C/2024/4674

22.7.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/4674)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Torrezno de Soria«

EU-nr.: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

BOB BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [på en BOB eller BGB]**

»Torrezno de Soria«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteт eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Torrezno de Soria« er et rektangulært kødprodukt med svær fremstillet af fersk svinebryst fra hvide svin, hvortil der tilsættes salt. Det er saltkonserveret og kan være tilsat paprika og andre krydderier.

Det ferske bryst, der anvendes til fremstilling af »Torrezno de Soria«, kommer fra ribbenene/bugen på svinet, dvs. fra der, hvor skulderen slutter, til der, hvor bagbenene begynder.

»Torrezno de Soria« har følgende egenskaber:

Fysiske kendetegn:

— Tykkelse: op til 6 cm.

— Rektangulær form: 25 til 55 cm lang og 15 til 35 cm bred.

— Udskæringens opbygning (i denne rækkefølge): består af svær, de tre sædvanlige lag (fedt, magert kød, fedt) og mulighed for et fint magert lag øverst.

Fysiske og kemiske egenskaber:

Parametre

Spektrum

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vandindhold (g/100 g):

mindst 20 % og højst 40 %

Protein (g/100 g)

mindst 15 % og højst 25 %

Fedt (g/100 g)

mindst 35 % og højst 60 %

Chlorid (g/100 g)

mindre end 3 %

Forhold mellem fedt/protein

1,6 ≤ Fr/p < 3,5

Produktet kan bringes i omsætning:

— helt, emballeret eller uemballeret

— i størrelser på 100 g eller derover, i stykker eller skiver og altid emballeret.

»Torrenzo de Soria« er egnet til konsum efter varmebehandling.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der er ingen særlige krav til foder.

Følgende ingredienser anvendes til fremstilling af »Torrezno de Soria«:

— fersk svinebryst fra hvide svin

— bordsalt

Valgfrit:

— sød paprika

— hvidløg, peber og oregano

— dextrose

— tilladte tilsætningsstoffer:

eller konserveringsmidler: nitrit og nitrat:

eller antioxidanter: ascorbinsyre og ascorbat

Kravene til råvarerne:

Det ferske svinebryst skal have følgende egenskaber:

i. Rektangulær form, mindst 15 x 35 cm og højst 25 x 55 cm.

ii. Den endelige opbygning af udskæringen består af svær, de tre sædvanlige lag (fedt, magert kød, fedt) med mulighed for et fint magert lag øverst. Det ferske bryst må ikke være mere end 8 cm tykt. Sværen fjernes ikke.

Det ferske bryst, der anvendes, skal være med svær, være hårløst, være godt isoleret og være fri for mærker, der kan påvirke kvaliteten (f.eks. blå mærker, blodpletter).

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionsprocessen omfatter modtagelse af brystet, derefter saltning, skrubning (valgfrit), krydring (valgfrit) og saltkonservering. »Torrezno de Soria« fremstilles udelukkende i kødforarbejdningsvirksomheder, der er underlagt kontrol, opført i de relevante registre og beliggende i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produktet skal udskæres og emballeres i det afgrænsede geografiske område for at sikre, at produktet kan spores og overvåges.

Produktet skal bringes i omsætning:

— enten helt, emballeret eller uemballeret, eller

— i pakninger på 100 g eller derover, i stykker eller skiver og altid emballeret.

Dette er begrundet ud fra behovet for at sikre, at produktet kan spores og kontrolleres.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Alle udskæringer og/eller pakninger, der indeholder »Torrezno de Soria«, og som er overgået til frit forbrug, skal være forsynet med et garantisegl, der som minimum indeholder logoet for betegnelsen, herunder benævnelserne »Beskyttet geografisk betegnelse«, »Torrezno de Soria«, EU-symbolet for beskyttet geografisk betegnelse og identifikationsnummeret. Seglet skal anbringes på en sådan måde, at det ikke kan genanvendes.

Logoet for betegnelsen »Torrezno de Soria« er som følger:



4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område dækker hele Soria-provinsen.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktet »Torrezno de Soria« er via dets omdømme og specifikke egenskaber knyttet til det afgrænsede geografiske område.

»Torrezno de Soria« er et kødprodukt fremstillet af fersk svinebryst fra hvide svin. Det er saltkonserveret, rektangulært i form, dannet af tre lag (fedt, magert kød, fedt) med mulighed for et fint magert lag øverst lige under sværen. Denne profil giver produktet dets afbalancerede forhold mellem fedt og magert kød, hvilket gør det velegnet til stegning.

De særlige kendetegn ved det ferske svinebryst, der anvendes til fremstilling af »Torrezno de Soria«, har deres oprindelse i den traditionelle slagtning i Soria, hvor der fremstilles et stykke svinekød, der traditionelt i regionen betegnes som »intima« (intim) eller »alma« (sjæl), således som beskrevet af Pedro Iglesia Hernández (1991) i bogen »*La matanza en tierra Sorianas*« [Slagtning i Soria]. Forfatteren understreger betydningen af slagtning i Soria i 1950'erne. Han beskriver ritualet meget detaljeret og viser, at slagtning i provinsen har en unik identitet (s. 49). Han fortsætter:

"Den almindelige praksis i det meste af provinsen er, i stedet for at skære svinet i halve stykker med et enkelt centralt snit, at skære fra brystet langs de konvekse linjer, der går ind i inderlårene og udtage et fusiformt stykke svinefedt formet som en blæksprutte, der betegnes som *la íntima* [bogstaveligt talt, »det intime«], *alma* [fedt fra stykket mellem svinets hals og den nederste del af brystet, hvilket kan oversættes til »sjælen«] og *entrealma*[fedt fra den nederste del af brystet, hvilket kan oversættes til »mellemsjælen«]. (s. 80).

Iglesia beskriver derefter udskæringen, idet der skelnes mellem fedtet, herunder den stribede del, der stammer fra forskellige dele af svinet, og *torreznos* (stegeflæsk) fremstillet af *la íntima* (s. 86 og 87). Han påpeger, at dette element (*la íntima*) »er et stykke fedt, der giver det dets karakteristiske aroma« (s. 116).

Svinebrystet og *torrezno* har i årtier været en integreret del af befolkningens dagligdag og skikke i Soria. Dette fremgår af de første skriftlige optegnelser, der går tilbage til 1964, der forbinder *torrezno* til Soria (*España en paz* [Spanien i fredstider], Manuel García Matos, 1964, s. 88), hvori forfatteren henviser til *torrezno* som en del af kosten i Soria-regionen: »*Gachas* [en tyk vælling] fremstillet af fladbælgmel med hakket fedt og den velsmagende og traditionelle *torrezno* er en del af folks daglige kost i Soria.«

Anden litteratur beskriver den gastronomiske tradition for *torrezno* i Soria, hvilket bekræfter den eksklusive karakter af denne måde at håndtere svinet på for at udtage *la íntima* eller *alma*, hvor formålet var at producere *torrezno* ved at stege den:

I *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala i går og i dag), som indgår i en samling af tematisk litteratur om Soria nr. 40 (Sorias provinsråd, 1999), fremgår det, hvordan *torrezno* er en del af kosten, og hvordan folk på svinets slagtedag spiste *torreznos* lavet af *la íntima* (s. 299).

Bogen »*Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey*« [Traditionens genfødsel – 25-års jubilæum for de gastronomiske traditioner for slagtning i Virrey] (1999) af Miguel Moreno – der har fået titlen »Sorias krønikeskriver« – henviser til skikken i Soria, hvor man udtager *el alma* og laver den til *torrezno del alma*. Moreno var ansvarlig for indvielsen af 1976-udgaven af ovennævnte jubilæum og henviste specifikt i afsnit IV til: »*torreznillos de entrealma*«, der blev kaldt således, fordi de lignede små »*torreznos*« (s. 25).

I *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) [Sorias køkkener og mad], om Sorias køkken henviser Goig Soler-brødrene til »fejring af delikatesser, der kendetegner Soria, som f.eks. *torrezno*«, og bemærker, at der dagen efter slagtning »blev spist *torreznos del alma* til frokost«. (s. 7).

»Torrezno de Soria« har udviklet sig fra at være en ren lokal delikatesse til at få en fremtrædende plads på nationalt og internationalt plan takket være udviklingen inden for turisme, da besøgende i regionen begyndte at rose dens *torreznos* og derefter spredte budskabet på internettet og de sociale medier.

»Torrezno de Soria« har modtaget en række priser såsom gastronomiprisen fra gastronomi- og fødevareakademiet i Castilla y León, La Posada-prisen i 2015 for »det bedste projekt i Soria«, som tildeles af avisen *El Mundo*, og fødevareprisen ved Campo-priserne (2021), der afholdes af avisen *Norte de Castilla*.

»Torrezno de Soria« optræder også i Carlos Díaz Güells kogebog »*Los 100 grandes platos de la cocina española*« [100 fantastiske spanske retter] (2021), som 60 spanske gourmeter og madkritikere bidrog til.

»Torrezno de Soria« er blevet omtalt i medierne, herunder på tv i den bedste sendetid.

I tv-programmet *Un país para comérselo* [et velsmagende land] er der en episode med titlen »Opdag hemmelighederne bag 'Torrezno de Soria« (24. december 2014), hvor »Torrezno de Soria« betegnes som *torrezno del alma*. I et andet populært tv-program på spansk nationalt tv, Celebrity Masterchef 4 (vist den 16. oktober 2019), blev deltagerne sat på en færdighedsprøve, hvor de lavede »Torrezno de Soria«.

Produktet har også været omtalt i fagmedier og tillæg hertil:

I en artikel om »Torrezno de Soria« i *El Comodista*, det særlige gastronomiske tillæg til avisen *El País*, med titlen »Torreznos succesfulde tilbagekomst« (Casteleiro 2018) beskrives produktets kvaliteter i detaljer: »*Torrezno* bliver udbredt i hele verden. Vi ser nærmere på et aktuelt gastronomisk fænomen og fortæller dig, hvor du kan finde det bedste«.

I en anden artikel med titlen »Den bedste *torrezno* i verden« (2022) i afsnittet om gastronomi i magasinet *Fuera de Serie*, udgivet af tidsskriftet Expansión, skrev Cristina Acebal:

»De siger, at Castilla-León er Spaniens spisekammer, og det er fra dette spisekammer, at Soria har sin fineste spise, *torrezno*. En tynd strimmel af mørt, lyserødt fedt omsluttet af en velsmagende, sprød, gylden skorpe ... 'Torrezno de Soria' er en gastronomisk juvel, ikke kun for Castilla-León, men for hele Spanien.«

Den 16. december 2016 blev der offentliggjort en artikel i tidsskriftet ORIGEN med titlen »Torrezno de Soria – nutidens fødevareprodukt«, hvori det hedder: »Hvis der er et fødevareprodukt, der er uløseligt forbundet med provinsen Soria, er det *torrezno*.«

¡HOLA!-magasinets særudgave om madlavning (Almudi, 2022) beskriver »Torrezno de Soria« på følgende måde:

»Gylden, meget sprød skorpe, mager, mør og meget velsmagende med en perfekt balance mellem sammenflettet kød og fedt ... at sætte tænderne i en »Torrezno de Soria« er en af de madoplevelser, som alle madelskere bør prøve mindst én gang. Der er mange producenter af *torreznos*, men producenterne i denne provins i Castilien er i en helt anden liga.«

Desuden har »Torrezno de Soria« vakt opmærksomhed og anerkendelse hos store fødevarekritikere såsom Carlos Maribona (madsektionen i *La Verdad*, 21. januar 2021), der skrev:

»... hvis vi taler om rige fedtstoffer, er der bestemt ikke noget bedre end et godt stykke *torrezno* ..." Som du sikkert ved, er de mest berømte *torreznos* dem fra Soria, hvor de værdsættes så højt, at de endda bærer et garantimærke, 'Torrezno de Soria'«.

Endelig er »Torrezno de Soria« så vigtig, at den er en del af kulturelle begivenheder som f.eks. *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [gastronomiske traditioner for slagtning], som siden 1975 har fundet sted i Burgo de Osma, Soria og har været en del af Castilla-Leóns festival, der har stor turistmæssig interesse, siden 1985. »Torrezno de Soria« indgår i den smagsmenu, der tilbydes under festivalen. Som en hyldest til tradition og historie kaldes retten »*torrezno del alma* fra Soria«.

Der er siden 2014 blevet afholdt en konkurrence i Soria kaldet *El Mejor Torrezno del Mundo* [verdens bedste Torrezno], en festival, der fejrer »Torrezno de Soria«, og som år efter år tiltrækker et stigende antal turister og deltagere fra hotel- og restaurationsbranchen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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