C/2025/3571

3.7.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/3571)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Morcilla de Burgos“

PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

1. **Názov výrobku**

„Morcilla de Burgos“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Sektor**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Poľnohospodársky technologický inštitút spoločenstva Kastília-León) (ITACYL)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Ide o „štandardnú zmenu“, ako sa stanovuje v článku 24 ods. 3 a 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024, keďže nezahŕňa zmenu v názve chráneného zemepisného označenia ani v používaní daného názvu, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni spojenie, ani neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Zmeny v pomeroch jednotlivých zložiek výrobku*

Zmena sa týka oddielu „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pomery vo výrobku „Morcilla de Burgos“, ktoré predstavujú jednotlivé zložky, sa upravili takto:

— cibuľa odrody „Horcal“: z „viac ako 35 %“ na „viac ako 30 %“,

— ryža: z „15 % až 30 %“ na „10 % až 40 %“,

— krv: z „viac ako 12 %“ na „viac ako 9 %“,

— bravčová masť alebo loj: z „10 % až 22 %“ na „10 % až 25 %“.

S cieľom zvýšiť percentuálny podiel tuku v receptúre a prispôsobiť tak vlastnosti výrobku formám prezentácie požadovaným na trhu sa tento parameter mierne upravil, čo si vyžiadalo sprievodnú úpravu percentuálnych podielov ostatných zložiek v receptúre. Tie sa podstatne nemenia a nevyvolávajú ani žiadne zmeny organoleptických vlastností stanovených v špecifikácii výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena priemeru, dĺžky a vonkajšej farby krvavničky*

Zmena sa týka oddielu „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Maximálny priemer krvavničky sa zvýšil na 150 mm vzhľadom na skutočnosť, že prírodné črievko, črevo prasaťa, je nepravidelné a vykazuje značnú variabilitu, pokiaľ ide o tvar a priemer. V súčasnej špecifikácii výrobku sa uvádza, že priemer výrobku sa pohybuje od 30 mm do 100 mm. Väčšina údajov získaných v rámci vykonanej štúdie sa vošla do týchto hraníc; napriek tomu mali niektoré kusy krvavničky priemer viac ako 140 mm. Mierne sa rozšíril aj rozsah dĺžok krvavničky, aby sa prispôsobila dopytu na trhu. V tejto súvislosti sa preukázalo, že zväčšenie priemeru výrobku a zmeny jeho dĺžky nemajú vplyv na ostatné vlastnosti výrobku stanovené v špecifikácii výrobku.

Rovnako jeho nepravidelný tvar nezodpovedá definícii valca; z tohto dôvodu bol tento opis odstránený zo špecifikácie výrobku, ktorá teraz znie takto:

V hotovom stave má „Morcilla de Burgos“ tvar, ktorý závisí od tvaru použitého prírodného alebo umelého črievka, priemer od 30 mm do 150 mm a dĺžku od 100 mm do 400 mm.

Opis vonkajších vlastností výrobku sa zmenil tak, aby zahŕňal širší rad vonkajšieho sfarbenia, pretože v prípade krvavničiek plnených do prírodných črievok môže byť farba oveľa bledšia, až po bledé sivobiele, žltkasté a/alebo sivasté odtiene.

Vonkajšie sfarbenie sa pohybuje od hnedej až po tmavohnedú, takmer čiernu farbu, prípadne s bledými sivobielymi, žltkastými a/alebo sivastými odtieňmi. Krvavnička „Morcilla de Burgos“ nie je rozpolená, v prírodnom ani umelom črievku nie sú žiadne trhliny a nikde nie je ani viditeľná pleseň. Klobása je na dotyk pevná a kompaktná.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena pH*

Zmeny časti e) „Fyzikálno-chemické parametre konečného výrobku“ oddielu „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Spodná hranica rozsahu pH sa znížila o niekoľko desatín zo 6 na 5,8. Dôvodom tejto zmeny je vplyv odrody cibule „Horcal“ na túto hodnotu. Podľa literatúry vyšší podiel cibule odrody „Horcal“ medzi zložkami súvisí s nižšími hodnotami pH; preto majú krvavničky s vyšším podielom cibule odrody „Horcal“ medzi zložkami zvyčajne nižšie pH. Krvavničky vyrobené z väčšieho podielu cibule môžu mať preto pH nižšie ako 6.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena obsahu vlhkosti*

Zmeny časti e) „Fyzikálno-chemické parametre konečného výrobku“ oddielu „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Súčasný rozsah vlhkosti 54 – 67 % bol zmenený zaokrúhlením hodnôt na 50 – 70 %; tie do veľkej miery závisia od percentuálneho podielu cibule v receptúre, ktorý môže zvýšiť alebo znížiť obsah vlhkosti v konečnom výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Zmena obsahu tuku*

Zmeny časti e) „Fyzikálno-chemické parametre konečného výrobku“ oddielu „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Zmenil sa percentuálny podiel tuku v zložení konečného výrobku. Zmenil sa z 15 – 25 % v sušine na 15 – 40 %. Forma, v ktorej sa tuk pridáva do výrobku (vyškvarený tuk alebo kúsky čerstvého tuku), variabilita neistoty súvisiacej s analytickou metódou rôznych akreditovaných laboratórií a mierne zvýšenie percentuálneho podielu tuku v receptúre (10 – 25 %) znamená, že rozmedzie percentuálneho podielu tuku v konečnom výrobku musí byť širšie, ako je stanovené v súčasnosti.

Vykonanou štúdiou sa zistilo, že krvavničky vyrobené podľa súčasnej receptúry stanovenej v špecifikácii výrobku (s obsahom tuku 10 % až 22 %) môžu dosiahnuť obsah tuku (vyjadrený v sušine) 15 – 40 %. Okrem toho mierne (3 %) zvýšenie obsahu tuku zo súčasných 22 % na 25 % podporuje podiel tuku v konečnom výrobku blížiaci sa k 40 %, ako sa navrhuje v súčasnej žiadosti o zmenu. V predmetnej štúdii sa tiež potvrdzuje, že kvalita konečného výrobku nie je ovplyvnená.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Zmena celkového obsahu cukru a vlákniny*

Zmeny časti e) „Fyzikálno-chemické parametre konečného výrobku“ oddielu „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

V dôsledku zmeny minimálneho obsahu cibule z 35 % na 30 % sa mierne znížili minimálne hodnoty cukru a vlákniny. Je to odôvodnené tým, že percentuálny podiel krvavničky „Morcilla de Burgos“, ktorý tvorí cibuľa, má priamy vplyv na celkový obsah cukrov a celkový obsah vlákniny: čím nižší je podiel použitej cibule, tým nižší je obsah cukru a vlákniny v konečnom výrobku. Okrem toho sa v literatúre uvádza, že kvalita cibule sa pri skladovaní v chladničke zhoršuje, pričom sa znižuje aj celkový obsah cukru. Táto skutočnosť je dôvodom na úpravu obsahu cukru smerom nadol vzhľadom na zníženie obsahu cukru, ku ktorému môže dôjsť počas skladovania, v porovnaní s obsahom cukru na začiatku každej cibuľovej sezóny.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

7. *Zmena spôsobu prezentácie výrobku*

Zmeny časti e) „Fyzikálno-chemické parametre konečného výrobku“ oddielu „Opis výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu.

Aktualizoval sa spôsob prezentácie výrobku tým, že sa vypustil opis „plátkov“, aby sa text zosúladil s terminológiou zvyčajne používanou pre tento typ výrobku, a zachovaním formy „kusov“. Spresnilo sa aj znenie týkajúce sa povinnosti baliť výrobok po častiach a možnosti prezentovať výrobok bez črievka len v tejto konkrétnej forme.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Zmena spôsobu výroby*

Zmena oddielu „Spôsob výroby“ špecifikácie výrobku a bodov 3.2, 3.3 a 3.4 jednotného dokumentu.

— Suroviny

V súvislosti so surovinami používanými pri výrobe výrobku „Morcilla de Burgos“ sa zaviedli tieto zmeny:

Ryža

V písmene b) bola okrem triedy „Extra“ zahrnutá aj trieda „Primera“ [1. trieda], ktorá sa môže pri výrobe krvavničiek použiť. Vypustilo sa opisné slovo „krátkozrnných“, pretože povolené odrody sú aj vymedzené ako „krátkozrnné“, „strednozrnné“ a „guľatozrnné“; okrem toho má každá odroda svoje špecifické vlastnosti.

Bravčová masť alebo loj

V písmene c) sa vypúšťajú slová „... menej ako 4 °C“, pretože maximálna teplota chladenia tejto suroviny sa už riadi platnými zdravotnými predpismi.

Črievko

V špecifikácii výrobku sa slovo „črievko“ nahradilo slovami „prírodné alebo umelé črievko“ vo všetkých pododdieloch, v ktorých sa vyskytuje.

Označenie „črievko“ (*tripa*), ktoré sa v predchádzajúcom nariadení (nariadenie zo 7. februára 1980) používalo na označenie prírodného aj umelého črievka, bolo prispôsobené platným právnym predpisom (kráľovský dekrét č. 474/2014 z 13. júna 2014), v ktorých sa rozlišuje medzi prírodným črievkom (*tripa natural*) a umelým črievkom (*envoltura artificial*).

— Výroba krvavničky „Morcilla de Burgos“

Maximálna teplota varenia sa mení z 90 °C na 85 °C.

Použité tepelné spracovanie sa môže v prípade rôznych výrobcov líšiť, pokiaľ ide o kombináciu časov a teplôt; zo zdravotného hľadiska a z hľadiska kvality výrobku je prijateľné variť pri mierne nižšej teplote a primerane upraviť čas varenia.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

9. *Zmena znenia oddielu týkajúceho sa „označovania“*

Zmena oddielu „Označovanie“ špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu.

K informáciám, ktoré sa musia uviesť na etikete, sa dopĺňa povinnosť zahrnúť symbol CHZO EÚ. Znenie tohto bodu sa zmenilo, tak aby bolo jasnejšie:

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Morcilla de Burgos“

EÚ č.: PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Morcilla de Burgos“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV ALEBO HMYZU

1601 – Párky, salámy a podobné výrobky, z mäsa, mäsových drobov, krvi alebo hmyzu; potravinové prípravky na základe týchto výrobkov

1601 00 99 – Ostatné

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Krvavnička „Morcilla de Burgos“ je mäsový výrobok, ktorý sa získava plnením do klobás a následným varením. Vyrába sa z týchto základných prísad: cibule odrody „Horcal“, bravčovej masti alebo loja, ryže, krvi, korenia a soli.

Podiely nasledujúcich prísad v krvavničke „Morcilla de Burgos“ sú takéto:

— cibuľa odrody „Horcal“: viac ako 30 %,

— ryža: 10 % až 40 %, – krv: viac ako 9 %,

— bravčová masť alebo loj: 10 % až 25 %.

Krvavnička „Morcilla de Burgos“ má po dokončení tieto morfologické a organoleptické vlastnosti:

a) Tvar a vonkajší vzhľad:

V hotovom stave má krvavnička „Morcilla de Burgos“ tvar, ktorý závisí od tvaru použitého prírodného alebo umelého črievka, priemer od 30 mm do 150 mm a dĺžku v rozmedzí od 100 mm do 400 mm. Konce sú upevnené svorkou alebo zviazané; v druhom prípade sa ponecháva dostatočná dĺžka nite na voľné zavesenie.

Vonkajšie sfarbenie sa pohybuje od hnedej až po tmavohnedú, takmer čiernu farbu, prípadne s bledými sivobielymi, žltkastými a/alebo sivastými odtieňmi. Krvavnička „Morcilla de Burgos“ nie je rozpolená, v prírodnom ani umelom črievku nie sú žiadne trhliny a nikde nie je ani viditeľná pleseň. Klobása je na dotyk pevná a kompaktná.

b) Farba a vzhľad na reze:

Na reze sú prevládajúcimi aspektmi vzhľadu klobásy biele škvrnky v dôsledku prítomnosti ryže a rovnomerné rozdelenie zložiek. Niekedy možno vidieť malé kúsky bravčovej masti. Farba spojiva závisí od povolených obmien v jeho zložení, hoci základnou farbou sú vo všetkých prípadoch rôzne odtiene hnedej.

c) Textúra:

Klobása má v ústach drobivú textúru s badateľnou prítomnosťou cibule a celých zŕn ryže, ktoré by nemali byť tvrdé. Na dotyk je jemne mastná.

d) Aróma a chuť:

Zreteľné by mali byť arómy a chute cibule a rôznych korenín.

e) Fyzikálno-chemické parametre konečného výrobku:

— pH: 5,8 – 7,

— obsah vlhkosti: 50 – 70 %,

— tuky: od 15 % do 40 % v sušine,

— celkový obsah cukrov: ≥ 2,7 % v sušine,

— vláknina: ≥ 2,4 % v sušine,

— obsah soli: 0,5 – 2 %,

Krvavničku „Morcilla de Burgos“ možno ponúkať na predaj vcelku alebo nakrájanú na kusy. Kusy sa môžu predávať s prírodným alebo umelým črievkom alebo bez neho za predpokladu, že sú balené a možno určiť ich pôvod.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Neuvádzajú sa žiadne požiadavky.

Odroda cibule „Horcal“ (*Allium cepa* L). Ide o pôvodnú odrodu cibule s týmito vlastnosťami: tvar sploštenej gule, priemer aspoň 80 mm, hmotnosť viac ako 100 g, hnedá šupka a dužina s farbou od bielej až po svetlú zelenožltú.

Ryža je suchá, celozrnná, z japonských odrôd ako „Bahía“ alebo „Bomba“, patrí do triedy „Extra“ alebo „Primera“ [1. trieda] a skladuje sa v hygienických podmienkach. Môže byť predvarená.

Obsahuje bravčovú masť alebo loj. Skladuje sa zmrazená alebo v chlade.

Krv oviec, kráv alebo ošípaných.

Soľ (kuchynská soľ).

Koreniny: Základným korením je čierne korenie. Môže sa použiť aj paprika, oregano, rímska rasca, klinčeky, cesnak, škorica, rasca, petržlen a aníz. Tieto korenia sa až do použitia vhodne uskladňujú v suchom prostredí.

Prírodné alebo umelé črievko. čisté, správne konzervované a v dobrom stave.

— Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

V tejto oblasti musia prebiehať všetky fázy prípravy a výroby krvavničky „Morcilla de Burgos“ vrátane:

— prípravy bravčovej masti alebo loja a cibule,

— zmiešania prísad,

— plnenia do prírodného alebo umelého črievka,

— varenia a vetrania krvavničiek.

3.4. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Krájanie na kusy sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože porciovanie sa musí uskutočniť bezprostredne pred chladením, aby sa zabránilo zmene tvaru nakrájaných kusov krvavničky a vzniku nerovnomerných kusov.

3.5. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky kusy a/alebo balenia, ktoré obsahujú krvavničku „Morcilla de Burgos“, uvádzané na trh, musia byť označené garančnou pečaťou obsahujúcou minimálne logo označenia vrátane výrazov „Indicación Geográfica Protegida“ [chránené zemepisné označenie] a „Morcilla de Burgos“, symbol EÚ pre chránené zemepisné označenie a identifikačné číslo. Pečať musí byť pripevnená tak, aby sa nedala opätovne použiť.

Logo chráneného zemepisného označenia „Morcilla de Burgos“ je takéto:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa celú provinciu Burgos.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Povesť krvavničky „Morcilla de Burgos“ je jedným z dôkazov súvislosti medzi zemepisnou oblasťou a výrobkom.

Existuje málo písomných informácií o krvavničke „Morcilla de Burgos“, keďže zabíjačky na gazdovských dvoroch a výroba krvavničky „Morcilla de Burgos“ sa po mnoho stáročí uskutočňovali v rodinách a rôzne recepty na jej výrobu sa z generácie na generáciu odovzdávali ústnou formou. Regionálna kuchyňa sa od druhej polovice 20. storočia znovu spopularizovala a vyšlo veľa kníh o gastronómii, v ktorých sa spomína táto skutočnosť. Ich cieľom bolo oživiť tieto gastronomické poklady a dostať ich do pozornosti.

V provincii Burgos sa ošípané po stáročia zabíjali v zime. Išlo o hlboko zakorenenú rodinnú tradíciu, ktorá sa vykonávala v malom meradle. K výrobkom zo zabíjačky ošípaných patrilo čerstvé mäso a chutné klobásy, ktoré po zvyšok roka pomáhali zabezpečiť obživu celej rodiny. Krvavnička „Morcilla de Burgos“ bola pozoruhodná tým, že obsahovala krv, tuk a črevá ošípaných.

Prvá písomná zmienka o krvavničke „Morcilla de Burgos“ pochádza z roku 1928, keď sa vychýrený španielsky veterinár zo začiatku 20. storočia Cesáreo Sanz Egaña zmienil o „pomletej krvavej klobáse vyrábanej v dedinách [provincie Burgos], ktoré typicky obsahovali vysoký podiel cibule, ako aj ryže, krvi, tuku a korenia ako čierne korenie, paprika a aníz“. Zo skutočnosti, že Sanz Egaña uvádza tento výrobok v technickej príručke, vyplýva, že tento výrobok si už vtedy získal zaslúženú slávu a prestíž. Krvavnička „Morcilla de Burgos“ vznikla približne v období, keď sa v regióne Burgos objavila ryža. Burgos sa vďaka svojej strategickej polohe v rámci Španielska stal v 15. storočí jedným z najaktívnejších centier obchodu, čo umožnilo dovoz ryže z Valencie. Predpokladá sa, že ryža sa do „Morcilla de Burgos“ pridala, lebo bolo potrebné zvýšiť produkciu, predĺžiť jej trvanlivosť a dosiahnuť väčšiu pevnosť a jemnosť na jazyku.

V mestských archívoch Burgosu sa uvádza prvá žiadosť o povolenie predávať krvavničku „Morcilla de Burgos“, a to z roku 1908. Počet týchto žiadostí sa od 50. a 60. rokov 20. storočia zvyšoval.

Krvavnička „Morcilla de Burgos“ v druhej polovici 20. storočia v dôsledku zlepšenia prepravy tovaru a významnej migrácie vidieckeho obyvateľstva do priemyselných oblastí prekročila hranice provincie a jej sláva sa rozniesla po celom Španielsku. Krvavnička „Morcilla de Burgos“ sa spomínala čoraz častejšie, predovšetkým v turistických sprievodcoch a kuchárskych knihách, čím sa potvrdilo, že je jednou z typických špecialít provincie. K týmto publikáciám patrili:

— *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene* [Encyklopédia mäsa: výroba, obchod, odvetvie, hygiena]. Vyd. EspasaCalpe, Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.

— *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa* [Antropologické súvislosti kuchyne z Kastílie a Leónu], Libro de Gastronomía de Castilla y León. Ministerstvo školstva a kultúry, vláda autonómnej oblasti Kastília a León, Valladolid. Jiménez Lozano, 1987.

— *Embutidos (Alimentos de España)* [Konzervované klobásy (Španielske potraviny)]. El País Aguilar, Madrid. Arrate, B., 1992.

— *Cocina y gastronomía de Castilla y León* (Kuchyňa a gastronómia Kastílie a Leónu). Ediciones Pirámide, Madrid. Fernández de Alperi, S., 1995.

— *Libro práctico de la chacinería en casa* (Praktická príručka domácej výroby klobás). Ediciones Altosa, Madrid. Díaz, R., 1999.

— *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012* (Súčasná kuchyňa Burgosu – šéfkuchári, reštaurácie a remeselníci Burgosu, 2011 – 2012]. Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Treba zdôrazniť, čo o tomto výrobku hovorí Díaz Yubero (1998) vo svojom diele *Sabores de España* (Chute Španielska): „...krvavnička je jednoduchá, no neuveriteľne chutná klobása. Najlepšie krvavničky sa v Španielsku vyrábajú v Burgose z krvi ošípaných“.

Výroba krvavničky „Morcilla de Burgos“ sa historicky spája so zabíjačkou ošípaných na gazdovskom dvore. Krvavnička „Morcilla de Burgos“ sa v 20. storočí začala vyrábať v komerčných kuchyniach a závodoch pomocou tradičných metód a podľa receptov, ktoré sa odovzdávali z generácie na generáciu. Výsledkom nebol pokles kvality. V skutočnosti došlo k opaku, keďže výrobok podliehal kontrolám čistoty a hygieny, čím sa zaistili optimálne podmienky na jeho spotrebu. Krv vďaka mechanizácii procesu výroby klobás dodávajú bitúnky s povolením.

Na väčšine bitúnkov v provincii Burgos sa vykonáva niekoľko rozličných druhov porážky zvierat a krv z rôznych zvierat sa neuchováva samostatne, čiže krvavnička „Morcilla de Burgos“ sa môže vyrábať z krvi ošípaných, oviec alebo kráv, pričom sa vždy chráni konečná kvalita výrobku.

Krvavnička „Morcilla de Burgos“ vykazuje osobité vlastnosti, ktorými sa odlišuje od krvavničiek vyrábaných v iných častiach Španielska. Tieto kvalitatívne vlastnosti pramenia z používania odrody cibule „Horcal“. Podľa ústnej tradície o zabíjaní zvieraťa, ktorá sa prenáša z jednej generácie na druhú a v mnohých dedinách pretrváva až dodnes, je najlepšou cibuľou na výrobu krvavničiek regionálna odroda známa ako „Horcal“, nazývaná aj *matancera* („porážač“) alebo *de matanza* („zabíjačková“), lebo je úzko spojená s touto činnosťou vzhľadom na skutočnosť, že sa zbiera na jeseň a na začiatku zimy, čiže v čase zabíjačky. Táto cibuľa sa tradične pestuje v údoliach hlavných riek, ktoré pretekajú cez provinciu Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza a Duero, ako aj na odľahlejších miestach v povodí rieky Ebro.

Tento typ cibule v súvislosti s výrobou krvavničky opísali José López y Camuñas (1854) a Sanz Egaña (1948, 1949). Podľa Josého Lópeza y Camuñasa, autora mnohých dobových kuchárskych kníh, sa na výrobu krvavničky s použitím cibúľ „naseká niekoľko sladkých cibúľ Horcal, ktoré sa rozložia na kus bieleho plátna a nechajú sa odstáť cez noc; krátko pred výrobou krvavničiek sa cibuľa vezme z plátna bez dotyku a vloží sa do vody, ktorá sa osolí a privedie do varu, potom sa cibuľa vyberie a chvíľu sa nechá odtiecť“.

Tento typ cibule sa používa v krvavničkách „Morcilla de Burgos“, pretože ide o sladkú cibuľu, ktorá sa ľahko naseká, ako aj pre jej vysoký obsah vlákniny a vody (takmer 92 %) a dobré zadržiavanie vody. Okrem toho, keďže táto cibuľa je biela, je menej viditeľná v konečnom výrobku ako iné typy cibule.

Podiel cibule „Horcal“ v krvavničke „Morcilla de Burgos“ má priamy vplyv na tri z fyzikálno-chemických aspektov výrobku – pH, celkový obsah cukrov a celkový obsah vlákniny. Okrem toho ovplyvňuje počet a intenzitu prchavých zlúčenín, najmä zlúčenín síry, ktoré obsahuje, ktoré jej dodávajú typickú arómu a korenistú chuť, vďaka čomu ju možno odlíšiť od iných krvavničiek s ryžou vyrábaných v Španielsku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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