

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

IGP Morcilla de Burgos

2. ESTADO MIEMBRO AL QUE PERTENCE LA ZONA GEOGRÁFICA

España

3. DESCRIPCIÓN DE LAS MODIFICACIONES

Se trata de una «modificación normal», tal como se establece en el artículo 24, apartados 3 y 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024, ya que los cambios efectuados no implican la modificación del nombre de la indicación geográfica protegida ni su uso, no supone riesgo de anulación del vínculo ni introduce nuevas restricciones a la comercialización del producto.

3.1. Modificación de la “Descripción del producto”.

- Proporción de ingredientes intervinientes en la elaboración del producto

Se ajustan los porcentajes de los ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla de Burgos:

Cebolla Horcal: Pasa de “Mayor del 35%” a “Mayor del 30%”.

Arroz: Pasa de “Del 15% al 30%” a “Del 10% al 40%”.

Sangre: Pasa de “Mayor del 12%” a “Mayor del 9%”.

Manteca o sebo: Pasa de “Del 10% al 22%” a “Del 10% al 25%”.

Valorando incrementar el porcentaje de grasa en la fórmula para adaptar las características del producto a las presentaciones que demanda el mercado, se ha ajustado ligeramente este parámetro, debiendo ajustarse al mismo tiempo el porcentaje del resto de ingredientes de la fórmula, que no cambia sustancialmente y que no implica modificación alguna en las características sensoriales definidas en el Pliego de Condiciones.

- a) Forma y aspecto exterior

Dimensión del diámetro de la morcilla y longitud

Se incrementa el diámetro máximo de la morcilla hasta 150 mm debido a que la tripa natural de ciego de cerdo es irregular y presenta una gran variabilidad en cuanto a su forma y diámetro. En el actual pliego de condiciones el diámetro del producto oscila entre 30 a 100 mm. En el estudio realizado, muchos de los datos obtenidos se ajustan a dichas dimensiones, sin embargo, algunas piezas de morcilla han llegado a tener un diámetro superior a 140 mm. Por otro lado, se amplía ligeramente el intervalo de longitud de las morcillas para adaptarse a la demanda del mercado. En este sentido, se ha comprobado que el aumento del diámetro del producto y la modificación de su longitud no influye en el resto de características del producto establecido en el pliego.

Asimismo, su forma irregular no se ajusta bien a la definición de cilindro, por lo que se elimina esta descripción del pliego, quedando redactado de la siguiente manera:

Tras el proceso de elaboración, la «Morcilla de Burgos» queda configurada según la forma de la tripa natural o envoltura artificial que se utilice, con un diámetro comprendido entre 30 y 150 mm y una longitud que oscila entre 100 y 400 mm.

Color exterior

Se adapta la descripción de las características externas del producto para incluir un rango más amplio de color externo, ya que en el caso de la morcilla embutida en tripa natural el color puede ser más claro llegando a tonalidades blanquecinas, amarillentas y/o grisáceas.

En consecuencia, se redacta en el pliego:

Su color externo será variable desde marrón hasta marrón oscuro, casi negro, pudiendo tener tonalidades blanquecinas, amarillentas y/o grisáceas. La «Morcilla de Burgos» no presentará grietas, roturas de la tripa natural o envoltura artificial ni mohos visibles. La consistencia será firme y compacta al tacto.

- e) Parámetros físico-químicos del producto final

Se modifican los parámetros físico-químicos del producto final:

Actualmente:

pH entre 6 -7.

Humedad entre el 54-67%.

Grasa 15-25% sobre extracto seco.

Azúcares totales ≥ 3.5 % sobre extracto seco.

Fibra $\geq 2,7$ % sobre extracto seco.

Contenido en sal 0.5 -2 %

Parámetros modificados:

pH entre 5,8 -7.

Humedad entre el 50-70%.

Grasa 15-40% sobre extracto seco.

Azúcares totales ≥ 2.7 % sobre extracto seco.

Fibra $\geq 2,4$ % sobre extracto seco.

Contenido en sal 0.5 -2 %

Modificación del pH

Se reduce unas décimas el límite inferior del intervalo de pH de 6 hasta 5.8. Esta modificación está motivada por la influencia de la cebolla horcal en este valor. Según la bibliografía, porcentajes más altos de contenido en cebolla Horcal se correlacionan con valores más bajos de pH; por tanto, en morcillas con alto contenido en cebolla horcal el pH tiende a ser más bajo. Por tanto, cebollas elaboradas con un mayor porcentaje de cebolla podrán tener un pH por debajo de 6.

Modificación de la humedad

Se modifica el intervalo actual de 54-67% de humedad con el fin de redondear los valores a 50-70%, los cuales dependen en gran medida del porcentaje de cebolla en la fórmula, pudiendo aumentar o disminuir el porcentaje de humedad en el producto final.

Modificación del contenido de grasa

Se modifica el porcentaje de grasa en la composición del producto final. Pasa de 15-25% sobre extracto seco al 15-40%. La forma de incorporación de la grasa en la fabricación del producto (grasa fundida o grasa fresca en trozos), la variabilidad de la incertidumbre del método analítico entre los diversos laboratorios acreditados y el ligero incremento del porcentaje de grasa de la

fórmula (10-25%) hace que el intervalo porcentual de grasa en el producto final deba ser más amplio de lo actualmente establecido.

En el estudio realizado se constata que morcillas elaboradas según la fórmula actual del pliego de condiciones (del 10% al 22% de materia grasa) pueden alcanzar un contenido graso (expresado sobre ES) del 15-40%. Además, el ligero incremento del 3% de grasa desde el 22% actual hasta el 25% favorece que el porcentaje de grasa en el producto final se acerque al 40% propuesto en la presente solicitud de modificación. Asimismo, en dicho estudio se comprueba que la calidad del producto final no se ve afectada.

Modificación del contenido de azúcares totales y fibra

Los valores mínimos de azúcar y fibra se reducen ligeramente como consecuencia del ajuste del contenido mínimo en cebolla del 35 al 30%. Esto se justifica por el hecho de que el porcentaje de cebolla utilizado para la elaboración de morcilla de Burgos influye directamente sobre los azúcares totales y fibra dietética total (TDF), de tal modo que a menor porcentaje de cebolla utilizado menor contenido de azúcares y fibra presenta el producto final. Por otro lado, según la bibliografía, la calidad de la cebolla disminuye durante el tiempo de almacenamiento en refrigeración, reduciéndose el contenido de azúcares totales. Este hecho motiva un reajuste a la baja del contenido de azúcares en vista del descenso que se puede producir durante el almacenamiento respecto al contenido al principio de cada temporada de cebolla.

Modo de presentación

Se actualiza el modo de presentación, eliminando la descripción de “lonchas” para ajustar el texto a la terminología que habitualmente se utiliza para este tipo de producto, manteniendo el formato de porciones. Además, se clarifica la redacción en relación a la obligatoriedad del envasado en el formato de porciones y la posibilidad de presentación sin tripa únicamente en este formato.

Este cambio (modificación de la “Descripción del producto”) afecta al apartado 3.2. del documento único.

3.2. Modificación del “Método de obtención”.

- Materias primas

Se introducen las siguientes modificaciones en relación a las materias primas utilizadas en la elaboración de la morcilla de Burgos:

Arroz

En el apartado b), además de la categoría extra, se incluye la categoría primera para la elaboración de las morcillas. Se elimina de la descripción “de grano corto”, puesto que las variedades autorizadas también se definen como variedades de grano pequeño, medio o redondo; teniendo, además, cada variedad sus propias características.

Manteca de cerdo o sebo

Se elimina en el punto c) “... por debajo de 4°C.”, ya que la temperatura máxima de refrigeración de esta materia prima ya está regulada por la normativa sanitaria vigente.

Tripa

En el pliego de condiciones se sustituye la palabra “tripa” por “tripa natural o envoltura artificial” en todos los apartados donde se indique.

La denominación de “tripa”, que en la anterior normativa (Orden de 7 de febrero de 1980) servía para referirse tanto a tripa natural como artificial, se adapta a la legislación vigente (Real Decreto 474/2014, de 13 de junio) que distingue entre tripa natural y envoltura artificial.

- Elaboración de la “Morcilla de Burgos”

Se modifica la temperatura de mínima de cocción, pasando de 90°C a 85°C.

Los tratamientos térmicos de los distintos fabricantes pueden variar de unos a otros en cuanto a combinación de tiempos y temperaturas, siendo válido desde el punto de vista sanitario y de calidad del producto realizar la cocción a una temperatura ligeramente más baja con el ajuste de tiempo correspondiente.

Este cambio (Modificación del “Método de obtención” y terminología de “tripa”) afecta a los apartados 3.2, 3.3 y 3.4 del documento único.

3.3. Modificación del “Etiquetado”.

Se añade a las menciones que deben figurar en el etiquetado la obligatoriedad de contener el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida. Se clarifica la redacción de este apartado.

Este cambio afecta al apartado 3.6 del documento único.