



C/2025/3571

3.7.2025

**Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión <sup>(1)</sup>**

(C/2025/3571)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Morcilla de Burgos»

PGI-ES-01282-AM01 — 4.4.2025

**1. Nombre del producto**

«Morcilla de Burgos»

**2. Tipo de indicación geográfica**

☐ denominación de origen protegida (DOP)

☒ indicación geográfica protegida (IGP)

☐ indicación geográfica (IG)

**3. Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

**4. País al que pertenece la zona geográfica**

España

**5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

**6. Calificación de modificación normal**

*Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143:*

Se trata de una «modificación normal», tal como se establece en el artículo 24, apartados 3 y 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024, ya que los cambios efectuados no implican la modificación del nombre de la indicación geográfica protegida ni su uso, no supone riesgo de anulación del vínculo ni introduce nuevas restricciones a la comercialización del producto.

**7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

**1. Modificación de la proporción de ingredientes intervinientes en la elaboración del producto**

Modificación del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y del apartado 3.2 del documento único.

<sup>(1)</sup> Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

Se ajustan los porcentajes de los ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla de Burgos:

- Cebolla Horcal: Pasa de «Mayor del 35 %» a «Mayor del 30 %».
- Arroz: Pasa de «Del 15 % al 30 %» a «Del 10 % al 40 %».
- Sangre: Pasa de «Mayor del 12 %» a «Mayor del 9 %».
- Manteca o sebo: Pasa de «Del 10 % al 22 %» a «Del 10 % al 25 %».

Valorando incrementar el porcentaje de grasa en la fórmula para adaptar las características del producto a las presentaciones que demanda el mercado, se ha ajustado ligeramente este parámetro, debiendo ajustarse al mismo tiempo el porcentaje del resto de ingredientes de la fórmula, que no cambia sustancialmente y que no implica modificación alguna en las características sensoriales definidas en el Pliego de Condiciones.

La modificación afecta al documento único.

## 2. *Modificación de la dimensión del diámetro de la morcilla, longitud y color exterior*

Modificación del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y del apartado 3.2 del documento único.

Se incrementa el diámetro máximo de la morcilla hasta 150 mm debido a que la tripa natural de cerdo es irregular y presenta una gran variabilidad en cuanto a su forma y diámetro. En el actual pliego de condiciones el diámetro del producto oscila entre 30 a 100 mm. En el estudio realizado, muchos de los datos obtenidos se ajustan a dichas dimensiones, sin embargo, algunas piezas de morcilla han llegado a tener un diámetro superior a 140 mm. Por otro lado, se amplía ligeramente el intervalo de longitud de las morcillas para adaptarse a la demanda del mercado. En este sentido, se ha comprobado que el aumento del diámetro del producto y la modificación de su longitud no influye en el resto de características del producto establecido en el pliego.

Asimismo, su forma irregular no se ajusta bien a la definición de cilindro, por lo que se elimina esta descripción del pliego, quedando redactado de la siguiente manera:

Tras el proceso de elaboración, la «Morcilla de Burgos» queda configurada según la forma de la tripa natural o envoltura artificial que se utilice, con un diámetro comprendido entre 30 y 150 mm y una longitud que oscila entre 100 y 400 mm.

Se adapta la descripción de las características externas del producto para incluir un rango más amplio de color externo, ya que en el caso de la morcilla embutida en tripa natural el color puede ser más claro llegando a tonalidades blanquecinas, amarillentas y/o grisáceas.

Su color externo será variable desde marrón hasta marrón oscuro, casi negro, pudiendo tener tonalidades blanquecinas, amarillentas y/o grisáceas. La «Morcilla de Burgos» no presentará grietas, roturas de la tripa natural o envoltura artificial ni mohos visibles. La consistencia será firme y compacta al tacto.

La modificación afecta al documento único.

## 3. *Modificación del pH*

Modificación del apartado e) Parámetros físico-químicos del producto final del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y del apartado 3.2 del documento único.

Se reduce unas décimas el límite inferior del intervalo de pH de 6 hasta 5.8. Esta modificación está motivada por la influencia de la cebolla horcal en este valor. Según la bibliografía, porcentajes más altos de contenido en cebolla Horcal se correlacionan con valores más bajos de pH; por tanto, en morcillas con alto contenido en cebolla horcal el pH tiende a ser más bajo. Por tanto, morcillas elaboradas con un mayor porcentaje de cebolla podrán tener un pH por debajo de 6.

La modificación afecta al documento único.

#### 4. *Modificación de la humedad*

Modificación del apartado e) Parámetros físico-químicos del producto final del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y del apartado 3.2 del documento único.

Se modifica el intervalo actual de 54-67 % de humedad con el fin de redondear los valores a 50-70 %, los cuales dependen en gran medida del porcentaje de cebolla en la fórmula, pudiendo aumentar o disminuir el porcentaje de humedad en el producto final.

La modificación afecta al documento único.

#### 5. *Modificación del contenido de grasa*

Modificación del apartado e) Parámetros físico-químicos del producto final del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y del apartado 3.2 del documento único.

Se modifica el porcentaje de grasa en la composición del producto final. Pasa de 15-25 % sobre extracto seco al 15-40 %. La forma de incorporación de la grasa en la fabricación del producto (grasa fundida o grasa fresca en trozos), la variabilidad de la incertidumbre del método analítico entre los diversos laboratorios acreditados y el ligero incremento del porcentaje de grasa de la fórmula (10-25 %) hace que el intervalo porcentual de grasa en el producto final deba ser más amplio de lo actualmente establecido.

En el estudio realizado se constata que morcillas elaboradas según la fórmula actual del pliego de condiciones (del 10 % al 22 % de materia grasa) pueden alcanzar un contenido graso (expresado sobre ES) del 15-40 %. Además, el ligero incremento del 3 % de grasa desde el 22 % actual hasta el 25 % favorece que el porcentaje de grasa en el producto final se acerque al 40 % propuesto en la presente solicitud de modificación. Asimismo, en dicho estudio se comprueba que la calidad del producto final no se ve afectada.

La modificación afecta al documento único.

#### 6. *Modificación del contenido de azúcares totales y fibra*

Modificación del apartado e) Parámetros físico-químicos del producto final del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y del apartado 3.2 del documento único.

Los valores mínimos de azúcar y fibra se reducen ligeramente como consecuencia del ajuste del contenido mínimo en cebolla del 35 al 30 %. Esto se justifica por el hecho de que el porcentaje de cebolla utilizado para la elaboración de morcilla de Burgos influye directamente sobre los azúcares totales y fibra dietética total (TDF), de tal modo que a menor porcentaje de cebolla utilizado menor contenido de azúcares y fibra presenta el producto final. Por otro lado, según la bibliografía, la calidad de la cebolla disminuye durante el tiempo de almacenamiento en refrigeración, reduciéndose el contenido de azúcares totales. Este hecho motiva un reajuste a la baja del contenido de azúcares en vista del descenso que se puede producir durante el almacenamiento respecto al contenido al principio de cada temporada de cebolla.

La modificación afecta al documento único.

#### 7. *Modificación del modo de presentación*

Modificación del apartado e) Parámetros físico-químicos del producto final del apartado «Descripción del producto» del pliego de condiciones y del apartado 3.2 del documento único.

Se actualiza el modo de presentación, eliminando la descripción de «lonchas» para ajustar el texto a la terminología que habitualmente se utiliza para este tipo de producto, manteniendo el formato de porciones. Además, se clarifica la redacción en relación a la obligatoriedad del envasado en el formato de porciones y la posibilidad de presentación sin tripa únicamente en este formato.

La modificación afecta al documento único.

#### 8. *Modificación del método de obtención*

Modificación del apartado «Método de obtención» del pliego de condiciones y los apartados 3.2, 3.3 y 3.4 del Documento único.

##### — Materias primas

Se introducen las siguientes modificaciones en relación a las materias primas utilizadas en la elaboración de la morcilla de Burgos:

##### Arroz

En el apartado b), además de la categoría extra, se incluye la categoría primera para la elaboración de las morcillas. Se elimina de la descripción «de grano corto», puesto que las variedades autorizadas también se definen como variedades de grano pequeño, medio o redondo; teniendo, además, cada variedad sus propias características.

##### Manteca de cerdo o sebo

Se elimina en el punto c) «... por debajo de 4 °C.», ya que la temperatura máxima de refrigeración de esta materia prima ya está regulada por la normativa sanitaria vigente.

##### Tripa

En el pliego de condiciones se sustituye la palabra «tripa» por «tripa natural o envoltura artificial» en todos los apartados donde se indique.

La denominación de «tripa», que en la anterior normativa (Orden de 7 de febrero de 1980) servía para referirse tanto a tripa natural como artificial, se adapta a la legislación vigente (Real Decreto 474/2014, de 13 de junio) que distingue entre tripa natural y envoltura artificial.

##### — Elaboración de la «Morcilla de Burgos»

Se modifica la temperatura de mínima de cocción, pasando de 90 °C a 85 °C.

Los tratamientos térmicos de los distintos fabricantes pueden variar de unos a otros en cuanto a combinación de tiempos y temperaturas, siendo válido desde el punto de vista sanitario y de calidad del producto realizar la cocción a una temperatura ligeramente más baja con el ajuste de tiempo correspondiente.

La modificación afecta al documento único.

#### 9. *Modificación de la redacción del apartado de «Etiquetado»*

Modificación del apartado de «Etiquetado» del pliego de condiciones y el apartado 3.6 del documento único.

Se añade a las menciones que deben figurar en el etiquetado la obligatoriedad de contener el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida. Se clarifica la redacción de este apartado.

La modificación afecta al documento único.

#### DOCUMENTO ÚNICO

#### «Morcilla de Burgos»

UE N°: PGI-ES-01282-AM01 — 04.04.2025

DOP ( ) IGP (X)

#### 1. **Nombre (de DOP o IGP)**

«Morcilla de Burgos»

#### 2. **Estado miembro o tercer país**

España

### 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

#### 3.1. Código de nomenclatura combinada

- 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS  
1601 - Embutidos y productos similares de carne, despojos, sangre o de insectos; preparaciones alimenticias a base de estos productos
- 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS  
1601 — Embutidos y productos similares de carne, despojos, sangre o de insectos; preparaciones alimenticias a base de estos productos  
1601 00 99 — Los demás

#### 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 los ingredientes intervinientes en la elaboración de la «Morcilla de Burgos» son:

- Cebolla horcal: Mayor del 30 %
- Arroz: Del 10 % al 40 % – Sangre: Mayor del 9 %
- Manteca o sebo: Del 10 % al 25 %

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 según la forma de la tripa natural o envoltura artificial que se utilice, con un diámetro comprendido entre 30 y 150 mm y una longitud que oscila entre 100 y 400 mm. Los extremos quedan grapados o atados, en cuyo caso se suele dejar hilo suficiente para su cuelga y oreo.

Su color externo será variable desde marrón hasta marrón oscuro, casi negro, pudiendo tener tonalidades blanquecinas, amarillentas y/o grisáceas. La «Morcilla de Burgos» no presentará grietas, roturas de la tripa natural o envoltura artificial ni mohos visibles. La consistencia será firme y compacta al tacto.

##### 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: 5,8-7
- Humedad: 50-70 %
- Grasa: 15-40 % sobre extracto seco
- Azúcares totales:  $\geq 2,7$  % sobre extracto seco
- Fibra:  $\geq 2,4$  % sobre extracto seco
- Contenido en sal: 0,5-2 %

La «Morcilla de Burgos» podrá presentarse para su comercialización entera o en porciones. Las porciones podrán comercializarse con o sin tripa natural o envoltura artificial, siempre y cuando se encuentren envasadas.

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

No se indica ningún requisito.

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 pulpa que va desde el blanco al amarillo verdoso claro.

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

Manteca de cerdo o sebo. Se almacenará congelada o refrigerada.

Sangre de oveja, vaca o cerdo.

Sal. Cloruro sódico de uso alimentario.

Espicias. 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 natural o envoltura artificial. Estará limpia, bien conservada y acondicionada.

- 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 naturales o envolturas artificiales.
- Cocción y oreo de las morcillas.

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

El corte de las porciones debe ser realizada en la zona geográfica, porque el porcionado debe ser realizado de forma inmediatamente posterior al enfriamiento para evitar la evolución de la pieza de morcilla y la obtención de porciones heterogéneas.

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

Todas las piezas y/o envases en que se expida la «Morcilla de Burgos» para el consumo deberán ir provistas de un soporte físico de garantía que contendrá, al menos, el logotipo propio de la IGP incluyendo las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Morcilla de Burgos», el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y el número de identificación. Este soporte físico será colocado de forma que no permita una segunda utilización.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida «Morcilla de Burgos» es el siguiente:



#### 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 suculentos 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 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.

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: Pisuerga, 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 unrato».

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

[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)