

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 455/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MORCILLA DE BURGOS”

Nr UE: ES-PGI-0005-01282 – 21.11.2014

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Morcilla de Burgos”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

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” wchodzi następujące składniki w następujących proporcjach:

- cebula odmiany „Horcal”: powyżej 35 %
- ryż: od 15 % do 30 %
- krew: powyżej 12 %
- smalec lub łój: od 10 % do 22 %

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 cylindryczny kształt, średnicę od 30 do 100 mm, długość od 150 do 350 mm oraz jest czasami zakrzywiona, w zależności od kształtu użytego jelita. Końce są zszywane lub dokładnie zawiązywane; w tym drugim przypadku zostawia się wystarczającą ilość sznurka, aby zawiesić kiełbasę w celu podsuszenia.

Kształt produktu zależy od kształtu kiełbaśnicy. Jej zewnętrzna barwa waha się od brązowej do odcienia ciemnego brązu przechodzącego w czerń. Kiełbasa krwista nie może być popękana, nie ma żadnych rozdarć w kiełbaśnicy i nie ma również żadnych widocznych śladów pleśni. Kiełbasa jest w dotyku twarda i zwarta.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

b) Barwa i wygląd po przekrojeniu

Po przekrojeniu dominującymi aspektami wyglądu kielbasy 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

Kielbasa 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 od 6 do 7,
- wilgotność: od 54 % do 67 %,
- tłuszcz: od 15 % do 25 % w suchej masie,
- całkowita zawartość cukrów:  $\geq 3,5$  % w suchej masie,
- błonnik:  $\geq 2,7$  % w suchej masie,
- zawartość soli: 0,5 % do 2 %.

„Morcilla de Burgos” może być wprowadzana do obrotu w całości, z kielbaśnicą lub bez niej, w porcjach lub plasterkach, pod warunkiem że jest zapakowana i można ustalić jej pochodzenie.

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

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 mięsz o barwie od białej do lekko zielono-żółtej.

Ryż jest suchy, pełnoziarnisty, japońskich odmian krótkoziarnistych, takich jak „Bahia” lub „Bomba”, należy do klasy „ekstra” i jest przechowywany w higienicznych warunkach. Może być przygotowany.

Zawiera smalec lub łój. Przechowywanie w stanie zamrożenia lub schłodzenia w temperaturze poniżej 4 °C.

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.

Kielbaśnica: czysta, dobrze zakonserwowana oraz w dobrym stanie.

3.4. *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 łaju oraz cebuli,
- mieszanie składników,
- nadziewanie kielbaśnic,
- gotowanie i wietrzenie krwistych kielbas.

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

—

### 3.6. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykietach handlowych każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą być umieszczone słowa: chronione oznaczenie geograficzne „Morcilla de Burgos”.

Produkt chroniony jest wysyłany z numerowaną etykietą zawierającą przynajmniej określenie „Morcilla de Burgos” oraz logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Poniżej przedstawiono znak logo chronionego oznaczenia geograficznego:



### 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. Poczawszy 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, wspominał „o mielonej kiełbasie krwistej wytwarzanej we wsiach [prowincji] Burgos, o charakterystycznej wysokiej zawartości cebuli, a także zawierającej 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 takich wniosków rosła, począwszy od lat pięćdziesiątych i sześćdziesiątych XX w.

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 specjalów prowincji. Wśród wspomnianych publikacji znalazły się:

- *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene*. [Encyklopedia mięsa: produkcja, handel, przemysł, higiena], wyd. Espasa-Calpe, Madryt. Sanz Egaña, C., 1948.
- *El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa* [Antropologiczne pochodzenie kuchni Kastylii-Leon], *Libro de la gastronomía de Castilla y León* [Książka gastronomii Kastylii-Leon]. Ministerstwo Edukacji i Kultury, Rząd Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon, Valladolid. Jiménez Lozano, 1986.
- *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 Altona, 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 bydłej 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* („rzeźnicza”) 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 białego 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 szczególnie aromat i ostry smak, co pozwala na odróżnienie jej od innych kiełbas krwistych z ryżem wytwarzanych w Hiszpanii.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)