C/2024/4674

22.7.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/4674)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Torrezno de Soria»

N.º UE: PGI-ES-03038 — 27.11.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominação(ões) [da DOP ou IGP]**

«Torrezno de Soria»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (cozidos, salgados, fumados, etc.)

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O «Torrezno de Soria» é um produto retangular, à base de carne. fabricado a partir de barriga de porco branco fresca, com pele, à qual se adiciona sal; é submetido a um processo de cura e pode ser revestido com pimentão e outras especiarias.

A barriga fresca utilizada na produção do «Torrezno de Soria» provém da parte ventral/costelas do porco, entre o final da pá anterior e o início dos quartos traseiros.

O «Torrezno de Soria» apresenta as seguintes características:

Características morfológicas:

— Espessura: até 6 cm.

— Forma retangular: 25 a 55 cm de comprimento e 15 a 35 cm de largura.

— Estrutura do corte (por esta ordem): constituído por pele, pelas três camadas constituintes habituais (gorda, magra, gorda) e com a possibilidade de deixar uma camada magra fina na parte superior.

Características físico-químicas:

Parâmetro

Espetro

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Humidade (g/100 g)

no mínimo 20 % e no máximo 40 %

Proteínas (g/100 g)

no mínimo 15 % e no máximo 25 %

Gordura (g/100 g)

no mínimo 35 % e no máximo 60 %

Cloretos (g/100 g)

Menos de 3 %

Relação gordura/proteínas

1,6 < Rg/p < 3,5

O produto pode ser colocado no mercado:

— como uma peça única, embalada ou não,

— em tamanhos iguais ou superiores a 100 g, em pedaços ou fatias, sempre embalados.

O «Torrezno de Soria» é próprio para consumo após tratamento térmico.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não se aplicam requisitos específicos no quadro dos alimentos para animais.

No fabrico do «Torrezno de Soria» utilizam-se os seguintes ingredientes:

— Barriga de porco branco fresca

— Sal comestível

Facultativo:

— Pimentão doce

— Alho, pimenta e orégãos

— Dextrose

— Aditivos autorizados:

ou Conservantes: Nitritos e nitratos:

ou antioxidantes: ácido ascórbico e ascorbatos

Pré-requisitos aplicáveis às matérias-primas:

A peça de barriga de porco fresca deve apresentar as seguintes características:

i) Forma retangular, com uma dimensão de pelo menos 15 x 35 cm e não superior a 25 x 55 cm.

ii) A estrutura final do corte é constituída pela pele e pelas três camadas habituais (gorda, magra, gorda), com a possibilidade de deixar uma camada magra fina na parte superior. A barriga fresca não deve ter mais de 8 cm de espessura. A pele não é removida.

A barriga fresca utilizada deve incluir a pele, não deve ter pelos e deve estar bem isolada e isenta de defeitos que possam afetar a qualidade (por exemplo, pisaduras, manchas de sangue).

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

O processo de produção inclui as fases de receção da barriga, depois salga, lavagem (facultativa), tempero (facultativo) e cura. O «Torrezno de Soria» é fabricado exclusivamente em instalações de transformação de carne sujeitas a controlo, inscritas nos registos pertinentes e situadas na área geográfica delimitada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

O produto deve ser fatiado e acondicionado na área geográfica delimitada, a fim de assegurar a respetiva rastreabilidade e controlo.

O produto deve ser colocado no mercado:

— como uma peça única, embalada ou não, ou

— em embalagens iguais ou superiores a 100 g, em pedaços ou fatias, sempre embalados,

o que se justifica pela necessidade de assegurar a rastreabilidade e o controlo do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

Todas as peças e/ou embalagens que contenham «Torrezno de Soria» introduzidas no consumo têm de ostentar um selo de garantia que contenha, no mínimo, o logótipo da denominação, incluindo as menções «Indicação Geográfica Protegida», «Torrezno de Soria», o símbolo da UE para a indicação geográfica protegida e o número de identificação. O selo de garantia deve ser aposto de forma a não poder ser reutilizado.

O logótipo da denominação «Torrezno de Soria» é o seguinte:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada abrange a totalidade da província de Soria

5. **Relação com a área geográfica**

A área geográfica delimitada e o produto «Torrezno de Soria» estão ligados devido à sua reputação e às características específicas do produto.

O «Torrezno de Soria» é um produto à base de carne fabricado a partir de barriga de porco branco fresca. É submetido a um processo de cura, tem forma retangular e é formado por três camadas (gorda, magra, gorda), com uma camada magra opcional na parte superior, para além da pele. Este perfil confere ao produto uma relação entre carne gorda/magra equilibrada, o que o torna adequado para fritar.

As características específicas da barriga de porco fresca utilizada no fabrico do «Torrezno de Soria» têm a sua origem na matança tradicional, no qual se obtém uma peça de porco designada, na região, por «intima» ou «alma», tal como descrito por Pedro Iglesia Hernández (1991) no seu livro «La matanza en tierra Sorianas». O autor salienta a importância da matança do porco em Soria na década de 1950. Descreve o ritual em grande pormenor e demonstra que, na província, a matança tem uma identidade distinta (p. 49). Em seguida, afirma:

A prática comum na maior parte da província é, em vez de abrir o porco pela metade com um único corte central, cortar do peito ao longo das linhas convexas que se unem nas coxas internas e extrair: um pedaço fusiforme de gordura de porco com a forma de um choco, conhecido como *la íntima* [literalmente, «a íntima»], a *alma* [gordura obtida a partir da secção entre o pescoço e a barriga inferior do porco, que se traduz como «a alma»] e a *entrealma* [gordura obtida a partir da parte inferior da barriga, que se traduz como «entrealma»]. (p. 80)

Em seguida, Iglesia descreve o corte, distinguindo entre a gordura, incluindo a parte entremeada obtida a partir de diferentes secções do porco, e os *torreznos* (torresmos) obtidos a partir de *la íntima* (p. 86 e 87). Chama a atenção para o facto de que esta peça (*la íntima*) é uma gordura entremeada, o que lhe confere um aroma característico (p. 116).

Há décadas que a barriga de porco e o *torrezno* fazem parte integrante da vida e dos costumes da população de Soria. Tal é comprovado pelos primeiros registos escritos, datados de 1964, que ligam o *torrezno* a Soria («España en paz», Manuel García Matos, 1964, p. 88), em que o autor refere o *torrezno* como parte da dieta da região de Soria: as *gachas* [uma papa espessa], fabricadas a partir de farinha de chícharo com gordura picada e o saboroso e tradicional *torrezno*, são parte integrante da dieta diária das pessoas em Soria.

Outras obras de literatura descrevem a tradição gastronómica do *torrezno* em Soria, o que confirma o caráter exclusivo desta manipulação do porco para obter *la íntima* ou *alma*, cujo objetivo era a produção dos *torreznos*, através de fritura:

Em «Oncala Ayer y Hoy», parte da Coleção Temática n.º 40 de Soria (Conselho Provincial de Soria, 1999), mostra-se como o *torrezno* faz parte da dieta e como, no dia da matança do porco, as pessoas comiam *torreznos* de *la íntima* (p. 299).

O livro «Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey» (1999), de Miguel Moreno, que adquiriu o título «Cronista de Soria», refere-se ao costume, em Soria, de extrair a *alma* e de a transformar em *torrezno del alma*. Moreno foi responsável pela inauguração da edição de 1976 dos chamados «dias de ritos» e faz especificamente referência, na secção IV, aos *torreznillos de entrealma*, assim denominados porque eram parecidos com *torreznos* pequenos (p. 25).

Em «De fogones y Pitanzas Sorianas» (1997), um livro sobre a gastronomia de Soria, os irmãos Goig Soler falam de enaltecer as iguarias que caracterizam Soria, como o *torrezno*, e observam que, no dia a seguir à matança, as pessoas comiam *torreznos del alma* para o almoço. (p. 7)

O «Torrezno de Soria» evoluiu de uma iguaria meramente local para ganhar proeminência a nível nacional e internacional graças ao desenvolvimento do turismo, uma vez que os visitantes da região começaram a apreciar os seus *torreznos* e, em seguida, a divulgá-los na Internet e nas redes sociais.

O «Torrezno de Soria» recebeu uma série de prémios, como o prémio de gastronomia da Academia de Gastronomia e Alimentação de Castela e Leão, o prémio La Posada em 2015 para o «melhor projeto em Soria», atribuído pelo jornal *El Mundo* e Prémio del Campo para «Produtos Alimentares» (2021), organizados pelo jornal *Norte de Castilla*.

O «Torrezno de Soria» figura também no livro gastronómico de Carlos Díaz Güell «Los 100 grandes platos de la cocina española» (2021), para o qual contribuíram 60 gastrónomos e críticos gastronómicos espanhóis.

O «Torrezno de Soria» está presente nos meios de comunicação social, incluindo na televisão em horário nobre.

No programa televisivo *Un país para comérselo*, num episódio intitulado «Descubre los secretos del Torrezno de Soria» (24 de dezembro de 2014), o «Torrezno de Soria» é referido como *torrezno del alma*. Noutro programa televisivo de grande audiência na televisão nacional espanhola, o «MasterChef Celebrity 4» (emitido em 16 de outubro de 2019), os concorrentes realizaram um teste de competências no qual cozinharam um «Torrezno de Soria».

O produto está também presente nos meios de comunicação social e em diversos suplementos especializados:

Um artigo sobre o «Torrezno de Soria» no *El Comidista*, o suplemento gastronómico especial do jornal *El País*, intitulado «El regreso triunfal del torrezno» (Casteleiro 2018), detalhou a excelência do produto: «O *torrezno* está a crescer no mundo. Analisamos um dos atuais fenómenos gastronómicos e dizemos-lhe onde encontrar o melhor.»

Num outro artigo intitulado «El mejor torrezno del mundo» (2022), na secção gastronómica da revista *Fuera de Serie*, publicada pelo jornal Expansión, Cristina Acebal escreveu:

«Dizem que Castela e Leão é a despensa de Espanha e é a essa despensa que Soria vai buscar a sua melhor peça, o *torrezno*. Uma tira fina de gordura tenra e rosa, com uma crosta saborosa, estaladiça, dourada… O "Torrezno de Soria" é uma das joias gastronómicas não só de Castela e Leão mas de toda a Espanha.»

Em 16 de dezembro de 2016, foi publicado na revista ORIGEN um artigo intitulado «Torrezno de Soria, un producto gastronómico de moda», que afirmava: «Se existir um produto gastronómico indissociavelmente ligado à província de Soria, esse produto é o *torrezno*».

O Especial de Cozinha da revista ¡HOLA! (Almudi, 2022) descreve o «Torrezno de Soria» do seguinte modo:

«Crosta dourada e muito estaladiça, magro, tenro e muito saboroso, onde a carne e a gordura se entrelaçam num equilíbrio perfeito… fincar os dentes num "Torrezno de Soria" é uma das experiências gastronómicas que todos os amantes de comida deveriam experimentar pelo menos uma vez; existem muitos produtores que fabricam *torreznos*, mas os da província de Castela jogam num campeonato totalmente diferente.»

Além disso, o «Torrezno de Soria» chamou a atenção e o reconhecimento de importantes críticos gastronómicos, como Carlos Maribona (secção de gastronomia, *La Verdad*, 21 de janeiro de 2021), que escreveu:

«… se falarmos de gorduras ricas, não há certamente nada melhor do que um bom *torrezno*… Estou certo de que sabem que os *torreznos* mais celebrados são os de Soria, que aí são tão apreciados que estão mesmo cobertos por uma marca de garantia, "Torrezno de Soria"».

Por último, tal é a sua importância que o «Torrezno de Soria» está presente em eventos culturais como as *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza*, que, desde 1975, têm lugar em Burgo de Osma, Soria, e fazem parte do Festival de Interesse Turístico de Castela e Leão desde 1985. O «Torrezno de Soria» figura no menu de degustação oferecido durante o festival. Como uma alusão à tradição e à história, o prato denomina-se «*torrezno del alma* de Soria».

Desde 2014, organiza-se em Soria um concurso denominado *El Mejor Torrezno del Mundo*, um festival que celebra o «Torrezno de Soria» e que atrai anualmente cada vez mais turistas e estabelecimentos hoteleiros participantes.

Referência à publicação do caderno de especificações

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