C/2024/4674

22.7.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/4674)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Torrezno de Soria”

EU-nro: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Torrezno de Soria”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Torrezno de Soria” on suorakulmion muotoinen lihavalmiste. Se valmistetaan vaaleista sioista peräisin olevasta tuoreesta nahallisesta siankyljestä, johon lisätään suolaa. Se kuivataan ja voidaan päällystää paprikajauheella tai muilla mausteilla.

Torrezno de Soria -tuotteen valmistukseen käytettävä tuore kylki on peräisin sian lapojen takaosan ja takajalkojen etuosan välisestä kyljen/vatsan osasta.

Torrezno de Soria -tuotteella on seuraavat ominaisuudet:

Morfologiset ominaisuudet:

— Paksuus: enintään 6 cm.

— Muodoltaan suorakulmio: 25–55 cm pitkä ja 15–35 cm leveä.

— Leikkauspinnan rakenne (seuraavassa järjestyksessä): koostuu nahasta, tavallisista kolmesta rakennekerroksesta (rasvainen, vähärasvainen, rasvainen) ja mahdollisesti pintaan jätetystä ohuesta vähärasvaisesta kerroksesta.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

Parametri

Vaihteluväli

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kosteus (g/100 g)

vähintään 20 prosenttia ja enintään 40 prosenttia

Proteiini (g/100 g)

vähintään 15 prosenttia ja enintään 25 prosenttia

Rasva (g/100 g)

vähintään 35 prosenttia ja enintään 60 prosenttia

Kloridi (g/100 g)

Alle 3 prosenttia

Rasvan ja proteiinin suhde

1,6 < rasvan ja proteiinin suhde < 3,5

Tuote voidaan saattaa markkinoille

— pakattuna tai pakkaamattomana kokonaisena tuotteena

— paloina tai viipaleina pakattuna vähintään 100 g:n pakkauksiin.

”Torrezno de Soria” on valmista nautittavaksi lämpökäsittelyn jälkeen.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehuun sovellettavia erityisvaatimuksia ei ole.

”Torrezno de Soria” valmistetaan seuraavista ainesosista:

— vaaleista sioista peräisin oleva tuore siankylki

— ruokasuola

Valinnaiset:

— mieto paprikajauhe

— valkosipuli, pippuri ja oregano

— dekstroosi

— sallitut lisäaineet:

säilöntäaineet: nitriitit ja nitraatit

hapettumisenestoaineet: askorbiinihappo ja askorbaatit.

Raaka-aineita koskevat vaatimukset:

Tuoreella siankylkipalalla on oltava seuraavat ominaisuudet:

i. Muodoltaan suorakulmainen: vähintään 15 x 35 cm ja enintään 25 x 55 cm.

ii. Leikkauspinnan lopullinen rakenne koostuu nahasta, tavallisista kolmesta rakennekerroksesta (rasvainen, vähärasvainen, rasvainen) ja mahdollisesti pintaan jätetystä ohuesta vähärasvaisesta kerroksesta. Tuore kylki saa olla enintään 8 cm paksu. Nahkaa ei poisteta.

Valmistukseen käytettävässä tuoreessa kyljessä on oltava nahka, ja kyljen on oltava karvatonta ja ilmassa kuivattua. Kyljessä ei saa olla ulkonäkövirheitä, jotka saattaisivat vaikuttaa laatuun (kuten ruhjoutumia tai veritahroja).

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tuotantoprosessi käsittää seuraavat vaiheet: kyljen vastaanotto, suolaus, puhdistus (valinnainen), marinointi (valinnainen) ja kuivaus. Torrezno de Soria -tuotetta valmistetaan yksinomaan lihanjalostuslaitoksissa, joita valvotaan, jotka on merkitty asiaankuuluviin rekistereihin ja jotka sijaitsevat rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Tuote on viipaloitava ja pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan varmistaa, että tuote voidaan jäljittää ja sitä voidaan valvoa.

Tuote saatetaan markkinoille

— joko pakattuna tai pakkaamattomana kokonaisena tuotteena taikka

— paloina tai viipaleina pakattuna vähintään 100 g:n pakkauksiin.

Tämä on perusteltua, koska on tarpeen varmistaa tuotteen jäljitettävyys ja valvonta.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kaikissa kulutukseen luovutettavissa Torrezno de Soria -paloissa ja/tai pakkauksissa, jotka sisältävät Torrezno de Soria -tuotetta, on oltava laatusinetti, jossa on ainakin suojatun maantieteellisen merkinnän logo, johon sisältyvät ilmaisu ”Suojattu maantieteellinen merkintä” ja nimi ”Torrezno de Soria”, sekä EU:n suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus ja tunnistenumero. Sinetti on kiinnitettävä siten, ettei sitä voida käyttää uudelleen.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Torrezno de Soria” logo on seuraavanlainen:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue käsittää koko Sorian maakunnan.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rajatun maantieteellisen alueen ja Torrezno de Soria -tuotteen yhdistävät toisiinsa tuotteen maine ja erityisominaisuudet.

”Torrezno de Soria” on lihavalmiste, joka valmistetaan vaaleista sioista peräisin olevasta tuoreesta siankyljestä. Tämä kuivattu, muodoltaan suorakulmainen valmiste koostuu nahan lisäksi kolmesta kerroksesta (rasvainen, vähärasvainen, rasvainen) ja mahdollisesti pintaan jätetystä vähärasvaisesta kerroksesta. Tämän rakenteen ansiosta tuotteessa on tasapainoisessa suhteessa rasvaista ja vähärasvaista lihaa, joten tuote soveltuu paistettavaksi.

Torrezno de Soria -tuotteen valmistukseen käytettävän tuoreen siankyljen erityisominaisuudet ovat peräisin Sorian alueen perinteisestä teurastusmenetelmästä. Sitä käytettäessä saadaan sianlihan pala, josta alueella on perinteisesti käytetty nimitystä ”*íntima*” (intiimi osa) tai ”*alma*” (sielu), kuten Pedro Iglesia Hernández (1991) kuvaa teoksessaan ”*La matanza en tierra Sorianas*” (Sorian alueen teurastusmenetelmä). Kirjoittaja painottaa, että teurastus oli tärkeässä asemassa Sorian alueella 1950-luvulla. Hän kuvailee rituaalia yksityiskohtaisesti ja osoittaa, että teurastuksella on maakunnassa omat erityispiirteensä (s. 49). Lisäksi hän toteaa:

”Yleinen käytäntö suurimmassa osassa maakuntaa on, että sikaa ei avata kahtia yhdellä viillolla keskeltä, vaan ruho leikataan rinnasta alkaen kuperia linjoja pitkin, jotka yhtyvät reisien sisäosien kohdalla, ja siitä irrotetaan sukkulamainen sian rasvan pala, joka on seepian muotoinen ja josta käytetään nimitystä *la íntima* (kirjaimellisesti: ”intiimi osa”), *alma* (sian niskan ja kyljen alaosan välisestä osasta saatava rasva eli ”sielu”) ja *entrealma* (kyljen alaosasta saatava rasva eli ”sielujenvälinen osa”).” (s. 80)

Tämän jälkeen Iglesia kuvailee palaa ja erottaa toisistaan rasvan, joka sisältää sian eri osista saatavan juomuisen osan, ja ohuet pekoniviipaleet (*torreznot*), jotka saadaan *la íntimasta* (s. 86 ja 87). Hän kiinnittää huomiota siihen, että kyseinen pala (*la íntima*) ”on juomuista rasvaa, mikä antaa sille sen erityisen aromin” (s. 116).

Siankylki ja *torrezno* ovat olleet olennainen osa sorialaisten elämää ja tapoja jo vuosikymmenien ajan. Tämän todistavat ensimmäiset kirjalliset tiedot, jotka ovat vuodelta 1964 ja joissa *torrezno* yhdistetään Soriaan (*España en paz* (Rauhanajan Espanja), Manuel García Matos, 1964, s. 88). Kirjoittaja mainitsee, että *torrezno* on osa sorialaisten ruokavaliota: ”*Gachas* (sakea velli), joka on valmistettu peltonätkelmäjauhoista ja jauhetusta rasvasta, sekä maukas perinteinen *torrezno* ovat Soriassa osa ihmisten päivittäistä ruokavaliota.”

Muissa julkaisuissa selostetaan yksityiskohtaisesti Sorian alueen *torrezno*-ruokaperinteitä, mikä vahvistaa, että kyse on ainutlaatuisesta tavasta käsitellä sikaa, jotta saadaan *la íntima* tai *alma*, ja että se paistamalla tavoitteena on saada *torrezno*:

Julkaisussa *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala ennen ja nyt), joka kuuluu Sorian temaattiseen kokoelmaan nro 40 (Sorian maakuntaneuvosto, 1999) esitetään, miten *torrezno* on osa ruokavaliota ja miten ihmiset söivät *la íntimasta* valmistettuja *torreznoja* ensimmäisenä sikojen teurastuspäivänä (s. 299).

Teoksessa ”*Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey*” (Perinteet heräävät eloon – teurastuksesta juurensa juontavien gastronomisten riittien 25. vuosipäivä Virreyssä) (1999), jonka on kirjoittanut Sorian kronikoitsijaksikin kutsuttu Miguel Moreno, mainitaan sorialainen tapa irrottaa siasta *el alma* ja valmistaa siitä *torrezno del alma*. Moreno avasi edellä mainitut riittien päivät vuonna 1976 ja viittasi IV osassa erityisesti *torreznillo de entrealma*- lihavalmisteisiin, joista käytetään tätä nimitystä, koska ne näyttivät pieniltä *torreznoilta* (s. 25).

Sorian ruokakulttuuria kuvaavassa teoksessa *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) (Sorialainen ruoka ja ruoanlaitto) Goig Solerin veljekset kertovat, että Sorialle tyypillisiä herkkuja, kuten *torreznoa*, arvostetaan, ja toteavat, että ihmiset söivät teurastuksen jälkeisenä päivänä *torrezno del alma* -lihavalmisteita lounaaksi. (s. 7)

”Torrezno de Soria” on noussut pelkän paikallisen herkun asemasta huomattavaan kansalliseen ja kansainväliseen tunnettuuteen matkailun kehityksen ansiosta. Alueella vierailleet alkoivat kehua sen *torreznoja* ja ovat levittäneet sanaa internetissä ja sosiaalisessa mediassa.

”Torrezno de Soria” on saanut useita palkintoja, kuten Kastilia ja Leónin gastronomia- ja ruoka-akatemian gastronomiapalkinnon, *El Mundo* -sanomalehden myöntämän La Posada -palkinnon vuonna 2015 ”Sorian parhaasta hankkeesta” ja *Norte de Castilla* -sanomalehden järjestämän Premios del Campo -kilpailun ruokapalkinnon (2021).

”Torrezno de Soria” sisältyy myös Carlos Díaz Güellin ruokakirjaan ”*Los 100 grandes platos de la cocina española*” (Sata suurenmoista espanjalaista ruokalajia) (2021), jonka tekemiseen osallistui 60 espanjalaista kulinaristia ja ruokakriitikkoa.

”Torrezno de Soria” on ollut esillä tiedotusvälineissä, myös televisiossa parhaimpaan katseluaikaan.

Televisio-ohjelman *Un país para comérselo* (Maa, jossa syödään) jaksossa ”Tutustu Torrezno de Soria -tuotteen salaisuuksiin” (24. joulukuuta 2014), Torrezno de Soria -tuotteeseen viitataan ilmaisulla *torrezno del alma*. Toisen valtavirtaa edustavan Espanjan valtakunnallisen television ohjelman, MasterChef Celebrityn, neljännen kauden -16. lokakuuta 2019 esitetyssä jaksossa kilpailijat osallistuivat taitotestiin, jossa he valmistivat Torrezno de Soria -tuotetta.

Tuotteesta on kerrottu myös erikoislehdissä ja lehtien erikoisliitteissä:

El País -sanomalehden erityisessä *El Comodista* -gastronomialiitteessä julkaistussa Torrezno de Soria -tuotetta käsittelevässä artikkelissa, jonka otsikko on ”Torreznon voittoisa paluu” (Casteleiro 2018), kuvataan yksityiskohtaisesti tuotteen erinomaisuutta: ”*Torrezno* etenee maailmalla. Tarkastelemme yhtä tämänhetkisistä gastronomisista ilmiöistä ja kerromme, mistä löydät parhaat.”

Toisessa artikkelissa, jonka otsikko on ”Maailman parasta *torreznoa*” (2022) ja jonka Expansión journal on julkaissut *Fuera de Serie* -aikakauslehden gastronomiaosiossa, Cristina Acebal kirjoittaa:

”Sanotaan, että Kastilia ja León on Espanjan ruokakomero, ja juuri sieltä Soria saa parhaimman tuotteensa, *torreznon*. Ohut suikale mureaa, vaaleanpunaista rasvaa maukkaan, rapean ja kullankeltaisen kuoren sisällä. ”Torrezno de Soria” kuuluu paitsi Kastilia ja Leónin myös koko Espanjan gastronomisiin helmiin.”

ORIGEN-aikakauslehdessä julkaistiin 16. joulukuuta 2016 artikkeli, jonka otsikko on ”Torrezno de Soria – nykypäivän elintarvike” ja jossa todetaan: ”Jos on olemassa elintarvike, joka liittyy erottamattomasti Sorian maakuntaan, se on *torrezno*.”

¡HOLA!- aikakauslehden ruoanlaittolehdessä (Almudi, 2022) Torrezno de Soria -tuotetta kuvataan seuraavasti:

”Kullankeltainen, hyvin rapea kuori, vähärasvainen, murea ja hyvin maukas, täydellinen tasapaino toisiinsa kietoutuneiden lihan ja rasvan välillä... hampaiden upottaminen Torrezno de Soria -tuotteeseen on yksi niistä ruokaelämyksistä, jotka kaikkien ruoan ystävien olisi koettava ainakin kerran. *Torreznoja* valmistavat monet tuottajat, mutta Kastilian tässä maakunnassa toimivat valmistajat ovat aivan omaa luokkaansa.”

”Torrezno de Soria” on myös saanut osakseen merkittävien ruokakriitikkojen huomiota ja tunnustusta. Esimerkiksi Carlos Maribona (*La Verdad* -sanomalehden ruokaosio, 21. tammikuuta 2021) kirjoitti:

”...kun on kyse rasvapitoisista tuotteista, ei epäilemättä ole mitään parempaa kuin hyvä *torrezno*... Kuten varmasti tiedättekin, kuuluisimmat *torreznot* ovat peräisin Soriasta. Niitä arvostetaan siellä niin paljon, että ne on jopa suojattu omalla Torrezno de Soria -laatumerkinnällä.”

Torrezno de Soria -tuotteen merkitys on niin suuri, että tuote on osa kulttuuritapahtumia, kuten *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (teurastuksesta juurensa juontavat gastronomiset riitit) -juhlaa, jota on vietetty Sorian maakunnassa Burgo de Osmassa vuodesta 1975 lähtien ja joka on kuulunut Kastilia ja Leónin matkailufestivaaleihin (Fiesta de Interés Turístico de Castilla y León) vuodesta 1985 lähtien. ”Torrezno de Soria” on mukana juhlan aikana tarjottavien maistiaisten listalla. Perinteeseen ja historiaan viitataan käyttämällä ruokalajista nimitystä ”sorialainen *torrezno del alma*”.

Soriassa on järjestetty vuodesta 2014 lähtien kilpailu, jonka nimi on *El Mejor Torrezno del Mundo* (Maailman paras torrezno). Se on Torrezno de Soria -tuotetta juhlistava tapahtuma, joka kiinnostaa vuosi vuodelta yhä useampia matkailijoita ja kilpailuun osallistuvia vieraanvaraisuusalan toimijoita.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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