

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios*

«MORCILLA DE BURGOS»

Nº CE:

IGP (X) DOP ()

1. DENOMINACIÓN

«MORCILLA DE BURGOS»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

ESPAÑA

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase.1.2. Productos Cárnicos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

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

* Sustituido por el 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.

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.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

- 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.
- 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.
- Manteca de cerdo o sebo. Se almacenará congelada o refrigerada por debajo de 4° C.
- Sangre.
- Sal. Cloruro sódico de uso alimentario.
- Especias. 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.
- Tripa. Será tripa limpia, bien conservada y acondicionada.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

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

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

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

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

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".

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada comprende la totalidad de la provincia de Burgos.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Clima frío y seco con elevada continentalidad. Inviernos atlánticos y veranos mediterráneos con aridez. Pluviometría media de 500mm y siempre inferior a 800 mm anuales

Los suelos son frecuentemente de litología calcárea, de carácter básico, de campiña y páramos, surcados por numerosos valles y vallejos, lo que propicia abundancia de plantas aromáticas como tomillo, salvia o espliego.

Cultivos de cereales, leguminosas para forraje, remolacha azucarera, viñedos, plantaciones de chopos y otros cultivos menos abundantes. Todos ellos generan abundantes rastrojos que pasta el ganado.

La orografía es por tanto, fundamentalmente llana, alomada o en cuesta. Existen algunas zonas montañosas en el norte y oeste de la provincia con mayor altitud.

La altitud media de los municipios de la provincia de Burgos, que oscilan entre los 700 y los 1000 metros, esto hace que las temperaturas de ebullición del agua de cocción de las morcillas oscile habitualmente entre 92 y 96 °C , factor que influye en el proceso de elaboración.

5.2. Carácter específico del producto

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.

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”.*

La cebolla horcal juega 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”.

El tipo y el porcentaje de cebolla empleado influye en las características físico-químicas y sensoriales, siendo la cebolla horcal la que confiere a la Morcilla de Burgos sus características específicas.

Este tipo de cebolla se utiliza en la elaboración de la Morcilla de Burgos por ser una cebolla que es fácil de picar y por que el agua que contienen es retenida, de manera que la desprende gradualmente, siendo aportada esta agua a la morcilla. Además esta cebolla al ser blanca, se presenta en el producto acabado de una forma menos llamativa que otros tipos de cebolla.

El porcentaje de cebolla utilizado para la elaboración de la Morcilla de Burgos influye directamente sobre parámetros físico químicos como el pH, azúcares totales y fibra dietética total, además de influir en el olor y en el número e intensidad de compuesto volátiles, especialmente de compuestos azufrados.

5.3. **Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)**

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. La reputación es uno de los elementos justificativos del vínculo entre la zona geográfica y el producto.

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 número de solicitudes para venta de morcilla de Burgos en la ciudad fue en aumento especialmente a partir de los años 50 y 60.

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.

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***”.

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.

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.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006*)

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

* Sustituido por el 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.