

PROPUESTA DE PLEGO DE CONDICIONES DE IGP MORCILLA DE BURGOS

Según Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

DENOMINACIÓN:

MORCILLA DE BURGOS

DESCRIPCIÓN:

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 ingredientes intervinientes en la elaboración de la Morcilla de Burgos son:

Cebolla Horcal:	Mayor del 35%
Arroz:	Del 15% al 30%
Sangre:	Mayor del 12%
Manteca o sebo:	Del 10% al 22%

La morcilla de Burgos, al término de su elaboración, presentará las siguientes características morfológicas y organolépticas:

a) Forma y aspecto exterior.

La forma vendrá definida por la tripa y su color externo será variable desde marrón hasta marrón oscuro, casi negro. La morcilla no presentará grietas, roturas de la tripa 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.

ZONA GEOGRÁFICA:

La zona geográfica de elaboración de la Morcilla de Burgos será la provincia de Burgos.

PRUEBA DEL ORIGEN:

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

La Morcilla de Burgos se elaborará exclusivamente en instalaciones inscritas y sometidas a control.

Las instalaciones elaboradoras deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción en el Registro de Industrias Elaboradoras al objeto de comprobar su adecuación a lo dispuesto en este Pliego de Condiciones, y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en el mismo.

Las instalaciones elaboradoras llevarán libros registros donde se indicará: En relación con las materias primas y productos recibidos, anotaciones sobre el proveedor, cantidad y destino de los lotes. Asimismo llevarán anotaciones sobre sus clientes, cantidad y origen de materias primas o productos suministrados. Y por último, correlaciones entre cada lote de productos recibidos y cada lote de productos suministrados.

Los controles y evaluaciones afectarán al método de elaboración, cantidades de materias primas intervinientes en el proceso, revisión de documentación, existencias, toma de muestras de materias primas y ensayos de producto.

El producto amparado será identificado por el consumidor gracias a la contraetiqueta identificativa que contendrá la mención "Indicación Geográfica Protegida Morcilla de Burgos".

MÉTODO DE OBTENCIÓN:

Materias primas: Sólo están permitidas las siguientes materias primas

- a) 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 de la pulpa va desde el blanco al amarillo verdoso claro.
- b) Arroz seco, de grano entero, de las variedades de grano corto tipo japónica Bahía o Bomba, categoría extra y almacenado en condiciones higiénicas. Podrá precocerse.
- c) Manteca de cerdo o sebo. Se almacenará congelada o refrigerada por debajo de 4º C.
- d) Sangre.
- e) Sal. Cloruro sódico de uso alimentario.
- f) Especies. 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.
- g) Tripa. Será tripa limpia, bien conservada y acondicionada.

Elaboración de la Morcilla de Burgos:

Con anterioridad al proceso de elaboración se acondicionará la tripa y se prepararán, pesarán y anotarán las materias primas intervinientes en las cantidades precisas. El arroz se pesará en todo caso en seco. La precocción del arroz, si procediera, deberá realizarse con anterioridad máxima de 48 horas a la fecha de elaboración.

La elaboración comprenderá los siguientes procesos:

1. Picado de la manteca o sebo.
2. Picado de la cebolla.
3. Sofrito opcional de la cebolla con toda o parte de la manteca de cerdo.

4. Amasado de todas las materias primas hasta obtener una masa homogénea.
5. Embutido de la masa.
6. Delimitación de las piezas de morcilla, mediante atado con cuerda o grapado, y corte de las porciones.
7. Cocción de las morcillas, a temperatura superior a 90 OC.
8. Oreo. Consiste en una desecación externa y enfriado final de las morcillas con anterioridad a su entrada en la sala de conservación.

VÍNCULO:

El vínculo de la morcilla de Burgos con la zona geográfica se basa en su reputación, en contar con cualidades específicas y en la existencia de factores naturales.

Reputación:

Las fuentes bibliográficas ponen de manifiesto que la morcilla es un producto conocido desde la antigüedad en todo el área de influencia mediterránea, siempre vinculada a las matanzas caseras del cerdo.

No se sabe con certeza el origen de tan humilde manjar como es la morcilla, pero es posible que, como muchos otros productos alimenticios, estuviera en Grecia. Según el filósofo griego Platón la morcilla fue inventada por el griego Aftónitas o Acctonete, uno de los siete cocineros legendarios de la Antigua Grecia. En unos versos de la Odisea, del gran poeta griego Homero (S. IX a C), se puede encontrar lo que podía ser la primera descripción escrita de un embutido similar a la morcilla:

“Escuchad mis palabras, nobles procos,
dijo el divino Antinoo. De estos vientres
de cabra que, rellenos de gordura
y sangre, junto al fuego hemos dejado
para cenar, escojan el que les plazca”

En estos versos es posible identificar ya, tres elementos clave de la morcilla, como son: la sangre, la grasa y la utilización de tripa. Así mismo, es posible ver la profunda conexión que hay entre la morcilla y la cultura gastronómica mediterránea.

Ya en nuestro país, en la Edad Media, el consumo de este producto, asociado a la matanza del cerdo y a la economía de subsistencia de la época, se convirtió en un distintivo inequívoco de castellano viejo frente a las culturas judías y mulsumanas, que convivían en la Península y que no disfrutaban de los preciados manjares que daba el noble animal. El cerdo, en esta época, se hizo un animal tan cotidiano e importante para la economía que marcaba el transcurso de los meses, y la iconografía de su cría y matanza, llegó a los territorios reconquistados, hasta en las bóvedas y capiteles de las más magníficas obras del arte románico del S. XII, como es el caso de los frescos de San Isidoro de León. Cada mes está representado por una actividad relacionada con la agricultura o ganadería. Septiembre está representado por la vendimia, octubre por la montanera y noviembre por la matanza (Sánchez, 1982). En este mismo sentido se puede leer también, en el Libro de Alexander (S. XIII) una descripción de faenas relacionadas con la cría y matanza del cerdo (Sanz Egaña, 1945; Sánchez, 1982; Castañer y Fuertes, 1991; Sueiro et al., 1997):

“Novembrio secundia a los puercos las landes
cerca d’un rovre ...
Matara los puerco Decembrio por mañana,
almorzarán los fégados por amatar la gana,
tiene niubla oscura siempre por la mañana
ca es en ese tiempo ella muy cotiana”

*Don Enrique de Villena en su "Arte cisoría" (1423) describe la manera en que se consumía el cerdo "... en que son menester especiales tajos, así como empanadas, pastices, asados, albóndigas rellenas, el vientre del puerco adobado, la cabeça de puerco, tripas rellenas, **morcillas**, longanizas, sopas doradas, tortas, fojaldres, panes de figos, sopresadas e otras muchas..."*.

El rastro de la morcilla a lo largo de la historia de la gastronomía española se puede seguir a través de obras literarias, ya que se ha escrito mucho sobre la morcilla, apareciendo en obras como la "*Cena jocosa*" de Blatasar de Alcázar (1530-1606), "*El buscón*" y "*Bodas de Negros*" de Francisco de Quevedo (1580-1645) o "*la Gatomaquia*" de Lope de Vega (1562-1635).

La estrecha relación entre la matanza del cerdo y la vida familiar, y en especial, en entornos rurales, es el responsable de la escasez de información escrita antigua respecto a este producto, pues hasta bien entrado el siglo XX, las distintas recetas de elaboración pasaban oralmente de generación en generación.

Ya en 1908 consta una solicitud, en el Archivo Municipal de Burgos, por parte de Margarita Arnáiz, para dedicarse a la venta de morcilla aludiendo para la concesión de dicha solicitud que lleva vendiendo morcillas en el mismo sitio más de dos años.

El autor Arán, en su libro "*Mataderos, Carnes y Substancias Alimenticias. Industrias de la carne*" (1914) ya describe una morcilla del norte que se elabora para consumo inmediato y que lleva arroz en su composición.

La primera cita escrita encontrada que hace referencia a la morcilla de Burgos data de 1928, donde 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, por lo que hay que situar el origen mucho antes, posiblemente no muy lejos de la incorporación del arroz que, según Delgado et al. (1999), se incorpora para la elaboración de la morcilla en el siglo XVII como consecuencia del desarrollo de la carretería burgalesa que enlazaba Castilla con el reino de Valencia.

La cebolla horcal juega también un importante papel en la elaboración de la morcilla de Burgos. Según la tradición oral referente a la matanza, que se transmite de generación en generación, 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 J.L. (1854) y Sanz Egaña (1948, 1949) para la elaboración de morcilla. Según J.L. (1854) 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 un rato*".

De acuerdo con Sanz Egaña (1948), "Las mejores cebollas para la preparación de morcillas y salchichas son las de Castilla. En el mercado madrileño se conocen tres variedades la llamada de panal, conocida también con el nombre de borox y en toda España con la denominación de cebolla blanca o matancera, estos bulbos son blancos, jugosos y merman poco durante la cocción. Son cebollas menos estimadas las llamadas de grano, conocidas también con el nombre de valenciana, son de sabor dulce y al mismo tiempo picante, son duras de cocer y de comer. Por

último no tienen ningún valor las llamadas babosas, porque merman mucho y son desabridas por su gran riqueza de agua y falta de azúcares”.

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, es 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:

- Chacinería práctica y moderna. Ed. Ossó-Barcelona. Sainz, R. 1946.
- Enciclopedia de la carne: producción, comercio, industria, higiene. Ed. Espasa-Calpe. Madrid. Sanz Egaña, C., 1948.
- La Matanza familiar. Ministerio de agricultura. Sanz Egaña, C., 1949.
- Opúsculo de amenas y sustanciosas reflexiones sobre el arte de bien manducar. Hijos de Santiago Rodríguez. Burgos. Rodríguez Santerbas, S., 1967.
- 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.
- A fuego lento. La cocina de Ángela Landa. Editorial Nerea. Madrid. Landa, A. 1992.
- Cocina y gastronomía de Castilla y León. Ediciones Pirámide. Madrid. Fernández de Alperi, S. 1995.
- La cocina castellanoleonesa. Ed. Alianza SA. Madrid. San Valentín, L., 1995.
- Grandes obras de la gastronomía. Diccionario de gastronomía. Ed. Altaya. Barcelona. Delgado, C. 1997.
- Alimentos de calidad de Castilla y León. Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura y Ganadería. Valladolid. Delgado, M., González, N., Villanueva, O., García, M.M., 1999.
- Libro práctico de la chacinería en casa. Ediciones Altosa. Madrid. Díaz, R., 1999.

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”.

Cualidades específicas

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 .

El tipo de cebolla (horcal) y su alto porcentaje influye directamente sobre las características físico-químicas y sensoriales de la Morcilla de Burgos, lo que permite diferenciarla de otras morcillas de arroz elaboradas en España. 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 olor y en el número e intensidad de compuestos volátiles, especialmente de compuestos azufrados. Por otra parte, el tipo de cebolla empleado para la elaboración de la morcilla influye claramente en las características físico-químicas y sensoriales de la morcilla de Burgos. Se ha demostrado que la cebolla de variedad Horcal, utilizada tradicionalmente en su elaboración por la proximidad de las zonas de cultivo, es la más adecuada para conferir a esta morcilla sus características específicas. La cebolla *horcal* es una cebolla dulce y moderadamente pungente, con un contenido medio de fibra y un alto contenido en agua, próximos al 92%, y con alta capacidad de retención. También

es destacable su contenido en compuestos azufrados, que proporcionan a la morcilla su particular olor y sabor picante.

Factores naturales

Por otro lado, existen factores naturales en la zona de elaboración, relacionados con la altitud, que determinan unas condiciones de elaboración óptimas. La altitud de la zona, que en su mayor parte es superior a los 700 metros, posibilita que la ebullición del caldo de cocción de las morcillas comience a baja temperatura, en torno a los 96°C, lo que hace que la cocción se deba prolongar durante más tiempo, resulte más homogénea en todo su interior y produzca menos daños en la tripa de la morcilla.

ESTRUCTURA DE CONTROL:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

ETIQUETADO:

Las morcillas podrán presentarse enteras, con o sin tripa, en porciones o en lonchas.

El producto protegido, así como los envases que contengan porciones y loncheados, se expedirán provistas de una etiqueta numerada que contendrán, al menos, las menciones asociadas "Indicación Geográfica Protegida" y "Morcilla de Burgos".

REQUISITOS LEGISLATIVOS:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes".
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el Registro comunitario y la oposición a ellas.