C/2024/4674

22.7.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/4674)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Torrezno de Soria»

Nº UE: PGI-ES-03038 – 27.11.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Torrezno de Soria»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Torrezno de Soria» est un produit carné de forme rectangulaire, fabriqué à partir de lard frais de porc blanc, avec la peau, auquel on ajoute éventuellement du sel. Il est ensuite recouvert de paprika et d'autres épices, avant de subir un processus d'affinage.

Le lard frais utilisé pour élaborer le «Torrezno de Soria» provient du morceau situé dans la zone abdomino-costale du porc entre l'extrémité des épaules ou l'avant du dos et le haut des jambons ou cuisses.

Le «Torrezno de Soria» présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques morphologiques:

— Épaisseur: 6 cm au maximum.

— Forme rectangulaire: de 25 à 55 cm de longueur et de 15 à 35 cm de largeur.

— Structure des tranches (dans cet ordre): comprend la peau, les trois couches constituantes habituelles lard/maigre/lard et la possibilité de laisser une fine couche de maigre sur le dessus.

Caractéristiques physico-chimiques:

Paramètre

Plage

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Humidité (g/100 g)

Minimum 20 % — Maximum 40 %

Protéines (g/100 g)

Minimum 15 % — Maximum 25 %

Lipides (g/100 g)

Minimum 35 % — Maximum 60 %

Chlorures (g/100 g)

Moins de 3 %

Rapport lipides/protéines (%)

1,6 < Rl/p < 3,5

Le produit peut être commercialisé:

— entier, emballé ou non.

— dans des formats de poids supérieur ou égal à 100 g, présentés en morceaux ou en tranches, mais emballés dans tous les cas.

Le «Torrezno de Soria» doit être consommé après avoir été soumis à un traitement thermique.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aucune exigence spécifique applicable aux aliments pour animaux.

Les ingrédients suivants sont utilisés dans la fabrication du «Torrezno de Soria»:

— lard frais de porc blanc.

— sel comestible

Facultativement:

— paprika doux

— ail, poivre et origan

— dextrose

— additifs autorisés: ou conservateurs:

nitrites et nitrates

ou antioxydants: acide ascorbique et ascorbates.

Conditions préalables des matières premières:

Le morceau de lard frais de porc doit satisfaire aux caractéristiques suivantes:

i. Forme rectangulaire et d'une dimension de 15 x 35 cm au minimum et de 25 x 55 cm au maximum.

ii. La structure finale de la tranche comprend la peau, les trois couches habituelles lard/maigre/lard et la possibilité de laisser une fine couche de maigre sur le dessus. L'épaisseur maximale du lard frais est de 8 cm. La peau n'est pas retirée.

Le lard frais utilisé comprend la peau sans les poils et doit être bien aéré, sans imperfections altérant sa qualité (ecchymoses, taches de sang).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus de fabrication comprend les phases d'obtention du lard, de salage, de lavage (facultatif), de marinage (facultatif) et d'affinage. Le «Torrezno de Soria» est exclusivement produit dans des entreprises de viande soumises à contrôle et enregistrées dans les registres correspondants, et dont les installations sont situées dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le tranchage et le conditionnement du produit doivent être effectués dans l'aire géographique délimitée afin de garantir la traçabilité et le contrôle du produit.

Le produit doit être commercialisé:

— entier, emballé ou non.

— dans des formats de poids supérieur ou égal à 100 g, présentés en morceaux ou en tranches, mais emballés dans tous les cas.

Ces règles sont justifiées par la nécessité de garantir la traçabilité et le contrôle du produit.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Toutes les pièces et/ou tous les emballages dans lesquels le «Torrezno de Soria» est présenté à la consommation doivent être accompagnés d'un support physique de garantie qui doit au moins porter le logo de l'IGP, ainsi que les mentions «Indication géographique protégée» et «Torrezno de Soria», le symbole de l'UE de l'indication géographique protégée et le numéro d'identification. Ce support physique doit être apposé de manière à ne pas pouvoir être réutilisé.

Le logo de la dénomination «Torrezno de Soria» est reproduit ci-après.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée comprend la province de Soria dans son ensemble.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'aire géographique délimitée et le produit «Torrezno de Soria» repose sur sa réputation et sur les caractéristiques spécifiques du produit.

Le «Torrezno de Soria» est un produit carné à base de lard frais de porc blanc soumis à un processus d'affinage, de forme rectangulaire et de structure caractéristique formée par trois couches de lard/maigre/lard et, éventuellement, une fine couche de maigre sur le dessus, en plus de la peau. C'est cette formation qui donne au produit un rapport gras/maigre équilibré, adapté à la friture.

Les caractéristiques spécifiques du lard frais utilisé pour fabriquer le «Torrezno de Soria» trouvent leur origine dans l'abattage traditionnel pratiqué à Soria, au cours duquel on prélevait un morceau de porc appelé traditionnellement *intima* ou *alma*, comme le raconte Pedro Iglesia Hernández (1991) dans son ouvrage *La matanza en tierras sorianas*. L'auteur y souligne l'importance de l'abattage à Soria dans les années 50 et décrit ce rituel avec force détails, en montrant que l'abattage possède une identité propre dans cette province (p. 49); puis il ajoute:

«Il est très courant dans presque toute la province qu'au lieu d'ouvrir le cochon en deux avec une seule découpe centrale, ils procèdent à partir de la poitrine le long des lignes convexes qui convergent vers la culotte, en retirant un morceau de lard fusiforme évoquant la forme d'une seiche et qu'ils appellent *íntima* [littéralement, "l'intime", *alma* ["l'âme"]ou *entrealma* ["l'entre-âme"].» (p. 80)

Iglesia poursuit en décrivant la découpe et fait la distinction entre le lard, y compris le lard persillé, obtenu à partir de différentes zones du porc, et celui obtenu à partir de l'*intima* (p. 86 et 87). L'auteur développe ce qui précède, en soulignant que ce morceau (l'*íntima*) «est un lard persillé, qui lui confère son arôme distinctif» (p. 116).

Le lard et le *torrezno* font partie de la vie et des coutumes des habitants de Soria depuis des décennies. En témoignent les premières traces écrites datant de 1964 et faisant le lien entre le *torrezno* et Soria (*España en paz*, Manuel García Matos, Soria, 1964, p. 88), à travers lesquelles l'auteur fait référence au *torrezno* comme un élément du régime alimentaire des habitants de la province: «Les "gachas", à base de farine de pois et de graisse de lard hachée ainsi que le savoureux et traditionnel *torrezno* sont des aliments très courants dans les repas quotidiens de ces villages de Soria».

D'autres publications reflètent la tradition gastronomique du *torrezno* à Soria et insistent sur cette manière exclusive de découper le porc pour obtenir l'*íntima* ou *alma*, morceau destiné à la friture en vue de la fabrication du *torrezno*:

Dans *Oncala Ayer y Hoy* de la Collection Temas Sorianos n° 40 (Diputación Provincial de Soria, 1999), il est indiqué que le *torrezno* fait partie du menu habituel et comment les *torreznos* réalisés à partir de l'*íntima* étaient consommés dès le jour de l'abattage du porc (p. 299).

Dans le livre *Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* rédigé par Miguel Moreno (1999) — lequel portait le titre de «chroniqueur de Soria» — il est fait référence au rite de Soria consistant à extraire l'*alma* et à le transformer en *torrezno del alma*. Moreno, à qui l'on doit le discours inaugural des «Jornadas de la matanza» de l'année 1976, y mentionne plus particulièrement les *torreznillos de entrealma* (§IV), ainsi nommés à cause de la petite taille des torreznos présentés (p. 25).

Dans *De Fogones y Pitanzas Sorianas* (1997), qui traite de la gastronomie de Soria, les sœurs Goig Soler parlent de «rendre hommage à des spécialités de Soria comme les *torreznos*…» et disent avoir dégusté des «*torreznos del alma*... au déjeuner...» le premier jour d'abattage. (p. 7)

D'abord consommé à l'échelle locale, le «Torrezno de Soria» s'est fait une réputation au niveau national et international grâce au développement du tourisme, à mesure que les visiteurs de Soria ont commencé à vanter l'excellence de son *torrezno*. Internet et les réseaux sociaux ont ensuite pris le relais.

Le «Torrezno de Soria» a reçu différents prix, tels que le prix du «Meilleur produit agroalimentaire de Castille et León», le prix La Posada en 2015, décerné par le journal *El Mundo*, du «Meilleur projet de Soria» et le prix «Aliment» des Premios del Campo (2021) organisés par le journal *Norte de Castilla*.

D'autre part, le «Torrezno de Soria» est mentionné dans le recueil gastronomique *Los 100 grandes platos de la cocina española* de Carlos Díaz Güell (2021) auquel soixante gastronomes et critiques gastronomiques espagnols ont contribué.

Le «Torrezno de Soria» a fait l'objet de nombreux reportages dans une multitude de médias et de canaux de communication, y compris à la télévision aux heures de grande écoute:

Dans l'épisode de l'émission *Un país para comérselo* intitulé «Descubre los secretos del Torrezno de Soria» et diffusé le 24 décembre 2014, le «Torrezno de Soria» est qualifié de *torrezno del alma*. Dans une autre émission très appréciée de la télévision publique espagnole MasterChef Celebrity 4 diffusée le 16 octobre 2019, les candidats devaient réussir une épreuve de cuisine en réalisant du «Torrezno de Soria».

Il a également été reconnu dans des médias/suppléments spécialisés:

Dans un article sur le «Torrezno de Soria», paru dans le supplément gastronomique spécial *El Comidista* du journal *El País* et intitulé «El regreso triunfal del torrezno» (Casteleiro, 2018), l'excellence du produit de Soria est rapportée en ces termes: «Les *torreznos* ont le vent en poupe. Examinons de plus près l'un des phénomènes gastronomiques du moment et nous vous révélerons où trouver les meilleurs.»

Dans un autre article de la revue *Fuera de Serie*, section Gastronomie, éditée par le journal *Expansión*, et intitulé «El mejor torrezno del mundo» (2022), l'auteure Cristina Acebal indique:

«On dit que la Castille et León est le garde-manger de l'Espagne. Mais c'est à Soria que l'on trouve le meilleur aliment de ce garde-manger: le *torrezno*. Une tranche de lard maigre tendre et rosé, enveloppée d'une croûte croustillante, dorée et savoureuse (…) Le "Torrezno de Soria" est l'un des joyaux gastronomiques de Castille-et-León, mais aussi de la gastronomie nationale.»

Dans la revue ORIGEN du 16 décembre 2016 a été publié l'article «Torrezno de Soria, un producto gastronómico de moda» dans lequel il est indiqué: «S'il y a un produit gastronomique indissociable de la province de Soria, c'est bien le *torrezno*.»

Le numéro spécial Cuisine du magazine ¡HOLA! (Almudi, 2022) parle aussi du «Torrezno de Soria»: «Avec sa croûte dorée et très croustillante, et sa partie maigre tendre et extrêmement savoureuse, où la viande et le lard s'unissent dans un équilibre parfait... Croquer dans un "Torrezno de Soria" est une de ces expériences gastronomiques que tout amateur de bonne chère devrait essayer au moins une fois dans sa vie.

"Il existe beaucoup de *torreznos* différents, mais ceux de cette province castillane jouent dans une tout autre catégorie."»

De même, le «Torrezno de Soria» a gagné l'attention et la reconnaissance d'importants critiques gastronomiques espagnols tels que Carlos Maribona (journal *La Verdad*, section Gastronomie du 21 janvier 2021), qui écrit:

«(…) pour ce qui est des plats gras et riches, quoi de mieux que de bons *torreznos* (…). Vous savez déjà que les plus célèbres sont ceux de Soria. Ils revêtent d'ailleurs une si grande importance là-bas qu'ils sont même protégés par une marque de garantie, "Torrezno de Soria"».

Enfin, son importance est telle que le «Torrezno de Soria» est présent dans des événements culturels tels que les *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza*, organisées à Burgo de Osma (Soria) depuis 1975 et considérées depuis 1985 comme une «Fête d'intérêt touristique de Castille-et-León». Dans le menu de dégustation proposé ces jours-là, le «Torrezno de Soria» est présent, même si le plat y est surnommé «*torrezno del alma* de Soria» en référence à sa tradition et à son histoire.

Depuis 2014 et encore aujourd'hui, le concours *El Mejor Torrezno del Mundo* [le meilleur Torrezno du monde] est organisé à Soria; ce festival dédié au «Torrezno de Soria» compte chaque année toujours plus de touristes et d'établissements hôteliers participants.

Référence à la publication du cahier des charges

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