea e), «Parâmetros físico-químicos do produto final», da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único.

O atual intervalo de humidade (54 %-67 %) foi alterado, arredondando-se os valores para 50 %-70 %; estes dependem, em grande medida, da percentagem de cebola utilizada na receita, que pode aumentar ou diminuir o teor de humidade do produto final.

A alteração afeta o documento único.

5. *Alteração do teor de gordura*

Alterações da alínea e), «Parâmetros físico-químicos do produto final», da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único.

Altera-se a percentagem de gordura na composição do produto final, passando de 15 % a 25 % no extrato seco para 15 % a 40 %. A forma como a gordura é incorporada no produto (gorduras fundidas ou pedaços de gordura fresca), a variabilidade entre os diferentes laboratórios acreditados quanto à incerteza associada ao método analítico e o ligeiro aumento da percentagem de gordura na receita (10 % a 25 %) implicam que o intervalo percentual de gordura no produto final tenha de ser mais amplo do que o atualmente estabelecido.

O estudo realizado concluiu que as morcelas elaboradas segundo a receita atualmente estabelecida no caderno de especificações (com um teor de gordura de 10 % a 22 %) podem atingir um teor de gordura (expresso em extrato seco) de 15 % a 40 %. Além disso, um ligeiro aumento (3 %) da gordura, passando dos atuais 22 % para 25 %, favorece uma proporção de gordura no produto final próxima dos 40 %, conforme proposto no atual pedido de alteração. O estudo em causa confirma igualmente que a qualidade do produto final não é afetada.

A alteração afeta o documento único.

6. *Alteração do teor de açúcares totais e fibras*

Alterações da alínea e), «Parâmetros físico-químicos do produto final», da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único.

Em consequência da alteração do teor mínimo de cebola de 35 % para 30 %, os teores mínimos de açúcar e fibra foram ligeiramente reduzidos. Tal justifica-se pelo facto de a percentagem de «Morcilla de Burgos» constituída por cebola ter uma influência direta nos açúcares totais e nas fibras alimentares totais (TDF): quanto menor for a percentagem de cebola utilizada, menor será o teor de açúcares e de fibras no produto final. Além disso, segundo a literatura, a qualidade da cebola diminui durante a armazenagem com refrigeração, sendo acompanhada por uma redução do teor de açúcares totais. Este facto justifica o reajuste em baixa do teor de açúcares, tendo em conta a redução do teor de açúcares que pode ocorrer durante a armazenagem em comparação com o teor de açúcares no início de cada época da cebola.

A alteração afeta o documento único.

7. *Alteração da forma como o produto é apresentado*

Alterações da alínea e), «Parâmetros físico-químicos do produto final», da rubrica «Descrição do produto» do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único.

A forma como o produto é apresentado foi atualizada, suprimindo-se a descrição de «fatias» a fim de harmonizar o texto com a terminologia habitualmente utilizada para este tipo de produto e mantendo o formato «porções». A redação foi igualmente clarificada no que respeita à obrigação de embalar o produto em porções e à possibilidade de apresentar o produto sem tripa apenas neste formato específico.

A alteração afeta o documento único.

8. *Alteração do método de produção*

Alteração da rubrica «Método de produção» do caderno de especificações e dos pontos 3.2, 3.3 e 3.4 do documento único.

— Matérias-primas

Foram introduzidas as seguintes alterações relativas às matérias-primas utilizadas na confeção da «Morcilla de Burgos»:

Arroz

Na alínea b), para além da categoria «Extra», foi incluída a categoria «Primera» [classe I] como utilizável na confeção da morcela. Suprime-se a expressão descritiva «de grão curto», uma vez que as variedades autorizadas são igualmente definidas como «de grãos curtos», «de grãos médios» e «redondos»; além disso, cada variedade tem características próprias distintas.

Banha ou outra gordura animal

Na alínea c), suprime-se a expressão «… abaixo de 4 °C», uma vez que a temperatura máxima de refrigeração para esta matéria-prima já é regida pela regulamentação sanitária em vigor.

Tripa

No caderno de especificações, o termo «tripa» é substituído por «tripa natural ou artificial» em todas as alíneas em que aparece.

A designação «tripa», utilizada no regulamento anterior (Decreto de 7 de fevereiro de 1980) para denominar tanto a tripa natural como a artificial, foi adaptada à legislação em vigor (Decreto Real 474/2014, de 13 de junho de 2014), que faz a distinção entre a tripa natural e a tripa artificial.

— Confeção da «Morcilla de Burgos»

A temperatura máxima de cozedura foi alterada de 90 °C para 85 °C.

O tratamento térmico aplicado pode variar entre os diferentes produtores em termos de combinação de tempos e temperaturas, sendo aceitável, do ponto de vista sanitário e da qualidade do produto, cozinhar a uma temperatura ligeiramente inferior e ajustar o tempo de cozedura em conformidade.

A alteração afeta o documento único.

9. *Alteração da redação da rubrica «Rotulagem»*

Alteração da rubrica «Rotulagem» do caderno de especificações e do ponto 3.6 do documento único.

Às menções que devem figurar na rotulagem, é aditada a obrigação de fazer constar o símbolo IGP da UE. A redação desta rubrica foi clarificada.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Morcilla de Burgos»

N.º UE: PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Morcilla de Burgos»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base destes produtos

— 16 — PREPARAÇÕES DE CARNE, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

1601 — Enchidos e produtos semelhantes, de carne, miudezas, sangue ou de insetos; preparações alimentícias à base destes produtos

1601 00 99 — Outros

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

A «Morcilla de Burgos» é um produto à base de carne, obtido por enchimento e posterior cozedura, elaborado com os seguintes ingredientes: cebola da variedade Horcal, banha ou outra gordura animal, arroz, sangue, especiarias e sal.

São as seguintes as proporções dos ingredientes utilizados na confeção da «Morcilla de Burgos»:

— Cebola da variedade Horcal: mais de 30 %

— Arroz: de 10 % a 40 % - Sangue: mais de 9 %

— Banha ou outra gordura animal: de 10 % a 25 %

Terminada a confeção, a «Morcilla de Burgos» tem as seguintes características morfológicas e organoléticas:

a) Forma e aspeto exterior:

Findo o processo de confeção, a «Morcilla de Burgos» tem uma forma que depende da forma da tripa natural ou artificial utilizada, com 30 mm a 150 mm de diâmetro e 100 mm a 400 mm de comprimento. Os extremos são agrafados ou atados; neste último caso, deve ser deixado fio suficiente para que o produto possa ser pendurado e escorra.

A sua cor exterior vai do castanho ao castanho-escuro, quase preto, podendo apresentar tonalidades esbranquiçadas, amareladas e/ou acinzentadas. A «Morcilla de Burgos» não apresenta fissuras, ruturas da tripa natural ou artificial nem fungos visíveis. A consistência é firme e compacta ao tato.

b) Cor e aspeto ao corte:

O corte revela, como elemento dominante, o ponteado branco resultante da presença de arroz, e ainda a distribuição homogénea dos ingredientes e, por vezes, pequenos bocados de banha. A cor da massa depende das variações permitidas na composição, mas é sempre castanha, em diversos tons.

c) Textura:

O produto desfaz-se na boca, sendo percetível a presença de cebola e de grãos de arroz inteiros, mas não duros; ligeira sensação de gordura.

d) Aroma e sabor:

Sobressai o aroma e sabor a cebola e às especiarias utilizadas.

e) Parâmetros físico-químicos do produto final:

— pH: entre 5,8 e 7

— Humidade: entre 50 % e 70 %

— Gordura: de 15 % a 40 % no extrato seco

— Açúcares totais: ≥ 2,7 % no extrato seco

— Fibras: ≥ 2,4 % no extrato seco

— Teor de sal: de 0,5 % a 2 %

A «Morcilla de Burgos» pode ser apresentada para venda inteira ou em porções. As porções podem ser vendidas com ou sem tripa natural ou artificial, desde que sejam embaladas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para produtos transformados)*

Não são indicados quaisquer requisitos.

Cebola Horcal (*Allium cepa* L). Variedade autóctone com as seguintes características: forma globosa plana, diâmetro mínimo de 80 mm, peso superior a 100 g, película exterior castanha e polpa branca a amarelo-esverdeado claro.

Arroz seco, de bago inteiro, das variedades tipo japónica, Bahía ou Bomba, categoria «Extra» ou «Primera» [classe I] e armazenado em condições de higiene. Pode ser pré-cozido.

Banha de porco ou outra gordura animal, armazenada congelada ou refrigerada.

Sangue de ovelha, de vaca ou de porco.

Sal (cloreto de sódio de uso alimentar).

Especiarias: a especiaria de base é a pimenta preta. São opcionais o pimentão, o orégão, o cominho, o cravo, o alho, a canela, a alcaravia, a salsa e o anis. As especiarias são corretamente armazenadas num meio seco, até serem utilizadas.

Tripa natural ou artificial: deve estar limpa e ser corretamente conservada e acondicionada.

— Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

Todas as fases da preparação e produção da «Morcilla de Burgos» devem ter lugar na zona, nomeadamente:

— preparação da banha ou outra gordura animal e das cebolas,

— mistura dos ingredientes,

— enchimento da tripa natural ou artificial,

— cozedura e arejamento das morcelas.

3.4. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O corte em porções deve ter lugar na área geográfica delimitada, uma vez que tem de ocorrer imediatamente antes do arrefecimento, de modo a evitar a deformação dos cortes de morcela e garantir a uniformidade das porções.

3.5. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Todas as peças e/ou embalagens que contenham «Morcilla de Burgos» introduzidas no consumo têm de ostentar um selo de garantia que contenha, no mínimo, o logótipo da denominação, incluindo as menções «Indicación Geográfica Protegida» [indicação geográfica protegida], «Morcilla de Burgos», o símbolo da UE para a indicação geográfica protegida e o número de identificação. O selo de garantia deve ser aposto de forma a não poder ser reutilizado.

O logótipo da indicação geográfica protegida «Morcilla de Burgos» é o seguinte:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada compreende toda a província de Burgos.

5. **Relação com a área geográfica**

A reputação da «Morcilla de Burgos» é um dos elementos justificativos da relação entre a área geográfica e o produto.

São poucas as informações escritas sobre a «Morcilla de Burgos», já que, durante séculos, a matança dos porcos e a confeção deste produto tinham lugar no círculo familiar, sendo a transmissão das diversas receitas feita oralmente, de geração em geração. A partir da segunda metade do século XX, assiste-se ao ressurgimento das cozinhas regionais e à publicação de muitos livros de gastronomia referindo este facto e destinados a reabilitar ou a dar a conhecer este tesouro da gastronomia.

Durante séculos, realizava-se em Burgos nos meses de inverno a matança do porco, um costume familiar artesanal profundamente enraizado na tradição popular. Com a matança obtinha-se carne fresca e enchidos suculentos, utilizados durante o ano na alimentação de toda a família. Entre eles, destaca-se a «Morcilla de Burgos», em que se utilizava o sangue, a gordura e as tripas do animal.

A primeira referência escrita à «Morcilla de Burgos» data de 1928, quando Cesáreo Sanz Egaña, conhecido veterinário espanhol do início do século XX, alude a uma «morcela picante confecionada nas aldeias da região de Burgos, caracterizada por uma elevada percentagem de cebola, além de arroz, sangue, gordura e especiarias como pimenta, pimentão e anis». O facto de Sanz Egaña referir este produto num manual técnico indica que, já nessa época, esta morcela usufruía de merecida fama e prestígio. A «Morcilla de Burgos» foi criada pouco depois de o arroz aparecer em Burgos. No século XV, dada a sua posição geográfica estratégica em Espanha, Burgos era um centro de comércio muito dinâmico, o que facilitou a chegada do arroz proveniente de Valência. Pensa-se que o arroz foi incorporado na «Morcilla de Burgos» para aumentar o rendimento e o tempo de vida do produto, conferindo-lhe uma textura mais firme e mais agradável ao paladar.

O primeiro pedido de autorização de venda da «Morcilla de Burgos» na cidade, que está conservado no arquivo municipal, data de 1908. Estes pedidos aumentaram a partir dos anos 50 e 60.

Na segunda metade do século XX, em consequência da melhoria dos transportes de mercadorias e de uma maior migração da população rural para as zonas industriais, a «Morcilla de Burgos» atravessou as fronteiras da província e a sua fama espalhou-se ao território nacional. As menções à «Morcilla de Burgos» tornaram-se mais frequentes, em especial nos guias turísticos e culinários, confirmando este produto enquanto especialidade típica da província. Entre essas publicações, destacam-se as seguintes:

— *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.

É de realçar o que afirma Díaz Yubero (1998) sobre este produto na obra intitulada *Sabores de España*: «… a morcela é um enchido humilde mas saborosíssimo. A melhor de Espanha é confecionada em Burgos, com sangue de porco».

A confeção da «Morcilla de Burgos» está historicamente relacionada com a matança caseira do porco. No século XX, a «Morcilla de Burgos» começou a ser preparada em ateliês e fábricas, segundo métodos tradicionais próximos das receitas transmitidas de geração em geração. Esta evolução não retirou qualidade ao produto, antes pelo contrário: assegurou o controlo da limpeza e da higiene, que garantem as melhores condições de consumo. Com a mecanização do processo de fabrico, o sangue passou a ser fornecido por matadouros autorizados.

Na maioria dos matadouros da província de Burgos, são abatidos diferentes tipos de animais, sem que sejam separados os diferentes tipos de sangue, motivo pelo qual esta morcela pode ser confecionada com sangue de porco, ovelha ou vaca, estando sempre salvaguardada a qualidade final do produto.

A «Morcilla de Burgos» apresenta qualidades específicas que a distinguem da obtida noutras zonas de Espanha, devido à utilização da cebola Horcal. De acordo com a tradição oral ligada à matança, que passa de geração em geração e ainda perdura em muitas aldeias, a melhor cebola para confecionar a morcela é a variedade regional conhecida como Horcal (também chamada *matancera* ou *de matanza* dada a sua estreita relação com esta atividade), que é colhida nos meses de outono e princípio do inverno, coincidindo com a época das matanças. Esta cebola é cultivada tradicionalmente nos vales dos principais rios que atravessam a província de Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Douro e, mais esporadicamente, na bacia do Ebro.

Este tipo de cebola foi já descrito por José López y Camuñas (1854) e Sanz Egaña (1948, 1949) a propósito da confeção da morcela. Segundo José López y Camuñas, autor de vários livros de receitas da época, para confecionar a morcela de cebola «picam-se algumas cebolas doces da variedade Horcal, que se colocam a escorrer, durante uma noite, num pano claro. Pouco antes de se confecionarem as morcelas, a cebola é cozida em água e sal dentro do pano e, uma vez retirada, fica um pouco a escorrer».

Este tipo de cebola é utilizado na «Morcilla de Burgos» por ser macia, fácil de picar, com um teor elevado de fibras e água (próximo de 92 %) e uma grande capacidade de retenção. Além disso, uma vez que é branca, é menos visível no produto final do que outros tipos de cebola.

A proporção de cebola Horcal utilizada na «Morcilla de Burgos» tem uma influência direta em três parâmetros físico-químicos — pH, açúcares totais e fibra dietética total (TDF) —, bem como no número e intensidade de compostos voláteis, especialmente compostos sulfurados, que conferem à morcela o seu aroma particular e sabor picante, permitindo diferenciá-la de outras morcelas de arroz confecionadas em Espanha.

Referência à publicação do caderno de especificações

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