C/2024/4674

22.7.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/4674)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Torrezno de Soria»

N. UE: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Torrezno de Soria»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Torrezno de Soria» è un prodotto a base di carne di forma rettangolare, ottenuto dalla pancetta fresca di maiale bianco, con cotenna, alla quale viene aggiunto sale; è stagionato e può essere cosparso con paprica e altre spezie.

La pancetta fresca utilizzata per produrre il «Torrezno de Soria» proviene dalle costole/dalla parte ventrale del maiale tra la fine della spalla anteriore e l'inizio delle cosce posteriori.

Il «Torrezno de Soria» presenta le seguenti caratteristiche:

caratteristiche morfologiche:

— spessore: fino a 6 cm;

— forma rettangolare: da 25 a 55 cm di lunghezza e da 15 a 35 cm di larghezza;

— struttura del taglio (in questo ordine): costituito da cotenna, con i tre strati costituenti consueti (grasso, magro, grasso) e facoltativamente da un sottile strato di magro nella parte superiore.

Caratteristiche fisico-chimiche:

Parametro

Spettro di riferimento

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143 del 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Umidità (g/100 g)

minima 20 % e massima 40 %

Proteine (g/100 g)

minimo 15 % e massimo 25 %

Grassi (g/100g)

minimo 35 % e massimo 60 %

Cloruro (g/100 g)

massimo 3 %

Rapporto grasso/proteine

1,6 < Fr/p < 3,5

Il prodotto può essere immesso in commercio:

— come pezzo unico, confezionato o non confezionato;

— in pezzature uguali o superiori a 100 g, a pezzi o a fette, sempre confezionato.

Il «Torrezno de Soria» è idoneo al consumo previo trattamento termico.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non esistono requisiti specifici applicabili ai mangimi.

Per la preparazione del «Torrezno de Soria» sono utilizzati gli ingredienti seguenti:

— pancetta fresca di maiale bianco;

— sale alimentare.

Facoltativamente:

— paprika dolce;

— aglio, pepe e origano;

— destrosio;

— additivi autorizzati:

o conservanti: nitriti e nitrati:

o antiossidanti: acido ascorbico e ascorbati.

Prerequisiti per le materie prime:

il pezzo di pancetta di maiale fresca deve presentare le caratteristiche seguenti:

i. forma rettangolare di almeno 15 x 35 cm e non superiore a 25 x 55 cm;

ii. la struttura finale del taglio è costituita dalla cotenna, dai tre strati consueti (grasso, magro, grasso) e facoltativamente da un sottile strato di magro nella parte superiore. La pancetta fresca deve avere uno spessore non superiore a 8 cm. La cotenna non viene rimossa.

La pancetta fresca utilizzata deve comprendere la cotenna, essere priva di peli, essere ben isolata e non deve presentare difetti che possano alterarne la qualità (ad esempio ammaccature, macchie di sangue).

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione prevede le fasi di arrivo della pancetta, quindi la salatura, la strofinatura (facoltativa), l'aggiunta di condimenti (facoltativa) e la stagionatura. Il «Torrezno de Soria» è prodotto esclusivamente in stabilimenti di trasformazione delle carni sottoposti a controllo, iscritti nei pertinenti registri e situati nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto deve essere affettato e confezionato nella zona geografica delimitata al fine di garantirne la tracciabilità e il controllo.

Il prodotto è immesso in commercio:

— come pezzo unico, confezionato o non confezionato; o

— in pezzature uguali o superiori a 100 g, a pezzi o a fette, sempre confezionato.

Ciò è giustificato dalla necessità di garantire la tracciabilità e il controllo del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Tutti i tagli e/o le confezioni contenenti «Torrezno de Soria» immessi in consumo devono recare un sigillo di garanzia contenente, come minimo, il logo della denominazione, comprendente le menzioni «Indicazione geografica protetta», «Torrezno de Soria», il simbolo dell'UE dell'indicazione geografica protetta e il numero di identificazione. Il sigillo dev'essere apposto in modo che non sia possibile riutilizzarlo.

Il logo della denominazione «Torrezno de Soria» è il seguente:



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata comprende l'intera provincia di Soria.

5. **Legame con la zona geografica**

La zona geografica delimitata e il prodotto «Torrezno de Soria» sono collegati dalla reputazione e dalle caratteristiche specifiche del prodotto.

Il «Torrezno de Soria» è un prodotto a base di carne ottenuto da pancetta fresca di maiale bianco. È stagionato, rettangolare e formato da tre strati (grasso, magro, grasso) e uno strato magro opzionale sulla parte superiore oltre la cotenna.

Questo profilo conferisce al prodotto un rapporto grasso/magro equilibrato, che lo rende adatto alla frittura.

Le caratteristiche specifiche della pancetta fresca di maiale utilizzata per la preparazione del «Torrezno de Soria» hanno origine nella macellazione tradizionale praticata nella provincia di Soria che permette di ottenere un pezzo di maiale che nella regione viene tradizionalmente chiamato «intima» o «alma» (anima), come descritto da Pedro Iglesia Hernández (1991) nel libro *La matanza en tierra Sorianas* [La macellazione nella terra di Soria]. L'autore, che sottolinea l'importanza della macellazione a Soria negli anni '50, descrive il rituale in modo molto dettagliato, dimostrando che nella provincia la macellazione presenta un'identità distinta (pag. 49). E continua:

«anziché sezionare la mezzena con un unico taglio centrale, la prassi corrente nella maggior parte della provincia consiste nel praticare un taglio che, partendo dal, petto, segue le linee convesse che confluiscono nelle cosce interne per estrarvi un pezzo di grasso di maiale a forma di seppia, noto come *la íntima* [letteralmente, "intima"], l'*alma* [il grasso ottenuto dalla sezione tra il collo e l'addome inferiore del suino, letteralmente "l'anima"] e l'*entrealma* [il grasso ottenuto dall'addome inferiore, letteralmente "l'inter-anima"].» (pag. 80)

Iglesia descrive poi il taglio, facendo una distinzione tra il grasso, compresa la parte striata ottenuta da diverse sezioni del maiale, e i *torreznos* (schiacciatine) ottenuti dalla *íntima* (pag. 86 e 87). L'autore richiama l'attenzione sul fatto che questo pezzo (la *íntima*) «è grasso striato e da ciò deriva il suo aroma distintivo» (pag. 116).

La pancetta di maiale e il *torrezno* sono da decenni parte integrante della vita e dei costumi della popolazione di Soria. Ciò è dimostrato dai primi resoconti scritti risalenti al 1964, che collegano il *torrezno* a Soria (*España en paz* [La Spagna in pace], Manuel García Matos, 1964, pag. 88), in cui l'autore fa riferimento al *torrezno* come parte della dieta nella regione di Soria: «Le *gachas* [una crema densa] a base di farina di piselli con grasso macinato e il gustoso e tradizionale *torrezno* fanno parte della dieta quotidiana delle persone di Soria».

Altre pubblicazioni descrivono la tradizione gastronomica del *torrezno* a Soria, confermando il carattere esclusivo di questo modo di trattare il maiale per ottenere *la íntima* o *alma*, il cui scopo era quello di ottenere il *torrezno* mediante frittura.

In *Oncala Ayer y Hoy* [Oncala ieri e oggi], che fa parte della Raccolta tematica di Soria n. 40 (Giunta provinciale di Soria, 1999), gli autori raccontano che il *torrezno* fa parte dell'alimentazione e che, il primo giorno della macellazione del maiale, la gente era solita mangiare i *torreznos* della *íntima* (pag. 299).

Il libro *Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* [Rinascita della tradizione - 25º anniversario delle giornate dei riti gastronomici della macellazione di Virrey] (1999), di Miguel Moreno (che si è guadagnato il titolo di «Cronista di Soria»), fa riferimento all'usanza soriana di estrarre l'alma e trasformarla in *torrezno del alma*. Moreno, a cui si deve l'edizione del 1976 delle giornate rituali sopramenzionate, nella sezione IV fa specifico riferimento ai «*torreznillos de entrealma*», così chiamati perché assomigliano a piccoli «*torreznos*» (pag. 25).

In *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) [Le cucine e i cibi di Soria], sulla cucina di Soria, i fratelli Goig Soler fanno riferimento alla «celebrazione di prelibatezze che caratterizzano Soria, come il *torrezno*», rilevando che il primo giorno dopo la macellazione «la gente mangiava *torreznos del alma* per pranzo». (pag. 7)

Il «Torrezno de Soria» è passato dall'essere una semplice prelibatezza locale alla ribalta nazionale e internazionale grazie allo sviluppo del turismo, quando i visitatori della regione hanno iniziato a tessere le lodi dei *torreznos*, pubblicizzandoli quindi su Internet e sui social media.

Il «Torrezno de Soria» ha ricevuto numerosi riconoscimenti, come il premio gastronomico dell'Accademia di gastronomia e alimentazione di Castiglia-León, il premio La Posada nel 2015 per il «miglior progetto di Soria», assegnato dal quotidiano *El Mundo*, e il premio «Food» del Campo Awards (2021) organizzato dal quotidiano *Norte de Castilla*.

Il «Torrezno de Soria» compare anche nel libro di cucina di Carlos Díaz Güell, *Los 100 grandes platos de la cocina española* [I 100 grandi piatti della cucina spagnola] (2021), al quale hanno contribuito 60 cuochi e critici gastronomici spagnoli.

Il «Torrezno de Soria» è apparso sui media, anche nella fascia oraria di punta della televisione.

Nel programma televisivo *Un país para comérselo* [Un paese da mangiare], nella puntata intitolata «Alla scoperta dei segreti del Torrezno de Soria» (24 dicembre 2014), si fa riferimento al «Torrezno de Soria» come al *torrezno del alma*. In un altro programma televisivo a grande diffusione della TV nazionale spagnola, Celebrity Masterchef 4 (trasmesso il 16 ottobre 2019), i concorrenti hanno sostenuto una prova di abilità in cui hanno preparato il «Torrezno de Soria».

Il prodotto è inoltre comparso su media e supplementi specializzati:

un articolo sul «Torrezno de Soria» apparso su *El Comodista*, il supplemento speciale di gastronomia del quotidiano *El País*, intitolato «Il ritorno trionfale del Torrezno» (Casteleiro 2018), ha approfondito l'eccellenza del prodotto: «il *Torrezno* si sta facendo strada nel mondo: soffermiamoci su uno dei fenomeni gastronomici del momento e scopriamo dove trovare il migliore».

In un altro articolo dal titolo «Il miglior *torrezno* del mondo» (2022), nella sezione gastronomica della rivista *Fuera de Serie*, pubblicata dal quotidiano Expansión, Cristina Acebal ha scritto:

«si dice che la Castiglia-León sia la dispensa della Spagna, ed è da questa dispensa che Soria trae la sua opera migliore, il *torrezno*. Una sottile striscia di grasso tenero e rosa avvolta in una gustosa crosta dorata e croccante... Il "Torrezno de Soria" è uno dei gioielli gastronomici non solo della Castiglia-León, ma di tutta la Spagna».

Il 16 dicembre 2016 è stato pubblicato sulla rivista ORIGEN un articolo intitolato «Torrezno de Soria - prodotto alimentare del giorno», in cui si legge: «se c'è un prodotto alimentare che è indissolubilmente legato alla provincia di Soria è il *torrezno*».

Lo speciale cucina della rivista ¡HOLA! (Almudi, 2022) descrive così il «Torrezno de Soria»:

«una crosta dorata e molto croccante, magra, tenera e molto saporita, con un perfetto equilibrio tra carne e grasso... affondare i denti in un "Torrezno de Soria" è una di quelle esperienze alimentari che tutti gli amanti del cibo dovrebbero provare almeno una volta; vi sono molti produttori di *torreznos*, ma quelli di questa provincia della Castiglia sono di un'altra categoria».

Il «Torrezno de Soria» ha inoltre ottenuto l'attenzione e il riconoscimento di importanti critici gastronomici come Carlos Maribona (sezione gastronomica di *La Verdad*, 21 gennaio 2021), che ha scritto:

«... se parliamo di grassi ricchi, non c'è niente meglio di un buon *torrezno*... Come certamente saprete, i *torreznos* più famosi sono quelli di Soria, talmente pregiati da essere protetti da un marchio di garanzia, 'Torrezno de Soria'».

Infine, data la sua importanza, il «Torrezno de Soria» è protagonista di eventi culturali come le *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [Giornate dei riti gastronomici della macellazione] che dal 1975 si svolgono a Burgo de Osma, Soria, e che dal 1985 fanno parte del Festival di interesse turistico di Castiglia e León. Il «Torrezno de Soria» fa parte del menu di degustazione offerto durante il festival. In omaggio alla tradizione e alla storia, il piatto si chiama «*torrezno del alma* di Soria».

Dal 2014 si svolge a Soria il concorso *El Mejor Torrezno del Mundo* [il miglior Torrezno del mondo], un festival che celebra il «Torrezno de Soria» e che, di anno in anno, attira un numero crescente di turisti e di eventi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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