

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 455/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«MORCILLA DE BURGOS»

N° UE: ES-PGI-0005-01282 — 21.11.2014

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Morcilla de Burgos»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La «Morcilla de Burgos» est un produit à base de viande, obtenu par embossage puis cuisson et élaboré à partir des ingrédients suivants: oignons de la variété «Horcal», saindoux ou suif, riz, sang, épices et sel.

Les proportions des ingrédients entrant dans la composition de la «Morcilla de Burgos» se présentent comme suit:

- oignon de la variété «Horcal»: plus de 35 %
- riz: entre 15 et 30 %
- sang: plus de 12 %
- saindoux ou suif: entre 10 et 22 %.

Au terme de son élaboration, la «Morcilla de Burgos» présente les caractéristiques morphologiques et organoleptiques suivantes:

a) Forme et aspect extérieur

À l'issue du processus de fabrication, la «Morcilla de Burgos» se présente comme un cylindre d'un diamètre compris entre 30 et 100 millimètres et d'une longueur variant entre 150 et 350 millimètres, parfois courbé selon la forme du boyau utilisé. Les extrémités sont agrafées ou ficelées; dans ce dernier cas, une longueur de ficelle suffisante est laissée pour pouvoir suspendre et laisser égoutter le boudin.

La forme est définie par le boyau, et sa couleur externe varie de marron à marron foncé, presque noir. Le boudin ne doit présenter ni fissures, ni ruptures du boyau, ni moisissures visibles. La consistance est ferme et compacte au toucher.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

b) Coloration et aspect à la découpe

La découpe révèle une prédominance de points blancs dus à la présence de riz ainsi qu'une répartition homogène des ingrédients et, parfois, de petits morceaux de saindoux. La couleur de la masse dépend des variations de composition autorisées, mais, dans tous les cas, la couleur de base reste le marron, décliné dans diverses tonalités.

c) Texture

À la dégustation, la texture est friable et la présence d'oignon et de grains de riz entiers, mais non durs, est perceptible. Légère sensation grasse.

d) Arôme et saveur

Il convient que ressortent l'arôme et la saveur de l'oignon ainsi que des épices ajoutées.

e) Paramètres physico-chimiques du produit fini

- pH compris entre 6 et 7
- humidité comprise entre 54 et 67 %
- graisse comprise entre 15 et 25 % sur extrait sec
- sucres totaux \geq 3,5 % sur extrait sec
- fibres \geq 2,7 % sur extrait sec
- teneur en sel comprise entre 0,5 et 2 %

La «Morcilla de Burgos» peut être commercialisée entière, avec ou sans boyau, en portions ou en tranches, à condition que l'emballage permette de tracer l'origine du produit.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Oignon de la variété «Horcal» (*Allium cepa* L). Variété autochtone présentant les caractéristiques suivantes: forme globulaire plane, diamètre minimal de 80 millimètres, poids supérieur à 100 grammes, enveloppe externe de couleur marron et masse variant du blanc au jaune verdâtre clair.

Riz sec à grains entiers, des variétés à grains courts de type Japonica Bahia ou Bomba, catégorie Extra, stocké dans des conditions d'hygiène adéquates. Il peut être précuit.

Saindoux ou suif Stockage à l'état congelé ou réfrigéré à moins de 4 °C.

Sang d'ovin, de bovin ou de porc.

Sel, chlorure de sodium à usage alimentaire.

Épices L'épice de base est le poivre noir. L'ajout de paprika, d'origan, de cumin, de clous de girofle, d'ail, de cannelle, de carvi, de persil et d'anis est également possible. Les épices doivent être correctement stockées dans un environnement sec jusqu'au moment de leur utilisation.

Boyau Le boyau sera propre et correctement conservé et conditionné.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la préparation et de la production de la «Morcilla de Burgos» doivent avoir lieu dans l'aire, notamment:

- la préparation du saindoux ou du suif et des oignons,
- le mélange des ingrédients,
- l'embossage des boyaux,
- la cuisson et l'égouttage des boudins.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc. du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les étiquettes commerciales, propres à chaque société commerciale, doivent obligatoirement porter la mention: Indication géographique protégée «Morcilla de Burgos».

Le produit porteur de la dénomination est commercialisé muni d'une contre-étiquette numérotée. Celle-ci doit comporter la mention «Morcilla de Burgos» ainsi que le logo de l'indication géographique protégée.

Le logo de l'indication géographique protégée se présente ainsi:



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée couvre l'ensemble de la province de Burgos.

5. Lien avec l'aire géographique

La réputation de la «Morcilla de Burgos» est un des éléments justifiant son lien avec l'aire géographique.

On ne dispose que de peu d'informations écrites sur la «Morcilla de Burgos» étant donné que, pendant des siècles, l'abattage artisanal et la fabrication de la «Morcilla de Burgos» se faisaient dans le cercle familial et que les différentes recettes de fabrication se transmettaient oralement de génération en génération. Les informations se font plus nombreuses à partir de la seconde moitié du XX^e siècle, lorsque les cuisines régionales sont progressivement réapparues et que paraissent une grande quantité de livres de gastronomie mentionnant le produit, notamment dans le but de sauvegarder et de faire connaître ce joyau de notre gastronomie.

Pendant des siècles à Burgos, on célébrait durant les mois d'hiver l'abattage des porcs, une coutume familiale de grande tradition populaire qui se déroulait de manière artisanale. Ce rituel permettait d'obtenir de la viande fraîche et de succulents produits d'embossage qui étaient consommés le reste de l'année par la famille, tout spécialement la «Morcilla de Burgos» fabriquée à partir de sang, de gras et de boyaux.

La première référence écrite à la «Morcilla de Burgos» remonte à 1928, dans un ouvrage du très renommé vétérinaire espagnol du début du XX^e siècle, Cesáreo Sanz Egaña, qui mentionne «[...] un boudin piquant élaboré dans les villages de Burgos, qui se caractérise par un pourcentage élevé en oignon, auquel s'ajoutent du riz, du sang, du gras et des épices comme le poivre, le paprika et l'anis». Le fait que Sanz Egaña mentionne ce produit dans un manuel technique indique qu'à cette époque, le produit jouit déjà d'une renommée et d'un prestige bien mérités. La «Morcilla de Burgos» est apparue peu après l'arrivée du riz dans la région de Burgos. Au XV^e siècle, du fait de sa position stratégique sur le territoire espagnol, Burgos a été l'un des centres commerçants les plus actifs, ce qui a facilité l'acheminement du riz en provenance de Valence. On pense que le riz a été ajouté dans la «Morcilla de Burgos» pour répondre à la nécessité d'augmenter le rendement et la durée de vie du produit, tout en lui conférant une texture plus ferme et plus agréable au palais.

La première demande de vente de «Morcilla de Burgos» en ville a été présentée à l'Archivo Municipal de Burgos en 1908; le nombre de demandes a ensuite augmenté à partir des années 50 et 60.

C'est durant la seconde moitié du XX^e siècle, en raison de l'amélioration des transports de marchandises et d'un plus grand mouvement migratoire de la population rurale vers les zones industrielles, que la «Morcilla de Burgos» franchit les frontières provinciales et que sa réputation s'étend à l'ensemble du territoire national, le produit étant de plus en plus fréquemment cité dans les guides touristiques et culinaires et confirmant ainsi sa qualité de spécialité typique de la province, notamment dans les ouvrages suivants:

- Sanz Egaña, C., *Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene*, Ed. Espasa-Calpe, Madrid, 1948,
- Jiménez Lozano, J., *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, 1986,
- Arrate, B., *Embutidos (Alimentos de España)*, El País Aguilar, Madrid, 1992,

- Fernández de Alperi, S., *Cocina y gastronomía de Castilla y León*, Ediciones Pirámide, Madrid, 1995,
- Díaz, R., *Libro práctico de la chacinería en casa*, Ediciones Altosa, Madrid, 1999,
- Cano Hernán, J., «Cocina Burgalesa Actual. Cocineros, Restaurantes y Artistas de Burgos 2011-2012», dans *Revista Siburita*, 2011.

Il convient de citer Díaz Yubero (1998) qui, s'exprimant sur ce produit dans son ouvrage *Sabores de España*, déclare que «le boudin est un produit embossé modeste, mais extrêmement savoureux. On élabore à Burgos le meilleur boudin d'Espagne, avec du sang de porc».

L'élaboration de la «Morcilla de Burgos» est historiquement liée à l'abattage domestique du porc. C'est au XX^e siècle que la «Morcilla de Burgos» a commencé à être élaborée dans des ateliers et fabriques, selon des méthodes traditionnelles proches des recettes transmises de génération en génération. Cette évolution n'a pas amoindri la qualité du produit, en assurant au contraire des contrôles de propreté et d'hygiène qui garantissent sa consommation dans les meilleures conditions. Du fait de la mécanisation du processus d'élaboration, le sang est fourni par des abattoirs agréés. Dans la plupart des abattoirs situés dans la province de Burgos, divers animaux de boucherie sont abattus, sans que les différents types de sang soient séparés; de ce fait, le produit peut être élaboré avec du sang de porc, de brebis ou de vache, en veillant toujours à sauvegarder la qualité finale de la «Morcilla de Burgos».

La «Morcilla de Burgos» possède des qualités particulières qui la distinguent de celle obtenue dans d'autres régions d'Espagne et qui résultent de l'utilisation de l'oignon de la variété «Horcal». Selon la tradition orale concernant l'abattage des porcs, qui se perpétue de père en fils et qui perdure dans de nombreux villages, le meilleur oignon pour l'élaboration du boudin est la variété régionale connue comme l'oignon «horcal», également appelé «matancera» ou «de matanza» du fait des liens étroits qu'il entretient avec l'abattage, car il est récolté frais durant les mois d'automne et au début de l'hiver, c'est-à-dire durant la période d'abattage des animaux. La culture traditionnelle de cet oignon s'est développée dans les vallées des principaux cours d'eau qui traversent la province de Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Douro, et de façon plus sporadique, dans le bassin de l'Èbre.

Ce type d'oignon a déjà été décrit par José López y Camuñas (1854) et Sanz Egaña (1948, 1949) dans le contexte de l'élaboration du boudin. Selon José López y Camuñas, auteur des nombreux livres de recettes de l'époque, aux fins de l'élaboration du boudin à l'oignon, «on place quelques oignons doux hachés de la variété "Horcal" dans un linge clair et on les laisse égoutter toute une nuit; peu de temps avant d'élaborer les boudins, les oignons sont mis à cuire dans de l'eau salée, sans contact avec le même linge, puis ils sont retirés de l'eau et mis à égoutter un moment».

Ce type d'oignon est utilisé dans la fabrication de la «Morcilla de Burgos», car c'est un oignon doux, facile à hacher, avec une teneur élevée en fibres et en eau (proche de 92 %) et une grande capacité de rétention. En outre, cet oignon étant blanc, il se remarque moins dans le produit fini que d'autres types d'oignons.

Le pourcentage d'oignon de la variété «Horcal» utilisé pour l'élaboration de la «Morcilla de Burgos» influe directement sur trois paramètres physico-chimiques, qui sont le pH, la teneur totale en sucres et le total des fibres alimentaires, ainsi que sur la quantité et l'intensité des composés volatils, en particulier les composés soufrés, qui confèrent au boudin son arôme spécifique et son goût piquant et permettent de le distinguer d'autres boudins de riz produits en Espagne.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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