C/2024/4674

22.7.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/4674)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Torrezno de Soria”

EU br.: PGI-ES-03038 — 27.11.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Torrezno de Soria”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Torrezno de Soria” je pravokutni mesni proizvod od svježeg svinjskog trbuha s kožom dobiven od bijelih svinja, s dodanom soli; sušen je i može biti premazan paprikom i drugim začinima.

Svježi trbuh od kojeg se dobiva „Torrezno de Soria” uzima se s rebara/trbušnog dijela svinje između kraja prednjeg ramena i početka stražnjih nogu.

„Torrezno de Soria” ima sljedeća svojstva:

Morfološka svojstva:

— debljina: do 6 cm,

— pravokutni oblik: dužine od 25 do 55 cm i širine od 15 do 35 cm,

— struktura reza (ovim redoslijedom): sastoji se od kože, tri uobičajena sastavna sloja (mastan, krt, mastan) i mogućeg ostavljenog tankog krtog sloja na vrhu.

Fizikalna i kemijska svojstva:

Parametar

Raspon

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vlaga (g/100 g)

najmanje 20 % i najviše 40 %

Bjelančevine (g/100 g)

najmanje 15 % i najviše 25 %

Masti (g/100 g)

najmanje 35 % i najviše 60 %

Klorid (g/100 g)

manje od 3 %

Omjer masti i bjelančevina

1,6 < m/b < 3,5

Proizvod se na tržište može stavljati:

— u jednom komadu, pakiran ili nepakiran,

— u komadima ili kriškama od najmanje 100 g, koji su uvijek pakirani.

„Torrenzo de Soria" prikladan je za konzumaciju nakon toplinske obrade.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ne postoje posebni zahtjevi povezani s hranom za životinje.

U proizvodnji proizvoda „Torrezno de Soria" upotrebljavaju se sljedeći sastojci:

— svježi svinjski trbuh dobiven od bijelih svinja,

— prehrambena sol.

Neobavezno:

— slatka paprika,

— češnjak, papar i origano,

— grožđani šećer,

— odobreni aditivi:

ili konzervansi: nitriti i nitrati:

ili antioksidansi: askorbinska kiselina i askorbati.

Preduvjeti za sirovine:

Komad svježeg svinjskog trbuha mora imati sljedeća svojstva:

i. pravokutni oblik, veličine najmanje 15 x 35 cm i ne više od 25 x 55 cm;

ii. konačna struktura komada sastoji se od kože, tri uobičajena sloja (mastan, krt, mastan) i mogućeg ostavljenog tankog krtog sloja na vrhu. Svježi trbuh ne smije biti deblji od 8 cm. Koža se ne skida.

Svježi trbuh koji se koristi mora uključivati kožu, mora biti bez dlake, mora biti dovoljno odležan i ne smije imati nikakvih mrlja ili oštećenja koja bi mogla utjecati na kvalitetu (npr. modrice, mrlje od krvi).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Postupak proizvodnje obuhvaća fazu primanja trbuha, zatim soljenja, ispiranja (nije obavezno), mariniranja (nije obavezno) i sušenja. „Torrezno de Soria" proizvodi se isključivo u pogonima za preradu mesa koji podliježu inspekciji, upisani su u odgovarajuće registre i nalaze se na određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Proizvod se mora rezati i pakirati na određenom zemljopisnom području kako bi se osiguralo njegovo praćenje i nadzor.

Proizvod se na tržište stavlja:

— u jednom komadu, pakiran ili nepakiran, ili

— u pakiranjima od najmanje 100 g, u kojima su komadi ili kriške.

To je opravdano potrebom da se osigura sljedivost i kontrola proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svi narezani komadi i/ili pakiranja koji sadržavaju „Torrezno de Soria" i koji su pušteni u potrošnju moraju imati pečat jamstva koji mora sadržavati barem logotip zaštićene oznake, uključujući izraze „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla" i „Torrezno de Soria" te simbol EU-a za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla i identifikacijski broj. Pečat se mora pričvrstiti tako da se ne može ponovno upotrijebiti.

Logotip oznake „Torrezno de Soria" izgleda ovako:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Određeno zemljopisno područje čini cijela pokrajina Soria.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Određeno zemljopisno područje i proizvod „Torrezno de Soria" povezani su ugledom i posebnim svojstvima tog proizvoda.

„Torrezno de Soria" je mesni proizvod od svježeg svinjskog trbuha dobivenog od bijelih svinja. Sušen je, pravokutnog je oblika te se sastoji od tri sloja (masnog, krtog, masnog), neobaveznog krtog sloja na vrhu i kože. Taj profil zaslužan je za uravnotežen omjer masne i krte tvari koji odlikuje taj proizvod i čini ga prikladnim za prženje.

Posebna svojstva svježeg svinjskog trbuha koji se upotrebljava za proizvodnju proizvoda „Torrezno de Soria" povezana su s tradicionalnim kolinjem u Soriji, pri kojem se dobiva komad svinjetine koji se tradicionalno naziva „intima" (intima) ili „alma" (duša), kako je opisao Pedro Iglesia Hernández (1991.) u svojoj knjizi „La matanza en Tierra Sorianas" (Kolinje u Soriji). Autor naglašava važnost kolinja u Soriji u pedesetim godinama 20. stoljeća. Vrlo detaljno opisuje taj običaj i pokazuje da u toj pokrajini kolinje ima prepoznatljiv identitet (str. 49.). Nadalje navodi:

„U najvećem dijelu pokrajine običaj je, umjesto da se svinja raspolovi jednim središnjim rezom, rezati od prsa duž konveksnih linija koje se spajaju u unutarnja bedra te izvaditi vretenasti komad svinjske masti u obliku sipe, koji se naziva *la íntima* (‚intima'), *alma* (mast dobivena iz dijela između vrata i donjeg trbuha svinje, u prijevodu ‚duša') i *entrealma* (mast dobivena iz donjeg dijela trbuha, u prijevodu ‚međuduša')." (str. 80.)

Iglesia zatim opisuje rez, pri čemu razlikuje masno tkivo, uključujući prošarani dio koji se dobiva iz različitih dijelova svinje, i *torreznos* (tanke kriške) dobivene od *la íntime* (str. 86. i 87.). Skreće pozornost na činjenicu da je taj komad (*la íntima*) „prugasto prošarana mast, što mu daje prepoznatljivu aromu" (str. 116.).

Svinjski trbuh i *torrezno* desetljećima su sastavni dio života i običaja naroda Sorije. O tome svjedoče prvi pisani zapisi iz 1964. koji povezuju *torrezno* sa Sorijom („España en paz" (Španjolska u miru), Manuel García Matos, 1964., str. 88.) u kojima autor spominje *torrezno* kao dio prehrane u regiji Soria: „*Gachas* (gusta kaša) od brašna od jarog graha s mljevenom masti te ukusni i tradicionalni *torrezno* dio su svakodnevne prehrane u Soriji."

U drugoj literaturi detaljno se opisuje gastronomska tradicija *torrezna* u Soriji, što potvrđuje jedinstvenost tog načina obrade svinje kako bi se dobila *la íntima* ili *alma*, pri čemu je cilj dobiti *torrezno* prženjem:

U dokumentu „Oncala Ayer y Hoy" (Oncala jučer i danas), koji je dio Tematske zbirke br. 40 pokrajine Sorije (Pokrajinsko vijeće Sorije, 1999.), opisuje se kako je *torrezno* dio prehrane i kako se na prvi dan kolinja jeo *torrezno* dobiven od *la íntime* (str. 299.).

U knjizi „Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey" (Obnova tradicije: 25. obljetnica gastronomskih običaja povezanih s kolinjem u Virreyu) (1999.) autora Miguela Morena, koji je stekao nadimak „kroničar Sorije", spominje se sorijski običaj vađenja *el alme* i njezina pretvaranja u *torrezno del alma*. Moreno je 1976. otvorio dane spomenutih običaja, a u odjeljku IV. izričito spominje *torreznillos de entrealma*, koji se tako zovu jer izgledaju kao mali *torreznos* (str. 25.).

U knjizi „De fogones y Pitanzas Sorianas" (Sorijska kuhinja i hrana) (1997.), o sorijskoj kuhinji, braća Goig Soler govore o „slavljenju delicija karakterističnih za Soriju, kao što je *torrezno*" i napominju da su na prvi dan kolinja „ljudi ručali *torreznos del alma*" (str. 7.).

„Torrezno de Soria" od obične je lokalne delicije zahvaljujući razvoju turizma napredovao i postao poznat na nacionalnoj i međunarodnoj razini jer su posjetitelji regije počeli hvaliti *torrezno* te su ga popularizirali na internetu i društvenim mrežama.

„Torrezno de Soria" dobio je niz nagrada, kao što je gastronomska nagrada *Gastronomy and Food Academy of Castile-León*, nagrada *La Posada* za „najbolji projekt u Soriji" 2015., koju dodjeljuju novine *El Mundo*, te nagrada za hranu Campo (2021.) u organizaciji novina *Norte de Castilla*.

„Torrezno de Soria" spominje se i u knjizi o hrani Carlosa Díaza Güella „Los 100 grandes platos de la cocina española" (100 velikih jela španjolske kuhinje) (2021.), u čijoj je izradi sudjelovalo 60 španjolskih gurmana i kritičara hrane te u kojoj zauzima dvanaesto mjesto na ljestvici.

„Torrezno de Soria" pojavljivao se u medijima, među ostalim u udarnim terminima na televiziji.

U epizodi „Otkrijte tajne ‚Torrezna de Soria'" emisije „Un país para comérselo" emitiranoj 24. prosinca 2014. „Torrezno de Soria" naziva se *torrezno del alma*. U drugoj popularnoj televizijskoj emisiji na španjolskoj nacionalnoj televiziji, Celebrity Masterchef 4, (u epizodi emitiranoj 16. listopada 2019.) natjecatelji su pokazali svoje vještine pripremajući „Torrezno de Soria".

Spominjao se i u specijaliziranim medijima i feljtonima:

U posebnom gastronomskom podlisku *El Comodista* novina *El País* u članku „Slavodobitan povratak *torrezna*" (Casteleiro 2018.) detaljno je opisana izvrsnost tog proizvoda: „*Torrezno* se probija u svijetu. Opisujemo jedan od aktualnih gastronomskih fenomena i savjetujemo vam gdje pronaći njegovu najbolju verziju."

U drugom članku naslovljenom „Najbolji *torrezno* na svijetu" (2022.) u gastronomskoj sekciji časopisa *Fuera de Serie*, koji izdaju novine *Expansión*, Cristina Acebal piše:

„Kaže se da je Kastilja-León španjolska smočnica, a upravo iz te smočnice dolazi jedan od najboljih sorijskih proizvoda, *torrezno*. Tanka traka mekanog, ružičastog masnog tkiva u ukusnoj, hrskavoj, zlatnoj korici... ‚Torrezno de Soria' jedan je od gastronomskih dragulja ne samo Kastilje-Leóna, nego i Španjolske u cjelini."

U časopisu ORIGEN objavljen je 16. prosinca 2016. članak pod naslovom „Torrezno de Soria – prehrambeni proizvod dana", u kojem se navodi: „Ako postoji jedan prehrambeni proizvod koji je neraskidivo povezan s pokrajinom Soria, to je *torrezno*".

U kulinarskom dodatku časopisa ¡HOLA! (Almudi, 2022.) ovako se opisuje „Torrezno de Soria”:

„Zlatna, vrlo hrskava korica, krt, mekan i vrlo ukusan, sa savršenom ravnotežom isprepletenog mesa i masti... zagristi ‚Torrezno de Soria' gastronomski je doživljaj koji bi svi zaljubljenici u hranu trebali barem jedanput iskusiti; postoje brojni proizvođači koji proizvode *torreznos*, ali oni koji su u ovom dijelu Kastilje svijet su za sebe.”

Osim toga, „Torrezno de Soria” privukao je pozornost i hvalu važnih kritičara hrane kao što je Carlos Maribona (gastronomska sekcija, *La Verdad*, 21. siječnja 2021.), koji je napisao:

„... kada govorimo o bogatim masnim jelima, sigurno ne postoji ništa bolje od dobrog *torrezna*... Kao što sigurno znate, najhvaljeniji *torrezno* jest onaj iz Sorije, koji se ondje toliko cijeni da čak ima zaštićenu oznaku ‚Torrezno de Soria'.”

Naposljetku, „Torrezno de Soria” toliko je važan da je dio kulturnih događanja kao što su *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (Gastronomski običaji povezani s kolinjem) koji se od 1975. održava u Burgu de Osma u Soriji te je od 1985. dio turističkog festivala Kastilje-Leóna. „Torrezno de Soria” na degustacijskom je jelovniku koji se nudi tijekom festivala. Iz poštovanja prema tradiciji i povijesti, jelo se naziva „*torrezno del alma* iz Sorije”.

U Soriji se od 2014. godine održava natjecanje pod nazivom *El Mejor torrezno del Mundo* (Najbolji *torrezno* na svijetu), a riječ je o festivalu na kojem se slavi „Torrezno de Soria” i koji svake godine privlači sve veći broj turista i ugostitelja.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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