

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2016/C 455/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„MORCILLA DE BURGOS“**ELi nr: ES-PGI-0005-01282 – 21.11.2014****KPN () KGT (X)****1. Nimetus**

„Morcilla de Burgos“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoot või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Morcilla de Burgos“ on kuumtöödeldud vorstitoode, mille valmistamiseks kasutatakse järgmisi põhikoostisaineid: sorti 'Horcal' kuuluvad sibulad, searasv, riis, veri, vürtsid ja sool.

Toote „Morcilla de Burgos“ valmistamiseks kasutatavate koostisainete osakaal on järgmine:

- sibul 'Horcal': üle 35 %
- riis: 15–30 %
- veri: üle 12 %
- searasv: 10–22 %

Valmistootel „Morcilla de Burgos“ on järgmised morfoloogilised ja organoleptilised omadused:

a) Kuju ja välimus

Valmistootel „Morcilla de Burgos“ on silindrikujuline ning selle läbimõõt on 30–100 mm ja pikkus 150–350 mm. Sõltuvalt kasutatud soolest võib verivorsti kuju olla ka kaarjas. Otsad suletakse klambriga või seotakse kokku nööri; viimasel juhul jäetakse piisavalt pikk aas vorsti ülesriputamiseks ja kuivatamiseks.

Toote kuju sõltub kasutatud soole kujust ja toote välispinna värvus varieerub pruunist mustja tumepruunini. Verivorsti pinnal ei ole lõhesid, sool on terve ja puudub nähtav hallitus. Toode on katsumisel kõva ja tihke.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

b) Lõikepinna värvus ja välimus

Lõikepinnal on kõige olulisemateks elementideks riisiterade moodustatud valged tähnid ja koostisainete ühtlane jaotus; mõnikord on näha ka pisikesi pekitükke. Sideaine värvus sõltub koostisainete lubatavast varieerumisest, kuid põhivärvuseks on alati eri toonides pruun.

c) Tekstuur

Suus tundub toote tekstuur pudedana ning tunda on sibulat ja terveid riisiteri, mis ei tohi olla kõvad. Kergelt rasvane.

d) Lõhn ja maitse

Tootes peab olema tunda sibula ja vürtside lõhna ja maitset.

e) Lõpptoote füüsikalised-keemilised omadused

- pH 6–7;
- niiskusesisaldus 54–67 %;
- kuivaine rasvasisaldus 15–25 %;
- kuivaine kogusuhkru sisaldus $\geq 3,5$ %;
- kiudainesisaldus kuivaines $\geq 2,7$ %;
- soolasisaldus 0,5–2 %.

Toodet „Morcilla de Burgos“ võib turustada tervena, kas sooles või ilma selleta, portsjonitena või viilutatult; toode peab olema pakendatud ja selle päritolu peab saama kindlaks teha.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Sibul (*Allium cepa* L.) sordist 'Horcal'. Tegemist on kohaliku sordiga, millel on järgmised omadused: lapiku keraja kujuga, minimaalne läbimõõt 80 mm, kaal üle 100 grammi, pruun koor, viljaliha värvus ulatub valgest heleda rohekas-kollaseni.

Kuiv täisterariis Jaapani lühikese teraga sortidest 'Bahía' või 'Bomba', ekstraklass, säilitatud heades hügieenitingimustes. Võib olla eelnevalt kuumtöödeldud.

Searasv, mida säilitatakse sügavkülmutatult või jahutatult temperatuuril alla 4 °C.

Lamba-, lehma- või seaveri.

Sool: söögisool (naatriumkloriid).

Vürtsid: põhimaitseaine on must pipar. Kasutada võib ka paprikat, punet, vürtsköömneid, nelki, küüslauku, kaneeli, köömneid, peterselli ja aniisi. Neid tuleb enne kasutamist säilitada nõuetekohaselt kuivas keskkonnas.

Sooled peavad olema puhtad, hästi säilitatud ja ette valmistatud.

3.4. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik toote „Morcilla de Burgos“ valmistamis- ja tootmisetapid peavad toimuma asjaomases piirkonnas; need etapid on muu hulgas järgmised:

- searasva ja sibulate ettevalmistamine;
- koostisainete segamine;
- soolte täistoppimine;
- verivorstide kuumtöötlemine ja kuivatamine.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kõigi registrisse kantud ettevõtjate tooteetiketidel peavad olema sõnad „kaitstud geograafiline tähis (Indicación Geográfica Protegida) „Morcilla de Burgos““.

Kaitstud toodetel peab olema nummerdatud märgis, millel on nimetus „Morcilla de Burgos“ ja kaitstud geograafilise tähise logo.

Kaitstud geograafilise tähise logo on järgmine:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond on kogu Burgose provints.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Üks geograafilise piirkonna ja toote vahelise seose tõendusi on toote „Morcilla de Burgos“ tuntus.

Toote kohta ei ole kuigi palju kirjalikku teavet, kuna paljude aastasadade vältel on loomatapp ja verivorsti „Morcilla de Burgos“ valmistamine toimunud kodumajapidamistes, kus teavet eri valmistusviiside kohta anti põlvest põlve edasi suuliselt. 20. sajandi teisel poolel tõusis kohalik köök taas ausse ja ilmus hulk gastronoomiaamatuid, milles on juttu kõnealuse verivorsti valmistamisest ja kus püütakse seda gastronoomiapärli säilitada või tutvustada.

Aastasadu toimus Burgose majapidamistes talvekuudel seatapp, mis oli seotud sügavalt juurdunud traditsioonidega. Seatapust saadi värsket liha ja maitsvaid vorste, mis olid pere toidulaua kogu järgneva aasta vältel. Verivorsti „Morcilla de Burgos“ eripäraks oli seavere, -rasva ja -soolte kasutamine.

Esimene leitud kirjalik viide tootele „Morcilla de Burgos“ pärineb 1928. aastast. Selles räägib 20. sajandi algupoolel tegutsenud mainekas Hispaania veterinaararst Cesáreo Sanz Egaña „Burgose küla valmistas peeneteralisest verivorstist, milles on iseloomulikult palju sibulat, aga ka riisi, verd, rasva ja selliseid vürtse nagu pipar, paprika ja aniis“. Asjaolu, et Sanz Egaña mainib kõnealust toodet tehnilises käsiraamatus, näitab, et toode oli juba tol ajal saavutanud teenitud tuntuse ja maine. „Morcilla de Burgos“ pärineb ajast, mil Burgose piirkonda jõudis riis. 15. sajandil oli Burgos tänu oma strateegilisele asukohale Hispaanias üks aktiivsemaid kaubanduskeskusi, mis tegi võimalikuks Valenciast pärit riisi jõudmise piirkonda. Arvatakse, et riisi lisamine tootesse „Morcilla de Burgos“ tulenes vajadusest suurendada toodangut ja toote säilivust ning soovist muuta toote tekstuur tihkumaks ja suus sulavamaks.

Burgose linnaarhiivis on säilinud 1908. aastast pärit esimene taotlus toote „Morcilla de Burgos“ müümiseks linnas; selliste taotluste arv hakkas kasvama 1950.–60. aastatel.

20. sajandi teisel poolel jõuab „Morcilla de Burgos“ provintsi piiridest väljapoole ja kogub tuntuks kogu Hispaanias. Selle põhjuseks on kaupade transpordi paranemine ja maainimeste suurem liikumine tööstuspiirkondadesse. Toodet „Morcilla de Burgos“ hakatakse sagedamini mainima eelkõige reisijuhtides ja kulinaariaamatutes ning nii kinnistub toote maine provintsi traditsioonilise tootena. Nende väljaannete hulka kuuluvad:

— *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.

Esiletoomist väärivad Díaz Yubero sõnad teoses „Sabores de España“ (1998), kus ta ütleb selle toote kohta, et „verivorst on lihtne, kuid ülimatev vorst. Hispaania parimat verivorsti valmistatakse Burgoses, kus seda tehakse seaverest.“

Verivorsti „Morcilla de Burgos“ valmistamine on ajalooliselt olnud seotud koduse seatapuga. 20. sajandil hakati toodet valmistama vorstitöökodades ja vabrikutes, kus järgiti traditsioonilisi valmistusviise ja põlvest põlve edasi antud retsepte. See ei ole toonud kaasa kvaliteedi halvenemist, pigem vastupidi – tootega seotud puhtuse- ja hügieenikontroll tagab toote tarbimiseks paremad tingimused. Tootmisprotsessi mehhaniseerimise tulemusel tarnivad loomaverd vaid selleks loa saanud tapamajad. Enamikus Burgose provintsis asuvates tapamajades tapetakse eri liiki loomi ja nende verd ei hoita eraldi. Seetõttu võib toote „Morcilla de Burgos“ valmistamiseks kasutada sea-, lamba- või lehmaverd, kuid alati tuleb säilitada toote lõppkvaliteet.

Tootel „Morcilla de Burgos“ on eriomadused, mis eristavad teda mujal Hispaanias valmistatud verivorstidest ja mis tulenevad sorti 'Horcal' kuuluvate sibulate kasutamisest. Seatapuga seotud suulise pärimuse järgi, mida on edasi antud isadelt poegadele ja mis on veel paljudes külades säilinud, sobib verivorsti valmistamiseks kõige paremini kohalik sibulasort 'Horcal', mida nimetatakse ka *matancera* või *de matanza*, kuna see on tihedalt seotud seatapu ja vorstivalmistusega. Põhjus on selles, et selle sibulasordi valmimisaeg sügiskuudest kuni talve alguseni langeb kokku seatapu ajaga. Kõnealust sibulasorti on traditsiooniliselt kasvatatud Burgose provintsis läbi voolavate peamiste jõgede Pisuerga, Arlanzóni, Arlanza ja Duero orgudes. Samuti on seda tehtud Ebro jõgikonna teatavatel aladel.

Verivorsti valmistamiseks kasutatavat nimetatud sibulasorti on kirjeldanud juba José López y Camuñas 1854. aastal ning Sanz Egaña 1948. ja 1949. aastal. Omal ajal palju kokaraamatuid kirjutanud José López y Camuñas kirjeldab, kuidas sibulaga verivorsti valmistamiseks „hakitakse mõned mahedamaitseelised sorti 'Horcal' kuuluvad sibulad, pannakse need heledale linasele riidetükile ja jäetakse ööseks nõrguma; pisut enne vorstitegu pannakse riidetükil olnud sibul ilma seda puudutamata soola ja veega keema ning jäetakse pärast keetmist mõneks ajaks nõrguma“.

Kõnealust sorti sibulat kasutatakse vorsti „Morcilla de Burgos“ valmistamiseks seetõttu, et see on mäheda maitsega, kergesti hakitav, suure kiudaine- ja veesisaldusega (ligi 92 %) ning suure veepidamisvõimega. Lisaks sellele on sibul tänu oma valgele värvusele lõpptootes vähem silmatorkav kui muud sibulasordid.

Sorti 'Horcal' kuuluva sibula osakaal tootes „Morcilla de Burgos“ mõjutab otseselt kolme füüsikalise-keemilist omadust: pH, kogusuhkru sisaldus ja toidukiudaine kogusisaldus. Samuti mõjutab see lenduvate ainete arvu ja intensiivsust, eelkõige väävlühendite puhul, mis annavad verivorstile eripärase lõhna ja terava maitse, mis võimaldab seda eristada muudest Hispaanias valmistatud riisiverivorstidest.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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