C/2024/4674

2024 7 22

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/4674)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Torrezno de Soria“

ES Nr.: PGI-ES-03038 – 27.11.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)**

„Torrezno de Soria“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Torrezno de Soria“ yra stačiakampio formos mėsos gaminys, pagamintas iš šviežios baltųjų kiaulių kiaulienos papilvės su oda pridedant druskos; jis yra vytintas ir gali būti padengtas paprikos milteliais bei kitais prieskoniais.

SGN „Torrezno de Soria“ žymimam produktui gaminti naudojama šviežia kiaulienos papilvė yra išpjaunama iš kiaulės skerdenos šonkaulinės ir (arba) pilvo dalies, esančios tarp mentės galo ir užpakalinių kojų pradžios.

SGN „Torrezno de Soria“ žymimam produktui būdingos šios savybės:

Morfologinės savybės

— storis: iki 6 cm;

— stačiakampė forma: 25–55 cm ilgio ir 15–35 cm pločio;

— gabalo struktūra (šia tvarka): sudaryta iš odos, trijų įprastų sudedamųjų sluoksnių (riebaus, lieso, riebaus) ir galima viršuje palikti ploną liesą sluoksnį.

Fizinės ir cheminės savybės

Parametras

Spektras

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Drėgnis (g/100 g)

ne mažiau kaip 20 proc. ir ne daugiau kaip 40 proc.

Baltymai (g/100 g)

ne mažiau kaip 15 proc. ir ne daugiau kaip 25 proc.

Riebalai (g/100g)

ne mažiau kaip 35 proc. ir ne daugiau kaip 60 proc.

Chloridas (g/100 g)

mažiau nei 3 proc.

Riebalų ir baltymų santykis

1,6 < Fr/p < 3,5

Produktas gali būti pateikiamas rinkai:

— kaip vientisas gaminys, supakuotas arba nesupakuotas,

— 100 g arba didesniais gabalėliais arba griežinėliais, visada supakuotas.

SGN „Torrenzo de Soria“ žymimas produktas tinka vartoti po terminio apdorojimo.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavinės medžiagos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarams netaikomi jokie specialūs reikalavimai.

Gaminant SGN „Torrezno de Soria“ žymimą produktą naudojamos šios sudedamosios dalys:

— šviežia baltųjų kiaulių kiaulienos papilvė

— valgomoji druska

Pasirinktinai:

— saldžiosios paprikos milteliai

— česnakai, pipirai ir raudonėliai

— dekstrozė

— leidžiami vartoti maisto priedai:

arba konservantai: nitritai ir nitratai:

arba antioksidantai: askorbo rūgštis ir askorbatai

Reikalavimai žaliavoms

Šviežios kiaulienos papilvės gabalas turi pasižymėti šiomis savybėmis:

i. stačiakampio forma; turi būti ne mažesnis kaip 15 x 35 cm ir ne didesnis kaip 25 x 55 cm.

ii. Galutinę gabalo struktūrą sudaro oda, trys įprastiniai sluoksniai (riebus, liesas, riebus) ir galima viršuje palikti ploną liesą sluoksnį. Šviežia kiaulienos papilvė turi būti ne storesnė kaip 8 cm. Oda nepašalinama.

Naudojama šviežia kiaulienos papilvė turi būti su oda, be šerių, tinkamai apsaugota ir be jokių pažeidimų, galinčių turėti įtakos kokybei (pvz., mėlynių, kraujo dėmių).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Gamybos procesą sudaro papilvės gavimo, tuomet sūdymo, įtrynimo (pasirinktinai), pagardinimo (pasirinktinai) ir vytinimo etapai. SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas gaminamas tik mėsos perdirbimo įmonėse, kurios yra tikrinamos, įtrauktos į atitinkamus registrus ir yra nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Produktas turi būti supjaustytas ir supakuotas nustatytoje geografinėje vietovėje, kad jį būtų galima atsekti ir stebėti.

Produktas gali būti pateikiamas rinkai:

— kaip vientisas gaminys, supakuotas arba nesupakuotas, arba

— 100 g arba didesniais gabalėliais arba griežinėliais, visada supakuotas.

Tai pagrįsta būtinybe užtikrinti produkto atsekamumą ir kontrolę.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant visų išleistų vartoti SGN „Torrezno de Soria“ žymimo produkto gabalėlių ir (arba) pakuočių turi būti garantinė plomba, kurioje turi būti bent jau nuorodos logotipas su užrašais „Saugoma geografinė nuoroda“, „Torrezno de Soria“, ES saugomos geografinės nuorodos simbolis ir identifikavimo numeris. Plomba turi būti pritvirtinta taip, kad jos nebūtų galima panaudoti pakartotinai.

SGN „Torrezno de Soria“ logotipas yra toks:



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatytoji geografinė vietovė apima visą Sorijos provinciją.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Nustatytą geografinę vietovę ir SGN „Torrezno de Soria“ žymimą produktą sieja vietovės reputacija ir produkto ypatybės.

„Torrezno de Soria“ – mėsos gaminys, pagamintas iš šviežios baltųjų kiaulių kiaulienos papilvės. Jis yra vytintas, stačiakampio formos, sudarytas iš trijų sluoksnių (riebaus, lieso, riebaus), o viršuje paliekama oda ir pasirinktinai – liesas sluoksnis. Ši struktūra suteikia produktui subalansuotą riebios ir liesos mėsos santykį, todėl jis tinkamas gruzdinti.

Šviežios kiaulienos papilvės, naudojamos SGN „Torrezno de Soria“ žymimam produktui gaminti, ypatybes nulėmė Sorijai būdingas tradicinis skerdimas, kurio metu išpjaunamas kiaulienos gabalėlis, regione tradiciškai vadinamas „intima“ (liet. „intymus“) arba „alma“ (liet. „siela“), kaip savo knygoje „La matanza en tierra Sorianas“ („Skerdimas Sorijos krašte“) aprašė Pedro Iglesia Hernándezas (1991 m.). Autorius pabrėžia skerdimo svarbą Sorijoje XX a. šeštajame dešimtmetyje. Jis labai išsamiai aprašo šį ritualą ir pateikia įrodymų, kad šioje provincijoje skerdimas pasižymi išskirtinumu (p. 49). Autorius toliau rašo:

„Didžiojoje provincijos dalyje įprasta ne perpjauti kiaulės skerdeną per pusę darant vieną centrinį pjūvį, o pjauti nuo krūtinės išilgai išgaubtų linijų, pereinančių į vidinę šlaunų pusę, ir išpjauti pailgą sepijos formos kiaulienos riebalų gabalą, kuris vadinamas *la íntima* (pažodžiui – „intymus“), *alma* (riebalai, gaunami iš dalies, esančios tarp kiaulės skerdenos kaklo ir pilvo apačios, išvertus – „siela“) ir *entrealma* (riebalai, gaunami iš pilvo apačios, išvertus – „tarpinė siela“).“ (p. 80).

Toliau Pedro Iglesia Hernándezas aprašo šią išpjovą, išskirdamas lašinius, įskaitant iš skirtingų kiaulės dalių gautą sluoksniuotą dalį, ir *torreznos* (griežinėlius), gautus iš *la íntima* (p. 86 ir 87). Jis atkreipia dėmesį į tai, kad šis gabalas (*la íntima*) „yra sluoksniuoti riebalai, kurie jam suteikia išskirtinį aromatą“ (p. 116).

Kiaulienos papilvė ir *torrezno* jau daug dešimtmečių yra tapę neatsiejama Sorijos gyventojų gyvenimo ir papročių dalimi. Tai liudija pirmieji rašytiniai šaltiniai (1964 m.), kuriuose *torrezno* siejamas su Sorija („España en paz“ („Ispanija taikos metu“), Manuel García Matos, 1964 m., p. 88). Knygos autorius nurodo, kad *torrezno* yra Sorijos regiono gyventojų mitybos dalis: „*Gachas* (tiršta košė), gaminama iš pelėžirnių miltų su maltais riebalais, ir skanus tradicinis *torrezno* yra vienas iš kasdienių Sorijos gyventojų valgių.“

Kitame literatūros šaltinyje išsamiai aprašoma Sorijos *torrezno* gastronominė tradicija, kuria patvirtinama, koks išskirtinis yra šis kiaulės išmėsinėjimo būdas siekiant išpjauti *la íntima* arba *alma*, kad, juos gruzdinant, būtų galima pagaminti *torrezno*.

Knygoje „Oncala Ayer y Hoy“ („Onkala vakar ir šiandien“), kuri įtraukta į Sorijos teminį rinkinį Nr. 40 (Sorijos provincijos taryba, 1999 m.), rašoma, kad *torrezno* yra gyventojų mitybos raciono dalis ir kad pirmąją kiaulės skerdimo dieną žmonės valgo iš *la íntima* pagamintus *torreznos* (p. 299).

Knygoje „Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey“ („Tradicijos atgimimas. Gastronominių apeigų, kurių ištakos – restorano „Virrey“ kiaulių skerdimo dienos, 25-metis“) (1999 m.) jos autorius Miguelis Moreno, pelnęs Sorijos metraštininko titulą, mini Sorijos paprotį išpjauti *alma* ir iš jo pagaminti *torrezno del alma*. Miguelis Moreno buvo atsakingas už minėtų apeigų dienų renginio atidarymą 1976 m. ir IV skyriuje konkrečiai paminėjo *torreznillos de entrealma*, taip pavadintus dėl to, kad jie atrodė kaip maži *torreznos* (p. 25).

Knygoje „De fogones y Pitanzas Sorianas“ („Sorijos virtuvės ir maisto produktai“) (1997 m.) apie Sorijos maisto gamybą seserys Goig Soler mini „Sorijai būdingų skanėstų, tokių kaip *torrezno*, šlovinimą“ ir pažymi, kad pirmąją dieną po skerdimo „žmonės pietums valgo *torreznos del alma*“ (p. 7).

SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas iš vietinio delikateso nacionalinio ir tarptautinio lygmens skanėstu tapo dėl turizmo plėtros, nes šio regiono lankytojai pradėjo girti jo *torreznos*, o paskui skleisti šią žinią internete ir socialiniuose tinkluose.

SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas pelnė nemažai apdovanojimų, pavyzdžiui, Kastilijos ir Leono Gastronomijos ir maisto akademijos gastronomijos prizą, o 2015 m. – laikraščio *El Mundo* įsteigtą „La Posada“ apdovanojimą už geriausią projektą Sorijoje, taip pat laikraščio *Norte de Castilla* įsteigto apdovanojimo „Campo Awards“ prizą maisto kategorijoje (2021 m.).

SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas taip pat įtrauktas į Carloso Díazo Güello gastronomijos knygą „Los 100 grandes platos de la cocina española“ („100 puikių ispaniškų patiekalų“) (2021 m.), prie kurios atsiradimo prisidėjo 60 Ispanijos gurmanų ir maisto kritikų.

SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas buvo pristatomas žiniasklaidoje, taip pat per televiziją žiūrimiausiu laiku.

Viename iš televizijos laidos „Un país para comérselo“ („Šalis, kurioje rekomenduojama valgyti“) epizodų „Atraskite „Torrezno de Soria“ paslaptis“ (2014 m. gruodžio 24 d.) SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas vadinamas *torrezno del alma*. Kitoje vienoje populiariausių Ispanijos nacionalinės televizijos laidų „Celebrity Masterchef 4“ (rodytoje 2019 m. spalio 16 d.) konkurso dalyviai varžėsi kulinarinio meistriškumo rungtyje gamindami „Torrezno de Soria“.

Apie jį taip pat buvo rašoma specializuotoje žiniasklaidoje ir jos prieduose.

Specialiame laikraščio *El País* gastronomijai skirtame priede *El Comodista* išspausdintame straipsnyje apie SGN „Torrezno de Soria“ žymimą produktą „Triumfuojantis *torrezno* sugrįžimas“ (Casteleiro, 2018 m.) išsamiai rašoma apie šio produkto išskirtinumą: „*Torrezno* tampa vis žinomesnis pasaulyje. Apžvelgiame vieną iš dabartinių gastronomijos reiškinių ir pasakojame, kur rasti geriausią.“

Kitame straipsnyje „Geriausias pasaulyje *torrezno*“ (2022 m.), išspausdintame žurnalo *Expansión* leidžiamo mėnraščio *Fuera de Serie* gastronomijos skiltyje, Cristina Acebal rašė:

„Sakoma, kad Kastilija ir Leonas yra Ispanijos maisto aruodas, ir būtent iš jo Sorija gauna tobuliausią savo kūrinį – *torrezno*. Plona švelnių, rausvų riebalų juostelė, apgaubta skania, traškia, auksine plutele... „Torrezno de Soria“ yra vienas iš gastronomijos perlų ne tik Kastilijoje ir Leone, bet ir visoje Ispanijoje.“

2016 m. gruodžio 16 d. žurnale *ORIGEN* buvo paskelbtas straipsnis „„Torrezno de Soria“ – geriausias šių dienų maisto produktas“, kuriame rašoma: „Jei yra vienas maisto produktas, neatsiejamas nuo Sorijos provincijos, tai – *torrezno*“.

Žurnalo „¡HOLA!“ specialiame kulinarijos priede (Almudi, 2022 m.) SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas aprašomas taip:

„Auksinė, labai traški plutelė, liesas, švelnus ir labai gardus gaminys, puiki tarpusavyje derančios mėsos ir riebalų pusiausvyra... suleisti dantis į „Torrezno de Soria“ yra vienas iš tų maisto potyrių, kurį bent kartą turėtų patirti visi maisto mėgėjai; *torreznos* gamintojų daug, bet šios Kastilijos provincijos gamintojai priklauso visiškai kitai lygai.“

Be to, SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas sulaukė žinomiausių maisto kritikų, tokių kaip Carlosas Maribona, dėmesio ir pripažinimo. 2021 m. sausio 21 d. leidinio *La Verdad* maisto skiltyje jis rašė:

„...jei kalbame apie riebalais praturtintą maistą, tikrai nėra nieko geriau už gerą *torrezno*... Neabejoju, kad žinote, jog labiausiai šlovinami *torreznos* yra Sorijoje. Jie ten taip aukštai vertinami, kad jiems net suteikiamas garantijos ženklas „Torrezno de Soria““.

Galiausiai, SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas yra toks svarbus, kad jis pristatomas per kultūros reginius, pavyzdžiui „Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza“ („Gastronominių skerdimo apeigų dienos“), kurios nuo 1975 m. rengiamos El Burgo de Osmoje, Sorijoje, o nuo 1985 m. tapo ir Kastilijos ir Leono turizmo festivalio dalimi. SGN „Torrezno de Soria“ žymimas produktas yra įtrauktas į šio festivalio metu siūlomą degustacinį meniu. Šis patiekalas vadinamas *torrezno del alma* iš Sorijos, taip pagerbiant tradicijas ir istoriją.

Nuo 2014 m. Sorijoje rengiamas konkursas „El Mejor Torrezno del Mundo“ („Geriausias pasaulyje *torrezno*“) yra SGN „Torrezno de Soria“ žymimam produktui skirta šventė, kasmet pritraukianti vis daugiau turistų ir dalyvaujančių svetingumo paslaugų įmonių.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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