C/2024/4674

22.7.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/4674)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Torrezno de Soria“

ELi nr: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Torrezno de Soria“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Torrezno de Soria“ on ristkülikukujuline lihatoode, mis on valmistatud valgetelt sigadelt saadud värskest kõhulihast, millelt nahk on eemaldamata ja millele lisatakse soola; toode on laagerdatud ja võib olla kaetud paprika ja muude vürtsidega.

Värske kõhutükk, mida kasutatakse toote „Torrezno de Soria“ valmistamiseks, pärineb sea ribi-/kõhuosast alates abaluu otsast kuni koodi alguseni.

Tootel „Torrezno de Soria“ on järgmised omadused.

Morfoloogilised omadused.

— Paksus: kuni 6 cm.

— Ristkülikukujuline: pikkus 25–55 cm ja laius 15–35 cm

— Jaotustüki struktuur (selles järjekorras): nahk ja kolm tavapärast kihti (pekk, tailiha, pekk); võimalik, et ülemiseks kihiks jäetakse veel õhuke tailihakiht

Füüsikalised ja keemilised omadused

Parameeter

Spekter

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Niiskus (g/100 g):

vähemalt 20 % ja mitte üle 40 %

Valk (g/100 g)

vähemalt 15 % ja mitte üle 25 %

Rasv (g/100 g)

vähemalt 35 % ja mitte üle 60 %

Sool (g/100 g)

vähem kui 3 %

Rasvade ja valkude suhe:

1,6 < rasvad/valgud < 3,5

Toodet võib turule viia:

— terve tükina, pakendatult või pakendamata,

— 100 grammisest või suuremast tükist lõigatud kuubikud või viilud; alati pakendatud.

Toode „Torrezno de Soria“ on tarbimiskõlblik pärast kuumtöötlemist.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sööda suhtes ei kohaldata erinõudeid.

Toote „Torrezno de Soria“ valmistamisel kasutatakse järgmisi koostisosi:

— värske kõhuliha valgetelt sigadelt,

— söögisool

Valikuline:

— paprika

— küüslauk, pipar ja oregano

— dekstroos

— Lubatud lisaained:

või konservandid: nitritid ja nitraadid:

või antioksüdandid: askorbiinhape ja askorbaadid

Toorainele esitatavad nõuded:

värskel sea kõhutükil peavad olema järgmised omadused:

i) ristkülikukujuline, vähemalt 15 × 35 cm, kuid mitte üle 25 × 55 cm;

ii) lihatüki struktuur: nahk ja kolm tavapärast kihti (pekk, tailiha, pekk); võimalik, et ülemiseks kihiks jäetakse veel õhuke tailihakiht. Värske kõhutükk ei tohi olla paksem kui 8 cm. Nahka ei eemaldata.

Värske kõhutükk peab olema kaetud nahaga, karvadeta, selgelt eristuvate kihtidega ja ilma igasuguste plekkideta, mis võivad mõjutada kvaliteeti (nt muljumis- või vereplekid).

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Tootmisprotsess hõlmab kõhuliha vastuvõtmist käitises, seejärel soolamist, soolaga hõõrumist (vabatahtlik), maitsestamist (vabatahtlik) ja laagerdamist. Toodet „Torrezno de Soria“ valmistatakse üksnes kontrollitud lihatöötlemisettevõtetes, mis on kantud asjaomasesse registrisse ja asuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Toode peab olema viilutatud ja pakendatud määratletud geograafilises piirkonnas, et tagada toote jälgitavus ja kontroll.

Toodet võib turule viia:

— terve tükina, pakendatult või pakendamata,

— 100 grammisest või suuremast tükist lõigatud kuubikute või viiludena; alati pakendatult.

Seda õigustab vajadus tagada toote jälgitavus ja kontroll.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Kõikidel tarbimisse lubatud jaotustükkidel ja/või pakenditel, mis sisaldavad toodet „Torrezno de Soria“, peab olema garantiipitser, millel on vähemalt nimetuse logo, märge „kaitstud geograafiline tähis“, nimi „Torrezno de Soria“, ELi kaitstud geograafilise tähise sümbol ja identifitseerimisnumber. Pitser tuleb kinnitada nii, et seda ei oleks võimalik uuesti kasutada.

Nimetuse „Torrezno de Soria“ logo:



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab kogu Soria provintsi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Määratletud geograafiline piirkond ja toode „Torrezno de Soria“ on seotud toote maine ja eriomadustega.

Toode „Torrezno de Soria“ on lihatoode, mis on valmistatud valgetelt sigadelt saadud värskest kõhulihast. Toode on ristkülikukujuline ja koosneb kolmest kihist (pekk, tailiha, pekk) ja nahast, lisaks võib tootele jätta veel ühe tailihakihi. Selline struktuur tagab tootele tasakaalustatud peki ja tailiha suhte, tänu millele sobib toode hästi praadimiseks.

Toote „Torrezno de Soria“ valmistamiseks kasutatava värske kõhuliha eripära tuleneb sigade eriomasest tapmisviisist Sorias. Saadud jaotustükki nimetatakse piirkonnas traditsiooniliselt *intima* (intiimne) või *alma* (hing), nagu on kirjeldanud Pedro Iglesia Hernández (1991) oma raamatus „La matanza en Tierra Sorianas“ [Seatapp Sorias]. Autor kirjutab sellest, kui tähtis töö oli seatapp Sorias 1950. aastatel. Ta kirjeldab tegevust väga üksikasjalikult ja osutab, et provintsis oli seatapul selge eripära (lk 49). Ta selgitab:

„Enamikus provintsis on levinud tava, et searümpa ei lõigata pooleks rümba keskelt kulgeva ühe lõikega, vaid tehakse rinnakust koodi siseküljeni kumerad lõiked ja saadakse seepiakujuline seapeki tükk, mida nimetatakse kas *la íntima* [„intiimne“], *alma* [„hing“ – kaela ja alakõhu vahelt saadud pekk] või *entrealma* [„hingedevahe“ – alakõhult saadud pekk] (lk 80).

Seejärel kirjeldab Iglesia rümba lahtilõikamist, eristades erineva struktuuriga pekki, sealhulgas sea eri osadest saadud läbikasvanud pekki ja *la íntima*'st (lk 86 ja 87) saadud *torrezno*'t (peekoniviilud). Ta juhib tähelepanu asjaolule, et *la íntima* koosneb „tihkest pekist, mis annab jaotustükile iseloomuliku lõhna“ (lk 116).

Sea kõhutükk ja *torrezno* on aastakümneid olnud Soria elanike igapäevaelu ja tavade lahutamatu osa. Esimene kirjalik tõendus, mis seob *torrezno* Soriaga, on pärit 1964. aastast („España en paz“ [Hispaania rahuajal] Manuel García Matos, 1964, lk 88) ning selle autor osutab *torrezno*'le kui Soria piirkonna toidule: „*Gachas* [paks püree], mida valmistatakse põld-seaherne jahust ja hakitud pekist, ning maitsev ja traditsiooniline *torrezno* on osa Soria inimeste igapäevasest toidust.“

Muudes kirjalikes allikates kirjeldatakse Soria *torrezno*'ga seotud toidutraditsioone ning kinnitatakse, et ainus eesmärk, miks searümpadest eraldati *la íntima* või *alma*, oli valmistada neist praadimisel *torrezno*'t.

Väljaandes *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala eile ja täna), mis on osa Soria-teemalisest seeriast nr 40 (Soria provintsinõukogu, 1999), kinnitatakse, et *torrezno* on osa igapäevasest toidust ja seatapu esimesel päeval süüakse *la íntima*'st valmistatud *torrezno*'t (lk 299).

Miguel Moreno, kellele on omistatud Soria krooniku tiitel, osutab oma 1999. aastal avaldatud raamatus „Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey“ [Traditsiooni taassünd – Virrey 25. gastronoomiafestival (Seatapuga seotud traditsiooniliste toitude valmistamine)] Soria tavale lõigata searümbast välja *el alma* ja valmistada sellest *torrezno del alma*'t. Moreno osales 1976. aastal selle ürituse avamisel ja oma raamatu IV peatükis on ta kirjutanud, et *torreznillos de entrealma* said nime tänu oma kujule, mis meenutas *torrezno*'t (lk 25).

Vennad Goig Solerid on kirjutanud oma raamatus „De fogones y Pitanzas Sorianas“ (Soria köögi toidud) (1997) Soria toitude kohta, et piirkonnas on kombeks korraldada pidusööke kohalike delikatesside, nagu *torrezno* auks, näiteks süüakse seatapu esimesel päeval lõunasöögiks *torreznos del alma*'t (lk 7).

Tänu turismi arengule on kohalik delikatess „Torrezno de Soria“ kogunud tuntust nii riigis kui ka kogu maailmas, sest piirkonda külastanud inimesed kiitsid *torrezno*'t internetis ja sotsiaalmeedias.

Toode „Torrezno de Soria“ on saanud mitmeid auhindu, näiteks Castilla-Leóni Gastronoomia- ja Toiduakadeemia gastronoomiapreemia ning 2015. aastal parima projekti eest Sorias auhinna „La Posada“, mille andis välja ajaleht El Mundo, ning 2021. aastal ajalehe Norte de Castilla toiduauhinna.

Toodet „Torrezno de Soria“ nimetatakse ka Carlos Díaz Güelli 2021. aastal avaldatud kokaraamatus „Los 100 grandes platos de la cocina española“ [100 parimat Hispaania toitu], millele tegi kaastööd 60 Hispaania toidukriitikut.

Toodet „Torrezno de Soria“ on tutvustatud meedias, sealhulgas televisioonis suurima vaadatavusega ajal.

Näiteks 2014. aasta 24. detsembri telesaates „Un país para comérselo“ [Riik, kus valmistatakse head toitu] oli reportaaž, kus tutvustati toodet „Torrezno de Soria“, nimetades seda *torrezno del alma*'ks. Ühes teises Hispaania riikliku telekanali saates „Celebrity Masterchef 4“ (16. oktoobril 2019) pidid osalejad näitama oma oskusi „Torrezno de Soria“ valmistamisel.

Lisaks on toodet tutvustatud ka erialaajakirjades ja ajalehtede lisades.

Ajalehe El País gastronoomialisas El Comodista avaldatud artiklis Torrezno triumfikäigu kohta (Casteleiro 2018) räägiti üksikasjalikult toote tuntusest: „*Torrezno* on maailmas tõusuteel. Vaatame lähemalt üht praegust gastronoomilist fenomeni ja räägime teile, kust leida kõige paremat *torrezno*'t.“

Ajalehe Expansión kirjastuse väljaande Fuera de Serie gastronoomiarubriigis 2022. aastal avaldatud artiklis „Maailma parim *torrezno*“ kirjutas Cristina Acebal:

„Öeldakse, et Castilla-León on Hispaania ja just sellest sahvrist pärineb Sorias maitsvaim meistriteo – *torrezno*. Õhuke riba õrna roosat pekki, mida ümbritseb maitsev ja krõmpsuv kuldne koorik... „Torrezno de Soria“ on gastronoomiline juveel mitte ainult Castilla-Leóni, vaid kogu Hispaania jaoks.“

Ajakirjas ORIGEN avaldati 16. detsembril 2016 artikkel pealkirjaga „Torrezno de Soria – parim igapäevatoit“, milles oli kirjas: „Kui on olemas üks Soria provintsiga lahutamatult seotud toiduaine, on see *torrezno*“.

Ajakirja ¡HOLA! kokanduse eriväljaandes (Almudi, 2022) kirjeldati toodet „Torrezno de Soria“ järgmiselt:

„Kuldne, väga krõmpsuv koorik, õrn ja ülimaitsev tailiha, omavahel põimunud tai ja peki täiuslik tasakaal... Toote „Torrezno de Soria“ maitsmine on kogemus, mida kõik toidusõbrad peaksid vähemalt üks kord elus proovima. *Torrezno*'t valmistavad paljud tootjad, kuid Castillas asuvad tootjad on hoopis kõrgemast liigast“.

Tootele „Torrezno de Soria“ on tähelepanu osutanud ka tuntud toidukriitikud, nagu Carlos Maribona (ajakirja La Verdad toidurubriik, 21. jaanuar 2021), kes kirjutas:

„...kui räägime rikkalikust pekist, ei ole kindlasti midagi paremat kui hea *torrezno*... Kindlasti teate, et kõige kuulsamat *torrezno*'t valmistatakse Sorias. Toode on seal nii kõrgelt hinnatud, et sellel on isegi garantiimärk „Torrezno de Soria“.

Toode „Torrezno de Soria“ on seotud ka kultuuriüritustega *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [gastronoomia-festival, kus pakutakse seatapuga seotud traditsioonilisi toite], mida on alates 1975. aastast korraldatud Sorias Burgo de Osmas ja mis on alates 1985. aastast kuulunud Castilla-Leóni piirkonna turismisihtkohtade hulka. „Torrezno de Soria“ on festivalil pakutavas degusteerimismenüüs. Traditsioone ja ajalugu ühendavalt nimetatakse toitu „*Torrezno del alma* de Soria“.

Sorias on alates 2014. aastast korraldatud võistlust parima *torrezno* valmistaja väljaselgitamiseks; see toodet „Torrezno de Soria“ tutvustav üritus meelitab aasta-aastalt ligi üha rohkem turiste ja selles osaleb järjest rohkem söögikohti.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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