C/2024/4674

22.7.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/4674)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Torrezno de Soria“

EU-Nr.: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Torrezno de Soria“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Torrezno de Soria“ handelt es sich um ein rechteckiges Fleischerzeugnis, das aus frischem Schweinebauch von Weißschweinen mit seiner Haut hergestellt und dem Salz hinzugefügt wird. Es wird gepökelt und kann mit Paprika und anderen Gewürzen eingerieben werden.

Der frische Bauch, der zur Herstellung des Erzeugnisses „Torrezno de Soria“ verwendet wird, stammt aus dem Rippen-/Bauchteil des Schweins, das vom Ende der Vorderschulter bis zum Anfang der Hinterläufe reicht.

„Torrezno de Soria“ zeichnet sich durch folgende Eigenschaften aus:

Morphologische Eigenschaften:

— Dicke: bis zu 6 cm

— rechteckige Form: 25 bis 55 cm lang und 15 bis 35 cm breit

— Struktur des Teilstücks (in dieser Reihenfolge): Haut, die drei üblichen Grundschichten (fett, mager, fett) sowie eine optional zu belassende feine, magere Deckschicht

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Parameter

Spektrum

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Feuchtigkeit (g/100 g)

mindestens 20 %, höchstens 40 %

Protein (g/100 g)

mindestens 15 %, höchstens 25 %

Fett (g/100 g)

mindestens 35 %, höchstens 60 %

Chlorid (g/100 g)

weniger als 3 %

Fett-Eiweiß-Verhältnis

1,6 < FEQ < 3,5

Das Erzeugnis kann in den Verkehr gebracht werden:

— als Ganzes, und zwar verpackt oder unverpackt

— in Einzelgrößen von 100 g oder mehr, und zwar in Stücken oder Scheiben, stets verpackt

„Torrezno de Soria“ ist erst nach Wärmebehandlung zum Verzehr geeignet.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Für die Futtermittel gelten keine spezifischen Anforderungen.

Bei der Herstellung von „Torrezno de Soria“ werden die folgenden Zutaten verwendet:

— frischer Schweinebauch von Weißschweinen

— Speisesalz

Optional:

— Süßpaprika

— Knoblauch, Pfeffer und Oregano

— Dextrose

— Zugelassene Zusatzstoffe:

als Konservierungsmittel: Nitrite und Nitrate

als Antioxidantien: Ascorbinsäure und Ascorbate

Voraussetzungen für die Ausgangsstoffe:

Das Stück frischer Schweinebauch muss die folgenden Merkmale aufweisen:

i) rechteckige Form, mindestens 15 x 35 cm und nicht mehr als 25 x 55 cm.

ii) Die endgültige Struktur des Teilstücks besteht aus Haut, den drei üblichen Schichten (fett, mager, fett) und einer optional zu belassenden feinen, mageren Deckschicht. Der frische Schweinebauch darf nicht mehr als 8 cm dick sein. Die Haut wird nicht entfernt.

Der frische Schweinebauch muss die Haut mit einschließen sowie unbehaart, gut abgehangen und frei von qualitätsmindernden Mängeln sein (z. B. Quetschungen, Blutflecken).

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Herstellungsverfahren umfasst folgende Schritte: Annahme des Schweinebauchs, Salzen, Auswaschen (optional), Marinieren (optional) und Pökeln. Das Erzeugnis „Torrezno de Soria“ wird ausschließlich in Fleischverarbeitungsbetrieben hergestellt, die Kontrollen unterliegen, in den relevanten Registern erfasst sind und sich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet befinden.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Erzeugnis muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet geschnitten und verpackt werden, um die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Das Erzeugnis kann wie folgt in den Verkehr gebracht werden:

— als Ganzes, und zwar verpackt oder unverpackt

— in Packungen von 100 g oder mehr, und zwar in Stücken oder in Scheiben, stets verpackt

Diese Vorgabe ist dadurch gerechtfertigt, dass die Rückverfolgbarkeit und die Kontrolle des Erzeugnisses gewährleistet sein müssen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Alle zum Verzehr in Verkehr gebrachten Teilstücke und/oder Packungen, die „Torrezno de Soria“ enthalten, müssen ein Gütesiegel tragen, das mindestens Folgendes umfasst: das g. g. A.-Logo mit den Schriftzügen „geschützte geografische Angabe“ und „Torrezno de Soria“, das EU-Bildzeichen für geschützte geografische Angaben und die Kennnummer. Das Siegel muss so angebracht werden, dass es nicht wiederverwendet werden kann.

Das Logo der Bezeichnung „Torrezno de Soria“ sieht wie folgt aus:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst die gesamte Provinz Soria.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet und das Erzeugnis „Torrezno de Soria“ sind durch das Ansehen und die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses miteinander verbunden.

„Torrezno de Soria“ ist ein Fleischerzeugnis, das aus frischem Schweinebauch von Weißschweinen hergestellt wird. Es ist gepökelt, hat eine rechteckige Form und besteht aus drei Schichten (fett, mager, fett) sowie optional aus einer mageren Deckschicht zusätzlich zur Haut. Dieses Profil verleiht dem Erzeugnis ein ausgewogenes Verhältnis von fetten und mageren Anteilen, wodurch es sich zum Braten eignet.

Die besonderen Eigenschaften des frischen Schweinebauchs, der zur Herstellung von „Torrezno de Soria“ verwendet wird, sind auf die in Soria traditionelle Schlachtung zurückzuführen, bei der ein Stück Schweinefleisch gewonnen wird, das in der Region traditionell als „íntima“ (Innerstes) oder „alma“ (Seele) bezeichnet wird. So beschreibt es Pedro Iglesia Hernández (1991) in seinem Buch „La matanza en tierras sorianas“ (Schlachtungen in der Region Soria). Der Autor betont die Bedeutung, die Schlachtungen in den 1950er-Jahren in Soria hatten. Er beschreibt den Vorgang äußerst detailliert und veranschaulicht, dass das Schlachten in der Provinz eine eigene Identität hat (S. 49). Weiter führt er aus:

„Fast in der gesamten Provinz ist es üblich, das Schwein nicht in der Mitte mit einem einzigen Schnitt zu öffnen, sondern von der Brust aus entlang konvexer Linien, die an den Innenschenkeln zusammenlaufen, zu schneiden und ein spindelförmiges Stück Schweinefett zu entnehmen, das einem Tintenfisch gleicht und als *la íntima* [wörtlich übersetzt ‚das Innerste‘], *alma* [Fett aus dem Bereich zwischen Hals und Unterbauch des Schweins, zu übersetzen als ‚die Seele‘] bzw. *entrealma* [Fett aus dem Unterbauch, zu übersetzen als ‚die Zwischenseele‘] bezeichnet wird“ (S. 80).

Iglesia beschreibt sodann das Zerteilen und unterscheidet dabei zwischen dem Fett, einschließlich des durchwachsenen Teils, das aus verschiedenen Schweineteilen gewonnen wird, und den sogenannten „torreznos“ (Speckscheiben), die aus dem Teil „la íntima“ gewonnen werden (S. 86 und 87). Er weist darauf hin, dass dieses Stück („la íntima“) aus durchwachsenem Fett besteht, was ihm sein unverwechselbares Aroma verleiht (S. 116).

Sowohl der Schweinebauch als auch der „torrezno“ sind seit Jahrzehnten ein fester Bestandteil des Lebens und der Bräuche der Menschen in Soria. Dies belegen die ersten schriftlichen Aufzeichnungen aus dem Jahr 1964, die den „torrezno“ mit Soria in Verbindung bringen („España en paz“ (Spanien in Friedenszeiten), Manuel García Matos, 1964, S. 88). Der Autor bezeichnet den „torrezno“ dort als Bestandteil der Ernährungsweise in der Region Soria: „‚Gachas‘ [ein dicker Brei] aus Gras-Erbsenmehl mit gehacktem Fett sowie der schmackhafte und traditionelle ‚torrezno‘ gehören zu den Nahrungsmitteln, die die Menschen in Soria tagtäglich zu sich nehmen.“

In anderen literarischen Werken wird die gastronomische Tradition des „torrezno“ in Soria beschrieben. Sie dient als Bestätigung für die Exklusivität dieser Art der Verarbeitung des Schweins zur Gewinnung der Teile „la íntima“ bzw. „alma“, um letztendlich nach dem Braten den „torrezno“ zu erhalten:

Das Werk „Oncala Ayer y Hoy“ (Oncala gestern und heute), das als Nr. 40 Teil der Colección Temas Sorianos (Themensammlung mit Bezug zur Region Soria, Diputación Provincial de Soria, 1999) ist, verdeutlicht, inwiefern der „torrezno“ Bestandteil der Ernährungsweise ist und wie die Menschen am ersten Tag der Schlachtung eines Schweins aus „la íntima“ hergestellte „torreznos“ aßen (S. 299).

Der Autor Miguel Moreno, bekannt als „Chronist von Soria“, nimmt in seinem Buch „Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey“ (Wiedergeburt einer Tradition – 25. Jahrestage der gastronomischen Bräuche rund um das Schlachten, veranstaltet im Restaurant/Hotel Virrey, 1999) Bezug auf den in Soria verbreiteten Brauch, „el alma“ zu entnehmen und zu „torrezno del alma“ zu verarbeiten. 1976 war Moreno für die feierliche Eröffnung dieser Traditionstage verantwortlich und erwähnte in Abschnitt IV seiner Festrede ausdrücklich die „torreznillos de entrealma“, die so genannt wurden, weil sie wie kleine „torreznos“ aussahen (S. 25).

In „De fogones y pitanzas sorianas“ (Küche und Alltagskost Sorias, 1997) über die Kochkunst in Soria verweisen die Brüder Goig Soler auf „das Zelebrieren der für Soria typischen Köstlichkeiten, wozu auch der ‚torrezno‘ zählt“, und sie stellen fest, dass am ersten Tag nach der Schlachtung „‚torreznos del alma‘ zum Mittagessen serviert wurden“ (S. 7).

Der „Torrezno de Soria“ hat sich von einer rein lokalen Delikatesse zu einer Spezialität von nationaler und internationaler Bekanntheit entwickelt. Zu verdanken ist dies der Entwicklung des Tourismus, da die Besucher der Region begannen, die „torreznos“ weiterzuempfehlen und sie über das Internet und die sozialen Medien bekannt zu machen.

Das Erzeugnis „Torrezno de Soria“ hat eine Reihe von Auszeichnungen erhalten, darunter den Gastronomiepreis der Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía (Gastronomie- und Lebensmittelakademie von Kastilien und León), die Auszeichnung für das „Beste Projekt in Soria“ im Rahmen der von der Tageszeitung El Mundo verliehenen Premios La Posada 2015 sowie die Lebensmittelauszeichnung im Rahmen der Premios del Campo (2021) der Zeitung Norte de Castilla.

Auch in dem Kochbuch „Los 100 grandes platos de la cocina española“ (Die 100 großartigsten Gerichte der spanischen Küche, 2021) von Carlos Díaz Güell – an dem 60 spanische Gourmets und Gastrokritiker mitwirkten – wird „Torrezno de Soria“ erwähnt. In der Liste der 100 großartigsten Gerichte kommt „Torrezno de Soria“ auf Rang 12.

Das Erzeugnis „Torrezno de Soria“ ist in den Medien, so auch im Fernsehen zur Hauptsendezeit, präsentiert worden.

In der Fernsehsendung „Un país para comérselo“ (Dieses Land haben wir zum Essen gern) wurde „Torrezno de Soria“ in einer Folge mit dem Titel „Entdecken Sie die Geheimnisse von ‚Torrezno de Soria‘“ (24. Dezember 2014) als „torrezno del alma“ bezeichnet. In „MasterChef Celebrity 4“ (Ausstrahlungstermin 16. Oktober 2019), einer weiteren beliebten Sendung im spanischen öffentlich-rechtlichen Fernsehen, mussten die Teilnehmenden ihr Können nachweisen, indem sie „Torrezno de Soria“ selbst herstellten.

Auch in Fachmedien und Zeitungsbeilagen wurde das Erzeugnis präsentiert.

So wurde die Spitzenqualität des Erzeugnisses in einem Artikel über „Torrezno de Soria“ in El Comodista, der gastronomischen Sonderbeilage der Tageszeitung El País, unter der Überschrift „Die triumphale Rückkehr des Torrezno“ (Casteleiro, 2018) ausführlich beschrieben: „Der ‚torrezno‘ ist weltweit auf dem Vormarsch. Wir werfen einen Blick auf eines der gastronomischen Phänomene unserer Zeit und verraten Ihnen, wo die besten zu finden sind.“

In einem weiteren Artikel mit dem Titel „Der beste ‚torrezno‘ der Welt“ (2022) im Gastronomieteil der Zeitschrift Fuera de Serie, die vom Verlag der Tageszeitung Expansión herausgegeben wird, schrieb Cristina Acebal:

„Es heißt, Kastilien und León sei die Speisekammer Spaniens, und aus ebendieser Speisekammer stammt Sorias Meisterstück, der ‚torrezno‘. Ein dünner Streifen zarten, rosafarbenen Fetts, umhüllt von einer schmackhaften, knusprigen, goldenen Kruste … ‚Torrezno de Soria‘ ist eines der gastronomischen Juwelen nicht nur der Region Kastilien und León, sondern ganz Spaniens.“

In der Zeitschrift ORIGEN wurde am 16. Dezember 2016 ein Artikel mit dem Titel „Torrezno de Soria – das Lebensmittel des Tages“ veröffentlicht, in dem es hieß: „Wenn es ein Lebensmittel gibt, das untrennbar mit der Provinz Soria verbunden ist, dann ist es der ‚torrezno‘.“

In der Kochsonderausgabe des Magazins ¡HOLA! (Almudi, 2022) findet sich die folgende Beschreibung des Erzeugnisses „Torrezno de Soria“:

„Goldene, sehr knusprige Kruste, mager, zart und äußerst schmackhaft, mit Fleisch und Fett in perfekter Ausgewogenheit … in ‚Torrezno de Soria‘ zu beißen, ist eine dieser kulinarischen Erfahrungen, die jeder Feinschmecker mindestens einmal gemacht haben sollte. Viele Erzeuger stellen ‚torreznos‘ her, aber die aus dieser kastilischen Provinz spielen in einer ganz anderen Liga.“

„Torrezno de Soria“ hat auch die Aufmerksamkeit und Anerkennung bedeutender Gastrokritiker wie Carlos Maribona (Lebensmittelteil von La Verdad, 21. Januar 2021) erobert, der schrieb:

„wenn wir über reichhaltige Fette sprechen, gibt es sicher nichts Besseres als einen guten ‚torrezno‘ … Wie Sie sicher wissen, kommen die berühmtesten ‚torreznos‘ aus Soria. Dort sind sie so hochgeschätzt, dass sie sogar ein eigenes Gütesiegel tragen, und zwar ‚Torrezno de Soria‘.“

Schließlich ist der „Torrezno de Soria“ aufgrund seiner Bedeutung auch Bestandteil kultureller Veranstaltungen wie der „Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza“ (Tage der gastronomischen Bräuche rund um das Schlachten), die seit 1975 in Burgo de Osma, Soria, ausgerichtet werden und seit 1985 Teil des Tourismusfestivals von Kastilien und León sind. Der „Torrezno de Soria“ findet sich auf dem Verkostungsmenü, das während des Festivals angeboten wird. Als Anspielung auf Tradition und Geschichte wird das Gericht „Torrezno del alma aus Soria“ genannt.

Seit 2014 findet in Soria der Wettbewerb „El Mejor Torrezno del Mundo“ (Bester Torrezno der Welt) statt, ein Fest zu Ehren des „Torrezno de Soria“, das von Jahr zu Jahr mehr Touristen und teilnehmende Gastronomiebetriebe anzieht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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