Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2024/4674

22.7.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/4674)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Torrezno de Soria»

Αριθ. ΕΕ: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Torrezno de Soria»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Torrezno de Soria» είναι ένα προϊόν κρέατος που παρασκευάζεται σε ορθογώνιο σχήμα από νωπό στήθος λευκού χοίρου, χωρίς αφαίρεση του δέρματος, στο οποίο προστίθεται αλάτι· υποβάλλεται σε διαδικασία ωρίμασης και μπορεί να επικαλύπτεται με πάπρικα και άλλα μπαχαρικά.

Το νωπό στήθος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Torrezno de Soria» προέρχεται από τα πλευρά / την κοιλιακή χώρα του χοίρου, στην περιοχή μεταξύ του εμπρόσθιου άκρου της ωμοπλάτης και του σημείου όπου ξεκινούν οι οπίσθιοι μηροί.

Το «Torrezno de Soria» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Μορφολογικά χαρακτηριστικά:

— Πάχος: έως 6 cm.

— Ορθογώνιο σχήμα: μήκους 25 έως 55 cm και πλάτους 15 έως 35 cm.

— Δομή της τομής (με αυτήν τη σειρά): αποτελείται από το δέρμα και τα συνήθη τρία συστατικά στρώματα (λιπαρό, άπαχο, λιπαρό), ενώ υπάρχει η δυνατότητα διατήρησης ενός λεπτού άπαχου στρώματος στο επάνω μέρος.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

Παράμετρος	Εύρος

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Υγρασία (g/100 g)

τουλάχιστον 20 % έως και 40 %

Πρωτεΐνες (g/100 g)

τουλάχιστον 15 % έως και 25 %

Λιπαρά (g/100 g)

τουλάχιστον 35 % έως και 60 %

Χλωριούχα άλατα (g/100 g)

λιγότερο από 3 %

Αναλογία λίπους/πρωτεϊνών

1,6 < Fr/p < 3,5

Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στην αγορά ως εξής:

— ενιαίο, ακέραιο, συσκευασμένο ή μη συσκευασμένο,

— συσκευασμένο πάντοτε σε τεμάχια ή φέτες βάρους τουλάχιστον 100 g.

Το «Torrenzo de Soria» είναι κατάλληλο για κατανάλωση μετά από θερμική επεξεργασία.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Δεν υπάρχουν ειδικές απαιτήσεις που να ισχύουν για τις ζωοτροφές.

Για την παρασκευή του «Torrezno de Soria» χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα συστατικά:

— Νωπό στήθος λευκών χοίρων

— Μαγειρικό αλάτι

Προαιρετικά:

— Γλυκιά πάπρικα

— Σκόρδο, πιπέρι και ρίγανη

— Δεξτρόζη

— Επιτρεπόμενα πρόσθετα:

ή συντηρητικά: Νιτρώδη και νιτρικά άλατα:

ή αντιοξειδωτικά: ασκορβικό οξύ και ασκορβικά άλατα

Προϋποθέσεις για τις πρώτες ύλες:

Το κομμάτι του νωπού χοιρινού στήθους πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

i. Ορθογώνιο σχήμα διαστάσεων τουλάχιστον 15 x 35 cm έως και 25 x 55 cm.

ii. Η τελική δομή της κοπής αποτελείται από το δέρμα και τα συνήθη τρία συστατικά στρώματα (λιπαρό, άπαχο, λιπαρό), ενώ υπάρχει η δυνατότητα διατήρησης ενός λεπτού άπαχου στρώματος στο επάνω μέρος. Το πάχος του νωπού στήθους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 8 cm. Το δέρμα δεν αφαιρείται.

Το νωπό στήθος που χρησιμοποιείται πρέπει να περιλαμβάνει το δέρμα χωρίς το τρίχωμα, να είναι καλά προστατευμένο και να μην παρουσιάζει τυχόν ελαττώματα που ενδέχεται να επηρεάσουν την ποιότητα (π.χ. μώλωπες, κηλίδες αίματος).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει το στάδιο λήψης του στήθους, ακολουθούμενο από αλάτιση, καθαρισμό (προαιρετικός) καρύκευση (προαιρετική) και ωρίμαση. Το «Torrezno de Soria» παρασκευάζεται αποκλειστικά σε μονάδες μεταποίησης κρέατος που υπόκεινται σε έλεγχο, είναι εγγεγραμμένες στα σχετικά μητρώα και βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν πρέπει να τεμαχίζεται και να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και η παρακολούθησή του.

Το προϊόν διατίθεται στην αγορά ως εξής:

— είτε ενιαίο, ακέραιο, συσκευασμένο ή μη συσκευασμένο, ή

— συσκευασμένο πάντοτε σε τεμάχια ή φέτες βάρους τουλάχιστον 100 g.

Αυτό συμβαίνει λόγω της ανάγκης διασφάλισης της ιχνηλασιμότητας και του ελέγχου του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όλα τα τεμάχια και/ή οι συσκευασίες του προϊόντος «Torrezno de Soria» που διατίθενται προς κατανάλωση πρέπει να φέρουν σφραγίδα εγγύησης, η οποία περιλαμβάνει τουλάχιστον το λογότυπο της ονομασίας συμπεριλαμβανομένων των ενδείξεων «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη», «Torrezno de Soria», το σύμβολο της ΕΕ για την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη και τον αναγνωριστικό αριθμό. Η σφραγίδα πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να μην είναι δυνατή η επαναχρησιμοποίησή της.

Το λογότυπο της ονομασίας «Torrezno de Soria» είναι το εξής:



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή καλύπτει ολόκληρη την επαρχία Soria.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή συνδέεται με το προϊόν «Torrezno de Soria» χάρη στη φήμη του και στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Το «Torrezno de Soria» είναι ένα προϊόν κρέατος που παρασκευάζεται από νωπό στήθος λευκών χοίρων. Πρόκειται για ένα προϊόν ωρίμασης που διατίθεται σε ορθογώνιο σχήμα, αποτελούμενο από τρία στρώματα (λιπαρό, άπαχο, λιπαρό) και από ένα προαιρετικό στρώμα άπαχου κρέατος στο επάνω μέρος, επιπλέον του δέρματος. Τα μορφολογικά αυτά χαρακτηριστικά διασφαλίζουν την ισορροπημένη αναλογία λιπαρών/άπαχων μερών του προϊόντος, κάτι που το καθιστά κατάλληλο για τηγάνισμα.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νωπού χοιρινού στήθους που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του «Torrezno de Soria» έχουν τις ρίζες τους στην παραδοσιακή μέθοδο σφαγής που ακολουθείται στη Soria, κατά την οποία λαμβάνεται ένα τεμάχιο χοιρινού κρέατος το οποίο στην περιοχή αναφέρεται παραδοσιακά ως «intima» (απόκρυφα) ή «alma» (ψυχή), όπως περιγράφεται στο έργο του Pedro Iglesia Hernández *La matanza en tierra Sorianas* [Σφαγή στην περιοχή της Soria] (1991). Στο βιβλίο, ο συγγραφέας τονίζει τη σημασία της σφαγής στη Soria τη δεκαετία του 1950. Περιγράφει λεπτομερώς τη διαδικασία και αποδεικνύει ότι, στην εν λόγω επαρχία, η σφαγή έχει ιδιαίτερη ταυτότητα (σ. 49). Στη συνέχεια αναφέρει ότι:

«Η συνήθης πρακτική στο μεγαλύτερο μέρος της επαρχίας δεν είναι η διχοτόμηση του χοίρου με μία ενιαία κεντρική τομή. Αντ' αυτού, ο χοίρος κόβεται από το στήθος κατά μήκος των κυρτών γραμμών που συγκλίνουν στο εσωτερικό των μηρών και εξάγεται ένα ατρακτόμορφο κομμάτι χοιρινού λίπους σε σχήμα σουπιάς, το οποίο είναι γνωστό ως la íntima (κυριολεκτικά, "τα απόκρυφα"), alma (λίπος που λαμβάνεται από το τμήμα μεταξύ του τραχήλου και του κάτω μέρους της κοιλιάς του χοίρου, το οποίο μεταφράζεται ως "η ψυχή") και entrealma (λίπος που λαμβάνεται από το κάτω μέρος της κοιλιάς, το οποίο μεταφράζεται ως "τα ενδόμυχα")» (σ. 80).

Στη συνέχεια, ο Iglesia περιγράφει το τεμάχιο, προβαίνοντας σε διάκριση μεταξύ του λίπους που περιλαμβάνει την πανσέτα που λαμβάνεται από διάφορα τμήματα του χοίρου, και των torreznos (φέτες χοιρινού) που λαμβάνονται από το íntima (σ. 86 και 87). Τονίζει το γεγονός ότι το συγκεκριμένο κομμάτι (la íntima) «αποτελεί πανσέτα με λίπος, στο οποίο οφείλει το ιδιαίτερο άρωμά του» (σ. 116).

Το χοιρινό στήθος και το torrezno αποτελούν επί δεκαετίες αναπόσπαστο μέρος της ζωής και των εθίμων των κατοίκων της Soria. Αυτό μαρτυρούν οι πρώτες γραπτές αναφορές που ανάγονται στο 1964 και συνδέουν το torrezno με τη Soria, όπως το *España en paz* (Η Ισπανία σε καιρό ειρήνης) του Manuel García Matos, 1964, σ. 88, όπου το torrezno αναφέρεται ως μέρος της διατροφής στην περιφέρεια Soria: «Το Gachas (παχύρευστος χυλός) που παρασκευάζεται από αλεύρι λαθουριού και ψιλοκομμένο λαρδί, καθώς και το νόστιμο παραδοσιακό torrezno αποτελούν μέρος της καθημερινής διατροφής των κατοίκων της Soria».

Η γαστρονομική παράδοση του torrezno στη Soria περιγράφεται και από άλλες βιβλιογραφικές πηγές που επιβεβαιώνουν τον αποκλειστικό αυτόν τρόπο μεταχείρισης του χοίρου για τη λήψη του τεμαχίου la íntima ή alma, το οποίο τηγανίζεται με στόχο την παρασκευή του torrezno:

Στο *Oncala Ayer y Hoy* (Το χωριό Oncala χθες και σήμερα), το οποίο αποτελεί τον 40ό τόμο της συλλογής βιβλίων με θέμα τη Soria (επαρχιακό συμβούλιο της Soria, 1999) καταδεικνύεται ο τρόπος με τον οποίο το torrezno αποτελεί μέρος της διατροφής και πώς, την πρώτη ημέρα της σφαγής του χοίρου, οι ντόπιοι έτρωγαν torreznos από το τεμάχιο la íntima (σ. 299).

Το έργο *Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* (Αναβίωση της παράδοσης — 25η επέτειος των γαστρονομικών εορτασμών που συνδέονται με τη σφαγή στο Virrey) (1999) του Miguel Moreno —στον οποίο έχει αποδοθεί ο τίτλος «Χρονικογράφος της Soria»— αναφέρεται στο τοπικό έθιμο κοπής του τεμαχίου el alma και μετατροπής του σε torrezno del alma. Ο Moreno ανέλαβε να παρουσιάσει τα δρώμενα που ελάμβαναν χώρα το 1976 κατά τους προαναφερθέντες εορτασμούς και, στην ενότητα IV, κάνει ειδική μνεία στα «torreznillos de entrealma», που ονομάστηκαν έτσι λόγω της ομοιότητάς τους με μικρά «torreznos» (σ. 25).

Στο *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) (Οι κουζίνες και τα φαγητά της Soria), σχετικά με την κουζίνα της Soria, οι αδελφοί Goig Soler αναφέρονται στον «εορτασμό με εκλεκτά εδέσματα που χαρακτηρίζουν τη Soria, όπως το torrezno» και επισημαίνουν ότι, την πρώτη ημέρα μετά τη σφαγή, «οι οικογένειες έτρωγαν torreznos del alma για μεσημεριανό γεύμα» (σ. 7).

Το «Torrezno de Soria» εξελίχθηκε από απλό τοπικό έδεσμα σε ένα προϊόν που έχει αποκτήσει εξέχουσα θέση σε εθνικό και διεθνές επίπεδο χάρη στην ανάπτυξη του τουρισμού, καθώς οι επισκέπτες της περιοχής άρχισαν να εκθειάζουν τα εξαιρετικά torreznos της Soria και στη συνέχεια να διαδίδουν τη φήμη τους στο διαδίκτυο και στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Το «Torrezno de Soria» έχει λάβει διάφορα βραβεία, όπως το βραβείο γαστρονομίας της Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación, το βραβείο La Posada 2015 για το «καλύτερο εγχείρημα στη Soria», το οποίο απονεμήθηκε από την εφημερίδα *El Mundo*· και το βραβείο τροφίμου των Campo Awards (2021) που διοργανώνει η εφημερίδα *Norte de Castilla*.

Το «Torrezno de Soria» περιλαμβάνεται επίσης στο βιβλίο μαγειρικής του Carlos Díaz Güell *Los 100 grandes platos de la cocina española* (100 σπουδαία ισπανικά φαγητά) (2021), στη συγγραφή του οποίου συνέβαλαν 60 Ισπανοί γευσιγνώστες και κριτικοί εστιατορίων.

Το «Torrezno de Soria» προβάλλεται και στα μέσα ενημέρωσης, μεταξύ άλλων σε τηλεοπτικά προγράμματα της ζώνης υψηλής τηλεθέασης.

Στο τηλεοπτικό πρόγραμμα Un país para comérselo (Μια χώρα για φάγωμα), στο επεισόδιο που προβλήθηκε με τίτλο «Ανακαλύψτε τα μυστικά του Torrezno de Soria» (24 Δεκεμβρίου 2014), το «Torrezno de Soria» αναφέρεται ως torrezno del alma. Σε ένα άλλο δημοφιλές τηλεοπτικό πρόγραμμα της κρατικής τηλεόρασης της Ισπανίας, το Celebrity Masterchef 4 (στο επεισόδιο που προβλήθηκε στις 16 Οκτωβρίου 2019), οι διαγωνιζόμενοι υποβλήθηκαν σε δοκιμασία δεξιοτήτων κατά την οποία κλήθηκαν να φτιάξουν «Torrezno de Soria».

Το προϊόν έχει επίσης παρουσία σε εξειδικευμένα μέσα ενημέρωσης και ένθετα.

Το *El Comodista*, το ειδικό ένθετο γαστρονομίας της εφημερίδας *El País*, δημοσίευσε άρθρο σχετικά με το «Torrezno de Soria» με τίτλο «Η θριαμβευτική επιστροφή του Torrezno» (Casteleiro 2018), στο οποίο γίνεται εκτενής αναφορά στην υπεροχή του προϊόντος: «Το torrezno κατακτά τον κόσμο. Δοκιμάζουμε ένα από τα σύγχρονα γαστρονομικά φαινόμενα και σας προτείνουμε πού να βρείτε το καλύτερο».

Σε άλλο άρθρο με τίτλο «Το καλύτερο torrezno του κόσμου» (2022), το οποίο δημοσιεύθηκε στη στήλη γαστρονομίας του ένθετου περιοδικού *Fuera de Serie* που εκδίδει η εφημερίδα *Expansión*, η αρθρογράφος Cristina Acebal έγραψε:

«Λέγεται ότι η Καστίλη και Λεόν είναι το κελάρι της Ισπανίας, από το οποίο η Soria βγάζει το αριστούργημά της, το torrezno. Μια λεπτή λωρίδα τρυφερού λαρδιού ρόδινου χρώματος, περιτυλιγμένη από μια νόστιμη, τραγανή, χρυσοκίτρινη κρούστα... Το "Torrezno de Soria" είναι ένα από τα γαστρονομικά διαμάντια όχι μόνο της Καστίλης και Λεόν, αλλά και ολόκληρης της Ισπανίας».

Στις 16 Δεκεμβρίου 2016 δημοσιεύθηκε ένα άρθρο στο περιοδικό ORIGEN με τίτλο «Torrezno de Soria — το τρόφιμο της ημέρας», στο οποίο αναφέρονταν τα εξής: «Εάν υπάρχει ένα τρόφιμο που συνδέεται άρρηκτα με την επαρχία Soria, αυτό είναι το torrezno».

Στο μαγειρικό αφιέρωμα του περιοδικού ¡HOLA! (Almudi, 2022), το «Torrezno de Soria» περιγράφεται ως εξής:

«Χάρη στη χρυσαφένια, πολύ τραγανή κρούστα του, την ελάχιστα λιπαρή, τρυφερή υφή του και την υπέροχη γεύση του με την ιδανική ισορροπία μεταξύ σάρκας και λίπους... κάθε μπουκιά από το "Torrezno de Soria" είναι μία από τις γαστρονομικές εκείνες εμπειρίες που θα πρέπει να βιώσουν όλοι οι λάτρεις του καλού φαγητού τουλάχιστον μία φορά· υπάρχουν πολλοί παραγωγοί torreznos, αλλά το επίπεδο των παραγωγών αυτής της επαρχίας της Καστίλης είναι κατά πολύ ανώτερο».

Επίσης, το «Torrezno de Soria» έχει κερδίσει την προσοχή και την αναγνώριση έγκριτων κριτικών εστιατορίων, όπως του Carlos Maribona (στήλη γαστρονομίας, *La Verdad*, 21 Ιανουαρίου 2021), ο οποίος έγραψε:

«... εάν μιλάμε για τροφές πλούσιες σε λιπαρά, σίγουρα δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από ένα καλό torrezno... Όπως σίγουρα θα ξέρετε, τα πιο ξακουστά torreznos είναι αυτά της Soria, τα οποία χαίρουν τόσο μεγάλης δημοφιλίας ώστε να καλύπτονται ακόμα και από σήμα εγγύησης, το "Torrezno de Soria"».

Τέλος, η σπουδαιότητα του «Torrezno de Soria» είναι τέτοια ώστε να πρωταγωνιστεί σε πολιτιστικές εκδηλώσεις όπως οι Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza (Γαστρονομικοί εορτασμοί που συνδέονται με τη σφαγή), οι οποίες πραγματοποιούνται από το 1975 στο Burgo de Osma της Soria, ενώ από το 1985 αποτελούν μέρος του Φεστιβάλ Τουρισμού της Καστίλης και Λεόν. Το «Torrezno de Soria» περιλαμβάνεται στο μενού γευσιγνωσίας που προσφέρεται κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ. Προς τιμήν της παράδοσης και της ιστορίας το πιάτο ονομάζεται «torrezno del alma από τη Soria».

Από το 2014 πραγματοποιείται στη Soria μια γιορτή αφιερωμένη στο «Torrezno de Soria», στο πλαίσιο της οποίας διεξάγεται ο διαγωνισμός με την ονομασία El Mejor Torrezno del Mundo (Το καλύτερο Torrezno του κόσμου), που κάθε χρόνο προσελκύει ολοένα και μεγαλύτερο αριθμό τουριστών και συμμετεχόντων χώρων φιλοξενίας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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