C/2025/3571

3.7.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3571)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Morcilla de Burgos”

PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

1. **Produktens namn**

”Morcilla de Burgos”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☒ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Kastilien och Leóns jordbrukstekniska institut) (ITACYL)

6. **Klassificering som standardändring**

Förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143:

Detta är en standardändring i enlighet med artikel 24.3 och 24.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024, eftersom ändringarna inte inbegriper någon ändring av namnet på den skyddade geografiska beteckningen eller användningen av den, inte riskerar att upphäva sambandet och inte heller medför ytterligare begränsningar av saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Ändringar av de proportioner av produkten som utgörs av särskilda ingredienser*

Ändringar av det avsnitt som beskriver produkten i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De proportioner av ”Morcilla de Burgos” som utgörs av de särskilda ingredienserna har justerats på följande sätt:

— Lök av sorten ”Horcal”: från ”minst 35 %” till ”minst 30 %”.

— Ris: från ”mellan 15 % och 30 %” till ”mellan 10 % och 40 %”.

— Blod: från ”minst 12 %” till ”minst 9 %”.

— Ister eller talg: från ”mellan 10 % och 22 %” till ”mellan 10 % och 25 %”.

För att öka andelen fett i receptet och därigenom anpassa produktens egenskaper till de presentationsformer som marknaden kräver har denna parameter justerats något, vilket innebär en medföljande justering av de procentandelar som de övriga ingredienserna i receptet utgör. Dessa ändringar är inte väsentliga och medför inte heller några ändringar av de organoleptiska egenskaper som fastställs i produktspecifikationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av blodkorvens diameter, längd och utvändiga färg*

Ändringar av det avsnitt som beskriver produkten i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Blodkorvens maximala diameter har ökats till 150 mm på grund av att det naturliga korvskinnet, gristarmen, har en oregelbunden karaktär och uppvisar betydande variationer i form och diameter. I den nuvarande produktspecifikationen anges produktens diameter som varierande mellan 30 mm och 100 mm. En stor del av de data som erhölls i den genomförda undersökningen låg inom dessa gränser, men vissa snitt av blodkorven hade en diameter på mer än 140 mm. Angivelserna för blodkorvens längd har också utökats något för att anpassa produkten till efterfrågan på marknaden. När det gäller denna punkt har det bevisats att en ökning av produktens diameter och ändringar av dess längd inte påverkar produktens övriga egenskaper enligt produktspecifikationen.

Dess oregelbundna form stämmer inte heller överens med definitionen av cylinder. Därför har denna beskrivning tagits bort från produktspecifikationen, som nu har följande lydelse:

Som färdig produkt har ”Morcilla de Burgos” en form som beror på formen på det naturliga eller konstgjorda korvskinn som används, en diameter på mellan 30 mm och 150 mm och en längd som varierar mellan 100 mm och 400 mm.

Beskrivningen av produktens yttre egenskaper har ändrats så att den omfattar ett bredare spektrum av utvändiga färger, eftersom färgen på blodkorvar som stoppas i naturliga korvskinn kan vara mycket blekare och framstå som benvit, gulaktig och/eller gråaktig.

Dess utvändiga färg varierar från brun till mörkbrun, nästan svart, ibland med bleka benvita, gulaktiga och/eller gråaktiga toner. ”Morcilla de Burgos” är inte sprucken, det finns inga sprickor i det naturliga eller konstgjorda korvskinnet, och det finns inte heller något synligt mögel. Vid beröring känns korven fast och kompakt.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av pH-värdet*

Ändringar av del e, ”Slutproduktens fysikalisk-kemiska egenskaper”, i det avsnitt som beskriver produkten i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Den nedre gränsen för pH-intervallet har sänkts med några tiondelar från 6 till 5,8. Skälet till denna ändring är den inverkan som löksorten ”Horcal” har på detta värde. Enligt litteraturen korrelerar en högre andel lök av sorten ”Horcal” bland ingredienserna med lägre pH-värden, och därför tenderar blodkorvar med en högre andel lök av sorten ”Horcal” bland ingredienserna att ha ett lägre pH-värde. Därför kan blodkorvar som framställs med en högre andel lök ha ett pH-värde som är lägre än 6.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av vattenhalten*

Ändringar av del e, ”Slutproduktens fysikalisk-kemiska egenskaper”, i det avsnitt som beskriver produkten i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Det nuvarande intervallet för vattenhalten på 54–67 % har ändrats genom avrundning av värdena till 50–70 %. Dessa värden beror i stor utsträckning på andelen lök i receptet, vilken kan öka eller minska vattenhalten i slutprodukten.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av fetthalten*

Ändringar av del e, ”Slutproduktens fysikalisk-kemiska egenskaper”, i det avsnitt som beskriver produkten i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Andelen fett i slutproduktens sammansättning har ändrats. Fetthalten har ändrats från 15–25 % i torrsubstansen till 15–40 %. Fettets form när det tillförs produkten (utsmält fett eller bitar av färskt fett), variationen mellan de olika ackrediterade laboratorierna när det gäller den osäkerhet som är förknippad med analysmetoden och den lilla ökningen av andelen fett i receptet (10–25 %) innebär att intervallet för slutproduktens andel fett måste vara större än det som för närvarande fastställs.

I den genomförda undersökningen konstaterades att blodkorv som tillverkats med det recept som för närvarande anges i produktspecifikationen (med en fetthalt på 10–22 %) kan uppnå en fetthalt (uttryckt i torrsubstans) på 15–40 %. Dessutom ger en liten (3 %) ökning av andelen fett, från nuvarande 22 % till 25 %, en fetthalt i slutprodukten på 40 %, så som föreslås i denna ansökan om ändring. Undersökningen i fråga bekräftar även att slutproduktens kvalitet inte påverkas.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av den totala sockerhalten och fiberhalten*

Ändringar av del e, ”Slutproduktens fysikalisk-kemiska egenskaper”, i det avsnitt som beskriver produkten i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Som en följd av ändringen av den lägsta andelen lök från 35 % till 30 % har minimivärdena för socker och fiber sänkts något. Detta motiveras av det faktum att den andel av ”Morcilla de Burgos” som utgörs av lök har en direkt inverkan på den totala sockerhalten och den sammanlagda kostfiberhalten: ju lägre andel lök som används, desto lägre halt av socker och fiber i slutprodukten. Enligt litteraturen minskar dessutom lökens kvalitet vid kylförvaring, med en åtföljande minskning av den totala sockerhalten. Detta ger anledning att justera sockerhalten nedåt, med tanke på den minskning av sockerhalten som kan förekomma under lagringen jämfört med sockerhalten i början av varje löksäsong.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

7. *Ändring av det sätt på vilket produkten presenteras*

Ändringar av del e, ”Slutproduktens fysikalisk-kemiska egenskaper”, i det avsnitt som beskriver produkten i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Det sätt på vilket produkten presenteras har uppdaterats genom att beskrivningen av ”skivor” har tagits bort för att anpassa texten till den terminologi som vanligtvis används för denna typ av produkt, samtidigt som ”portions”-formatet bibehålls. Formuleringen har även förtydligats när det gäller skyldigheten att förpacka produkten i portionsbitar och bestämmelsen att produkten utan korvskinn endast får presenteras i detta särskilda format.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

8. *Ändring av produktionsmetoden*

Ändring av avsnittet om produktionsmetoden i produktspecifikationen och avsnitten 3.2, 3.3 och 3.4 i det sammanfattande dokumentet.

— Råvaror

Följande ändringar har införts när det gäller de råvaror som används vid tillverkningen av ”Morcilla de Burgos”:

Ris

I led b har, utöver klassen ”Extra”, klassen ”Primera” (klass I) lagts till som användbar vid tillverkningen av blodkorven. Den beskrivande formuleringen ”kortkornigt” har tagits bort, eftersom de godkända sorterna både kan definieras som ”kortkorniga”, ”mellankorniga” och ”runda”. Varje sort har dessutom sina egna särskilda egenskaper.

Ister eller talg

I led c har orden ”... under 4 °C” tagits bort, eftersom den maximala kyltemperaturen för denna råvara redan regleras av gällande hälsobestämmelser.

Korvskinn

I produktspecifikationen har ordet ”korvskinn” ersatts med ”naturligt eller konstgjort korvskinn” i alla underavdelningar där det förekommer.

Beteckningen ”korvskinn” (*tripa*), som i den tidigare förordningen (beslut av den 7 februari 1980) användes för att beteckna både det naturliga och det konstgjorda korvskinnet, har anpassats till gällande lagstiftning (kungligt dekret 474/2014 av den 13 juni 2014), där åtskillnad görs mellan det naturliga korvskinnet (*tripa natural*) och det konstgjorda korvskinnet (*envoltura artificial*).

— Tillverkning av ”Morcilla de Burgos”

Den högsta tillagningstemperaturen har ändrats från 90 °C till 85 °C.

Den värmebehandling som används kan variera mellan olika producenter när det gäller kombinationen av tider och temperaturer. Ur hälsosynpunkt och med tanke på produktkvaliteten är det godtagbart att tillaga produkten vid en något lägre temperatur och anpassa koktiden därefter.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

9. *Ändring av formuleringen i avsnittet om märkning*

Ändring av avsnittet om märkning i produktspecifikationen och avsnitt 3.6 i det sammanfattande dokumentet.

Kravet att EU:s SGB-symbol ska synas på produktens märkning har lagts till. Formuleringen i detta avsnitt har förtydligats.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Morcilla de Burgos”

EU-nr: PGI-ES-01282-AM01 – 4.4.2025

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Morcilla de Burgos”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA

VATTENDJUR ELLER INSEKTER 1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; livsmedelsberedningar av dessa produkter

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

1601 – Korv och liknande produkter av kött, slaktbiprodukter, blod eller insekter; livsmedelsberedningar av dessa produkter

1601 00 99 – Övriga

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Morcilla de Burgos” är en köttprodukt som erhålls genom att man stoppar en korv och sedan kokar den. Den framställs av följande grundingredienser: lök av sorten ”Horcal”, ister eller talg, ris, blod, kryddor och salt.

Ingrediensproportionerna för ”Morcilla de Burgos” är följande:

— Lök av sorten ”Horcal”: minst 30 %.

— Ris: mellan 10 % och 40 %. – Blod: minst 9 %.

— Ister eller talg: mellan 10 % och 25 %.

När ”Morcilla de Burgos” är färdig har den följande form och organoleptiska egenskaper:

a) Yttre form och utseende:

Som färdig produkt har ”Morcilla de Burgos” en form som beror på formen på det naturliga eller konstgjorda korvskinn som används, en diameter på mellan 30 mm och 150 mm och en längd som varierar mellan 100 mm och 400 mm. Ändarna häftas eller knyts ihop. I det senare fallet lämnas tillräckligt med tråd för att de ska kunna hängas upp för luftning.

Dess utvändiga färg varierar från brun till mörkbrun, nästan svart, ibland med bleka benvita, gulaktiga och/eller gråaktiga toner. ”Morcilla de Burgos” är inte sprucken, det finns inga sprickor i det naturliga eller konstgjorda korvskinnet, och det finns inte heller något synligt mögel. Vid beröring känns korven fast och kompakt.

b) Färg och utseende när den skärs upp:

När korven skärs upp är dess mest utmärkande drag de vita fläckar som beror på riset och den jämna fördelningen av ingredienserna. Ibland kan man se små bitar av talg. Färgen på redningen beror på de tillåtna variationerna i sammansättningen, även om grundfärgen alltid är olika nyanser av brunt.

c) Textur:

Korven upplevs i munnen som smulig och man känner tydligt av lök och hela riskorn, vilka inte ska vara hårda. Den upplevs som lätt fet.

d) Arom och smak:

Man ska kunna känna doften och smaken av löken och de olika kryddorna.

e) Slutproduktens fysikalisk-kemiska egenskaper:

— pH-värde: 5,8–7.

— Vattenhalt: 50–70 %.

— Fetthalt: mellan 15 och 40 % i torrsubstansen.

— Total sockerhalt: ≥ 2,7 % i torrsubstansen.

— Fiberhalt: ≥ 2,4 % i torrsubstansen.

— Salthalt: 0,5–2 %.

”Morcilla de Burgos” får saluföras hel eller i portioner. Portionerna får säljas med eller utan naturligt eller konstgjort korvskinn under förutsättning att de är förpackade.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Inga krav anges.

Löksorten ”Horcal” (*Allium cepa* L). Detta är en inhemsk löksort som har följande egenskaper: en platt, rund form, en diameter på minst 80 mm, väger mer än 100 g, brunt skal och ett kött som skiftar från vitt till ljust gröngult till färgen.

Riset är ett torkat fullkornsris av olika japanska sorter, däribland ”Bahia” eller ”Bomba”, som tillhör klassen ”Extra” eller ”Primera” (klass I) och lagras under hygieniska förhållanden. Korven får vara förkokt.

Den innehåller ister eller talg. Den ska förvaras i frys eller i kylskåp.

Får-, ko- eller grisblod.

Salt (bordssalt).

Kryddor: Den viktigaste kryddan är svartpeppar. Det är frivilligt att använda paprika, oregano, spiskummin, kryddnejlika, vitlök, kanel, kummin, persilja och anis. Dessa förvaras torrt, lämpligt lagrade, fram till dess att de ska användas.

Naturligt eller konstgjort korvskinn. Rena, välbevarade och i gott skick.

— Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i berednings- och produktionsprocessen för ”Morcilla de Burgos” måste äga rum i området, inbegripet följande:

— Beredningen av ister eller talg och lök.

— Blandningen av ingredienserna.

— Stoppningen av det naturliga eller konstgjorda korvskinnet.

— Kokningen och luftningen av blodkorvarna.

3.4 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Portionsbitarna måste skivas upp i det avgränsade geografiska området, eftersom skivningen måste ske omedelbart före kylningen för att förhindra att bitarna av blodkorven ändrar form och bildar portioner som inte är enhetliga.

3.5 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Alla delar och/eller förpackningar som innehåller ”Morcilla de Burgos” och som saluförs för konsumtion ska vara märkta med en garantistämpel som åtminstone innehåller beteckningens logotyp, inbegripet orden ”Indicación Geográfica Protegida” (skyddad geografisk beteckning), EU-symbolen för skyddade geografiska beteckningar och identifieringsnumret. Stämpeln ska anbringas på ett sådant sätt att den inte kan återanvändas.

Logotypen för den skyddade geografiska beteckningen ”Morcilla de Burgos” är följande:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området omfattar hela provinsen Burgos.

5. **Samband med det geografiska området**

Anseendet för ”Morcilla de Burgos” är ett bevis på sambandet mellan det geografiska området och produkten.

Det finns inte mycket skrivet om ”Morcilla de Burgos” eftersom slakten av grisarna och framställningen av ”Morcilla de Burgos” under många århundraden ägde rum inom familjen, och olika recept fördes vidare muntligen från generation till generation. Från och med den andra halvan av 1900-talet fick den regionala matkonsten ett uppsving. Ett stort antal böcker om gastronomi som nämnde detta publicerades, och man försökte återuppliva och uppmärksamma dessa gastronomiska skatter.

Under århundraden har grisar i Burgos slaktats på vintern. Detta var en djupt rotad familjetradition som utfördes i liten skala. Produkterna från de slaktade grisarna inkluderade färskt kött och smakrika korvar, vilket bidrog till familjens uppehälle resten av året. ”Morcilla de Burgos” är speciell eftersom den innehåller djurens blod, fett och tarmar.

Det första skriftliga omnämnandet av ”Morcilla de Burgos” är från 1928, då den välkända spanska veterinären Cesáreo Sanz Egaña hänvisade till ”en blodkorv på köttfärs som tillverkas i byarna [i provinsen] Burgos och som utmärks av ett högt innehåll av lök samt ris, blod, fett och kryddor, såsom peppar, paprika och anis”. Att Sanz Egaña nämnde denna produkt i en teknisk handbok visar att produkten redan då hade uppnått välförtjänt berömmelse och ett gott anseende. ”Morcilla de Burgos” började tillverkas någon gång efter det att riset dök upp i regionen Burgos. På 1400-talet blev Burgos på grund av sitt strategiska läge i Spanien ett av de mest aktiva handelscentrumen, vilket gjorde det lättare för riset att komma dit från Valencia. Man tror att ris lades till i ”Morcilla de Burgos” för att bemöta behovet av att öka produktionen, förlänga korvens hållbarhet och göra den fastare och lenare i munnen.

De kommunala arkiven i Burgos innehåller den första ansökan om godkännande för att saluföra ”Morcilla de Burgos”, från 1908. Antalet ansökningar har ökat från 1950- och 1960-talet och framåt.

Det var under den andra halvan av 1900-talet, som ett resultat av förbättrade varutransporter och en stor förflyttning av landsortsbefolkningen till industrialiserade områden, som ”Morcilla de Burgos” korsade provinsens gränser och blev känd i hela Spanien. ”Morcilla de Burgos” nämndes allt oftare, särskilt i turistguider och kokböcker, vilket bekräftar att det är en av provinsens typiska specialiteter. Publikationerna omfattar följande:

— *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene* (Uppslagsverk över kött: produktion, handel, industri, hygien). Ed. EspasaCalpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.

— *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa* (Den antropologiska bakgrunden till köket i Kastilien-León). Libro de Gastronomía de Castilla y León. Ministeriet för utbildning och kultur, regeringen i den autonoma regionen Kastilien-León. Valladolid. Jiménez Lozano, 1987.

— *Embutidos (Alimentos de España)* (Rimmade korvar [Spanska maträtter]). El País Aguilar. Madrid. Arrate, B., 1992.

— *Cocina y gastronomía de Castilla y León* (Mat och gastronomi i Kastilien-Léon). Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, S.1995.

— *Libro práctico de la chacinería en casa* (Praktisk handbok för korvtillverkning i hemmet). Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.

— *Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012* (Det moderna köket i Burgos – kockar, restauranger och mathantverkare i Burgos, 2011–2012). Javier Cano Hernán. Revista Siburita, 2011.

Det är värt att framhäva vad Díaz Yubero (1998) hade att säga om produkten i sitt verk *Sabores de España* (Spanska smaker): ”[...] blodkorven är en ödmjuk men ändå otroligt smakrik korv. De bästa blodkorvarna i Spanien tillverkas i Burgos, av grisblod.”

Tillverkningen av ”Morcilla de Burgos” har ett historiskt samband med grisslakten vid gårdarna. Under 1900-talet började ”Morcilla de Burgos” att tillverkas i industrikök och fabriker med traditionella metoder och enligt recept som förts vidare mellan generationer. Detta innebar inte att kvaliteten minskade, tvärtom faktiskt. När produkten genomgick renlighets- och hygienkontroller säkerställdes optimala förhållanden för konsumtionen av denna. Tack vare att korvtillverkningsprocessen mekaniserades levereras blodet från godkända slakterier.

De flesta slakterier i provinsen Burgos hanterar flera olika typer av slaktdjur och man förvarar inte blodet från de olika djuren separat. Detta innebär att ”Morcilla de Burgos” kan tillverkas på blod från svin, får eller kor samtidigt som produktens slutliga kvalitet hela tiden garanteras.

”Morcilla de Burgos” uppvisar särskilda egenskaper som särskiljer korven från blodkorvar som tillverkas i andra delar av Spanien. Dessa egenskaper beror på att man använder löksorten ”Horcal”. Enligt den muntliga traditionen kring slakten av djuren, som förts vidare från generation till generation och som än i dag lever kvar i många byar, är den bästa löksorten för tillverkning av blodkorven den regionala sort som är känd under namnet ”Horcal”, och som ibland även kallas *matancera* (”slaktare”) eller *de matanza* (”under slakten”) eftersom den skördas under slaktperioden på hösten och i början av vintern. Denna löksort har traditionellt odlats i dalgångarna längs de stora floder som korsar provinsen Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza och Duero, samt i mer isolerade områden i floden Ebros avrinningsområde.

Löksorten beskrevs med avseende på tillverkningen av blodkorven av José López y Camuñas (1854) och Sanz Egaña (1948, 1949). För att tillverka blodkorv med löksorten ska enligt José López y Camuñas, författaren av många av den tidens kokböcker, ”några söta Horcal-lökar hackas och läggs på en bit ljust lintyg och lämnas över natten. Strax innan blodkorven ska tillverkas tas en lök från tyget utan att den vidrörs och läggs i saltat vatten för kokning. Efter att den tas upp lämnas den att torka en stund”.

Löksorten används i ”Morcilla de Burgos” för att den är en söt lök som är lätt att hacka och har ett högt fiber- och vatteninnehåll (nästan 92 %), och för att den kan binda mycket vätska. Dessutom gör den vita färgen att löken blir mindre påtagligt synlig i den färdiga produkten än andra löksorter.

Andelen lök av sorten ”Horcal” i ”Morcilla de Burgos” har en direkt inverkan på tre av produktens fysikaliska-kemiska egenskaper, nämligen pH-värdet, den totala sockerhalten och den sammanlagda kostfiberhalten, och påverkar även korvens innehåll av flyktiga ämnen, särskilt svavelföreningar, vars intensitet ger korven dess särskilda doft och kryddiga smak, vilket gör att den kan särskiljas från andra blodkorvar med ris som tillverkas i Spanien.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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