

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 455/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«MORCILLA DE BURGOS»

N.º UE: ES-PGI-0005-01282 — 21.11.2014

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Morcilla de Burgos»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Morcilla de Burgos» es un producto cárnico obtenido mediante embutido y posterior cocción, en cuya elaboración se utilizan los siguientes ingredientes básicos: cebolla horcal, manteca o sebo, arroz, sangre, especias y sal.

Las proporciones de ingredientes intervinientes en la elaboración de la «Morcilla de Burgos» son:

- Cebolla horcal: mayor del 35 %
- Arroz: del 15 % al 30 %
- Sangre: mayor del 12 %
- Manteca o sebo: del 10 % al 22 %

La «Morcilla de Burgos», al término de su elaboración, presentará las siguientes características morfológicas y organolépticas:

a) Forma y aspecto exterior.

Tras el proceso de elaboración la «Morcilla de Burgos» queda configurada como un cilindro de diámetro comprendido entre 30 y 100 mm, una longitud que oscila entre 150 y 350 mm, a veces arqueado según la forma de la tripa que se utilice. Los extremos quedan grapados o atados, en cuyo caso se suele dejar hilo suficiente para su cuelga y oreo.

La forma vendrá definida por la tripa y su color externo será variable desde marrón hasta marrón oscuro, casi negro. La morcilla no presentará grietas, roturas de la tripa ni mohos visibles. La consistencia será firme y compacta al tacto.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

b) Coloración y aspecto al corte.

Al corte se apreciará, como elemento dominante, el punteado en blanco debido a la presencia del arroz; la distribución homogénea de los ingredientes y podrá visualizarse, ocasionalmente, pequeños trozos de manteca. El color de la ligazón dependerá de las variaciones permitidas en su composición, si bien en todos los casos el color básico será el marrón, en distintas tonalidades.

c) Textura.

En boca se apreciará una textura desmenuzable y podrá apreciarse la presencia de cebolla y la integridad de los granos de arroz, que no podrán presentar durezas. Ligera sensación grasa.

d) Aroma y sabor.

Deberá apreciarse el olor y sabor a cebolla y a las especias integrantes.

e) Parámetros físico-químicos del producto final

- pH entre 6-7,
- humedad entre el 54 - 67 %,
- grasa 15-25 % sobre extracto seco,
- azúcares totales \geq 3,5 % sobre extracto seco,
- fibra \geq 2,7 % sobre extracto seco,
- contenido en sal 0,5 - 2 %.

La «Morcilla de Burgos» podrá presentarse para su comercialización entera, con o sin tripa, en porciones o en lonchas siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

3.3. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Cebolla Horcal (*Allium cepa* L). Variedad autóctona que presenta las siguientes características: forma globosa plana, diámetro mínimo 80 mm, peso superior a 100 gramos, cubierta exterior de color marrón y de la pulpa va desde el blanco al amarillo verdoso claro.

Arroz seco, de grano entero, de las variedades de grano corto tipo japónica Bahía o Bomba, categoría extra y almacenado en condiciones higiénicas. Podrá precocerse.

Manteca de cerdo o sebo. Se almacenará congelada o refrigerada por debajo de 4 °C.

Sangre de oveja, vaca o cerdo.

Sal. Cloruro sódico de uso alimentario.

Especias. Será especia básica la pimienta negra. Serán opcionales el pimentón, orégano, comino, clavo, ajo, canela, alcaravea, perejil y anís. Permanecerán correctamente almacenadas en ambiente seco hasta su utilización.

Tripa. Será tripa limpia, bien conservada y acondicionada.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de preparación y producción de la «Morcilla de Burgos» deben realizarse en la zona, entre ellas las siguientes:

- preparación de la manteca o sebo y cebolla,
- mezcla de los ingredientes,
- embutido de las tripas,
- cocción y oreo de las morcillas.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Morcilla de Burgos»

El producto protegido se expedirá provisto de un contraetiqueta numerada. Dicha contraetiqueta llevará la mención «Morcilla de Burgos» y el logotipo de Indicación Geográfica Protegida.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada comprende la totalidad de la provincia de Burgos.

5. Vínculo con la zona geográfica

La reputación de la «Morcilla de Burgos» es uno de los elementos justificativos del vínculo entre la zona geográfica y el producto.

No es muy abundante la información escrita respecto a la «Morcilla de Burgos», ya que durante muchos siglos la matanza casera y la elaboración de las «Morcilla de Burgos» se han mantenido en el seno familiar, y las distintas recetas de elaboración pasaban oralmente de generación en generación. Es a partir de la segunda mitad del siglo XX cuando se produce un resurgir de las cocinas regionales, y aparecen una gran cantidad de libros de gastronomía que hacen referencia a este hecho y que suponen recuperar o dar a conocer esta joya de nuestra gastronomía.

Durante siglos, en Burgos, se celebraba en los meses de invierno la matanza del cerdo, costumbre familiar que se realizaba de forma artesanal y tiene un gran arraigo popular. De la matanza del cerdo se obtenía la carne fresca y succulentos embutidos, que durante el resto del año eran parte de la alimentación de toda la familia, destacando la «Morcilla de Burgos» en la que se utilizaba la sangre, grasa y las tripas del animal.

La primera cita escrita encontrada que hace referencia a la «Morcilla de Burgos» data de 1928, donde el prestigioso veterinario español de inicios del siglo XX, Cesáreo Sanz Egaña, alude a «una morcilla picona elaborada en los pueblos de Burgos que se caracteriza por llevar un alto porcentaje de cebolla además de arroz, sangre, grasa y especias como pimienta, pimentón y anís». El hecho de que Sanz Egaña mencione este producto en un manual técnico, indica que en esa época el producto ya goza de merecida fama y prestigio. El origen de la «Morcilla de Burgos» se remonta a un tiempo después de la aparición del arroz en la zona de Burgos. En el siglo XV, debido a su situación estratégica en la geografía española, Burgos fue uno de los centros comerciales más activos, lo que facilitó la llegada del arroz procedente de Valencia. La incorporación del arroz en la «Morcilla de Burgos» se cree que se debió a una necesidad de aumentar su rendimiento y la vida útil, así como dar una textura más firme y más suave al paladar.

En 1908 consta en el Archivo Municipal de Burgos, la primera solicitud para la venta de «Morcilla de Burgos» en la ciudad, solicitudes que fueron en aumento a partir de los años 50 y 60.

Es en la segunda mitad del siglo XX, como consecuencia de la mejora de los transportes de mercancías así como un mayor movimiento migratorio de la población rural hacia áreas industriales, cuando la «Morcilla de Burgos» traspasa las fronteras provinciales y su fama se extiende a lo largo del territorio nacional, haciéndose más frecuentes las menciones sobre la «Morcilla de Burgos» en especial en guías turísticas y culinarias, y confirmando este producto como una especialidad típica de la provincia, entre ellas destacan:

- *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene*. Ed. Espasa-Calpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.
- «El trasfondo antropológico de la cocina castellano-leonesa», *Libro de la gastronomía de Castilla y León*. Consejería de Educación y Cultura. Junta de Castilla y León. Valladolid. Jiménez Lozano, 1986.
- *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.

Merece la pena destacar las palabras de Díaz Yubero (1998) sobre este producto en su obra titulada *Sabores de España* «... la morcilla es un embutido humilde pero sabrosísimo. En Burgos se elabora la mejor de España, de sangre de cerdo».

La elaboración de la «Morcilla de Burgos» está históricamente relacionada con la matanza casera del cerdo. En el siglo XX, la «Morcilla de Burgos» se empezó a elaborar en obradores y fábricas, siguiendo las formas tradicionales y acercándose a las recetas que han pasado de generación en generación. Esta situación no resta calidad, más bien al contrario, dota a este producto de controles de limpieza e higiene que garantizan su consumo en las mejores condiciones. Debido a la mecanización del proceso de elaboración, el suministro de sangre la realizan los mataderos autorizados. En la mayoría de los mataderos localizados en la provincia de Burgos se sacrifican distintos tipos de animales de abasto y no se realiza la segregación de los distintos tipos de sangre, por este motivo se pueden elaborar con sangre de cerdo, oveja o vaca, salvaguardando en todo momento la calidad final de la «Morcilla de Burgos».

La «Morcilla de Burgos» presenta cualidades específicas que la hacen diferente a la obtenida en otras zonas de España y que se debe a la utilización de la cebolla horcal. Según la tradición oral referente a la matanza, que se transmite de padres a hijos, y que aún persiste en muchos pueblos, la mejor cebolla para la elaboración de morcilla es la variedad regional conocida como cebolla horcal, también llamada matancera o de matanza por su estrecha relación con esta actividad, ya que se obtiene fresca durante los meses de otoño y principios de invierno, coincidiendo con la época de matanzas. Esta cebolla se ha venido cultivando tradicionalmente en los valles de los principales ríos que atraviesan la provincia de Burgos: Pisuegra, Arlanzón, Arlanza, Duero, y de manera más esporádica en la cuenca del Ebro.

Este tipo de cebolla ya es descrito por José López y Camuñas (1854) y Sanz Egaña (1948, 1949) para la elaboración de morcilla. Según José López y Camuñas, autor de los numerosos recetarios de la época, describe que para la elaboración de morcilla de cebolla «se pican algunas cebollas orcales dulces, se ponen en un lienzo claro y se dejan escurrir por una noche; poco antes de hacerse las morcillas se pone a cocer en agua y sal la cebolla sin tocarla del mismo trapo, y al sacarla se la deja escurrir un rato».

Este tipo de cebolla se utiliza en la elaboración de la «Morcilla de Burgos» por ser una cebolla dulce que es fácil de picar con un contenido alto de fibra y agua, próximos al 92 %, y con alta capacidad de retención. Además esta cebolla al ser blanca, se presenta en el producto acabado de una forma menos llamativa que otros tipos de cebolla.

El porcentaje de cebolla horcal utilizado para la elaboración de «Morcilla de Burgos» influye directamente sobre tres parámetros físico-químicos: pH, azúcares totales y fibra dietética total (TDF), además de influir en el número e intensidad de compuestos volátiles, especialmente de compuestos azufrados que proporcionan a la morcilla su particular olor y sabor picante, lo que permite diferenciarla de otras morcillas de arroz elaboradas en España.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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