C/2024/4674

22.7.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/4674)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Torrezno de Soria“

EU č.: PGI-ES-03038 – 27.11.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [CHOP či CHZO]**

„Torrezno de Soria“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Torrezno de Soria“ je obdélníkový masný výrobek z čerstvého vepřového bůčku z prasat bílého plemene, na kterém se ponechává kůže a který se solí; je sušený vzduchem a může být posypán mletou paprikou a dalšími druhy koření.

Čerstvý bůček používaný k výrobě produktu „Torrezno de Soria“ pochází z žeber / břišní části prasete mezi koncem přední plece a začátkem zadních nohou.

Produkt „Torrezno de Soria“ má tyto vlastnosti:

Morfologické vlastnosti:

— tloušťka: do 6 cm,

— obdélníkový tvar: o délce 25 až 55 cm a šířce 15 až 35 cm,

— struktura řezu (v tomto pořadí): skládá se z kůže a tří obvyklých jednotlivých vrstev (tučná, libová, tučná), navrchu je možné ponechat slabou libovou vrstvu.

Fyzikální a chemické vlastnosti:

parametr

spektrum

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

vlhkost (g/100 g)

nejméně 20 % a nejvýše 40 %

bílkoviny (g/100 g)

nejméně 15 % a nejvýše 25 %

tuky (g/100 g)

nejméně 35 % a nejvýše 60 %

chlorid (g/100 g)

méně než 3 %

poměr tuků a bílkovin

1,6 < t/b < 3,5

Výrobek může být uveden na trh:

— jako jeden celek, balený nebo nebalený;

— ve velikosti 100 g nebo větší, nakrájený na kousky nebo plátky, vždy balený.

Produkt „Torrenzo de Soria“ je vhodný ke konzumaci po tepelné úpravě.

3.3. *Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Na krmivo se nevztahují žádné zvláštní požadavky.

K výrobě produktu „Torrezno de Soria“ se používají tyto přísady:

— čerstvý vepřový bůček z prasat bílého plemene

— jedlá sůl

nepovinné:

— sladká paprika

— česnek, pepř a oregano

— dextróza

— povolené přídatné látky:

konzervační látky: dusitany a dusičnany

nebo antioxidanty: kyselina askorbová a askorbany

Podmínky týkající se surovin:

Kus čerstvého vepřového bůčku musí mít tyto vlastnosti:

i. Obdélníkový tvar, minimálně 15 x 35 cm a maximálně 25 x 55 cm.

ii. Konečnou strukturu řezu tvoří kůže a tři obvyklé vrstvy (tučná, libová, tučná), navrchu je možné ponechat slabou libovou vrstvu. Čerstvý bůček nesmí být silnější než 8 cm. Kůže se neodstraňuje.

Použitý čerstvý bůček musí obsahovat kůži bez chlupů, musí být uleželý a bez jakýchkoli vad, které by mohly ovlivnit jakost (např. modřiny, krvavé skvrny).

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výrobní proces zahrnuje fáze získání bůčku, následného solení, opláchnutí (volitelné), kořenění (volitelné) a sušení. Produkt „Torrezno de Soria“ se vyrábí výhradně v masokombinátech, které podléhají kontrole, jsou zapsány v příslušných registrech a nacházejí se ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Výrobek se musí krájet a balit ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zajistilo jeho sledování a kontrola.

Výrobek se uvádí na trh:

— buď jako jeden celek, balený nebo nebalený, nebo

— v baleních o hmotnosti 100 g nebo větší, nakrájený na kousky nebo plátky, vždy balený.

Důvodem je nutnost zajistit sledovatelnost a kontrolu výrobku.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Všechny kusy a/nebo balení obsahující produkt „Torrezno de Soria“, jež se uvádějí se na trh, je třeba opatřit záruční pečetí obsahující přinejmenším logo označení, jehož součástí jsou nápisy „Chráněné zeměpisné označení“ a „Torrezno de Soria“, symbol EU pro chráněné zeměpisné označení a identifikační číslo. Pečeť musí být připevněna tak, aby ji nebylo možné znovu použít.

Logo označení „Torrezno de Soria“ je následující:

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje celou provincii Soria.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi vymezenou zeměpisnou oblastí a produktem „Torrezno de Soria“ je dána dobrou pověstí a specifickými vlastnostmi produktu.

„Torrezno de Soria“ je masný výrobek z čerstvého vepřového bůčku z prasat bílého plemene. Je uleželý, má obdélníkový tvar a skládá se ze tří vrstev (tučná, libová, tučná) a volitelné libové vrstvy na povrchu (kromě kůže). Díky tomuto profilu má produkt vyvážený poměr tuku a libového masa, a je tak vhodný ke smažení.

Specifické vlastnosti čerstvého vepřového bůčku používaného k výrobě produktu „Torrezno de Soria“ se odvíjejí od tradiční porážky v Sorii, při níž se získává kus vepřového masa, který se v regionu tradičně označuje jako „intima“ (intimní část) nebo „alma“ (duše), jak popsal Pedro Iglesia Hernández (1991) ve své knize *La matanza en tierra Sorianas* (Porážka v kraji Soria). Autor zdůrazňuje význam porážky v Sorii v 50. letech 20. století. Popisuje tento rituál velice podrobně a ukazuje, že v této provincii má porážka specifickou identitu (s. 49). Dále uvádí:

„Na většině území této provincie je běžnou praxí, že se prase nerozpůlí jediným řezem uprostřed, ale nařízne se od hrudi podél vystupujících linií, které přecházejí do vnitřních částí stehen, a vyřízne se z něj vřetenovitý kus vepřového sádla ve tvaru sépie, který se nazývá *la íntima* (doslova ‚intimní část‘), *alma* (tuk získaný z části mezi krkem a spodní částí břicha prasete, v překladu ‚duše‘) a *entrealma* (tuk získaný ze spodní části břicha, v překladu ‚meziduše‘)“ (s. 80).

Iglesia dále popisuje porcování a rozlišuje tuk z prorostlých částí různých dílů prasete a *torreznos* (plátky) z části *la íntima* (s. 86 a 87). Upozorňuje na skutečnost, že tento kus (*la íntima*) „je prorostlý tuk, který výrobku dodává charakteristickou vůni“ (s. 116).

Vepřový bůček a *torrezno* jsou již po desetiletí nedílnou součástí života a zvyků obyvatel provincie Soria. Svědčí o tom první písemná zmínka z roku 1964, která spojuje *torrezno* se Sorií (*España en paz* (Španělsko v době míru), Manuel García Matos, 1964, s. 88), kde autor uvádí *torrezno* jako součást stravy v regionu Soria: „*Gachas* (hustá kaše) z hrachové mouky s kousky tuku a chutné a tradiční *torrezno* patří mezi každodenní stravu obyvatel provincie Soria."

Další literatura podrobně popisuje gastronomickou tradici výrobku *torrezno* v Sorii, jež potvrzuje výlučný charakter tohoto způsobu zpracování prasete, kterým se získává část *la íntima* neboli *alma*, z níž se smažením vyrábí *torrezno*:

Text s názvem *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala včera a dnes), který je součástí Tematického sborníku provincie Soria č. 40 (Rada provincie Soria, 1999), poukazuje na to, že *torrezno* je součástí stravy, a popisuje, jak v první den porážky prasete lidé jedli *torrezno* z části *la íntima* (s. 299).

Miguel Moreno, který obdržel titul „kronikář provincie Soria", se ve své knize *Por el renacimiento de la tradición – XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* (Znovuzrození tradice – 25. výročí gastronomických rituálů spojených s porážkou ve městě Virrey) (1999) zmiňuje o zvyku v Sorii, kdy se získává „alma", z níž se následně připravuje *torrezno del alma*. Moreno měl na starosti slavnostní zahájení těchto rituálních dnů v roce 1976 a v oddíle IV se výslovně zmiňuje o výrobcích „*torreznillos de entrealma*, které svůj název získaly díky tomu, že vypadají jako malé *torreznos*" (s. 25).

V knize *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) (Kuchyně a pokrmy provincie Soria) bratři Goig Solerovi uvádějí „oslavu pochoutek, které jsou pro Sorii typické, jako například *torrezno*", a poznamenávají, že první den po porážce „měli lidé k obědu *torrezno del alma*" (s. 7).

Výrobek „Torrezno de Soria", který představoval pouhou místní pochoutku, se dostal do povědomí na národní i mezinárodní úrovni díky rozvoji cestovního ruchu, když návštěvníci této oblasti začali opěvovat *torrezno* a následně o něm šířili informace na internetu a sociálních sítích.

Výrobek „Torrezno de Soria" získal řadu ocenění, například gastronomickou cenu od Akademie gastronomie a potravinářství v Kastilii a Leónu, cenu La Posada za „nejlepší projekt v Sorii", kterou v roce 2015 udělily noviny *El Mundo*, a cenu za potravinářský výrobek v soutěži Campo Awards (2021) pořádané novinami *Norte de Castilla*.

„Torrezno de Soria" se objevuje také v knize Carlose Díaze Güella *Los 100 grandes platos de la cocina española* [100 vynikajících španělských pokrmů] (2021), do níž přispělo 60 španělských gurmánů a kulinářských kritiků.

Výrobek „Torrezno de Soria" se objevuje v médiích, a to i v televizi v hlavních vysílacích časech.

V televizním pořadu *Un país para comérselo* (Země k jídlu), v epizodě nazvané „Objevte tajemství výrobku ‚Torrezno de Soria'" (24. prosince 2014), se výrobek „Torrezno de Soria" označuje jako *torrezno del alma*. V jiném pořadu vysílaném v hlavním čase španělskou státní televizí, který nesl název Celebrity Masterchef 4 (16. října 2019), soutěžící absolvovali zkoušku dovedností, při níž vyráběli „Torrezno de Soria".

Zmiňují jej také odborná média a přílohy:

V článku „Triumfální návrat torrezna" (Casteleiro 2018) ve speciální gastronomické příloze deníku *El País* zvané *El Comodista*, který o výrobku „Torrezno de Soria" pojednává, se podrobně popisuje výjimečnost tohoto produktu: „Hvězda výrobku *torrezno* postupně stoupá. Podíváme se na jeden ze současných gastronomických fenoménů a prozradíme vám, kde najdete to nejlepší."

V jiném článku s názvem „Nejlepší *torrezno* na světě" (2022) v gastronomické rubrice časopisu *Fuera de Serie*, který vydává deník Expansión, Cristina Acebalová napsala:

„Říká se, že Kastilie a León jsou španělskou spižírnou, a právě z této spižírny pochází nejlepší výtvor provincie Soria – *torrezno*. Tenký proužek jemného růžového tuku obalený chutnou, křupavou, zlatavou kůrkou… Torrezno de Soria je jedním z gastronomických klenotů nejen Kastilie a Leónu, ale celého Španělska."

V časopise ORIGEN vyšel 16. prosince 2016 článek s názvem „Torrezno de Soria – potravinářský výrobek dne", v němž se uvádí: „Pokud je nějaký potravinářský výrobek neodmyslitelně spjat s provincií Soria, pak je to *torrezno*."

Kuchařský speciál časopisu ¡HOLA! (Almudi, 2022) popisuje „Torrezno de Soria“ takto:

„Torrezno de Soria je se svojí zlatavou, pěkně křupavou kůrkou libové, křehké a velmi chutné a představuje dokonale vyváženou kombinaci masa a tuku… Tato pochoutka je jedním ze zážitků, které by měl každý milovník jídla aspoň jednou za život vyzkoušet. *Torrezno* se vyrábí i na mnoha jiných místech, ale výrobci v této kastilské provincii jsou úplně jiná liga.“

Výrobek „Torrezno de Soria“ rovněž získal pozornost a uznání významných kulinářských kritiků, jako je Carlos Maribona (rubrika o jídle, *La Verdad*, 21. ledna 2021), který napsal:

„… pokud mluvíme o bohatých tucích, není jistě nic lepšího než kvalitní *torrezno*… Jak jistě víte, nejslavnější *torrezno* pochází z provincie Soria, kde je tento výrobek tak ceněný, že je dokonce označený ochrannou známkou ‚Torrezno de Soria‘.“

A konečně, výrobek „Torrezno de Soria“ má takový význam, že tvoří součást kulturních akcí, jako jsou *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (Gastronomické rituály spojené s porážkou), které se od roku 1975 konají ve městě Burgo de Osma v Sorii a od roku 1985 jsou součástí Kastilsko-leónského festivalu turistických zajímavostí. „Torrezno de Soria“ je součástí degustačního menu, které se během festivalu nabízí. Jako odkaz na tradici a historii se pokrm nazývá „*torrezno del alma* ze Sorie“.

Od roku 2014 se v Sorii koná soutěž *El Mejor Torrezno del Mundo* (Nejlepší torrezno na světě), oslava výrobku „Torrezno de Soria“, která rok od roku přitahuje stále více turistů a účastní se jí čím dál více pohostinských zařízení.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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