C/2024/4674

22.7.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/4674)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Torrezno de Soria”

Nr. UE: PGI-ES-03038 – 27.11.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [DOP sau IGP]**

„Torrezno de Soria”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Torrezno de Soria” este un produs din carne de formă dreptunghiulară, preparat din burtă de porc proaspătă, cu piele, obținută de la porci albi, la care se adaugă sare; produsul este conservat și poate fi acoperit cu boia și cu alte mirodenii.

Burta de porc proaspătă folosită pentru producția de „Torrezno de Soria” provine de pe coastele porcului/din zona ventrală a corpului, și anume de unde se termină spata anterioară până unde încep picioarele posterioare.

Produsul „Torrezno de Soria” prezintă următoarele caracteristici:

Caracteristici morfologice:

— grosime: până la 6 cm;

— formă dreptunghiulară: 25-55 cm lungime și 15-35 cm lățime;

— structura unei bucăți tăiate (în următoarea ordine): alcătuită din piele, cele trei straturi componente obișnuite (grăsime, carne macră, grăsime) și, eventual, un strat subțire de carne macră lăsat în partea superioară.

Caracteristici fizice și chimice:

Parametru

Spectru

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Umiditate (g/100 g)

cel puțin 20 % și cel mult 40 %

Proteine (g/100 g)

cel puțin 15 % și cel mult 25 %

Grăsimi (g/100 g)

cel puțin 35 % și cel mult 60 %

Clorură (g/100 g)

Sub 3 %

Raport grăsimi/proteine

1,6 < Fr/p < 3,5

Produsul poate fi introdus pe piață:

— ca un singur întreg, ambalat sau neambalat;

— ca porții de cel puțin 100 g, în bucăți sau felii, întotdeauna ambalate.

Produsul „Torrezno de Soria” este adecvat pentru consum după tratamentul termic.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Nu există cerințe specifice aplicabile hranei pentru animale.

În producția de „Torrezno de Soria” se utilizează următoarele ingrediente:

— burtă de porc proaspătă, obținută de la porci albi;

— sare comestibilă.

Opțional:

— boia dulce;

— usturoi, piper și oregano;

— dextroză;

— aditivi autorizați:

sau conservanți: nitriți și nitrați:

sau antioxidanți: acid ascorbic și ascorbați.

Condiții prealabile pentru materiile prime:

bucata de burtă de porc proaspătă trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

i. formă dreptunghiulară, de cel puțin 15 x 35 cm și cel mult 25 x 55 cm;

ii. structura finală a unei bucăți tăiate este alcătuită din piele, cele trei straturi obișnuite (grăsime, carne macră, grăsime) și, eventual, un strat subțire de carne macră lăsat în partea superioară. Burta de porc proaspătă nu trebuie să aibă o grosime mai mare de 8 cm. Pielea nu este îndepărtată.

Burta de porc proaspătă utilizată trebuie să includă pielea, să fie fără păr, să fie bine izolată și să nu prezinte defecte care ar putea afecta calitatea (de exemplu, lovituri, pete de sânge).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Procesul de producție include etapa de primire a burții de porc, urmată de cele de sărare, spălare (opțional), condimentare (opțional) și conservare. Produsul „Torrezno de Soria” este fabricat exclusiv în unități de prelucrare a cărnii care sunt supuse inspecțiilor, sunt înscrise în registrele relevante și sunt situate în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru a se asigura trasabilitatea și monitorizarea produsului, acesta trebuie să fie feliat și ambalat în aria geografică delimitată.

Produsul se introduce pe piață:

— fie ca un singur întreg, ambalat sau neambalat;

— fie în pachete de cel puțin 100 g, în bucăți sau felii, întotdeauna ambalate.

Motivul este necesitatea de a se asigura trasabilitatea și controlul produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Toate bucățile și/sau ambalajele care conțin „Torrezno de Soria” eliberate pentru consum trebuie să poarte un sigiliu de garanție care să conțină cel puțin logoul denumirii, precum și mențiunile „Indicație geografică protejată” și „Torrezno de Soria”, simbolul UE pentru indicația geografică protejată și numărul de identificare. Sigiliul trebuie aplicat în așa fel încât să nu fie posibilă reutilizarea lui.

Logoul denumirii „Torrezno de Soria” este următorul:



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată cuprinde întregul teritoriu al provinciei Soria.

5. **Legătura cu aria geografică**

Aria geografică delimitată și produsul „Torrezno de Soria” sunt legate prin reputația și caracteristicile specifice ale produsului.

„Torrezno de Soria” este un produs din carne preparat din burtă de porc proaspătă, obținută de la porci albi. Este conservat, are o formă dreptunghiulară și este format, pe lângă piele, din trei straturi (grăsime, carne macră, grăsime) și un strat opțional de carne macră pe partea superioară. Acest profil conferă produsului un raport echilibrat între grăsime și carne macră, care îl face adecvat pentru prăjire.

Caracteristicile specifice ale burții de porc proaspete utilizate pentru a prepara „Torrezno de Soria” își au originile în practica tradițională a sacrificării din Soria, prin care se obține o bucată de carne care, conform tradiției, este numită în regiune „intima” (intimă) sau „alma” (suflet), astfel cum descrie Pedro Iglesia Hernández (1991) în cartea sa „*La matanza en tierra Sorianas*” (Practica sacrificării pe teritoriul provinciei Soria). Autorul subliniază importanța practicii sacrificării în Soria în anii 1950. El descrie foarte detaliat ritualul și demonstrează că, în această provincie, sacrificarea are o identitate distinctă (p. 49). În continuare, el afirmă:

„Practica obișnuită din cea mai mare parte a provinciei este ca, în loc ca porcul să fie tăiat în două printr-o singură tăietură centrală, să se taie de la piept, de-a lungul liniilor convexe care se unesc în interiorul pulpelor, și să se extragă o bucată de grăsime de porc fusiformă în formă de sepie, cunoscută sub numele de *la íntima* (literalmente „intima”), *alma* (grăsime obținută din secțiunea dintre gâtul și abdomenul inferior ale porcului, care se traduce ca „sufletul”) și *entrealma* (grăsime obținută din abdomenul inferior, care se traduce ca „sufletul interior”) (p. 80).

Iglesia descrie apoi bucata tăiată, stabilind o distincție între grăsime, inclusiv partea împănată obținută din diferite secțiuni ale porcului, și *torreznos* (fâșii de carne) obținute din *la íntima* (p. 86 și 87). El atrage atenția asupra faptului că această bucată (*la íntima*) „este alcătuită din grăsime întrețesută, care îi conferă aroma distinctivă” (p. 116).

Burta de porc și *torrezno* reprezintă, de zeci de ani, o parte integrantă a vieții și obiceiurilor locuitorilor din Soria. Acest lucru este demonstrat de primele consemnări scrise care datează din 1964 și leagă *torrezno* de Soria [*España en paz* (Spania pe timp de pace), Manuel García Matos, 1964, p. 88], în care autorul menționează *torrezno* ca făcând parte din alimentația locuitorilor din regiunea Soria: „Preparatul *gachas* (o fiertură groasă), obținut din făină de latir și grăsime tocată, și gustosul *torrezno* tradițional fac parte din alimentația zilnică a oamenilor din Soria".

Alte lucrări literare detaliază tradiția gastronomică a *torrezno* din Soria, care confirmă caracterul exclusiv al acestui mod de manipulare a porcului pentru a se obține *la íntima* sau *alma*, cu scopul de a se prepara *torrezno* prin prăjire:

În *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala de altădată și din zilele noastre), care face parte din Colecția tematică cu privire la Soria nr. 40 (Consiliul provincial din Soria, 1999), se descrie cum *torrezno* face parte din alimentație și cum, în prima zi de la sacrificarea porcului, oamenii mâncau *torreznos* din *la íntima* (p. 299).

Cartea „*Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey*" (Renașterea tradiției. A 25-a aniversare a ritualurilor gastronomice care decurg din sacrificare în Virrey) (1999), de Miguel Moreno – care a dobândit titlul „Cronicarul provinciei Soria" – menționează obiceiul din Soria de a extrage *el alma* și de a-l transforma în *torrezno del alma*. Moreno a fost responsabil pentru inaugurarea ediției din 1976 a zilelor dedicate ritualurilor menționate mai sus și, în secțiunea IV, a făcut referire în mod specific la „*torreznillos de entrealma*", numiți astfel pentru că semănau cu „*torreznos*" (p. 25).

În *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) (Bucătăriile și mâncărurile din Soria), despre bucătăria provinciei Soria, frații Goig Soler vorbesc despre „cinstirea delicateselor care caracterizează Soria, cum ar fi *torrezno*" și afirmă că, în prima zi de la sacrificare, „oamenii mâncau *torreznos del alma* la prânz" (p. 7).

Produsul „Torrezno de Soria" a evoluat de la o simplă delicatesă locală la un preparat celebru la nivel național și internațional datorită dezvoltării turismului, întrucât vizitatorii regiunii au început să laude *torreznos*, iar apoi au dat mai departe informația pe internet și pe platformele de comunicare socială.

Produsul „Torrezno de Soria" a primit o serie de premii, cum ar fi premiul pentru gastronomie al Academiei Gastronomice și Alimentare din Castilia și Leon, premiul La Posada în 2015 pentru „cel mai bun proiect din Soria", acordat de ziarul *El Mundo*, precum și Premiul pentru alimente din cadrul Premiilor Campo (2021), organizate de ziarul *Norte de Castilla*.

„Torrezno de Soria" apare, de asemenea, în cartea de bucate a lui Carlos Díaz Güell numită „*Los 100 grandes platos de la cocina española*" (100 de preparate spaniole mărețe) (2021), la care au contribuit 60 de gurmanzi și critici culinari spanioli.

Produsul „Torrezno de Soria" a apărut și în mass-media, inclusiv în emisiuni de televiziune la ore de maximă audiență.

În programul TV *Un país para comérselo* (O țară pentru gurmanzi), într-un episod intitulat „Descoperă secretele «Torrezno de Soria»" (24 decembrie 2014), „Torrezno de Soria" este numit *torrezno del alma*. În cadrul unui alt program TV vizionat de publicul larg, difuzat de televiziunea națională spaniolă, și anume Celebrity Masterchef 4 (difuzat la 16 octombrie 2019), concurenții au dat un test de aptitudini în cadrul căruia au preparat „Torrezno de Soria".

De asemenea, produsul a apărut în mass-media de specialitate și în suplimente ale publicațiilor de specialitate:

Un articol privind „Torrezno de Soria" din *El Comodista*, suplimentul special pe tema gastronomiei al ziarului *El País*, intitulat „Întoarcerea triumfătoare a preparatului *torrezno*" (Casteleiro 2018), a descris în detaliu excelența produsului: „Preparatul *Torrezno* devine din ce în ce mai apreciat în lume. Analizăm unul dintre fenomenele gastronomice actuale și vă dezvăluim unde-l găsiți pe cel mai bun."

Într-un alt articol intitulat „Cel mai bun *torrezno* din lume" (2022) din secțiunea gastronomică a revistei *Fuera de Serie*, publicată de revista de specialitate Expansión, Cristina Acebal a scris următoarele:

„Se spune că regiunea Castilia și Leon este cămara Spaniei și, din această cămară, Soria își ia cel mai reușit preparat , *torrezno*. O fâșie subțire de grăsime roz, fragedă, înfășurată într-o crustă aurie gustoasă, crocantă... «Torrezno de Soria» este una dintre bijuteriile gastronomice nu numai ale regiunii Castilia și Leon, ci și ale întregii Spanii."

În revista ORIGEN din 16 decembrie 2016 a fost publicat un articol intitulat „Torrezno de Soria – produsul alimentar al zilei", în care se afirmau următoarele: „Dacă există un produs alimentar care să fie legat indisolubil de provincia Soria, acesta este *torrezno*".

Ediția specială gastronomică a revistei ¡HOLA! (Almudi, 2022) descrie produsul „Torrezno de Soria” după cum urmează:

„Crusta este aurie, foarte crocantă, carnea este macră, fragedă și foarte gustoasă, iar echilibrul dintre carnea și grăsimea întrețesute este perfect... O mușcătură din «Torrezno de Soria» este una dintre experiențele gastronomice pe care toți gurmanzii ar trebui să le încerce cel puțin o dată; există mulți producători care prepară *torreznos*, dar cei din această provincie din Castilia sunt la un complet alt nivel.”

De asemenea, produsul „Torrezno de Soria” a atras atenția și recunoașterea unor mari critici culinari precum Carlos Maribona (secțiunea gastronomică, *La Verdad*, 21 ianuarie 2021), care a scris:

„... dacă vorbim despre grăsimi bogate, cu siguranță că nimic nu este mai bun decât un *torrezno* gustos... După cum sunt sigur că știți, cei mai prețuiți *torreznos* sunt cei din Soria, care sunt atât de apreciați acolo încât beneficiază chiar de o marcă de garanție, «Torrezno de Soria»”.

În sfârșit, „Torrezno de Soria” este atât de important încât se află în centrul unor evenimente culturale precum *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (Ritualuri gastronomice care decurg din sacrificare), care se desfășoară din 1975 la Burgo de Osma, Soria, și face parte din Festivalul de interes turistic din Castilia și Leon din 1985. Preparatul „Torrezno de Soria” figurează pe meniul de degustare oferit în timpul festivalului. Ca o trimitere la tradiție și istorie, preparatul este numit „*torrezno del alma* din Soria”.

Începând din 2014, în Soria are loc un concurs numit *El Mejor Torrezno del Mundo* (Cel mai bun *torrezno* din lume), un festival care sărbătorește „Torrezno de Soria” și care atrage, de la an la an, un număr tot mai mare de turiști și de unități participante din sectorul ospitalității.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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