C/2024/4674

22.7.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/4674)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Torrezno de Soria“

ЕС №: PGI-ES-03038 — 27.11.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Torrezno de Soria“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Torrezno de Soria“ е правоъгълен месен продукт, произведен от пресен свински корем от бели свине, с кожата, към който е добавена сол; той е консервиран и може да бъде покрит с червен пипер и с други подправки.

Пресният свински корем, използван за производството на „Torrezno de Soria“, се взима от ребрата/коремната част на прасето между края на предната плешка и началото на задните крака.

„Torrezno de Soria“ притежава следните характеристики:

Морфологични характеристики:

— дебелина: до 6 cm.

— правоъгълна форма: 25—55 cm дължина и 15—35 cm ширина.

— структура на разфасовката (в този ред): съставено от кожа, трите обичайни съставни слоя (сланина, постно месо, сланина) и възможност за оставяне на фин слой постно месо в горната част.

Физикохимични характеристики:

Параметър

Спектър

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Водно съдържание (g/100 g)

най-малко 20 %, но не повече от 40 %

Белтъчини (g/100 g)

най-малко 15 %, но не повече от 25 %

Мазнини (g/100 g)

най-малко 35 %, но не повече от 60 %

Хлорид (g/100 g)

по-малко от 3 %

Съотношение мазнини/белтъчини

1,6 < Fr/p < 3,5

Продуктът може да бъде пуснат на пазара:

— цял, пакетиран или непакетиран,

— в размери, равни или по-големи от 100 g, нарязан на парчета или резени, винаги пакетиран.

„Torrenzo de Soria“ е годен за консумация след термична обработка.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Няма специфични изисквания за фуражите.

При производството на „Torrezno de Soria“ се използват следните съставки:

— пресен свински корем от бели свине

— готварска сол

Незадължително:

— сладък червен пипер

— чесън, пипер и риган

— декстроза

— разрешени добавки:

или консерванти: нитрити и нитрати:

или антиоксиданти: аскорбинова киселина и аскорбати

Предварителни условия за суровините:

Парчето пресен свински корем трябва да притежава следните характеристики:

i. Правоъгълна форма, най-малко 15 x 35 cm и не по-голямо от 25 x 55 cm.

ii. Окончателната структура на разфасовката включва кожа, трите обичайни слоя (сланина, постно месо, сланина) и възможност за оставяне на фин слой постно месо в горната част. Парчето пресен свински корем не трябва да бъде по-дебело от 8 cm. Кожата не се отстранява.

Използваният свински корем трябва да включва кожата, която трябва да е без козина, да е добре отделена и да няма никакви петна, които може да повлияят на качеството (например синини, петна от кръв).

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производственият процес включва етапите на отделяне на свинския корем, след това осоляване, изтъркване (по избор), подправяне (по избор) и консервиране. „Torrezno de Soria“ се произвежда изключително в месопреработвателни предприятия, които подлежат на проверка, вписани са в съответните регистри и се намират в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Продуктът трябва да бъде нарязан на парчета и опакован в определения географски район, за да се гарантира, че може да бъде проследяван и наблюдаван.

Продуктът се пуска на пазара:

— или цял, пакетиран или непакетиран, или

— в опаковки от 100 g или по-големи, нарязан на парчета или резени, винаги пакетиран.

Това се обосновава с необходимостта да се осигури проследимост и контрол на продукта.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Всички пуснати за консумация разфасовки и/или опаковки, съдържащи „Torrezno de Soria“, трябва да носят гаранционен печат, съдържащ най-малко логото на наименованието, включително термините „защитено географско указание“, „Torrezno de Soria“, символа на ЕС за защитено географско указание и идентификационния номер. Печатът за гаранция трябва да бъде поставен по такъв начин, че да не може да се използва повторно.

Логото на обозначението „Torrezno de Soria“ е както следва:



4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район обхваща цялата провинция Сория.

5. **Връзка с географския район**

Определеният географски район и продуктът „Torrezno de Soria“ са свързани с неговата репутация и специфичните характеристики на продукта.

„Torrezno de Soria“ е месен продукт, произведен от пресен свински корем от бели свине. Той е консервиран, има правоъгълна форма и се състои от три слоя (сланина, постно месо, сланина) и незадължителен слой постно месо отгоре в допълнение към кожата. Този профил придава на продукта балансираното съотношение сланина/постно месо, което го прави подходящ за пържене.

Специфичните характеристики на пресния свински корем, използван за производството на „Torrezno de Soria“, произхождат от традиционния метод на клане в Сория, при който се получава парче свинско месо, традиционно наричано в региона „intima“ (интимното) или „alma“ (душата), както е описано от Pedro Iglesia Hernández (1991 г.) в книгата му „*La matanza en tierra Sorianas*“ [Клане в земята на Сория]. Авторът подчертава значението на клането в Сория през 50-те години на XX век. Той описва ритуала много подробно и доказва, че в провинцията клането има различна идентичност (стр. 49). Авторът добавя също така:

„Обичайната практика в по-голямата част от провинцията е, вместо прасето да се отваря наполовина с един централен разрез, да се отреже от гърдите по изпъкналите линии, които се сливат във вътрешната част на бедрата и да се извади вретеновидно парче свинска сланина във формата на сепия, която е известна като *la íntima* [буквално „интимното“], *alma* [сланина, получена от частта между шията и долната част на корема на прасето, което се превежда като „душата“] и *entrealma* [сланина, получена от долната част на корема, което се превежда като „междинната душа“]. (стр. 80)

След това Iglesia описва разфасовката, като прави разлика между сланината, включително частта шарена сланина, получена от различни части на прасето, и *torreznos* (тънки резени), получени от *la íntima* (стр. 86 и 87). Той обръща внимание на факта, че въпросното парче (*la íntima*) „е шарена сланина, която му придава отличителния аромат“ (стр. 116).

Свинският корем и *torrezno* от десетилетия са неразделна част от живота и обичаите на хората от Сория. Това се доказва от първите писмени документи, датиращи от 1964 г., в които *torrezno* се свързва със Сория (*España en paz* [Испания в мирно време] Manuel García Matos, 1964 г., стр. 88) и в които авторът обозначава *torrezno* като част от начина на хранене в региона на Сория: „*Gachas* [гъста каша], приготвена от брашно от фуражен грах със смляна сланина, и вкусното и традиционно *torrezno* са част от ежедневния начин на хранене на хората в Сория.“

В други справочници се описва подробно гастрономическата традиция на *torrezno* в Сория, която потвърждава изключителния характер на този начин на обработка на прасето, за да се получи *la íntima* или *alma*, чиято цел е била да се получи *torrezno* чрез пържене:

В *Oncala Ayer y Hoy* („Онкала вчера и днес“), който е част от тематична колекция № 40 за Сория (Съвет на провинция Сория, 1999 г.), се описва как *torrezno* е част от начина на хранене и как на първия ден от клането на прасето хората са яли *torreznos* от *la íntima* (стр. 299).

Книгата „*Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey*“ [Възраждане на традицията — 25-та годишнина от гастрономическите ритуали, произтичащи от клането във Вирей] (1999 г.), от Miguel Moreno, който е спечелил званието „хроникьор на Сория“, препраща към обичая в Сория да се изважда „el alma“ и да се превръща в „*torrezno del alma*“. На Moreno се дължи официалното откриване на проведените през 1976 г. горепосочени дни на обреди и специалното посочване в раздел IV на „*torreznillos de entrealma*“, които са наречени така, тъй като са изглеждали като малки „*torreznos*“ (стр. 25).

В *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997 г.) [Кухните и храните на Сория], относно кухнята на Сория, братята Goig Soler посочват „празненствата в чест на деликатеси, които характеризират Сория, като например *torrezno*“ и отбелязват, че на първия ден след клането „хората са обядвали *torreznos del alma*.“ (стр. 7)

От местен деликатес „Torrezno de Soria“ придобива известност на национално и международно равнище благодарение на развитието на туризма, тъй като посетителите на региона започват да възхваляват неговите *torreznos* и впоследствие разпространяват информацията в интернет и социалните медии.

„Torrezno de Soria“ е получил редица отличия, като например наградата за гастрономия на Академията за гастрономия и храна на Кастилия-Леон, наградата „La Posada“ през 2015 г. за „най-добър проект в Сория“, присъдена от вестник *El Mundo*; и наградата за храна на наградите Campo (2021 г.), която се връчва от вестник *Norte de Castilla*.

„Torrezno de Soria“ се споменава и в книгата за храни на Carlos Díaz Güell „*Los 100 grandes platos de la cocina española*“ [100 страхотни испански ястия] (2021 г.), в чието създаване са участвали 60 испански гастрономи и специалисти в кулинарната област.

„Torrezno de Soria“ е представен в медиите, включително в най-гледаното време по телевизията.

В телевизионната програма *Un país para comérselo* [Страна за хранене], в епизод, озаглавен „Открийте тайните на „Torrezno de Soria“ (24 декември 2014 г.), „Torrezno de Soria“ се описва като *torrezno del alma*. В друго основно телевизионно предаване по испанската национална телевизия „Masterchef знаменитости 4“ (излъчено на 16 октомври 2019 г.), състезателите преминават тест за умения, в рамките на който приготвят „Torrezno de Soria“.

Той също така е представен в специализирани медии и допълнителни материали:

В статия за „Torrezno de Soria“ в *El Comodista*, специалното гастрономическо приложение на вестник *El País*, озаглавена „Триумфалното завръщане на Torrezno“ (Casteleiro, 2018 г.), се навлиза в подробности за съвършенството на продукта: „*Torrezno* набира популярност по света. Отправяме поглед към едно от настоящите гастрономически явления и Ви казваме къде да намерите най-доброто.“

В друга статия, озаглавена „Най-добрият *torrezno* в света“ (2022 г.) в раздела за гастрономия на списание *Fuera de Serie*, публикувана от Expansión journal, Cristina Acebal пише:

„Казват, че Кастилия-Леон е килерът на Испания и именно от този килер Сория получава най-доброто си произведение — *torrezno*. Тънка ивица нежна, розова сланина, обвита от вкусна, хрупкава, златиста коричка... „Torrezno de Soria“ е едно от гастрономическите бижута не само на Кастилия-Леон, но и на Испания като цяло.“

На 16 декември 2016 г. в списание ORIGEN е публикувана статия, озаглавена „Torrezno de Soria — хранителен продукт на деня“, в която се казва: „Ако има един хранителен продукт, който е неразривно свързан с провинция Сория, това е *torrezno*“.

В раздел „Cookery Special“ на списание „¡HOLA!“ (Almudi, 2022 г.) „Torrezno de Soria“ се описва по следния начин:

„Златиста, много хрупкава коричка, постно, крехко и много вкусно, с перфектен баланс на преплитащи се месо и сланина... да отхапеш от „Torrezno de Soria“ е едно от онези хранителни изживявания, които всички любители на храната трябва да опитат поне веднъж; има много производители, които приготвят *torreznos*, но тези в тази провинция Кастилия са от съвсем други висини“.

Освен това „Torrezno de Soria“ привлича вниманието и признанието на големи специалисти в кулинарната област като Carlos Maribona (раздел храна, *La Verdad*, 21 януари 2021 г.), който пише:

„...ако говорим за богати на мазнини храни, със сигурност няма нищо по-хубаво от едно добро *torrezno*... Сигурен съм, че знаете, че най-известните *torreznos* са тези от Сория, които са толкова високо ценени там, че дори са обхванати от гаранционна марка „Torrezno de Soria“.

Накрая, значението на „Torrezno de Soria“ е такова, че той е част от културни събития като *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [Гастрономически ритуали, свързани с клането], които от 1975 г. насам се провеждат в Burgo de Osma, Сория, и е част от фестивала за туристически интерес Кастилия-Леон, провеждан от 1985 г. насам. „Torrezno de Soria“ присъства в менюто за дегустация, предлагано по време на фестивала. Като знак за традиция и история, ястието се нарича „*torrezno del alma* от Сория“.

От 2014 г. насам в Сория се провежда състезание, наречено *El Mejor Torrezno del Mundo* [най-доброто Torrezno в света] — фестивал в чест на „Torrezno de Soria“, който с всяка следваща година привлича все повече туристи и участващи заведения за хранене.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.itacyl.es/web/guest/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias