DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 455/07)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„MORCILLA DE BURGOS“

EU št.: ES-PGI-0005-01282 – 21.11.2014

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Morcilla de Burgos“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Morcilla de Burgos“ je mesni proizvod, ki se polni in nato skuha, izdelan pa je iz naslednjih sestavin: čebule sorte „Horcal“, svinjske masti ali loja, riža, krvi, začimb in soli.

Deleži sestavin v proizvodu „Morcilla de Burgos“ so naslednji:

— čebula sorte „Horcal“: več kot 35 %

— riž: med 15 in 30 %

— kri: več kot 12 %

— svinjska mast ali loj: med 10 in 22 %

Po izdelavi ima proizvod „Morcilla de Burgos“ naslednje morfološke in organoleptične značilnosti:

(a) Oblika in zunanjost

Po končanem postopku izdelave ima proizvod „Morcilla de Burgos“ obliko valja s premerom med 30 in 100 mm in dolžino od 150 do 350 mm, ki je včasih ukrivljen, odvisno od oblike uporabljenega ovitka. Konca sta stisnjena s sponko ali zavezana z vrvico; v tem primeru mora biti vrvica dovolj dolga, da se lahko krvavica obesi in odcedi.

Oblika je odvisna od ovitka, njegova zunanja barva pa sega od kostanjeve do temno kostanjeve, skoraj črne. Krvavica ne sme imeti razpok, raztrganin ovitka ali vidnih plesni. Na otip je čvrsta in kompaktna.

[1] UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

(b) Barva in videz ob razrezu

Ob razrezu prevladujejo beli delci zaradi dodanega riža, sestavine so enakomerno porazdeljene in včasih so vidni majhni koščki svinjske masti. Barva nadeva je odvisna od dovoljenih razlik v sestavinah, vendar osnovna barva v vseh primerih ostaja kostanjeva z različnimi odtenki.

(c) Tekstura

Ob okušanju je drobljiva, zazna se prisotnost čebule in celih riževih zrn, ki pa niso trda. Rahlo oljnat okus.

(d) Aroma in okus

Obvezna sta aroma in okus po čebuli ter dodanih začimbah.

(e) Fizikalno-kemijski parametri končnega proizvoda

— Vrednost pH med 6 in 7.

— Vsebnost vlage med 54 in 67 %.

— Maščoba v suhi snovi med 15 in 25 %.

— Skupni sladkorji v suhi snovi ≥ 3,5 %.

— Vlaknine v suhi snovi ≥ 2,7 %.

— Vsebnost soli med 0,5 in 2 %.

„Morcilla de Burgos“ se lahko prodaja cela, v ovitku ali brez njega, v kosih ali narezana, pod pogojem, da embalaža omogoča sledljivost porekla proizvoda.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Čebula sorte „Horcal“ (*Allium cepa* L). Avtohtona sorta ima naslednje značilnosti: gladka okrogla oblika, premer najmanj 80 mm, teža nad 100 g, zunanji ovoj kostanjeve barve in belo do svetlo zelenkasto rumeno jedro.

Suh riž v celih zrnih, kratkozrnate sorte vrste Japonica Bahia ali Bomba, kategorije ekstra, skladiščen v ustreznih higienskih razmerah. Lahko je predkuhan.

Svinjska mast ali loj, skladiščena v zamrznjenem ali hlajenem stanju pri manj kot 4 °C.

Ovčja, kravja ali svinjska kri.

Jedilna sol, natrijev klorid.

Osnovna začimba je črni poper. Lahko se dodajo tudi paprika, origano, kumina, nageljnove žbice, česen, cimet, vrtna kumina, peteršilj in janež. Začimbe morajo biti do uporabe pravilno skladiščene v suhem prostoru.

Ovitek mora biti čist ter pravilno skladiščen in zapakiran.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze priprave in proizvodnje „Morcilla de Burgos“ morajo potekati na geografskem območju, zlasti:

— priprava svinjske masti ali loja in čebule;

— mešanje sestavin;

— polnjenje ovitkov;

— kuhanje in odcejanje krvavic.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na trgovskih etiketah vsakega registriranega podjetja mora biti obvezno navedeno: zaščitena geografska označba „Morcilla de Burgos“.

Proizvod z označbo se za prodajo opremi z oštevilčeno sekundarno etiketo. Na njej morata biti navedba „Morcilla de Burgos“ in logotip zaščitene geografske označbe.

Logotip zaščitene geografske označbe:

IGP MORCILLA
DE BURGOS

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema celotno pokrajino Burgos.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Sloves krvavice „Morcilla de Burgos“ je eden od elementov, ki upravičujejo njeno povezavo z geografskim območjem.

O krvavici „Morcilla de Burgos“ je le malo pisnih virov, saj sta skozi stoletja obrtniški zakol in izdelava krvavic „Morcilla de Burgos“ potekala v družinskem krogu, različni recepti za izdelavo pa so se ustno prenašali iz roda v rod. Več informacij je na voljo od druge polovice 20. stoletja, ko so se postopoma znova uveljavile regionalne jedi in so izšle številne kuharske knjige, v katerih se je omenjal ta proizvod, zlasti da bi se ohranil in predstavil ta dragulj naše kulinarike.

Stoletja so v pokrajini Burgos v zimskih mesecih praznovali koline, družinski običaj, ki je bil zelo priljubljen in je potekal na ravni obrti. Tako so dobili sveže meso in slastne izdelke za polnjenje, ki jih je družina uživala še vse leto, zlasti krvavice „Morcilla de Burgos“, izdelane iz krvi, masti in črev.

Prva pisna omemba krvavice „Morcilla de Burgos“ sega v leto 1928, in sicer v delu zelo uglednega španskega veterinarja z začetka 20. stoletja, Cesárea Sanza Egaña, ki omenja „[…] pikantno krvavico, ki jo izdelujejo v vaseh pokrajine Burgos in za katero je značilen velik delež čebule, vsebuje pa tudi riž, kri, mast in začimbe, kot so poper, paprika in janež“. To, da Sanz Egaña omenja ta proizvod v tehničnem priročniku, kaže, da je proizvod že takrat užival zaslužen sloves in ugled. Krvavica „Morcilla de Burgos“ se je pojavila kmalu po prihodu riža v pokrajino Burgos. V 15. stoletju je bil Burgos zaradi svoje strateške lege na španskem ozemlju eno od najživahnejših trgovskih središč, kar je olajšalo pošiljke riža iz Valencie. Domneva se, da je bil riž dodan kot sestavina krvavice „Morcilla de Burgos“, da bi se povečal izkoristek in rok uporabe proizvoda, hkrati pa bi ta dobil čvrstejšo in okusnejšo teksturo.

Prva prošnja za prodajo krvavic „Morcilla de Burgos“ v mestu je bila v Archivo Municipal de Burgos vložena leta 1908; število prošenj se je zatem povečevalo od 50. in 60. let prejšnjega stoletja.

V drugi polovici 20. stoletja je krvavica „Morcilla de Burgos“ zaradi izboljšanja prevoza blaga in večjega preseljevanja podeželskega prebivalstva na industrijska območja postala znana tudi zunaj pokrajine in njen ugled se je razširil po vsej državi, tako da se je vse pogosteje omenjala v turističnih in kulinaričnih vodnikih, s čimer se je uveljavila kot značilna specialiteta pokrajine, zlasti v delih:

— *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.

Omeniti je treba Díaza Yuberoja (1998), ki pri opisu tega proizvoda v svojem delu „Sabores de España“ navaja, da „je krvavica polnjen proizvod, ki je nezahteven, a neverjetno okusen. V Burgosu izdelujejo najboljše krvavice v Španiji, s svinjsko krvjo“.

Izdelava krvavic „Morcilla de Burgos“ je od nekdaj povezana z domačim zakolom prašičev. V 20. stoletju so krvavice „Morcilla de Burgos“ začeli izdelovati v mesnicah in tovarnah, po tradicionalnih metodah in podobnih receptih, kot so se prenašali iz roda v rod. Kakovost proizvoda se zaradi tega razvoja ni zmanjšala, saj je po drugi strani zagotovljen nadzor nad čistočo in higieno, ki zagotavljata najboljše razmere za njegovo uživanje. Zaradi mehanizacije postopka izdelave kri dobavljajo odobrene klavnice. V večini klavnic v pokrajini Burgos koljejo različne klavne živali, pri tem pa ne ločujejo različnih vrst krvi; zato je proizvod lahko izdelan s svinjsko, ovčjo ali kravjo krvjo, pri čemer je treba vedno ohraniti končno kakovost proizvoda „Morcilla de Burgos“.

Krvavica „Morcilla de Burgos“ ima posebne odlike, po katerih se razlikuje od krvavic iz drugih španskih pokrajin in ki izhajajo iz uporabe čebule sorte „Horcal“. Po ustnem izročilu v zvezi z kolinami, ki se je prenašalo z očeta na sina in se je ohranilo v številnih vaseh, je najboljša čebula za izdelavo krvavic regionalna sorta, poznana kot čebula „horcal“, imenovana tudi „matancera“ ali „de matanza“, ker je tesno povezana s kolinami, saj se pobira v jesenskih mesecih in na začetku zime, torej v času kolin. Tradicionalno gojenje te čebule se je razvilo v dolinah ob glavnih rekah, ki tečejo skozi pokrajino Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza in Douro, tu in tam pa tudi v porečju reke Ebro.

Uporabo te vrste čebule pri izdelavi krvavic sta opisala že José López y Camuñas (1854) in Sanz Egaña (1948, 1949). Kot navaja José López y Camuñas, avtor številnih kuharskih knjig iz tistega obdobja, za pripravo krvavice s čebulo „zavijemo nekaj glavic sesekljane sladke čebule sorte ‚Horcal‘ v svetel prt in jih pustimo odcejati čez noč; tik pred izdelavo krvavic čebulo kuhamo v slani vodi, tako da ni v stiku z istim prtom, nato jo vzamemo iz vode in nekoliko odcedimo“.

Ta vrsta čebule se uporablja za izdelavo krvavice „Morcilla de Burgos“, ker je sladka, se zlahka seklja, ima visoko vsebnost vlaknin in vode (skoraj 92 %) ter dobro zadržuje vodo. Poleg tega je bela, zato se manj opazi v končnem proizvodu kot druge vrste čebule.

Delež čebule sorte „Horcal“, ki se uporabi za izdelavo krvavic „Morcilla de Burgos“, neposredno vpliva na tri fizikalno-kemijske parametre, in sicer vrednost pH, skupno vsebnost sladkorjev in prehranskih vlaknin, pa tudi na količino in intenzivnost hlapnih snovi, zlasti sulfidnih, ki dajejo krvavici posebno aromo in pikanten okus, zaradi katerih se razlikuje od drugih krvavic z rižem, ki jih proizvajajo v Španiji.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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