C/2024/4674

22.7.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/4674)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Torrezno de Soria”

ES Nr.: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Torrezno de Soria”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Torrezno de Soria” ir taisnstūrveida gaļas produkts, ko gatavo no svaigas balto cūku pavēderes gaļas ar ādu un kam pievieno sāli; tas ir žāvēts un var būt klāts ar papriku un citām garšvielām.

Svaigo pavēderi, ko izmanto “Torrezno de Soria” ražošanai, iegūst no cūkas ribu / vēdera daļas — starp priekšējā pleca galu un pakaļkāju sākumu.

Produktam “Torrezno de Soria” piemīt turpmāk minētās īpašības.

Morfoloģiskās īpašības:

— biezums: līdz 6 cm,

— taisnstūra forma: garums 25–55 cm un platums 15–35 cm,

— izcirtņa struktūra (norādītajā secībā): to veido āda, trīs parastie slāņi (taukums, liesums, taukums), un ir iespēja virspusē atstāt plānu liesuma slāni.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

Parametrs

Diapazons

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Mitrums (g/100 g)

vismaz 20 % un ne vairāk kā 40 %

Olbaltumvielas (g/100g)

vismaz 15 % un ne vairāk kā 25 %

Tauki (g/100g)

vismaz 35 % un ne vairāk kā 60 %

Hlorīds (g/100g)

mazāk nekā 3 %

Tauku un olbaltumvielu attiecība

1,6 < t/o < 3,5

Produktu var laist tirgū:

— veselā veidā, iepakotu vai neiepakotu,

— gabalos vai šķēlēs, kas sver 100 g vai vairāk, vienmēr iepakotus(-as).

"Torrenzo de Soria" ir derīgs lietošanai pārtikā pēc termiskas apstrādes.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Attiecībā uz barību nav īpašu prasību.

"Torrezno de Soria" ražošanā izmanto šādas sastāvdaļas:

— svaiga balto cūku pavēderes gaļa,

— pārtikas sāls.

Neobligātas sastāvdaļas:

— saldā paprika,

— ķiploki, pipari un raudene,

— dekstroze,

— atļautās piedevas:

konservanti: nitrīti un nitrāti;

antioksidanti: askorbīnskābe un askorbāti.

Priekšnosacījumi attiecībā uz izejvielām

Svaigajam cūkgaļas pavēderes gabalam jābūt ar šādām īpašībām:

i) taisnstūra forma, izmērā vismaz 15 x 35 cm un ne lielāks par 25 x 55 cm;

ii) izcirtņa galīgo struktūru veido āda, trīs parastie slāņi (taukums, liesums, taukums), un ir iespēja virspusē atstāt plānu liesuma slāni. Svaigais pavēderes gaļas gabals nedrīkst būt biezāks par 8 cm. Ādu nenoņem.

Svaigajam pavēderes gabalam ir jābūt ar ādu, bez sariem, pareizi atdalītam un bez bojājumiem, kas var ietekmēt kvalitāti (piemēram, sasitumiem, asins plankumiem).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ražošanas process ietver šādus posmus: pavēderes gabalu saņemšana, pēc tam sālīšana, attīrīšana (nav obligāti), garšvielu pievienošana (nav obligāti) un žāvēšana. Produktu "Torrezno de Soria" ražo tikai tādos gaļas pārstrādes uzņēmumos, kas ir pārbaudīti, reģistrēti attiecīgajos reģistros un atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkts ir jāsagriež šķēlēs un jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nodrošinātu produkta izsekojamību un uzraudzību.

Produktu laiž tirgū:

— veselā veidā, iepakotu vai neiepakotu, vai arī

— fasētos gabalos vai šķēlēs, kas sver 100 g vai vairāk, vienmēr iepakotus(-as).

Tas ir nepieciešams, lai nodrošinātu produkta izsekojamību un kontroli.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz visiem izcirtņiem un/vai produkta "Torrezno de Soria" iepakojumiem, kurus laiž tirdzniecībā, ir jābūt garantijas zīmogam, uz kura ir vismaz nosaukuma logotips, vārdi "Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde", "Torrezno de Soria", ES aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes simbols un identifikācijas numurs. Zīmogs jāpiestiprina tā, lai to nevarētu izmantot atkārtoti.

Apzīmējuma "Torrezno de Soria" luogotips ir šāds:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ietver visu Sorijas [*Soria*] provinci.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala un produkta "Torrezno de Soria" saikni veido tā reputācija un produkta specifiskās īpašības.

"Torrezno de Soria" ir gaļas produkts, ko gatavo no svaigas balto cūku pavēderes gaļas. Tas ir žāvēts, tam ir taisnstūra forma un trīs slāņi (taukums, liesums, taukums), un papildus ādai var būt vēl viens liesuma slānis virspusē. Šāda produkta struktūra nodrošina līdzsvarotu taukuma un liesuma attiecību, kas padara to piemērotu cepšanai.

Produkta "Torrezno de Soria" ražošanā izmantotās svaigās cūkas pavēderes gaļas specifiskās īpašības ir saistītas ar tradicionālo kaušanu Sorijā, kuras laikā iegūst cūkgaļas gabalu, ko reģionā tradicionāli dēvē par "intima" (intīmā daļa) vai "alma" (dvēsele), kā to (1991. gadā) aprakstījis Pedro Iglesjass Ernandess [*Pedro Iglesia Hernández*] savā grāmatā "La matanza en tierra Sorianas" [Kaušana Sorijas zemē]. Autors uzsver kaušanas nozīmi Sorijā 20. gadsimta piecdesmitajos gados. Viņš ļoti detalizēti apraksta šo rituālu un parāda, ka šajā provincē kaušana tiek veikta atšķirīgi (49. lpp.). Viņš piebilst:

"Parastā prakse lielākajā daļā provinces ir tāda, ka cūku nevis pārgriež uz pusēm, izdarot vienu griezumu centrālajā daļā, bet gan sagriež no krūšu daļas pa izliektām līnijām, kas savienojas augšstilba iekšpusē, un iegūst cūkas speķa vārpstveida gabalu sēpijas formā, ko dēvē par *la íntima* [burtiski — "intīmā daļa"], *alma* [tauki, kas iegūti no posma starp cūkas kaklu un vēdera lejasdaļu un ko tulko kā "dvēsele"] un *entrealma* [tauki, kas iegūti no vēdera lejasdaļas un ko tulko kā "starpdvēseli"] (80. lpp.).

Pēc tam Iglesjass apraksta izcirtni, norādot atšķirību starp speķi, t. sk. no dažādām cūkas daļām iegūto cauraugušo gabalu, un *torreznos* (šķēles), kas iegūtas no *la íntima* (86. un 87. lpp.). Viņš vērš uzmanību uz to, ka šis gabals (*la íntima*) "ir cauraudzis speķis ar tam raksturīgo aromātu" (116. lpp.).

Cūkas pavēdere un *torrezno* gadu desmitiem ir bijusi Sorijas iedzīvotāju dzīves un paražu neatņemama sastāvdaļa. Par to liecina pirmās rakstiskās liecības, kas datētas ar 1964. gadu un kas *torrezno* sasaista ar Soriju (Manuels Garsija Matoss [*Manuel García Matos*], "España en paz" [Spānija miera laikā], 1964., 88. lpp.), kur autors atsaucas uz *torrezno* kā Sorijas reģionam raksturīgu ēdienu: "*Gachas* [bieza putra], ko gatavo no zirņu miltiem, pievienojot samaltu speķi, un garšīgās tradicionālās *torreznos* ietilpst Sorijas iedzīvotāju ikdienas uzturā."

Citā literatūras avotā sīki aprakstīta Sorijas *torrezno* gastronomiskā tradīcija, kas apliecina, ka šāds cūkas apstrādes veids, proti, *la íntima* vai *alma* iegūšana, lai, to cepot, pagatavotu *torrezno*, ir unikals:

izdevumā "Oncala Ayer y Hoy" [Onkala vakar un šodien], kas ir ietverts Sorijas tematiskajā krājumā Nr. 40 (Sorijas provinces padome, 1999.), parādīts, kā *torrezno* ir kļuvis par iedzīvotāju uztura raksturīgu sastāvdaļu un kā cūkas nokaušanas dienā tika ēsti no *la íntima* pagatavoti *torreznos* (299. lpp.).

Grāmatā "Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey" [Tradīcijas atdzimšana — ar kaušanu saistīto gastronomisko rituālu 25. gadadiena Virrejā] (1999.), kuras autors ir Migels Moreno [*Miguel Moreno*], kas ieguvis titulu "Sorijas hronists", ir atsauce uz Sorijā pastāvošo paražu izgriezt *el alma* un pagatavot to kā *torrezno del alma*. Moreno 1976. gadā svinīgi atklāja iepriekšminētās rituālu dienas un IV sadaļā īpaši pieminēja *torreznillos de entrealma*, kurus tā dēvēja, jo tie izskatījās kā mazi *torreznos* (25. lpp.).

Grāmatā par Sorijas virtuvi "De fogones y Pitanzas Sorianas" (1997.) [Sorijas virtuve un ēdieni] māsas Godžas-Soleras [*Isabel Goig Soler y Luisa Goig Soler*] min "Sorijai raksturīgo delikatešu, piemēram, *torrezno*, godināšanu" un norāda, ka kaušanas dienā "ļaudis pusdienās ēda *torreznos del alma*" (7. lpp.).

Pateicoties tūrisma attīstībai, "Torrezno de Soria" no vietējas delikateses ir kļuvis par valstī un pasaulē atzītu produktu, jo reģiona apmeklētāji sāka slavēt *torrezno* un pēc tam izplatīt šo informāciju internetā un sociālajos medijos.

Produkts "Torrezno de Soria" ir saņēmis vairākas balvas, piemēram, Kastīlijas un Leonas [*Castile-León*] Gastronomijas un pārtikas akadēmijas Gastronomijas balvu, *La Posada* balvu 2015. gadā par "labāko projektu Sorijā", ko piešķīra laikraksts *El Mundo*, kā arī laikraksta *Norte de Castilla* rīkotā konkursa "Campo Awards" Pārtikas balvu (2021. gadā).

"Torrezno de Soria" ir iekļauts arī Karlosa Diasa Guella [*Carlos Díaz Güell*] ēdienu grāmatā "Los 100 grandes platos de la cocina española" [100 slaveni Spānijas ēdieni] (2021.), kuras sagatavošanā piedalījās 60 Spānijas gardēži un ēdienu kritiķi.

"Torrezno de Soria" ir attēlots plašsaziņas līdzekļos, tostarp televīzijā visvairāk skatītajos laikos.

Televīzijas raidījumā "Un país para comérselo" [Valsts, kurā ēst] sērijā "Atklājiet "Torrezno de Soria" noslēpumus" (2014. gada 24. decembrī) "Torrezno de Soria" tika dēvēts par *torrezno del alma*. Vēl citā populārā Spānijas nacionālās televīzijas raidījumā "Celebrity Masterchef 4" (pārraidīts 2019. gada 16. oktobrī) tika pārbaudītas dalībnieku prasmes "Torrezno de Soria" pagatavošanā.

Šis produkts ir atspoguļots arī specializētos plašsaziņas līdzekļos un pielikumos:

laikraksta *El País* īpašā gastronomijai veltītā pielikuma *El Comodista* rakstā par "Torrezno de Soria" ar nosaukumu "*Torrezno* triumfālā atgriešanās" (*Casteleiro*, 2018.) ir sīki aprakstīta šā produkta izcilība: "*Torrezno* izvirzās pasaulē. Mēs aplūkojam vienu no mūsdienu gastronomijas fenomeniem un pastāstām, kur atrast labāko produktu."

Citā rakstā ar nosaukumu "Labākais *torrezno* pasaulē" (2022.) žurnāla *Fuera de Serie* gastronomijas sadaļā, ko publicējis žurnāls *Expansión*, Kristina Asevala [*Cristina Acebal*] rakstīja:

"Runā, ka Kastīlija un Leona ir Spānijas produktu noliktava, un tieši no šīs noliktavas Sorija iegūst savu labāko darbu — *torrezno*. Tās ir plānas mīksta un sārta speķa strēmeles, ar garšīgu, zeltaini kraukšķīgu garoziņu (..). "Torrezno de Soria" ir viena no ne tikai Kastīlijas un Leonas, bet visas Spānijas gastronomiskajām pērlēm."

2016. gada 16. decembrī žurnālā *ORIGEN* tika publicēts raksts ""Torrezno de Soria" — dienas pārtikas produkts", kurā teikts: "Ja kāds pārtikas produkts ir nesaraujami saistīts ar Sorijas provinci, tas ir *torrezno*".

Žurnāla *¡HOLA!* kulinārijas speciālizlaidumā (*Almudi*, 2022.) "Torrezno de Soria" aprakstīts šādi:

"Ar zeltainu, ļoti kraukšķīgu garoziņu, liess, maigs un ļoti garšīgs, ar lielisku liesuma un speķa līdzsvaru (..) iekošanās "Torrezno de Soria" ir viena no tām ar ēdienu saistītajām pieredzēm, kas visiem gardēžiem vismaz vienu reizi būtu jāizmēģina; ir daudz ražotāju, kas ražo *torreznos*, taču Kastīlijas provinces ražotāji ir pavisam citā līgā."

Turklāt "Torrezno de Soria" ir izpelnījies slavenāko ēdienu kritiķu uzmanību un atzinību, piemēram, Karloss Marivona [*Carlos Maribona*] (laikraksta *La Verdad* pārtikas produktu sadaļā 2021. gada 21. janvārī) rakstīja:

"(..) ja runājam par sulīgu taukumu, noteikti nekas nepārspēj labu *torrezno* (..). Esmu pārliecināts, ka jau zināt — slavenākie *torreznos* nāk no Sorijas, kas tur tiek tik augstu novērtēti, ka tiem ir pat ir piešķirta garantijas zīme "Torrezno de Soria"".

Visbeidzot, "Torrezno de Soria" ir tik nozīmīgs produkts, ka tas ir iekļauts tādos kultūras pasākumos kā *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [Ar kaušanu saistītie gastronomiskie rituāli], kas kopš 1975. gada notiek Elburgo de Osmā [*El Burgo de Osma*], Sorijā, un kopš 1985. gada tas ir iekļauts arī Kastīlijas un Leonas tūrisma svētku programmā. "Torrezno de Soria" ir iekļauts svētku laikā piedāvātajā degustācijas ēdienkartē. Atgādinot par tradīcijām un vēsturi, šo ēdienu sauc par "*torrezno del alma* no Sorijas".

Kopš 2014. gada Sorijā notiek konkurss *El Mejor Torrezno del Mundo* [Labākais *torrezno* pasaulē] — tie ir svētki par godu "Torrezno de Soria", kas gadu no gada piesaista arvien lielāku skaitu tūristu un viesmīlības pakalpojumu sniedzēju.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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