

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2016/C 455/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MORCILLA DE BURGOS”**EU-szám: ES-PGI-0005-01282 – 2014.11.21.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés**

„Morcilla de Burgos”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Morcilla de Burgos” a főzéssel készülő hurkák közé tartozó húsipari termék, melynek készítése során a következő fő összetevőket használják: vöröshagyma „horcal” változata (*Allium cepa* L. var. horcal), zsír vagy faggyú, rizs, vér, fűszerek és só.

A „Morcilla de Burgos” készítése során felhasznált összetevők részaránya a következő:

- „Horcal” fajtájú vöröshagyma: 35 %-nál nagyobb
- Rizs: 15–30 %
- Vér 12 %-nál nagyobb
- Zsír vagy faggyú: 10–22 %

A „Morcilla de Burgos”, annak elkészülte után, a következő morfológiai és érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik:

a) Alak és külső megjelenés:

Elkészítése után a „Morcilla de Burgos” 30 és 100 mm közötti átmérőjű és 150–350 mm hosszúságú henger, mely a felhasznált bél alakjától függően egyes esetekben ívelt formájú. A hurkavégeket összetűzik vagy összekötik, ez utóbbi esetben elegendő zsinórt hagyva a felakasztásához és a szárításához.

A formáját a felhasznált bél határozza meg, míg a színe a barnától a sötétbarnáig, csaknem feketéig terjed. A kész hurkán nem láthatók repedések, törések vagy penész jelei. Kemény állagú, tömör tapintású.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

b) Szín és küllem, felszeletelt állapotban:

Felszeletelve, meghatározó elemként, fehér pöttyök jelennek meg a benne lévő rizsnek köszönhetően; az összetevők egyenletesen eloszlanak, időnként kisebb zsírdarabok láthatók. A töltelék színe az összetevők megengedett változataitól függ, az alapszín azonban minden esetben barna, ennek lehetnek különböző árnyalatai.

c) Textúra:

A szájbán roppanós textúra, esetenként a hagyma jelenléte és a rizsszemek sértetlensége érezhető, emiatt azonban a textúra nem lehet kemény. Enyhén zsíros érzés.

d) Aroma és íz:

A hagyma és a használt fűszerek illata és íze érezhető.

e) A végtermék fizikai és kémiai paraméterei:

- pH-érték: 6–7,
- Nedvességtartalom: 54–67 %,
- Zsírtartalom: 15–25 % szárazanyag-tartalomban kifejezve,
- Teljes cukortartalom \geq 3,5 % szárazanyag-tartalomban kifejezve,
- Rosttartalom: \geq 2,7 % szárazanyag-tartalomban kifejezve,
- Sótartalom: 0,5–2 %.

A „Morcilla de Burgos” értékesíthető egészben, bélel vagy bél nélkül, adagokban vagy szeletelve, az egyetlen feltétel, hogy csomagolva legyen és fel legyen tüntetve az eredete.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

„Horcal” fajtájú vöröshagyma (*Allium cepa* L). A következő jellemzőkkel bíró őshonos változat: lapos, kerek forma, legkisebb átmérő 80 mm, több mint 100 gramm, barna külső héj, a hús színe a fehértől a világoszöldes sárgáig terjed.

Száraz rizs, egész magos, rövid szemű, Bahía vagy Bomba fajtájú japonica típusú, extra kategóriájú és higiénikus körülmények között tárolt. Előfőzhető.

Disznózsír vagy faggyú. Fagyasztva vagy hűtve, 4 °C alatt tárolják.

Juh-, marha- vagy disznóvér.

Só. Étkezési nátrium-klorid.

Fűszerek. Alapfűszer a feketebors. Választható a pirospaprika, oregánó, római kömény, szegfűszeg, fokhagyma, fahéj, réti kömény, petrezselyem és ánizs. Ezeket a felhasználásukig megfelelő, száraz környezetben tárolják.

Bél. Tisztított, megfelelően tárolt és előkészített bél.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A meghatározott területen kell elvégezni a „Morcilla de Burgos” előkészítésének és előállításának minden fázisát, többek között a következőket:

- a zsír vagy faggyú és a hagyma előállítása,
- az összetevők összekeverése,
- a belek megtöltése,
- a hurkák megfőzése és szárítása.

3.5. *A bejegyzett nevet viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Az egyes vállalkozások kereskedelmi címkéin a következők feltüntetése kötelező: Az Indicación Geográfica Protegida „Morcilla de Burgos” jelzés.

Az oltalom alatt álló terméket számozott hátcímkével kell ellátni. Az említett hátcímkén szerepelnie kell a „Morcilla de Burgos” kifejezésnek és az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logójának.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés logója:



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület teljes Burgos tartományt magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Morcilla de Burgos” hírneve egyike a földrajzi terület és a termék közötti kapcsolatot alátámasztó elemeknek.

A „Morcilla de Burgos” termékkel kapcsolatban kevés írásbeli információ áll rendelkezésre, mivel a házi vágás és a „Morcilla de Burgos” készítése évszázadokon át a családi keretek között történt, a különböző recepteket pedig szájhagyomány útján adták át generációról generációra. A XX. század második felétől kezdve éledt fel ismét a regionális konyha, és jelent meg számos, erre a tényre utaló, és a konyhaművészetünk e gyöngyszemét ismertető és arra a figyelmet felhívó, gasztronómiai tárgyú könyv.

Burgosban évszázadokon át a téli hónapokban történt a disznóvágás. Ezt a családi hagyományt kézműves formában újták, és nagy népszerűség övezte. A disznóvágások végterméke, a friss hús, valamint az ízletes hurka és kolbász az év további részében hozzájárult a család élelméhez. A „Morcilla de Burgos” annyiban volt különleges, hogy ahhoz az állat véréhez, zsírához és beléhez is felhasználták.

Az első megtalált írott feljegyzés, amely a „Morcilla de Burgos”-ról említést tesz, 1928-as keltezésű. Ebben a XX. század elejének neves spanyol állatorvosa, Cesáreo Sanz Egaña említ egy „Burgos falvaiban készített csípős hurkát, melyben a rizs, a vér, a zsír és a bors, paprikához és ánizshoz hasonló fűszerekkel kívül sok hagyma található.” Az, hogy Sanz Egaña egy műszaki leírásban említi meg ezt a terméket, jelzi, hogy a termék már abban a korban is megérdemelt hírnévnek és presztízsnak örvendett. A „Morcilla de Burgos” eredete arra a korra datálódik, amikor a rizs megjelent Burgos környékén. A XV. században, köszönhetően a Spanyolországon belüli stratégiai elhelyezkedésének, Burgos volt az egyik legaktívabb kereskedelmi központ, ami megkönnyítette a Valenciából származó rizs érkezését. Úgy vélik, hogy a „Morcilla de Burgos” készítésekor a rizs összetevőként való felhasználására a gazdaságosságának és eltarthatóságának növelése, valamint a szájpadráson a szilárdabb és lágyabb textúra elérése miatt volt szükség.

A Burgosi Városi Archívumban 1908-ban jelenik meg az első kérelem a „Morcilla de Burgos” városban való árusítására. Ezeknek a kérelmeknek a száma az 50-es és 60-as évektől kezdve nőtt meg.

Az áruk egyre jobb szállításának, valamint a vidéki lakosság tömeges ipari területekre áramlásának köszönhetően a „Morcilla de Burgos” a XX. század második felében lépi át a tartomány határait és tesz szert hírnévre az egész országban; egyre többet említik a „Morcilla de Burgos” nevet, különösen az útikönyvekben és gasztronómiai útmutatókban, melyek a terméket a tartomány különlegességeként mutatják be. Ezek közül a könyvek közül is kiemelkednek a következők:

- 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.

Érdemes megemlíteni Díaz Yubero (1998) szavait, melyeket „Sabores de España” (Spanyolország ízei) című művében találunk a termékről: „...a hurka egy egyszerű, de ízletes felvágott. A legjobb hurkát Spanyolországban Burgosban készítik disznóvérből.”

A „Morcilla de Burgos” készítését történelmileg a házi disznóvágással kapcsolják össze. A XX. században a „Morcilla de Burgos”-t elkezdték üzemekben és gyárakban előállítani a hagyományos módszereket követve, összegyűjtve a generációról generációra továbbadott recepteket. Ebben a helyzetben nemhogy romlana a minőség, hanem éppen ellenkezőleg, a termék tisztasági és higiéniai ellenőrzéseken esik át, melyek garantálják a legjobb körülmények között történő fogyaszthatóságát. Az előállítási folyamat gépesítésének köszönhetően a vért engedéllyel rendelkező vágóhidak szállítják. A Burgos tartományban található vágóhidak többsége különböző állatokat vág, és nem különíti el a különböző típusú véreket, ezért az előállítás történhet disznó-, juh- vagy marhavérből is, minden esetben megőrizve a „Morcilla de Burgos” végső minőségét.

A „Morcilla de Burgos” olyan különleges jellemzőkkel bír, melyek megkülönböztetik a Spanyolország más régióiban előállított termékektől, és amelyek a „horcal” fajtájú vöröshagyma felhasználásának köszönhetőek. Az apáról fiúra szálló, és sok faluban még mindig létező disznóvágásra vonatkozó szájhagyományok szerint a hurka készítéséhez a legjobb hagyma a régióban található, „horcal” néven ismert változat, amelyet a disznóvágáshoz való közeli kötődése miatt „matancera” vagy „de matanza” névvel is illetnek, és amely az őszi, korai téli hónapokban, vagyis éppen a disznóvágások idején friss. Ezt a hagymát hagyományosan a Burgos tartományon átfolyó nagyobb folyók völgyeiben termesztik: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Duero és szórványosabban az Ebro medencéjében is.

A hagymafajtát már José López y Camuñas (1854) és Sanz Egaña (1948, 1949) is leírta a hurka készítéséről szóló beszámolóikban. José López y Camuñas, a kor számos szakácskönyvének szerzője a következőket írja a hurka készítéséhez felhasznált hagymáról: „apróra vágunk néhány édes horcal hagymát, egy vékony vászonba rakják, és egy estére így hagyják, hogy lecsorogjon a leve; kevéssel a hurka elkészítése előtt a hagymát felteszik sós vízben főni ugyanabban a vászonban, majd kiveszik, és egy darabig hagyják lecsöpögni.”

Azért ezt a hagymafajtát használják a „Morcilla de Burgos” előállításához, mert édes, könnyen aprítható hagyma magas rost- és víztartalommal (közel 92 %) és jó vízmegtartó képességgel. Ezenkívül a hagyma a fehér színe miatt kevésbé észrevehető a végtermékben, mint más hagymafajta.

A „Morcilla de Burgos” előállítása során felhasznált horcal hagyma aránya közvetlenül befolyásol három fizikai-kémiai paramétert, a pH-értéket, a teljes cukortartalmat és élelmirost-tartalmat (TDF), ezenkívül hatással van az illékony összetevők, különösen a hurka egyedi szagát és csípős ízét adó kénes összetevők számára és intenzitására, ami megkülönbözteti a Spanyolországban előállított más, rizzsel készített hurkáktól.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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