C/2024/4674

22.7.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/4674)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Torrezno de Soria"

Nru tal-UE: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Torrezno de Soria"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

It-"Torrezno de Soria" huwa prodott tal-laħam rettangolari magħmul minn laħam taż-żaqq tal-majjal frisk minn ħnieżer bojod, bil-ġilda fuqu, li miegħu jiżdied il-melħ; jiġi ppreservat u jista' jkun miksi bil-paprika u bi ħwawar oħra.

Il-laħam taż-żaqq frisk użat għall-produzzjoni tat-"Torrezno de Soria" jittieħed mill-kustilji/mill-parti ventrali tal-ħanżir bejn it-tarf tal-ispalla ta' quddiem u l-bidu tas-saqajn ta' wara.

It-"Torrezno de Soria" għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi morfoloġiċi:

— Ħxuna: sa 6 cm.

— Forma rettangolari: Tul ta' bejn 25 u 55 cm u wisa' ta' bejn 15 u 35 cm.

— L-istruttura tal-qatgħa (f'din l-ordni): magħmula mill-ġilda, it-tliet saffi kostitwenti tas-soltu (xaħmi, dgħif, xaħmi) u l-possibbiltà li jitħalla saff fin ta' dgħif fin-naħa ta' fuq.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Parametru

Spettru

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Indewwa (g/100 g)

mill-inqas 20 % u mhux aktar minn 40 %

Proteina (g/100 g)

mill-inqas 15 % u mhux aktar minn 25 %

Xaħam (g/100 g)

mill-inqas 35 % u mhux aktar minn 60 %

Klorur (g/100 g)

Inqas minn 3 %

Proporzjon xaħam/proteini

1,6 < Fr/p < 3,5

Il-prodott jista' jitqiegħed fis-suq:

— bħala ħaġa waħda sħiħa, f'imballaġġ jew mhux f'imballaġġ,

— f'daqsijiet ta' 100 g jew aktar, f'biċċiet jew flieli, dejjem f'imballaġġ.

It-"Torrenzo de Soria" huwa tajjeb għall-konsum wara t-trattament bis-sħana.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Ma hemm l-ebda rekwiżit speċifiku applikabbli għall-għalf.

L-ingredjenti li ġejjin jintużaw fil-produzzjoni tat-"Torrezno de Soria":

— Żaqq tal-majjal friska minn ħnieżer bojod

— Melħ li jittiekel

Fakulattivi:

— Paprika ħelwa

— Tewm, bżar u origanu

— Destrożju

— Addittivi awtorizzati:

jew Preservattivi: Nitriti u nitrati:

jew antiossidanti: aċidu askorbiku u askorbati

Prerekwiżiti għall-materja prima:

Il-biċċa taż-żaqq tal-majjal friska għandu jkollha l-karatteristiċi li ġejjin:

i. Forma rettangolari, mill-inqas 15 x 35 cm u mhux aktar minn 25 x 55 cm.

ii. L-istruttura finali tal-qatgħa hija magħmula mill-ġilda, it-tliet saffi tas-soltu (xaħmi, dgħif, xaħmi) u l-possibbiltà li jitħalla saff fin ta' dgħif fin-naħa ta' fuq. Iż-żaqq friska ma għandhiex tkun ħoxna aktar minn 8 cm. Il-ġilda ma titneħħiex.

Il-laħam taż-żaqq frisk użat irid jinkludi l-ġilda, irid ikun mingħajr xagħar, irid ikun mistrieħ sew u jrid ikun ħieles minn kwalunkwe tbajja' li jistgħu jaffettwaw il-kwalità (eż. tbenġil, tbajja' tad-demm).

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-proċess tal-produzzjoni jinkludi l-istadji ta' riċeviment taż-żaqq, imbagħad it-tmelliħ, it-tlaħliħ (fakultattiv), l-immarinar (fakultattiv) u l-preservazzjoni. It-"Torrezno de Soria" huwa magħmul esklużivament f'impjanti tal-ipproċessar tal-laħam li huma soġġetti għal spezzjoni, imdaħħla fir-reġistri rilevanti u li jinsabu fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-prodott irid jitqatta' u jiġi mballat fiż-żona ġeografika ddefinita sabiex jiġi żgurat li l-prodott ikun jista' jiġi traċċat u mmonitorjat.

Il-prodott għandu jitqiegħed fis-suq:

— jew bħala ħaġa waħda sħiħa, f'imballaġġ jew mhux f'imballaġġ, jew

— f'pakketti ta' 100 g jew aktar, f'biċċiet jew flieli, dejjem f'imballaġġ.

Dan huwa ġġustifikat mill-ħtieġa li jiġu żgurati t-traċċabbiltà u l-kontroll tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-qatgħat u/jew il-pakketti kollha li jkun fihom it-"Torrezno de Soria" rilaxxati għall-konsum irid ikollhom siġill ta' garanzija li jkun fih, bħala minimu, il-logo tad-denominazzjoni, inklużi t-termini "Indikazzjoni Ġeografika Protetta", "Torrezno de Soria", is-simbolu tal-UE għall-indikazzjoni ġeografika protetta u n-numru ta' identifikazzjoni. Is-siġill irid jitwaħħal b'tali mod li ma jkunx jista' jerġa' jintuża.

Il-logo tad-denominazzjoni "Torrezno de Soria" huwa kif ġej:



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita tkopri l-provinċja kollha ta' Soria

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita u l-prodott "Torrezno de Soria" huma marbuta mir-reputazzjoni tiegħu u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott.

It-"Torrezno de Soria" huwa prodott tal-laħam magħmul mil-laħam taż-żaqq tal-majjal frisk mill-ħnieżer bojod. Huwa ppreservat, għandu forma rettangolari u huwa ffurmat minn tliet saffi (xaħmi, dgħif, xaħmi) u saff ta' dgħif fakultattiv fuq il-wiċċ flimkien mal-ġilda. Dan il-profil jagħti lill-prodott il-proporzjon ta' xaħmi/dgħif ibbilanċjat tiegħu, li jagħmlu tajba għall-qali.

Il-karatteristiċi speċifiċi taż-żaqq tal-majjal friska użata għall-produzzjoni tat-"Torrezno de Soria" għandhom l-oriġini tagħhom fit-tbiċċir tradizzjonali f'Soria, li fih tinkiseb biċċa majjal li tradizzjonalment tissejjaħ l-"intima" (intima) jew l-"alma" (ruħ), kif deskritt minn Pedro Iglesia Hernández (1991) fil-ktieb tiegħu "*La matanza en tierra Sorianas*" [It-tbiċċir fl-art ta' Soria]. L-awtur jenfasizza l-importanza tat-tbiċċir f'Soria fil-ħamsinijiet. Huwa jiddeskrivi r-ritwali f'ħafna dettall u juri li, fil-provinċja, it-tbiċċir għandu identità distinta (p 49). Huwa jkompli jgħid:

"Il-prattika komuni fil-biċċa l-kbira tal-provinċja hija li, minflok jifthu l-ħanżir min-nofs b'qatgħa waħda, jaqtgħu mis-sider tul il-linji konvessi li jingħaqdu fil-koxox ta' ġewwa u tiġi estratta biċċa grass tal-majjal fil-forma ta' siċċa, magħrufa bħala *la íntima* [litteralment, 'intima'], l-*alma* [xaħam miksub mis-sezzjoni bejn l-għonq u ż-żaqq t'isfel tal-ħanżir, tradotta bħala 'ruħ'] u l-*entrealma* [xaħam miksub miż-żaqq t'isfel, tradotta bħala 'interruħ']. (p. 80)

Iglesia mbagħad jiddeskrivi l-qatgħa, billi jagħmel distinzjoni bejn ix-xaħam, inkluża l-parti tal-istrixxi tax-xaħam miksuba minn sezzjonijiet differenti tal-ħanżir, u t-*torreznos* (rashers) miksuba minn *la íntima* (p. 86 u 87). Huwa jiġbed l-attenzjoni għall-fatt li din il-biċċa (*la íntima*) 'hija strixxi ta' xaħam, li jagħtuha l-aroma distintiva tagħha' (p. 116).

Iż-żaqq tal-majjal u t-*torrezno* ilhom għexieren ta' snin jiffurmaw parti integrali mill-ħajja u d-drawwiet tal-poplu ta' Soria. Dan huwa evidenzjat mill-ewwel rekords bil-miktub li jmorru lura għall-1964, li jorbtu t-*torrezno* ma' Soria (*España en paz*' [Spanja fi żmien ta' paċi] Manuel García Matos, 1964, p 88) li fihom l-awtur jirreferi għat-*torrezno* bħala parti mid-dieta fir-reġjun ta' Soria: *'Gachas* [togħlija ħoxna] magħmula minn dqiq tal-ħaxix b'xaħam ikkapuljat, u t-*torrezno* tradizzjonali u b'togħma tajba huma parti mid-dieta ta' kuljum tan-nies f'Soria.'

Letteratura oħra tispeċifika t-tradizzjoni gastronomika tat-*torrezno* f'Soria, li tikkonferma n-natura esklużiva ta' dan il-mod ta' manipulazzjoni tal-ħanżir sabiex tinkiseb *la íntima* jew *alma*, li l-għan tagħha kien li tinkiseb it-*torrezno* billi tinqela':

F'*Oncala Ayer y Hoy* (Oncala lbieraħ u llum), li jifforma parti mill-Kollezzjoni Tematika ta' Soria Nru 40 (il-Kunsill Provinċjali ta' Soria, 1999) juri kif it-*torrezno* huwa parti mid-dieta u kif, fl-ewwel jum tal-qatla tal-majjal, in-nies kielu *torreznos* minn *la íntima* (p 299).

Il-ktieb *'Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey*' [Twelid mill-ġdid tat-tradizzjoni – l-25 anniversarju tar-riti gastronomiċi li jirriżultaw mit-tbiċċir f'Virrey] (1999), minn Miguel Moreno – li kiseb it-titolu 'Kronaku ta' Soria' – jirreferi għall-użanza f'Soria tal-estrazzjoni ta' *el alma* u t-trasformazzjoni tagħha f'*torrezno del alma*. Moreno kien responsabbli għall-inawgurazzjoni tal-edizzjoni tal-1976 tal-jiem ta' riti msemmija hawn fuq u jirreferi speċifikament fit-Taqsima IV għal *'torreznillos de entrealma*', imsejħa hekk minħabba li jidhru qishom '*torreznos*' żgħar (p. 25).

F'*De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) [Il-Kċejjen u l-Ikel ta' Soria], dwar il-kċina ta' Soria, l-aħwa Goig Soler jirreferu għal 'ċelebrazzjoni ta' platti eċċellenti li jikkaratterizzaw lil Soria bħat-*torrezno*' u jinnotaw li fl-ewwel jum wara t-tbiċċir 'in-nies kienu jieħdu *torreznos del alma* għall-ikla ta' nofsinhar.' (p. 7)

It-'Torrezno de Soria' għamel progress minn sempliċi platt eċċellenti lokali biex kiseb prominenza fil-livell nazzjonali u internazzjonali bis-saħħa tal-iżvilupp tat-turiżmu, hekk kif il-viżitaturi fir-reġjun bdew ifaħħru t-*torreznos* tiegħu, u mbagħad xerrdu l-kelma fuq l-internet u l-midja soċjali.

It-'Torrezno de Soria' rebaħ għadd ta' premjijiet bħall-premju gastronomija tal-Gastronomy and Food Academy of Castile-León, il-premju La Posada fl-2015 għall-'aħjar proġett f'Soria', mogħti mill-gazzetta *El Mundo*; u l-Premju tal-Ikel tal-Campo Awards (2021) organizzat mill-gazzetta *Norte de Castilla*.

It-'Torrezno de Soria' jidher ukoll fil-ktieb tat-tisjir ta' Carlos Díaz Güell *'Los 100 grandes platos de la cocina española*' [100 Platt Spanjol Tajjeb] (2021), li għalih ikkontribwew 60 gourmet u kritiku tal-ikel Spanjol, fejn ġie t-12-il post fil-lista tal-ktieb tal-100 platt Spanjol tajjeb.

It-'Torrezno de Soria' deher fil-midja, inkluż fuq it-televiżjoni fl-aktar ħin segwit.

Fuq il-programm televiżiv *Un país para comérselo* [Pajjiż għall-Ikel], episodju intitolat 'Skopri s-sigrieti tat-"Torrezno de Soria"' (l-24 ta' Diċembru 2014), it-'Torrezno de Soria' jissejjaħ it-*torrezno del alma*. Fi programm televiżiv regolari ieħor fuq it-TV nazzjonali Spanjol, Celebrity Masterchef 4 (muri fis-16 ta' Ottubru 2019), il-kontestanti għamlu test tal-ħiliet li fih għamlu t-'Torrezno de Soria'.

Deher ukoll f'midja speċjalizzata u supplimenti:

Artiklu dwar it-'Torrezno de Soria' f'*El Comodista*, is-suppliment speċjali tal-gastronomija tal-gazzetta *El País*, intitolat 'the Triumphant Return of the Torrezno' (Casteleiro 2018), daħal fid-dettall dwar l-eċċellenza tal-prodott: 'It-*torrezno* qed javvanza fid-dinja. Nagħtu ħarsa lejn wieħed mill-fenomeni gastronomiċi attwali u ngħidulek fejn tista' ssib l-aħjar.'

F'artiklu ieħor intitolat 'The best *torrezno* in the world' (2022) fit-taqsima tal-gastronomija tar-rivista *Fuera de Serie*, ippubblikat mill-ġurnal *Expansión*, Cristina Acebal kitbet:

'Jgħidu li Kastilja-León hija l-maħżen tal-ikel ta' Spanja, u huwa minn dak il-maħżen li Soria tieħu l-aktar xogħol tajjeb tagħha, it-*torrezno*. Strixxa rqiqa ta' xaħam roża tenera, tqarmeċ u dehbija... It-"Torrezno de Soria" huwa wieħed mill-ġojjelli gastronomiċi mhux biss ta' Castile-León iżda ta' Spanja kollha kemm hi.'

Fis-16 ta' Diċembru 2016 ġie ppubblikat artiklu fir-rivista ORIGEN bit-titolu 'Torrezno de Soria – food product of the day', li qal: 'Jekk hemm prodott tal-ikel wieħed li huwa marbut b'mod inseparabbli mal-provinċja ta' Soria, huwa t-*torrezno*'.

Ir-Rokna tat-Tisjir tar-rivista ¡HOLA! (Almudi, 2022) tiddeskrivi t-'torrezno de Soria' kif ġej:

'Il-qoxra dehbija, tqarmeċ ħafna, dgħifa, ratba u b'togħma tajba ħafna, b'bilanċ perfett ta' laħam u xaħam minsuġ [...] li wieħed iduq it-"Torrezno de Soria" hija waħda minn dawk l-esperjenzi tal-ikel li kull min iħobb jiekol tajjeb għandu jipprova mill-inqas darba; hemm ħafna produtturi li jipproduċu t-*torreznos*, iżda dawk f'din il-provinċja ta' Castile jinsabu fi klassi għalihom.'

Barra minn hekk, it-'Torrezno de Soria' ġibed l-attenzjoni u r-rikonoxximent ta' kritiċi ewlenin tal-ikel bħal Carlos Maribona (taqsima tal-ikel, *La Verdad*, il-21 ta' Jannar 2021), li kiteb:

"... jekk qed nitkellmu dwar xaħmijiet rikki, żgur li ma hemm xejn aħjar minn *torrezno* tajjeb... Kif jien ċert li tafu, l-aktar *torreznos* iċċelebrati huma dawk ta' Soria, li huma tant apprezzati hemmhekk li huma saħansitra koperti minn marka ta' garanzija, 'Torrezno de Soria'.

Fl-aħħar nett, tant kemm hu importanti li t-'Torrezno de Soria' huwa karatteristika ta' avvenimenti kulturali bħall-*Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [Riti Gastronomiċi li jirriżultaw mill-qatla] li ilhom iseħħu mill-1975 f'Burgo de Osma, Soria, u ilhom jiffurmaw parti mill-Festival ta' Interess Turistiku ta' Castile-León sa mill-1985. It-'Torrezno de Soria' jidher fuq il-menu tad-dewqan offrut matul il-festival. Bħala tifkira għat-tradizzjoni u l-istorja, il-platt jissejjaħ it-"*torrezno del alma* minn Soria".

Ilha ssir kompetizzjoni f'Soria mill-2014 imsejħa *El Mejor Torrezno del Mundo* [l-Aħjar Torrezno fid-Dinja], festival li jiċċelebra t-"Torrezno de Soria", li, sena wara sena, jattira għadd dejjem akbar ta' turisti u postijiet ta' ospitalità parteċipanti.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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