

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 455/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«MORCILLA DE BURGOS»

N. UE: ES-PGI-0005-01282 — 21.11.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Morcilla de Burgos»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Morcilla de Burgos» è un prodotto a base di carne ottenuto mediante insaccatura e successiva cottura, nella cui preparazione si utilizzano i seguenti ingredienti di base: cipolla «horcal», strutto o sego, riso, sangue, spezie e sale.

Le percentuali degli ingredienti usati nella preparazione della «Morcilla de Burgos» sono:

- cipolla «horcal»: oltre il 35 %,
- riso: dal 15 % al 30 %,
- sangue: oltre il 12 %,
- strutto o sego: dal 10 % al 22 %.

Al termine della preparazione la «Morcilla de Burgos» presenta le seguenti caratteristiche morfologiche e organolettiche:

a) forma e aspetto esteriore

Dopo il processo di preparazione la «Morcilla de Burgos» ha una forma cilindrica con diametro compreso tra i 30 e i 100 mm, lunghezza variabile tra i 150 e i 350 mm, talvolta curva a seconda della forma di budello utilizzata. Le estremità sono chiuse con una clip o legate, nel qual caso è prassi lasciare sufficiente filo per la sospensione durante l'essiccazione.

La forma dipende dal budello e il colore esterno varia dal marrone al marrone scuro, quasi nero. Il sanguinaccio non presenta screpolature, rotture del budello né muffe visibili. La consistenza è ferma e compatta al tatto;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

b) colorazione e aspetto al taglio

Gli elementi dominanti al taglio sono i grani bianchi dovuti alla presenza del riso e la distribuzione omogenea degli ingredienti; occasionalmente si possono notare dei pezzettini di strutto. Il colore del filo dipende dalle variazioni consentite nella composizione, sebbene di base sia comunque il marrone, in varie tonalità;

c) grana

All'assaggio si nota una grana sminuzzabile, la presenza di cipolla e l'integrità dei grani di riso, che non dovrebbero mai essere duri. Leggera sensazione di grasso;

d) odore e sapore

Si rileva l'odore e il sapore di cipolla e delle spezie aggiunte;

e) parametri fisico-chimici del prodotto finale

- pH tra 6 e 7,
- umidità tra il 54 e il 67 %,
- grasso 15-25 % nella sostanza secca,
- zuccheri totali \geq 3,5 % nella sostanza secca,
- fibra \geq 2,7 % nella sostanza secca,
- tenore di sale 0,5-2 %.

La «Morcilla de Burgos» può essere commercializzata intera, con o senza budello, in porzioni o a fette purché sia confezionata e sia possibile conoscerne la provenienza.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Cipolla «horcal» (*Allium cepa* L), varietà autoctona che presenta le seguenti caratteristiche: forma a globo schiacciato, diametro minimo 80 mm, peso superiore a 100 grammi, tunica esterna di colore marrone e polpa di colore dal bianco al giallo verdastro chiaro.

Riso secco, a grani interi, della varietà a grani corti di tipo japonica Bahía o Bomba, categoria extra, immagazzinato in condizioni igieniche. Può essere precotto.

Strutto di maiale o sego. Immagazzinato congelato o refrigerato al di sotto dei 4 °C.

Sangue di origine ovina, bovina o suina.

Sale. Cloruro di sodio per uso alimentare.

Spezie. La spezia di base è il pepe nero; opzionali paprica, origano, cumino, chiodo di garofano, aglio, cannella, carvi, prezzemolo e anice, correttamente immagazzinati in ambiente secco fino all'utilizzazione.

Budello. Pulito, ben conservato e preparato.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della preparazione e della produzione della «Morcilla de Burgos» devono avere luogo nella zona indicata, tra esse:

- preparazione dello strutto o sego e della cipolla,
- miscela degli ingredienti,
- insaccatura delle budella,
- cottura e essiccazione dei sanguinacci.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc., del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura cui si riferisce la denominazione registrata

Nelle etichette commerciali, proprie di ciascuna azienda registrata, deve figurare obbligatoriamente la dicitura: Indicazione Geografica Protetta «Morcilla de Burgos».

Il prodotto protetto è spedito provvisto di controetichetta numerata recante la dicitura «Morcilla de Burgos» e il logo Indicazione Geografica Protetta.

Il logo dell'Indicazione Geografica Protetta è:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata comprende tutta la provincia di Burgos.

5. Legame con la zona geografica

La reputazione della «Morcilla de Burgos» è uno degli elementi che giustificano il legame tra la zona geografica e il prodotto.

L'informazione scritta relativa alla «Morcilla de Burgos» non è molto ricca perché per secoli la macellazione artigianale e la preparazione della «Morcilla de Burgos» sono rimaste nell'ambito familiare e le diverse ricette per la preparazione venivano tramandate oralmente di generazione in generazione. A partire dalla seconda metà del XX secolo si registra una riscoperta delle cucine regionali e moltissimi volumi di gastronomia vi fanno riferimento con lo scopo di rivalorizzare o far conoscere questo gioiello della nostra gastronomia.

Per secoli a Burgos nei mesi invernali aveva luogo la macellazione del maiale, usanza familiare realizzata artigianalmente e dalle profonde radici popolari. Dal maiale macellato si ottenevano carne fresca e succulenti insaccati, che, per il resto dell'anno, facevano parte dell'alimentazione di tutta la famiglia. Tra essi si distingue la «Morcilla de Burgos» per la quale si utilizzavano il sangue, il grasso e le budella dell'animale.

Nella prima citazione scritta che fa riferimento alla «Morcilla de Burgos», del 1928, il famoso veterinario spagnolo dell'inizio del XX secolo, Cesáreo Sanz Egaña, menziona un sanguinaccio piccante preparato nei dintorni di Burgos, caratterizzato dalla presenza di un'alta percentuale di cipolla nonché di riso, sangue, grasso e spezie quali pepe, paprica e anice. Il fatto che Sanz Egaña citi tale prodotto in un manuale tecnico, indica che all'epoca il prodotto godeva già di fama meritata e di prestigio. L'origine della «Morcilla de Burgos» risale al tempo della comparsa del riso nella zona di Burgos. Nel XV secolo, grazie alla posizione strategica nel territorio spagnolo, Burgos era uno dei centri commerciali più attivi, il che favorì l'arrivo del riso proveniente da Valenza. Si pensa che l'aggiunta di riso nella «Morcilla de Burgos» sia dovuta alla necessità di aumentarne il rendimento e la durata di vita, nonché di conferirle consistenza più ferma e morbida al palato.

Nell'Archivio Municipale di Burgos è conservata la prima richiesta di licenza per la vendita della «Morcilla de Burgos» in città del 1908; tali richieste aumentarono a partire dagli Anni 50 e 60.

Nella seconda metà del XX secolo, in seguito al miglioramento del trasporto di merci nonché ai maggiori movimenti migratori della popolazione rurale verso le aree industriali, la «Morcilla de Burgos» supera i confini provinciali e la sua fama si estende in tutto il territorio nazionale: la «Morcilla de Burgos» è citata sempre più spesso soprattutto nelle guide turistiche e culinarie che la consacrano come una specialità tipica della provincia. Tra le guide si vedano:

- *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.

Vale la pena sottolineare le parole di Díaz Yubero (1998) sul prodotto nella sua opera dal titolo *Sabores de España*: «... il sanguinaccio è un insaccato umile ma molto saporito. A Burgos si prepara il migliore di Spagna, con sangue di maiale.»

La preparazione della «Morcilla de Burgos» è storicamente connessa alla macellazione artigianale del maiale. Nel XX secolo la «Morcilla de Burgos» cominciò ad essere preparata nelle botteghe e nelle fabbriche, secondo le forme tradizionali e le ricette tramandate di generazione in generazione. Questo non ne diminuisce la qualità ma, al contrario, sottopone il prodotto a controlli di pulizia ed igiene che ne garantiscono il consumo nelle condizioni migliori. Con la meccanizzazione del processo di preparazione, il sangue viene fornito da mattatoi autorizzati. Nella maggior parte dei mattatoi della provincia di Burgos vengono macellati diversi tipi di animali da produzione alimentare e i vari tipi di sangue non sono separati: la «Morcilla de Burgos» si può quindi preparare con sangue suino, ovino o bovino e la sua qualità finale è comunque sempre garantita.

La «Morcilla de Burgos» presenta qualità specifiche che la rendono differente da quella prodotta in altre zone della Spagna e che sono dovute all'utilizzazione della cipolla «horcal». Secondo la tradizione orale riguardante la macellazione, trasmessa di padre in figlio e ancora viva in molti villaggi, la migliore cipolla per la preparazione del sanguinaccio è la varietà regionale che va sotto il nome di cipolla «horcal», conosciuta anche come cipolla «per il macello» per lo stretto legame con l'attività in questione giacché si ottiene fresca durante i mesi d'autunno e d'inizio inverno che coincidono con l'epoca della macellazione. Questa cipolla è tradizionalmente coltivata nelle valli dei principali fiumi che attraversano la provincia di Burgos: Pisuegra, Arlanzón, Arlanza, Duero e, più sporadicamente, nel bacino dell'Ebro.

Tale tipo di cipolla è già menzionato da José López y Camuñas (1854) e da Sanz Egaña (1948, 1949) per la preparazione del sanguinaccio. José López y Camuñas, autore di numerosi ricettari dell'epoca, scrive che per la preparazione del sanguinaccio di cipolla si «tritano delle cipolle «horcal» dolci, si mettono in un telo di colore chiaro e si lasciano scolare per una notte; poco prima di preparare il sanguinaccio, si mette a cuocere la cipolla in acqua e sale lasciandola nello stesso telo e, una volta tirata fuori, la si lascia sgocciolare per un po'».

Questo tipo di cipolla è utilizzato nella «Morcilla de Burgos» perché è una cipolla dolce, facile da tritare, con elevato contenuto di fibre e acqua, pari a circa il 92 %, e un'alta capacità di ritenzione. Inoltre, essendo bianca, nel prodotto finito questa cipolla è meno apparente di altri tipi di cipolla.

La percentuale di cipolla «horcal» utilizzata per la preparazione della «Morcilla de Burgos» incide direttamente su tre parametri fisico-chimici: pH, zuccheri totali e fibra dietetica totale (TDF), oltre che sul numero e l'intensità dei composti volatili, soprattutto i composti solforosi che conferiscono al sanguinaccio il suo particolare odore e sapore piccante permettendo di differenziarlo da altri sanguinacci di riso preparati in Spagna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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