C/2024/4674

22.7.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/4674)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Torrezno de Soria“

EÚ č.: PGI-ES-03038 – 27.11.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Torrezno de Soria“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Torrezno de Soria“ je mäsový výrobok obdĺžnikového tvaru vyrobený z čerstvého bôčika s kožou z bielych plemien ošípaných, do ktorého sa pridáva soľ; je sušený a môže byť obalený v paprike a iných koreninách.

Čerstvý bôčik používaný na výrobu výrobku „Torrezno de Soria“ pochádza z oblasti rebier/brucha ošípanej medzi koncom predného pleca a začiatkom zadných nôh.

Výrobok „Torrezno de Soria“ má tieto vlastnosti:

Morfologické vlastnosti:

— Hrúbka: do 6 cm.

— Obdĺžnikový tvar: 25 až 55 cm dlhý a 15 až 35 cm široký.

— Štruktúra odrezaného kúska (v tomto poradí): tvorí ho koža, tri obvyklé základné vrstvy (mastná, chudá, mastná) a je tu možnosť ponechať navrchu jemnú chudú vrstvu.

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Ukazovateľ

Spektrum

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vlhkosť (g/100 g):

minimálne 20 % a maximálne 40 %

Proteíny (g/100 g):

minimálne 15 % a maximálne 25 %

Tuky (g/100 g)

minimálne 35 % a maximálne 60 %

Chlorid (g/100 g)

menej ako 3 %

Pomer tukov a bielkovín

1,6 < pomer tukov/bielkovín < 3,5

Výrobok sa môže uviesť na trh:

— ako jeden celok, zabalený alebo nezabalený,

— vo veľkostiach s hmotnosťou rovnajúcou sa 100 g alebo väčšou, v kúskoch alebo pokrájaný na plátky, vždy zabalený.

Výrobok „Torrezno de Soria“ je vhodný na konzumáciu po tepelnej úprave.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na krmivo sa nevzťahujú žiadne špecifické požiadavky.

Pri výrobe výrobku „Torrezno de Soria“ sa používajú tieto zložky:

— čerstvý bôčik z bielych plemien ošípaných

— jedlá soľ

Nepovinné:

— sladká paprika

— cesnak, čierne korenie a oregano

— dextróza

— povolené prídavné látky:

alebo konzervačné látky: dusitany a dusičnany

alebo antioxidanty: kyselina askorbová a askorbany

Požiadavky na suroviny:

Kus čerstvého bôčika musí mať tieto vlastnosti:

i) obdĺžnikový tvar s rozmermi minimálne 15 × 35 cm a maximálne 25 × 55 cm;

ii) konečnú štruktúru odrezka tvorí koža, tri obvyklé vrstvy (mastná, chudá, mastná) a je tu možnosť ponechať navrchu jemnú chudú vrstvu. Čerstvý bôčik nesmie mať hrúbku viac ako 8 cm. Koža sa neodstraňuje.

Použitý čerstvý bôčik musí mať kožu, musí byť zbavený srsti, musí byť dobre izolovaný a nesmie obsahovať žiadne škvrny, ktoré by mohli ovplyvniť kvalitu (napr. podliatiny, krvavé škvrny).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výrobný proces zahŕňa fázy prevzatia bôčika, následné solenie, oškrabanie (voliteľné), korenenie (voliteľné) a sušenie. „Torrezno de Soria“ sa vyrába výlučne v závodoch na spracovanie mäsa, ktoré podliehajú kontrole, sú zapísané v príslušných registroch a nachádzajú sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok sa musí krájať a baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabezpečila jeho vysledovateľnosť a kontrola.

Výrobok sa uvádza na trh:

— buď ako jeden celok, zabalený alebo nezabalený, alebo

— po kusoch s hmotnosťou rovnajúcou sa 100 g alebo väčšou, v kúskoch alebo pokrájaný na plátky, vždy zabalený.

Dôvodom je potreba zabezpečiť vysledovateľnosť a kontrolu výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky kusy a/alebo balenia, ktoré sa na trh uvádzajú s názvom „Torrezno de Soria“, musia byť označené garančnou pečaťou obsahujúcou minimálne logo označenia vrátane výrazov „chránené zemepisné označenie“, „Torrezno de Soria“, symbol EÚ pre chránené zemepisné označenie a identifikačné číslo. Pečať musí byť pripevnená tak, aby sa nedala opätovne použiť.

Logo označenia „Torrezno de Soria“ je takéto:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa celé územie provincie Soria.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Vymedzenú zemepisnú oblasť a výrobok „Torrezno de Soria“ spája jeho povesť a špecifické vlastnosti výrobku.

„Torrezno de Soria“ je mäsový výrobok vyrobený z čerstvého bôčika z bielych plemien ošípaných. Suší sa, má obdĺžnikový tvar a tvoria ho tri vrstvy (mastná, chudá, mastná) a prípadne okrem kože ešte chudá vrstva navrchu. Tento profil prepožičiava výrobku vyvážený pomer tučného a chudého mäsa, vďaka čomu je vhodný na vyprážanie.

Špecifické vlastnosti čerstvého bôčika používaného na výrobu výrobku „Torrezno de Soria“ majú svoj pôvod v tradičnej zabíjačke v Sorii, pri ktorej sa získava kus bravčového mäsa, ktorý sa v regióne tradične označuje ako „intima“ (blízky) alebo „alma“ (duša), ako to opísal Pedro Iglesia Hernández (1991) vo svojej knihe *La matanza en tierra Sorianas* (Zabíjačka v krajine Soria). Autor zdôrazňuje význam zabíjačky v Sorii v 50. rokoch 20. storočia. Rituál opisuje veľmi podrobne a ukazuje, že v provincii má zabíjačka osobitnú identitu (s. 49). Uvádza:

„Na väčšine územia provincie je bežnou praxou, že namiesto toho, aby bola ošípaná otvorená na polovicu jediným centrálnym rezom, rozreže sa od hrudníka pozdĺž konvexných línií, ktoré prechádzajú do vnútornej strany stehien, a vyberie sa vretenovitý kúsok bravčového tuku v tvare sépie, ktorý je známy ako *la íntima* [doslova ‚blízky‘], *alma* [tuk získaný z časti medzi krkom a spodným bruchom ošípanej, čo sa prekladá ako ‚duša‘] a *entrealma* [tuk získaný z dolnej časti brucha, čo sa prekladá ako ‚medziduša‘].“ (s. 80)

Iglesia potom opisuje rez, pričom rozlišuje medzi tukom vrátane pruhovaného kusa získaného z rôznych častí ošípanej, a *torreznos* (plátkami) získanými z *la íntima* (s. 86 a 87). Upozorňuje na skutočnosť, že tento kus (*la íntima*) „je pruhovaný kus tuku, ktorý mu dodáva jeho charakteristickú vôňu“ (s. 116).

Bôčik a *torrezno* už desaťročia tvoria neoddeliteľnú súčasť života a zvykov obyvateľov Sorie. Svedčia o tom prvé písomné záznamy z roku 1964, ktoré spájajú *torrezno* so Soriou (*España en paz* [Španielsko v čase mieru] Manuel García Matos, 1964, s. 88), v ktorých autor odkazuje na *torrezno* ako na súčasť stravy v regióne Soria: „*Gachas* [hustá kaša] vyrobená z hrachovej múky s mletým tukom a chutné a tradičné *torrezno* sú súčasťou každodennej stravy ľudí v Sorii."

V inej literatúre sa podrobne opisuje gastronomická tradícia *torrezna* v Sorii, čo potvrdzuje výlučný charakter tohto spôsobu zaobchádzania s ošípanými na získanie *la íntima* alebo *alma*, ktorého cieľom bolo získať *torrezno* jeho vyprážaním:

V knihe *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala včera a dnes), ktorá patrí do Tematickej zbierky Sorie č. 40 (Provinčné zastupiteľstvo Sorie, 1999), je zachytené, že *torrezno* je súčasťou stravy a že ľudia v prvý deň zabíjačky ošípaných jedli *torreznos* z *la íntima* (s. 299).

V knihe *Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* (Znovuzrodenie tradície – 25. výročie gastronomických rituálov vychádzajúcich zo zabíjačky vo Virrey) (1999) od Miguela Morena – ktorý získal titul „kronikár Sorie" – sa hovorí o zvyku v Sorii vybrať *el almu* a premeniť ju na *torrezno del alma*. Moreno bol zodpovedný za slávnostné vydanie uvedených dní rituálov v roku 1976 a v oddiele IV konkrétne odkazoval na „*torreznillos de entrealma*", ktoré dostali svoj názov podľa toho, že vyzerali ako malé „*torreznos*" (s. 25).

V knihe *De fogones y Pitanzas Sorianas* (Tradičné jedlá a potraviny v Sorii) (1997) o kuchyni v Sorii sa bratia Goig Solerovci zmieňujú o „oslavovaní lahôdok, ktoré charakterizujú Soriu, ako je *torrezno*" a poznamenávajú, že prvý deň po zabíjačke „mali ľudia na obed *torreznos del alma*" (s. 7).

Výrobok „Torrezno de Soria", ktorý predstavoval čisto miestnu pochúťku, sa vďaka rozvoju cestovného ruchu stal významným na národnej a medzinárodnej úrovni, keďže návštevníci regiónu sa začali vyjadrovať uznanlivo o *torreznos* a povedomie o ňom potom šírili ďalej prostredníctvom internetu a sociálnych médií.

Výrobok „Torrezno de Soria" získal množstvo ocenení, ako napríklad cenu Akadémie gastronómie a potravín Kastílie a Leónu za gastronómiu, cenu La Posada v roku 2015 za „najlepší projekt v Sorii", ktorú udelili noviny *El Mundo* a Cenu za potraviny v rámci cien Campo Awards (2021), ktoré udeľujú noviny *Norte de Castilla*.

„Torrezno de Soria" sa objavuje aj v knihe o jedlách Carlosa Díaza Güella *Los 100 grandes platos de la cocina española* (100 skvelých španielskych jedál) (2021), do ktorej prispelo 60 španielskych gurmánov a kritikov v oblasti gastronómie.

Výrobok „Torrezno de Soria" sa objavil v médiách, a to aj v hlavnom vysielacom čase.

V televíznej relácii *Un país para comérselo* (Krajina na jedenie) sa v epizóde s názvom Objavte tajomstvá výrobku „Torrezno de Soria" (24. decembra 2014) o výrobku „Torrezno de Soria" hovorí ako o *torrezno del alma*. V ďalšej televíznej relácii pre širokú verejnosť v španielskej národnej televízii Celebrity Masterchef 4 (vysielanej 16. októbra 2019) si súťažiaci otestovali svoje zručnosti a pripravili „Torrezno de Soria".

Výrobok sa objavil aj v odborných médiách a prílohách:

V článku o výrobku „Torrezno de Soria", ktorý vyšiel v špeciálnej prílohe o gastronómii *El Comodista* k novinám *El País* pod názvom Triumfálny návrat Torrezna (Casteleiro 2018), sa podrobne opisovala výnimočnosť výrobku: „Význam *torrezna* vo svete rastie. Pozrieme sa na jeden zo súčasných gastronomických fenoménov a povieme vám, kde nájdete to najlepšie."

V inom článku s názvom Najlepšie *torrezno* na svete (2022) v gastronomickej časti časopisu *Fuera de Serie*, ktorý publikovali noviny Expansión, Cristina Acebal napísala:

„Hovorí sa, že Kastília a León je komora Španielska a práve z nej získava Soria svoj najlepší výtvor – *torrezno*. Tenký prúžok jemného ružového tuku obaleného chutnou, chrumkavou, zlatistou kôrkou… ‚Torrezno de Soria' je jedným z gastronomických klenotov nielen Kastílie a Leónu, ale aj Španielska ako celku."

V časopise ORIGEN bol 16. decembra 2016 uverejnený článok s názvom Torrezno de Soria – potravinový výrobok dňa, v ktorom sa uvádza: „Ak existuje jeden potravinový výrobok, ktorý sa neoddeliteľne spája s provinciou Soria, je to *torrezno*."

V kuchárskom špeciále časopisu ¡HOLA! (Almudi, 2022) sa Torrezno de Soria opisuje takto:

„Zlatistá, veľmi chrumkavá kôrka, chudá, jemná a veľmi chutná s dokonale vyváženou kombináciou mäsa a tuku… zahryznúť sa do výrobku ‚Torrezno de Soria' je jedným z tých gastronomických zážitkov, ktoré by mali všetci milovníci jedla zažiť aspoň raz; je veľa výrobcov produkujúcich *torreznos*, ale výrobcovia v provincii Kastília sú úplne iná liga."

Výrobok „Torrezno de Soria" si získal pozornosť a uznanie aj známych kritikov v oblasti gastronómie, ako je Carlos Maribona (sekcia potravín, *La Verdad*, 21. januára 2021), ktorý napísal:

„… ak hovoríme o potravinách bohatých na tuky, určite nie je nič lepšie ako dobré *torrezno*… Ako určite viete, najchýrnejšie *torreznos* pochádzajú zo Sorie, ktoré si tam natoľko cenia, že sú dokonca označené garančnou známkou ‚Torrezno de Soria'."

Napokon, výrobok „Torrezno de Soria" je taký významný, že sa objavuje na kultúrnych podujatiach, ako napr. *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (Gastronomické rituály vychádzajúce zo zabíjačky), ktoré sa od roku 1975 konajú v obci Burgo de Osma v provincii Soria a od roku 1985 sú súčasťou Festivalu turistického záujmu v Kastílii a Leóne. Výrobok „Torrezno de Soria" patrí do degustačného menu ponúkaného počas festivalu. Na znak potvrdenia tradície a histórie sa jedlo nazýva *torrezno del alma* zo Sorie.

Od roku 2014 sa v Sorii koná súťaž s názvom *El Mejor Torrezno del Mundo* (Najlepšie *torrezno* na svete), festival oslavujúci „Torrezno de Soria", ktorý z roka na rok priťahuje čoraz väčší počet turistov a zúčastnených pohostinských zariadení.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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