C/2024/4674

22.7.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/4674)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Torrezno de Soria”

EU-nr.: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Torrezno de Soria”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Torrezno de Soria” is een vleesproduct in rechthoekige vorm vervaardigd van vers buikspek, afkomstig van varkens van een wit ras, met huid, waaraan zout is toegevoegd; het product is gepekeld en kan omhuld zijn met paprika en andere kruiden.

Het verse buikspek dat wordt gebruikt om “Torrezno de Soria” te vervaardigen, is afkomstig van de ribben/het ventrale gedeelte van het varken tussen het uiteinde van de voorste schouder en het begin van de achterpoten.

“Torrezno de Soria” heeft de onderstaande kenmerken.

Morfologische kenmerken:

— dikte: maximaal 6 cm;

— rechthoekige vorm: 25 tot 55 cm lang en 15 tot 35 cm breed;

— structuur van de deelstukken (in deze volgorde): bestaande uit huid, de drie gewoonlijk samenstellende lagen (vet, mager, vet) en de mogelijkheid om bovenaan een dunne magere laag te behouden.

Fysische en chemische kenmerken:

Parameter

Spectrum

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

Vochtgehalte (g/100 g)

minimaal 20 % en maximaal 40 %

Eiwit (g/100 g)

minimaal 15 % en maximaal 25 %

Vet (g/100 g)

minimaal 35 % en maximaal 60 %

Chloride (g/100 g)

Minder dan 3 %

verhouding vet/eiwit

1,6 < v/e < 3,5

Het product kan in de handel worden gebracht:

— als één geheel, al dan niet verpakt; of

— met een gewicht gelijk aan of groter dan 100 g, in stukken of plakjes, steeds verpakt.

"Torrezno de Soria" is na verhitting geschikt voor consumptie.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er gelden geen specifieke vereisten voor diervoeders.

De volgende ingrediënten worden gebruikt bij de productie van "Torrezno de Soria":

— vers buikspek van varkens van een wit ras;

— zout geschikt voor menselijke consumptie.

Facultatief:

— zoete paprika;

— knoflook, peper en oregano;

— dextrose.

— Toegestane additieven

of conserveringsmiddelen: nitrieten en nitraten:

of antioxidanten: ascorbinezuur en ascorbaten

Vereisten met betrekking tot de grondstoffen:

het stuk vers buikspek moet de volgende kenmerken hebben:

i. rechthoekige vorm, minimaal 15 x 35 cm en maximaal 25 x 55 cm;

ii. de definitieve structuur van het deelstuk bestaat uit huid, de drie gewoonlijk samenstellende lagen (vet, mager, vet) en de mogelijkheid om bovenaan een dunne magere laag te behouden. Het verse buikspek mag maximaal 8 cm dik zijn. De huid is niet verwijderd.

Het gebruikte verse buikspek moet de huid bevatten, onbehaard zijn, goed afgeschermd zijn en mag geen onvolkomenheden bevatten die van invloed zijn op de kwaliteit (bv. kneuzingen, bloedvlekken).

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het productieproces omvat de fasen van het ontvangen van het buikspek, daarna het zouten, scrubben (facultatief), kruiden (facultatief) en pekelen. "Torrezno de Soria" wordt uitsluitend vervaardigd in vleesverwerkende bedrijven die worden geïnspecteerd, zijn ingeschreven in de desbetreffende registers en zijn gevestigd in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product moet in plakken worden gesneden en worden verpakt in het afgebakende geografische gebied om ervoor te zorgen dat het kan worden getraceerd en gemonitord.

Het product wordt in de handel gebracht:

— als één geheel, al dan niet verpakt; of

— met een gewicht gelijk aan of groter dan 100 g, in stukken of plakjes, steeds verpakt.

Dit wordt gerechtvaardigd door het feit dat de traceerbaarheid en controle van het product moet worden gewaarborgd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Alle stukken en/of verpakkingen die "Torrezno de Soria" bevatten en voor consumptie in de handel worden gebracht, moeten voorzien zijn van een garantiezegel dat ten minste het logo van de benaming met inbegrip van de termen "beschermde geografische aanduiding", "Torrezno de Soria", het EU-symbool voor beschermde geografische aanduidingen en het identificatienummer bevat. Het zegel moet zodanig op het product worden aangebracht dat het niet herbruikbaar is.

Het logo van de benaming "Torrezno de Soria" is als volgt:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de gehele provincie Soria.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied en het product "Torrezno de Soria" zijn verbonden door de faam ervan en de specifieke kenmerken van het product.

"Torrezno de Soria" is een vleesproduct dat wordt vervaardigd van vers buikspek van varkens van een wit ras. Het product is gepekeld, rechthoekig van vorm en bestaat uit drie lagen (vet, mager, vet), met een facultatieve magere laag bovenaan, plus de huid. Door dit profiel heeft het product een evenwichtige verhouding vet/mager en is het geschikt om te worden gebakken.

De specifieke kenmerken van de verse varkensbuik die wordt gebruikt om "Torrezno de Soria" te vervaardigen, vinden hun oorsprong in de traditionele slachtwijze in Soria, waarbij een stuk varkensvlees wordt verkregen waarnaar in de regio traditioneel wordt verwezen als "íntima" (innerlijk) of de "alma" (ziel), zoals uiteengezet door Pedro Iglesia Hernández (1991) in zijn boek "La matanza en tierra Sorianas" (Slachten in de streek Soria). De auteur wijst op het belang van de slachterij in Soria in de jaren 1950. Hij beschrijft het ritueel zeer uitvoerig en geeft aan dat het slachten in de provincie een zeer eigen identiteit heeft (blz. 49). Hij vervolgt:

"De gangbare praktijk in het grootste deel van de provincie is niet om het varken in tweeën te delen met één enkele centrale snede, maar te snijden vanaf de borst langs de bolle lijnen die overlopen in de binnenste dijen, en een spoelvormig stuk varkensvet te verwijderen in de vorm van een zeekat, *la íntima* genoemd [letterlijk "het innerlijke"], de *alma* [vet afkomstig van het deel tussen de nek en de onderbuik van het varken, "de ziel" genoemd] en de *entrealma* [vet afkomstig van de onderbuik, dat de "tussenziel" wordt genoemd]." (blz. 80).

Iglesia beschrijft vervolgens het deelstuk, waarbij hij een onderscheid maakt tussen het vet, met inbegrip van het doorregen gedeelte afkomstig van verschillende delen van het varken, en de *torreznos* (plakjes) afkomstig van *la íntima* (blz. 86 en 87). Hij vestigt de aandacht op het feit dat dit stuk (*la íntima*) "doorregen vet is, dat het zijn karakteristieke aroma verleent" (blz. 116).

De varkensbuik en de *torrezno* maakten decennialang integraal deel uit van het leven en de gewoonten van de mensen in Soria. Dit blijkt uit de eerste aantekeningen, die teruggaan tot 1964, en die de *torrezno* in verband brengen met Soria (*España en paz*' [Spanje in vredestijd], Manuel García Matos, 1964, blz. 88), waarin de auteur de *torrezno* noemt als onderdeel van het voedingspatroon in de regio Soria: "*Gachas* [een dikke pap] bestaande uit graserwtenbloem met gemalen vet, en de smaakvolle en traditionele *torrezno* behoren tot het voedingspatroon van de mensen in Soria."

Ook elders in de literatuur wordt de gastronomische traditie van de *torrezno* in Soria beschreven, wat het unieke karakter bevestigt van de manier waarop het varken wordt verwerkt om *la íntima* of *alma* te verkrijgen, met als doel de *torrezno* te vervaardigen door het te bakken:

In *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala vroeger en nu), een onderdeel van de Thematische Collectie van Soria nr. 40 (provincieraad Soria, 1999), wordt getoond dat *torrezno* deel uitmaakt van het voedingspatroon, en dat mensen op de dag dat het varken werd geslacht, *torreznos* van *la íntima* aten (blz. 299).

In het boek "*Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey*" [Heropleving van de traditie. 25-jarig bestaan van de gastronomische riten verbonden aan het slachten in Virrey] (1999), door Miguel Moreno, die de titel "kroniekschrijver van Soria" verwierf, wordt verwezen naar het gebruik in Soria om de *alma* te verwijderen en om te vormen tot *torrezno del alma*. Moreno was verantwoordelijk voor de opening van de bovenbedoelde rituele dagen tijdens de editie van 1976, en verwees in deel IV specifiek naar "*torreznillos de entrealma*", zo genoemd omdat ze eruitzagen als kleine "*torreznos*" (blz. 25).

In *De fogones y Pitanzas Sorianas* [De keukens en gerechten van Soria] (1997), over de gastronomie van Soria, verwijzen de gebroeders Goig Soler naar "een eerbetoon aan de delicatessen die karakteristiek zijn voor Soria, zoals de *torrezno*", en merken ze op dat "mensen de dag na het slachten *torreznos del alma* aten tijdens de lunch." (blz. 7).

De "Torrezno de Soria" heeft het niveau van louter lokale delicatesse overstegen, en heeft bekendheid verworven op nationaal en internationaal niveau, dankzij de ontwikkeling van het toerisme. Bezoekers aan de regio waren vol lof over de *torreznos*, en verspreidden de boodschap op het internet en sociale media.

"Torrezno de Soria" kreeg een aantal prijzen, zoals de prijs voor gastronomie van de Academie voor Gastronomie en Voeding van Castilië en León, en de prijs La Posada in 2015 voor "het beste project in Soria", toegekend door het dagblad El Mundo; en de Culinaire prijs tijdens de Campo Awards (2021) die worden gehouden door het dagblad Norte de Castilla.

"Torrezno de Soria" komt ook aan bod in het culinaire boek "*Los 100 grandes platos de la cocina española*" [100 heerlijke Spaanse gerechten] (2021) van Carlos Díaz Güell, waaraan 60 Spaanse fijnproevers en culinaire recensenten een bijdrage leverden.

"Torrezno de Soria" verscheen in de media, onder meer tijdens piekmomenten op de televisie.

Tijdens het tv-programma *Un país para comérselo* [Een land om op te eten], werd in de aflevering met als titel "Ontdek de geheimen van de "Torrezno de Soria"" (24 december 2014), naar "Torrezno de Soria" verwezen als de *torrezno del alma*. In een ander belangrijk tv-programma op de Spaanse nationale televisie, Celebrity Masterchef 4 (uitgezonden op 16 oktober 2019), moesten de deelnemers een vaardigheidstest afleggen waarbij ze "Torrezno de Soria" moesten bereiden.

Het product kwam ook aan bod in gespecialiseerde media en bijlagen:

In een artikel over "Torrezno de Soria" in El Comodista, de speciale gastronomische bijlage bij het dagblad El País, met als titel "De triomfantelijke terugkeer van de Torrezno" (Casteleiro 2018), werd uitvoerig ingegaan op de topkwaliteit van het product: "De *torrezno* verwerft bekendheid in de wereld. We gaan in op een van de huidige gastronomische bijzonderheden, en vertellen je waar je het beste product kunt vinden."

In een ander artikel met als titel "De beste *torrezno* ter wereld" (2022) in het gastronomische gedeelte van het magazine Fuera de Serie, uitgegeven door het tijdschrift Expansión, schreef Cristina Acebal:

"Men zegt dat Castilië en León de provisiekast van Spanje is, en uit die kast haalt Soria zijn beste product: de *torrezno*. Een dunne reep mals, rozig vet omhuld door een smaakvolle, knapperige, gouden korst […] "Torrezno de Soria" is een gastronomisch pareltje, niet alleen van Castilië en León, maar van heel Spanje."

Op 16 december 2016 werd in het tijdschrift ORIGEN een artikel gepubliceerd met als titel "Torrezno de Soria — voedingsproduct van de dag", waarin werd aangegeven: "Als er één voedingsproduct is dat onlosmakelijk is verbonden met de provincie Soria, dan is het de *torrezno*".

In de culinaire bijlage van het tijdschrift ¡HOLA! (Almudi, 2022) wordt "Torrezno de Soria" als volgt beschreven:

"Gouden, zeer knapperige korst, mager, mals en zeer smaakvol, met een perfect evenwichtige verstrengeling van vlees en vet […] Je tanden zetten in een "Torrezno de Soria" is een culinaire ervaring die alle fijnproevers minstens eens moeten hebben geprobeerd; tal van producenten maken *torreznos*, maar diegene in de provincie Castilië zijn van een totaal andere klasse".

"Torrezno de Soria" heeft ook heel wat aandacht en erkenning gekregen van grote culinaire recensenten, zoals van Carlos Maribona (culinaire rubriek, La Verdad, 21 januari 2021), die het volgende schreef:

"[…] als we het over verzadigde vetten hebben, gaat er niets boven een goede *torrezno* […] Zoals je ongetwijfeld weet, zijn de beroemdste *torreznos* afkomstig uit Soria. Die staan zo hoog aangeprezen dat ze onder een garantiemerk vallen: "Torrezno de Soria"."

Tot slot is het belang dat wordt gehecht aan de "Torrezno de Soria" zo groot dat deze aan bod komt tijdens culturele evenementen, zoals de *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [Gastronomische riten in verband met het slachten] die sinds 1975 plaatsvinden in Burgo de Osma, Soria, en sinds 1985 een onderdeel vormen van het Festival van toeristisch belang van Castilië en León. "Torrezno de Soria" staat op het degustatiemenu dat tijdens het festival wordt aangeboden. In erkenning van de traditie en geschiedenis, wordt het gerecht de "*torrezno del alma* uit Soria" genoemd.

Sinds 2014 wordt in Soria een wedstrijd gehouden, *El Mejor Torrezno del Mundo* [De beste torrezno ter wereld], een festival ter ere van de "Torrezno de Soria", met elk jaar grotere aantallen toeristen en meer deelnemende horecazaken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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