C/2025/3571

3.7.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3571)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Morcilla de Burgos“

PGI-ES-01282-AM01 – 4. april 2025

1. **Ime proizvoda**

„Morcilla de Burgos“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☒ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (kmetijski tehnološki inštitut avtonomne skupnosti Kastilja in Leon) (ITACYL)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143

To je standardna sprememba, kot je določena v členu 24(3) in (4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024, saj spremembe ne vključujejo spremembe imena zaščitene geografske označbe ali njegove uporabe, ne pomenijo tveganja izničenja povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Spremembe deležev sestavin v proizvodu*

Spremembe oddelka „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 enotnega dokumenta.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deleži posameznih sestavin v proizvodu „Morcilla de Burgos“ so bili prilagojeni, kot sledi:

— čebula sorte horcal: iz „več kot 35 %“ v „več kot 30 %“,

— riž: iz „med 15 in 30 %“ v „med 10 in 40 %“,

— kri: iz „več kot 12 %“ v „več kot 9 %“,

— svinjska mast ali loj: iz „med 10 in 22 %“ v „med 10 in 25 %“.

Da bi povečali odstotek maščobe v receptu in tako značilnosti proizvoda prilagodili oblikam predstavitve, po katerih se povprašuje na trgu, je bil ta parameter nekoliko prilagojen, posledično pa je bilo treba prilagoditi odstotke drugih sestavin v receptu. Te se ne spreminjajo bistveno niti se ne spreminjajo organoleptične lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba premera, dolžine in zunanje barve krvavice*

Spremembe oddelka „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 enotnega dokumenta.

Največji premer krvavice je bil povečan na 150 mm, saj sta za naravni ovitek – prašičje črevo – značilni nepravilnost ter precejšnja neenotnost oblike in premera. V veljavni specifikaciji proizvoda je naveden premer proizvoda med 30 in 100 mm. Večina podatkov, pridobljenih v izvedeni študiji, je bila znotraj teh mejnih vrednosti, vendar je pri nekaterih kosih krvavice premer presegal 140 mm. Zaradi prilagoditve povpraševanju na trgu je bil nekoliko povečan tudi razpon dolžin krvavice. V zvezi s tem je bilo dokazano, da povečanje premera proizvoda in spremembe njegove dolžine ne vplivajo na druge značilnosti proizvoda, kot so določene v specifikaciji proizvoda.

Poleg tega se njegova nepravilna oblika ne ujema dobro z opredelitvijo valja; zato je bil ta opis črtan iz specifikacije proizvoda, tako da se ta zdaj glasi:

Po končanem postopku izdelave ima proizvod „Morcilla de Burgos“ obliko, ki je odvisna od oblike uporabljenega naravnega ali umetnega ovitka, s premerom med 30 in 150 mm in dolžino od 100 do 400 mm.

Opis zunanjih značilnosti proizvoda je bil spremenjen tako, da vključuje več zunanjih barv, saj je lahko barva krvavic, polnjenih v naravni ovitek, veliko svetlejša in sega vse do umazano belih, rumenkastih in/ali sivkastih odtenkov.

Zunanja barva sega od kostanjeve do temno kostanjeve, skoraj črne, lahko tudi z umazano belimi, rumenkastimi in/ali sivkastimi odtenki. Krvavica „Morcilla de Burgos“ ne sme imeti razpok, raztrganin naravnega ali umetnega ovitka ali vidnih plesni. Na otip je čvrsta in kompaktna.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba vrednosti pH*

Spremembe dela (e) „Fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda“ oddelka „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 enotnega dokumenta.

Spodnja meja razpona vrednosti pH je bila zmanjšana za nekaj desetin, s 6 na 5,8, in sicer zaradi vpliva čebule sorte horcal na to vrednost. Literatura kaže, da je večji delež čebule sorte horcal v sestavinah povezan z nižjimi vrednostmi pH; tako imajo krvavice z večjim deležem čebule sorte horcal v sestavinah običajno nižji pH. Zato imajo lahko krvavice, izdelane z večjim deležem čebule, vrednost pH nižjo od 6.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba vsebnosti vlage*

Spremembe dela (e) „Fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda“ oddelka „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 enotnega dokumenta.

Sedanji razpon vsebnosti vlage 54–67 % je bil spremenjen tako, da se vrednosti zaokrožijo na 50–70 %; te so v veliki meri odvisne od odstotka čebule v receptu, ki lahko poveča ali zmanjša vsebnost vlage v končnem proizvodu.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba vsebnosti maščob*

Spremembe dela (e) „Fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda“ oddelka „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 enotnega dokumenta.

Spremenjen je bil odstotek maščobe v sestavi končnega proizvoda, in sicer s 15–25 % v suhi snovi na 15–40 %. Oblika, v kateri je maščoba vključena v proizvod (topljena živalska maščoba ali kosi sveže maščobe), spremenljivost negotovosti, povezane z analitsko metodo, med različnimi akreditiranimi laboratoriji in rahlo povečanje odstotka maščobe v receptu (10–25 %) pomenijo, da mora biti odstotni razpon maščobe v končnem proizvodu večji od trenutno določenega.

V izvedeni študiji je bilo ugotovljeno, da lahko krvavice, izdelane po receptu, ki je trenutno določen v specifikaciji proizvoda (z vsebnostjo maščobe med 10 in 22 %), dosežejo vsebnost maščobe (izraženo v suhi snovi) med 15 in 40 %. Poleg tega rahlo (3-odstotno) povečanje maščobe s sedanjih 22 % na 25 % podpira delež maščobe v končnem proizvodu, ki se približuje 40 %, kot je predlagano v sedanjem zahtevku za spremembo. Zadevna študija potrjuje tudi, da to ne vpliva na kakovost končnega proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba vsebnosti skupnih sladkorjev in vlaknin*

Spremembe dela (e) „Fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda“ oddelka „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 enotnega dokumenta.

Zaradi spremembe najnižje vsebnosti čebule s 35 % na 30 % sta se nekoliko znižali najnižji vrednosti za sladkor in vlaknine, saj odstotek čebule v proizvodu „Morcilla de Burgos“ neposredno vpliva na skupne sladkorje in skupne prehranske vlaknine: čim manjši je odstotek uporabljene čebule, tem nižja je vsebnost sladkorja in vlaknin v končnem proizvodu. Poleg tega literatura kaže, da se kakovost čebule med hladnim skladiščenjem zmanjša, zato se zmanjša tudi vsebnost skupnih sladkorjev. To dejstvo upravičuje prilagoditev vsebnosti sladkorja navzdol, saj se med skladiščenjem vsebnost sladkorja lahko zmanjša v primerjavi z vsebnostjo sladkorja na začetku posamezne sezone čebule.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. *Sprememba načina predstavitve proizvoda*

Spremembe dela (e) „Fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda“ oddelka „Opis proizvoda“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.2 enotnega dokumenta.

Zaradi uskladitve s terminologijo, ki se običajno uporablja za to vrsto proizvoda, je bil način predstavitve proizvoda posodobljen tako, da je bil črtan opis „narezana“, oblika „v kosih“ pa je bila ohranjena. V besedilo je bilo dodano pojasnilo glede obveznega pakiranja proizvoda v kosih in možnosti predstavitve proizvoda brez ovitka samo v tej posebni obliki.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. *Sprememba metode proizvodnje*

Sprememba oddelka „Metoda proizvodnje“ specifikacije proizvoda ter oddelkov 3.2, 3.3 in 3.4 enotnega dokumenta.

— Surovine

Glede surovin, ki se uporabljajo pri izdelavi proizvoda „Morcilla de Burgos“, so bile uvedene naslednje spremembe:

Riž

V pododdelku (b) je bila poleg kategorije extra kot uporabna za izdelavo krvavice vključena kategorija primera (kategorija I). Opisni izraz „kratkozrnate“ je bil črtan, saj so odobrene sorte opredeljene tudi kot „srednjezrnate“ in „okroglozrnate“; poleg tega ima vsaka sorta svoje posebne značilnosti.

Svinjska mast ali loj

V pododdelku (c) so bile črtane besede „pri manj kot 4 °C“, saj najvišjo temperaturo hlajenja za to surovino že urejajo obstoječi zdravstveni predpisi.

Ovitek

V specifikaciji proizvoda je bila beseda „ovitek“ v vseh pododdelkih, v katerih je navedena, nadomeščena z besedami „naravni ali umetni ovitek“.

Označba „ovitek“ (*tripa*), ki je bila v prejšnjem predpisu (odlok z dne 7. februarja 1980) uporabljena za označevanje naravnega in umetnega ovitka, je bila prilagojena veljavni zakonodaji (kraljeva uredba 474/2014 z dne 13. junija 2014), ki razlikuje med naravnim ovitkom (*tripa natural*) in umetnim ovitkom (*envoltura artificial*).

— Izdelava „Morcilla de Burgos“

Najvišja temperatura kuhanja je bila spremenjena z 90 °C na 85 °C.

Različni proizvajalci lahko za toplotno obdelavo uporabijo različne kombinacije časa in temperature; z vidika zdravja in kakovosti proizvoda je sprejemljivo kuhanje pri nekoliko nižji temperaturi ob ustrezni prilagoditvi časa kuhanja.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

9. *Sprememba besedila oddelka „Označevanje“*

Sprememba oddelka „Označevanje“ specifikacije proizvoda in oddelka 3.6 enotnega dokumenta.

Besedilu, ki mora biti na označbi, je bila dodana zahteva, da se navede simbol ZGO EU. Zagotovljena je bila večja jasnost besedila tega oddelka.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Morcilla de Burgos“

EU št.: PGI-ES-01282-AM01 – 4. april 2025

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Morcilla de Burgos“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

— 16 – IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

1601 – Klobase in podobni proizvodi iz mesa, klavničnih proizvodov, krvi ali insektov; prehrambni proizvodi na osnovi teh proizvodov

1601 00 99 – drugo

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Morcilla de Burgos“ je mesni proizvod, ki se polni in nato skuha, izdelan pa je iz naslednjih sestavin: čebule sorte horcal, svinjske masti ali loja, riža, krvi, začimb in soli.

Deleži sestavin v proizvodu „Morcilla de Burgos“ so naslednji:

— čebula sorte horcal: več kot 30 %,

— riž: med 10 in 40 %, — kri: več kot 9 %,

— svinjska mast ali loj: med 10 in 25 %.

Po izdelavi ima proizvod „Morcilla de Burgos“ naslednje morfološke in organoleptične značilnosti:

(a) Oblika in zunanjost

Po končanem postopku izdelave ima proizvod „Morcilla de Burgos“ obliko, ki je odvisna od oblike uporabljenega naravnega ali umetnega ovitka, s premerom med 30 in 150 mm in dolžino od 100 do 400 mm. Konca sta stisnjena s sponko ali zavezana z vrvico; v tem primeru mora biti vrvica dovolj dolga, da se lahko krvavica obesi in odcedi.

Zunanja barva sega od kostanjeve do temno kostanjeve, skoraj črne, lahko tudi z umazano belimi, rumenkastimi in/ali sivkastimi odtenki. Krvavica „Morcilla de Burgos“ ne sme imeti razpok, raztrganin naravnega ali umetnega ovitka ali vidnih plesni. Na otip je čvrsta in kompaktna.

(b) Barva in videz ob razrezu

Ob razrezu prevladujejo beli delci zaradi dodanega riža, sestavine so enakomerno porazdeljene in včasih so vidni majhni koščki svinjske masti. Barva nadeva je odvisna od dovoljenih razlik v sestavinah, vendar osnovna barva v vseh primerih ostaja kostanjeva z različnimi odtenki.

(c) Tekstura

Ob okušanju je drobljiva, zazna se prisotnost čebule in celih riževih zrn, ki pa niso trda. Rahlo oljnat občutek.

(d) Aroma in okus

Obvezna sta aroma in okus po čebuli ter dodanih začimbah.

(e) Fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda

— Vrednost pH: 5,8–7.

— Vsebnost vlage: 50–70 %.

— Maščoba: med 15 in 40 % v suhi snovi.

— Skupni sladkorji: ≥ 2,7 % v suhi snovi.

— Vlaknine: ≥ 2,4 % v suhi snovi.

— Vsebnost soli: 0,5–2 %.

„Morcilla de Burgos“ se lahko prodaja cela ali v kosih. Kosi se lahko prodajajo z naravnim ali umetnim ovitkom ali brez njega, če so pakirani.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Ni navedenih zahtev.

Čebula sorte horcal (*Allium cepa* L). Avtohtona sorta ima naslednje značilnosti: sploščena okrogla oblika, premer najmanj 80 mm, teža nad 100 g, zunanji ovoj kostanjeve barve in belo do svetlo zelenkasto rumeno jedro.

Suh riž v celih zrnih sorte japonica bahia ali bomba, kategorije extra ali primera (kategorija I), skladiščen v ustreznih higienskih razmerah. Lahko je predkuhan.

Svinjska mast ali loj, skladiščena v zamrznjenem ali hlajenem stanju.

Ovčja, kravja ali svinjska kri.

Jedilna sol, natrijev klorid.

Začimbe: osnovna začimba je črni poper. Lahko se dodajo tudi paprika, origano, kumin, nageljnove žbice, česen, cimet, kumina, peteršilj in janež. Začimbe morajo biti do uporabe pravilno skladiščene v suhem prostoru.

Naravni ali umetni ovitek. Čist ter pravilno skladiščen in zapakiran.

— Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze priprave in proizvodnje „Morcilla de Burgos“ morajo potekati na geografskem območju, zlasti:

— priprava svinjske masti ali loja in čebule,

— mešanje sestavin,

— polnjenje naravnega ali umetnega ovitka,

— kuhanje in odcejanje krvavic.

3.4 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Razrez na kose mora potekati na opredeljenem geografskem območju, saj se mora opraviti neposredno pred hlajenjem, da se prepreči, da bi kosi krvavice spremenili obliko in bi nastali neenakomerni kosi.

3.5 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsi kosi in/ali pakiranja, ki vsebujejo proizvod „Morcilla de Burgos“ ter se sprostijo v porabo, morajo imeti jamstveni pečat, ki vključuje vsaj logotip označbe z izrazoma „Indicación Geográfica Protegida“ (zaščitena geografska označba) in „Morcilla de Burgos“, simbol EU za zaščiteno geografsko označbo in identifikacijsko številko. Pečat mora biti nameščen tako, da ga ni mogoče ponovno uporabiti.

Logotip zaščitene geografske označbe „Morcilla de Burgos“ je tak:



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema celotno pokrajino Burgos.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Sloves krvavice „Morcilla de Burgos“ je eden od elementov, ki upravičujejo njeno povezavo z geografskim območjem.

O krvavici „Morcilla de Burgos“ je le malo pisnih virov, saj sta skozi stoletja obrtniški zakol in izdelava krvavic „Morcilla de Burgos“ potekala v družinskem okolju, različni recepti za izdelavo pa so se ustno prenašali iz roda v rod. Več informacij je na voljo od druge polovice 20. stoletja, ko so se postopoma znova uveljavile regionalne jedi in so izšle številne kuharske knjige, v katerih se je omenjal ta proizvod, zlasti da bi se ohranil in predstavil ta dragulj naše kulinarike.

Stoletja so v pokrajini Burgos v zimskih mesecih praznovali koline, družinski običaj, ki je bil zelo priljubljen in je potekal na ravni obrti. Tako so dobili sveže meso in slastne izdelke za polnjenje, ki jih je družina uživala še vse leto, zlasti krvavice „Morcilla de Burgos“, izdelane iz krvi, masti in črev.

Prva pisna omemba krvavice „Morcilla de Burgos“ sega v leto 1928, in sicer v delu zelo uglednega španskega veterinarja z začetka 20. stoletja, Cesárea Sanza Egañe, ki omenja „pikantno krvavico, ki jo izdelujejo v vaseh pokrajine Burgos in za katero je značilen velik delež čebule, vsebuje pa tudi riž, kri, mast in začimbe, kot so poper, paprika in janež“. To, da Sanz Egaña omenja ta proizvod v tehničnem priročniku, kaže, da je proizvod že takrat užival zaslužen sloves in ugled. Krvavica „Morcilla de Burgos“ se je pojavila kmalu po prihodu riža v pokrajino Burgos. V 15. stoletju je bil Burgos zaradi svoje strateške lege na španskem ozemlju eno od najživahnejših trgovskih središč, kar je olajšalo pošiljke riža iz Valencie. Domneva se, da je bil riž dodan kot sestavina krvavice „Morcilla de Burgos“, da bi se povečal izkoristek in podaljšal rok uporabe proizvoda, hkrati pa bi ta dobil čvrstejšo in okusnejšo teksturo.

Prva prošnja za prodajo krvavic „Morcilla de Burgos“ v mestu je bila v Archivo Municipal de Burgos vložena leta 1908; število prošenj se je zatem povečevalo od 50. in 60. let prejšnjega stoletja.

V drugi polovici 20. stoletja je krvavica „Morcilla de Burgos“ zaradi izboljšanja prevoza blaga in večjega preseljevanja podeželskega prebivalstva na industrijska območja postala znana tudi zunaj pokrajine in njen ugled se je razširil po vsej državi, tako da se je vse pogosteje omenjala v turističnih in kulinaričnih vodnikih, s čimer se je uveljavila kot značilna specialiteta pokrajine, zlasti v delih:

— *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene*. Ed. Espasa-Calpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.

— „El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa“. V: *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.

Omeniti je treba Díaza Yuberoja (1998), ki pri opisu tega proizvoda v svojem delu *Sabores de España* navaja, da „je krvavica polnjen proizvod, ki je skromen, a neverjetno okusen. Najboljše krvavice v Španiji izdelujejo v Burgosu, s svinjsko krvjo“.

Izdelava krvavic „Morcilla de Burgos“ je od nekdaj povezana z domačim zakolom prašičev. V 20. stoletju so krvavice „Morcilla de Burgos“ začeli izdelovati v mesnicah in tovarnah, po tradicionalnih metodah in podobnih receptih, kot so se prenašali iz roda v rod. Kakovost proizvoda se zaradi tega razvoja ni zmanjšala, saj je po drugi strani zagotovljen nadzor nad čistočo in higieno, ki zagotavljata najboljše razmere za njegovo uživanje. Zaradi mehanizacije postopka izdelave kri dobavljajo odobrene klavnice.

V večini klavnic v pokrajini Burgos koljejo različne klavne živali, pri tem pa ne ločujejo različnih vrst krvi; zato je proizvod lahko izdelan s svinjsko, ovčjo ali kravjo krvjo, pri čemer je treba vedno ohraniti končno kakovost proizvoda „Morcilla de Burgos“.

Krvavica „Morcilla de Burgos“ ima posebne odlike, po katerih se razlikuje od krvavic iz drugih španskih pokrajin in ki izhajajo iz uporabe čebule sorte horcal. Po ustnem izročilu o kolinah, ki se je prenašalo iz roda v rod in se je ohranilo v številnih vaseh, je najboljša čebula za izdelavo krvavic regionalna sorta, poznana kot čebula horcal, imenovana tudi *matancera* ali *de matanza*, ker je tesno povezana s kolinami, saj se pobira v jesenskih mesecih in na začetku zime, torej v času kolin. Tradicionalno gojenje te čebule se je razvilo v dolinah ob glavnih rekah, ki tečejo skozi pokrajino Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza in Douro, tu in tam pa tudi v porečju reke Ebro.

Uporabo te vrste čebule pri izdelavi krvavic sta opisala že José López y Camuñas (1854) in Sanz Egaña (1948, 1949). Kot navaja José López y Camuñas, avtor številnih kuharskih knjig iz tistega obdobja, za pripravo krvavice s čebulo „zavijemo nekaj glavic sesekljane sladke čebule sorte horcal v svetel prt in jih pustimo odcejati čez noč; tik pred izdelavo krvavic čebulo kuhamo v slani vodi, tako da ni v stiku z istim prtom, nato jo vzamemo iz vode in nekoliko odcedimo“.

Ta vrsta čebule se uporablja za izdelavo krvavice „Morcilla de Burgos“, ker je sladka, se zlahka seklja, ima visoko vsebnost vlaknin in vode (skoraj 92 %) ter dobro zadržuje vodo. Poleg tega je bela, zato se v končnem proizvodu manj opazi kot druge vrste čebule.

Delež čebule sorte horcal, ki se uporabi za izdelavo krvavic „Morcilla de Burgos“, neposredno vpliva na tri fizikalno-kemijske parametre, in sicer vrednost pH ter skupno vsebnost sladkorjev in prehranskih vlaknin, pa tudi na količino in intenzivnost hlapnih snovi, zlasti sulfidnih, ki dajejo krvavici posebno aromo in pikanten okus, zaradi katerih se razlikuje od drugih krvavic z rižem, ki jih proizvajajo v Španiji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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