C/2024/4674

2024.7.22.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/4674)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Torrezno de Soria”

EU-szám: PGI-ES-03038 — 2023.11.27.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Torrezno de Soria”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Torrezno de Soria” fehér sertések friss dagadójából készült, négyszögletes alakú, sózott, bőrös húskészítmény; pácolt, paprikával és más fűszerekkel bevonható.

A „Torrezno de Soria” előállításához használt friss dagadó a sertés bordás/hasi részéből származik, amely az elülső lapocka vége és a hátsó comb kezdete között található.

A „Torrezno de Soria” a következő jellemzőkkel rendelkezik:

Morfológiai jellemzők:

— Vastagság: legfeljebb 6 cm.

— Négyszögletes alak: 25–55 cm hosszú és 15–35 cm széles.

— A vágott felület szerkezete (az alkotóelemeket elhelyezkedésük sorrendjében megadva): bőr, három szokásos összetevő réteg (zsíros, sovány, zsíros), illetve a tetején esetleg egy vékony sovány réteg.

Fizikai és kémiai jellemzők:

Paraméter

Spektrum

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=hu).

Nedvesség (g/100 g)

legalább 20 %, és nem több, mint 40 %

Fehérje (g/100 g)

legalább 15 %, és nem több, mint 25 %

Zsír (g/100 g)

legalább 35 %, és nem több, mint 60 %

Klorid (g/100 g)

legfeljebb 3 %

Zsír/fehérje arány

1,6 < Fr/p < 3,5

A termék forgalomba hozható:

— egy egész darabban, csomagolva vagy csomagolatlanul,

— 100 g-os vagy annál nagyobb tömegű darabokban vagy szeletekben, mindig csomagolva.

A „Torrezno de Soria” hőkezelés után fogyasztásra alkalmas.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A takarmányokra nem vonatkoznak különleges követelmények.

A „Torrezno de Soria” előállításához a következő összetevőket használják:

— fehér sertésből származó friss dagadó

— étkezési só

Választható:

— édes paprika

— fokhagyma, bors és oregánó

— dextróz

— Engedélyezett adalékanyagok:

vagy tartósítószerek: Nitritek és nitrátok:

vagy antioxidánsok: aszkorbinsav és aszkorbátok

A nyersanyagokra vonatkozó előfeltételek:

A friss sertés hasaaljából származó húsdarabnak a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie:

i. Négyszögletes alakú, legalább 15 x 35 cm és legfeljebb 25 x 55 cm méret.

ii. A végtermék vágási felülete: bőr, három szokásos réteg (zsíros, sovány, zsíros), illetve a tetején esetleg egy vékony sovány réteg. A friss dagadó vastagsága nem haladhatja meg a 8 cm-t. A bőrt nem távolítják el.

A felhasznált friss dagadónak tartalmaznia kell a bőrt, szőrtelennek, jól zártnak kell lennie, és mentesnek kell lennie a minőséget befolyásoló hibáktól (pl. zúzódások, vérnyomok).

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítási folyamat magában foglalja a dagadó átvételének, majd a sózásnak, a mosásnak (nem kötelező), a fűszerezésnek (nem kötelező) és a pácolásnak a fázisait. A „Torrezno de Soria” kizárólag a meghatározott földrajzi területen található, ellenőrzött, a vonatkozó nyilvántartásokban szereplő húsfeldolgozó üzemekben készülhet.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A termék nyomonkövethetősége és ellenőrzése érdekében a terméket a meghatározott földrajzi területen kell szeletelni és csomagolni.

A termék forgalomba hozható:

— egy egész darabban, csomagolva vagy csomagolatlanul, vagy

— 100 g-os vagy annál nagyobb tömegű darabokban vagy szeletekben, mindig csomagolva.

Ezt az indokolja, hogy biztosítani kell a termék nyomonkövethetőségét és ellenőrzését.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Minden forgalomba hozott „Torrezno de Soria” darabon és/vagy csomagon el kell helyezni egy garanciacímkét, amely tartalmazza legalább az eredetmegjelölés logóját, beleértve az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és a „Torrezno de Soria” megjelölést, az oltalom alatt álló földrajzi jelzés uniós szimbólumát és az azonosító számot. A garanciacímkét úgy kell rögzíteni, hogy azt ne lehessen újra felhasználni.

A „Torrezno de Soria” megjelölés logója a következő:



4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi területet Soria egész tartománya.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A meghatározott földrajzi terület és a „Torrezno de Soria” a termék hírneve és a termék egyedi jellemzői révén kapcsolódik össze.

A „Torrezno de Soria” fehér sertések friss dagadójából készült húskészítmény. Pácolt, négyszögletes alakú, a bőrön kívül három rétegből áll (zsíros, sovány, zsíros) és felül opcionálisan tartalmazhat még egy sovány réteget. Ez a profil biztosítja a termékben a zsíros és sovány részek kiegyensúlyozott arányát, aminek köszönhetően alkalmas a sütésre.

A „Torrezno de Soria” készítéséhez használt friss sertésdagadó rész sajátos jellemzői a Soriában történő hagyományos vágásnak tulajdoníthatóak, amely során a régióban hagyományosan „intima” (bensőség) vagy „alma” (lélek) néven ismert sertéshúsdarabot állítanak elő, amint azt Pedro Iglesia Hernández (1991) a „*La matanza en tierra Sorianas*” [Soria területén történő vágás] című könyvében leírja. A szerző kiemeli a vágás fontos szerepét Soriában az 1950-es években. Részletesen leírja a szertartást, és bemutatja, hogy a tartományban a vágásnak sajátos jellege van (49. o.). Hozzáteszi, hogy:

„A tartomány nagy részében az a bevett gyakorlat, hogy a sertést nem egyetlen középső vágással hasítják ketté, hanem a melltől a comb belső részéig tartó ívelt vonal mentén vágják fel, és egy kagyló alakú, tintahal formájú kövér darabot emelnek ki belőle, amely *la íntima* [szó szerint a „bensőség”], *alma* [a sertés nyaka és hasa közötti részből nyert zsír, amely lefordítva azt jelenti, hogy „lélek”] és *entrealma* [a has alsó részéből nyert zsír, amely lefordítva a „lélek közötti”] néven ismert. (80. o.)

Iglesia ezt követően bemutatja a vágott felületet, és megkülönbözteti a sertés egyéb részeiből nyert sávos darabokat és a *la íntima* darabból nyert *torreznót* (húsos szalonnaszelet) (86. és 87. o.). Felhívja a figyelmet arra, hogy ez a darab (*la íntima*) „sávos zsír, amely jellegzetes aromával rendelkezik” (116. o.).

A sertésdagadó és a *torrezno* évtizedek óta a soriai lakosság életének és szokásainak szerves részét képezi. Ezt bizonyítják az 1964-ből származó első írásos feljegyzések, amelyek a *torreznót* Soriához kapcsolják (*España en paz*' [Spanyolország békeidőben] Manuel García Matos, 1964, 88. o.), és amelyekben a szerző a *torreznót* az étrend részeként említi Soria régióban: „A szegesborsólisztből és vagdalt sertészsírból, valamint az ízletes és hagyományos *torreznóból* készült *Gachas* (sűrű kása) a Soriában élő emberek napi étrendjének részét képezi."

Más szakirodalom is részletesen ismerteti a *torrezno* gasztronómiai hagyományát Soriában, ami alátámasztja a sertés feldolgozásának ezt a sajátos jellegét, amelynek köszönhetően előállítják a *la íntima* vagy *alma* darabokat, és amelynek célja sütés céljára szolgáló *torrezno* előállítása volt:

Az *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala tegnap és ma) című könyv, amely a Soria tematikus gyűjtemény 40. számának részét képezi (Soria tartományi tanács, 1999), bemutatja, hogy a *torrezno* az étrend részét képezi, és hogy a disznóvágás első napján az emberek a *la íntima* részből készült *torreznót* fogyasztották (299. o.).

Miguel Moreno, aki elnyerte a „Soria krónikása" címet, a *„Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey"* [A hagyomány újjászületése – a virrey-i vágáshoz kapcsolódó gasztronómiai szertartások 25. évfordulója] (1999) című művében utal a Soriában élő szokásra, amikor is az „el alma" részt kivágják és *torrezno del alma*-t készítenek belőle. Moreno nyitotta meg a fent említett szertartásokat bemutató 1976-os rendezvényt, és a IV. fejezetben konkrétan említi a *„torreznillos de entrealma"*-t, amelyet azért neveztek így, mert úgy néztek ki, mint a kis *„torrezno"*-k (25. o.).

A *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) [Soria konyhái és ételei] című, Soria konyhaművészetét bemutató könyvében a Goig Soler testvérek „a Soriára jellemző finomságok, mint például a *torrezno* felmagasztalása" kapcsán megjegyzik, hogy a vágást követő első napon „az emberek »*torreznos del alma*«-t ettek ebédre". (7. o.)

A „Torrezno de Soria" a turizmus fejlődésének köszönhetően nemzeti és nemzetközi szinten is előtérbe került, mivel a régió látogatói elkezdték rendkívüli módon megkedvelni a *torreznót*, majd az interneten és a közösségi médiában is népszerűsítették a terméket.

A „Torrezno de Soria" számos díjat nyert el, ilyen volt például a Kasztília és León Gasztronómiai és Élelmiszerügyi Akadémiájának gasztronómiai díja, vagy a La Posada-díj 2015-ben, amelyet az *El Mundo* újság ítélt oda „Soria legjobb projektje" elismeréseként; valamint a *Norte de Castilla* újság által adományozott Campo Gasztronómiai díj (2021).

A „Torrezno de Soria" Carlos Díaz Güell *„Los 100 grandes platos de la cocina española"* [100 nagyszerű spanyol étel] (2021) című, 60 spanyol gourmet és élelmiszer-kritikus közreműködésével megírt szakácskönyvében is szerepel.

A „Torrezno de Soria" a médiában, többek között fő műsoridőben sugárzott televíziós programokban is feltűnt.

Az *Un país para comérselo* [Ennivaló ország] televíziós műsor 2014. december 24-i, „Fedezzük fel a „Torrezno de Soria titkait" című epizódjában *„torrezno del alma"*-ként említik az élelmiszert. Egy másik, a spanyol országos televízióban sugárzott műsorban, a Celebrity Masterchef 4. évadjában (2019. október 16-án sugárzott műsor) a versenyzők jártassági vizsgát tettek, amelynek során „Torrezno de Soria"-t kellett készíteniük.

A termék szakmédiumokban és mellékletekben is megjelent:

Az *El Comodista*, az *El País* napilap gasztronómiai különkiadása „A Torrezno de Soria diadalmas visszatérése" című cikkében (Casteleiro 2018) részletesen bemutatta a termék kiváló tulajdonságait: „A *torrezno* egyre inkább előtérbe kerül a világban. Bemutatjuk az egyik aktuális gasztronómiai csodát, és eláruljuk, hol találja ebből a legjobbat."

Az Expansión folyóirat a *Fuera de Serie* magazin gasztronómiai részében 2022-ben tette közzé Cristina Acebal „A világ legjobb *torreznója*" című cikkét, amelyben ez olvasható:

„Úgy tartják, hogy Kasztília és León Spanyolország éléskamrája, és ebből az éléskamrából származik Soria legkiválóbb alkotása, a *torrezno*. Egy vékony szelet zsenge, rózsaszínű szalonna, amelyet ízletes, ropogós, aranyszínű kéreg borít... A »Torrezno de Soria« nemcsak Kasztília és León, hanem egész Spanyolország egyik gasztronómiai ékköve."

Az ORIGEN magazinban 2016. december 16-án jelent meg a „Torrezno de Soria – a nap élelmiszerterméke" című cikk, amely a következőket írta: „Ha van egy olyan élelmiszertermék, amely elválaszthatatlanul kapcsolódik Soria tartományhoz, akkor ez a *torrezno*."

A „¡HOLA!” magazin gasztronómiai különszáma (Almudi, 2022) a következőképpen mutatja be a „Torrezno de Soria”-t:

„Aranyszínű, rendkívül ropogós héjú, sovány, zsenge és nagyon ízletes, a hús és a zsír tökéletes egyensúlyával... a »Torrezno de Soria«-ba beleharapni egyike azoknak az ízélményeknek, amelyeket minden ételkedvelőnek legalább egyszer ki kell próbálnia; sokan készítenek *torreznót*, de Kasztília tartományában a termelők egy teljesen más szintet képviselnek.”

A „Torrezno de Soria” olyan jelentős ételkritikusok figyelmét és elismerését is kivívta, mint Carlos Maribona (*La Verdad*, 2021. január 21., élelmiszeripari rovat), aki a következőket írta:

„...ha gazdag szalonnákról beszélünk, semmi sem lehet jobb, mint egy jó *torreznó*... Mint bizonyára tudják, a Soriában készült *torreznók* a leghíresebbek, és ott olyan nagy becsben tartják a terméket, hogy a »Torrezno de Soria« védjeggyel is ellátják.”

Végezetül érdemes megemlékezni arról, hogy a „Torrezno de Soria” jelentőségénél fogva olyan kulturális rendezvények kiemelt szereplője, mint a *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (a vágáshoz kapcsolódó gasztronómiai ünnepség), amelyet 1975 óta rendeznek meg a Soria tartománybeli Burgo de Osma településen, és amely 1985 óta Kasztília és León turisztikai fesztiváljának részét képezi. A „Torrezno de Soria” szerepel a fesztiválon kínált kóstolómenüben. A hagyományokra és a történelemre utalva az ételt „soriai *torrezno del alma*”-nak nevezik.

Soriában 2014 óta rendezik meg az *El Mejor Torrezno del Mundo* [A világ legjobb torreznója] elnevezésű versenyt, a „Torrezno de Soria” ünnepét, amely évről évre egyre több turistát és részt vevő vendéglátóhelyet vonz.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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