C/2024/4674

22.7.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/4674)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

**„Torrezno de Soria“**

**EU št.: PGI-ES-03038 – 27. november 2023**

**ZOP ( ) ZGO (X)**

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Torrezno de Soria“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Torrezno de Soria“ je pravokotni mesni proizvod iz sveže svinjske potrebušine belega prašiča s kožo, ki ji je dodana sol, ki je sušena in ki je lahko premazana s papriko in drugimi začimbami.

Sveža potrebušina, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Torrezno de Soria“, je iz rebrno-trebušnega dela prašiča med koncem sprednjega plečeta in začetkom zadnjih nog.

Proizvod „Torrezno de Soria“ ima naslednje značilnosti:

Morfološke značilnosti:

— debelina: do 6 cm,

— pravokotna oblika: dolžina od 25 do 55 cm in širina od 15 do 35 cm,

— struktura odrezanega kosa (v tem vrstnem redu): koža, tri običajne plasti (maščoba, pusto mesto, maščoba) in morebitne tanke plasti pustega mesa na vrhu.

Fizikalne in kemijske značilnosti:

Parameter

Razpon

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vlaga (g/100 g)

najmanj 20 % in največ 40 %

Beljakovine (g/100 g)

najmanj 15 % in največ 25 %

Maščobe (g/100 g)

najmanj 35 % in največ 60 %

Klorid (g/100 g)

manj kot 3 %

Razmerje maščobe/beljakovine

1,6 < maščobe/beljakovine < 3,5

Proizvod se lahko da na trg:

— v enem kosu, pakiran ali nepakiran,

— v velikostih 100 g ali več, v kosih ali rezinah, vedno pakiran.

Proizvod „Torrenzo de Soria“ je primeren za uživanje po toplotni obdelavi.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Za krmo ne veljajo posebne zahteve.

Pri proizvodnji proizvoda „Torrezno de Soria“ se uporabljajo naslednje sestavine:

— sveža svinjska potrebušina belega prašiča,

— jedilna sol;

neobvezno:

— sladka paprika,

— česen, poper in origano,

— dekstroza;

— odobreni dodatki:

ali konzervansi: nitriti in nitrati

ali antioksidanti: askorbinska kislina in askorbati.

Pogoji za surovine

Kos sveže svinjske potrebušine mora imeti naslednje značilnosti:

(i) pravokotna oblika, najmanj 15 x 35 cm in največ 25 x 55 cm;

(ii) končno strukturo odrezanega kosa sestavljajo koža, tri običajne plasti (maščoba, pusto mesto, maščoba) in morebitne tanke plasti pustega mesa na vrhu. Sveža potrebušina ne sme biti debelejša od 8 cm. Koža se ne odstranjeni.

Uporabljena sveža potrebušina mora vsebovati kožo, ne sme imeti dlak, mora biti dobro ločena in brez kakršnih koli napak, ki bi lahko vplivale na kakovost (npr. modrice, krvni madeži).

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodni proces vključuje faze prejema potrebušine, soljenja, čiščenja (neobvezno), začinjanja (neobvezno) in sušenja. Proizvod „Torrezno de Soria“ se proizvaja izključno v obratih za predelavo mesa, ki se inšpekcijsko pregledujejo, so vpisani v ustrezne registre in so na opredeljenem geografskem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod je treba rezati in pakirati na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovita njegova sledljivost in spremljanje.

Proizvod se da na trg:

— v enem kosu, pakiran ali nepakiran, ali

— v pakiranjih po 100 g ali več, v kosih ali rezinah, vedno pakiran.

To je utemeljeno s potrebo po zagotavljanju sledljivosti in nadzora proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsi kosi in/ali pakiranja, ki vsebujejo proizvod „Torrezno de Soria“ ter se sprostijo v porabo, morajo imeti jamstveni pečat, na katerem je vsaj logotip označbe, vključno z izrazoma „zaščitena geografska označba“, „Torrezno de Soria“, simbolom EU za zaščiteno geografsko označbo in identifikacijsko številko. Pečat mora biti nameščen tako, da ga ni mogoče ponovno uporabiti.

Logotip označbe „Torrezno de Soria“ je naslednji:




4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema celotno pokrajino Soria.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Opredeljeno geografsko območje in proizvod „Torrezno de Soria“ sta povezana z njegovim ugledom in posebnimi značilnostmi.

Proizvod „Torrezno de Soria“ je mesni izdelek iz sveže svinjske potrebušine belega prašiča. Je sušen, pravokotne oblike in sestavljen iz treh plasti (maščoba, pusto meso, maščoba), neobvezno pa je na vrhu še plast pustega mesa, poleg kože. S tako sestavo ima proizvod uravnoteženo razmerje med maščobo in pustim mesom, zato je primeren za cvrtje.

Posebne značilnosti sveže svinjske potrebušine, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Torrezno de Soria“, izvirajo iz tradicionalnih kolin v pokrajini Soria, s katerim se pridobi kos svinjine, ki se v regiji tradicionalno imenuje *intima* (notranja) ali *alma* (duša), kot je opisal Pedro Iglesia Hernández (1991) v svoji knjigi *La matanza en tierras Sorianas* (Koline na Sorianskem). Avtor poudarja pomen kolin v pokrajini Soria v petdesetih letih dvajsetega stoletja. Zelo podrobno opisuje običaj in dokazuje, da imajo koline v pokrajini posebno identiteto (str. 49). Nadalje trdi:

„Pogosta praksa v večini pokrajine je, da prašiča ne razrežemo na pol z enim sredinskim rezom, temveč zarežemo od prsi vzdolž izbočenih linij, ki se združijo v notranja stegna, in izločimo vretenasti kos svinjske maščobe v obliki sipe, ki je znan kot *la íntima* [‚notranja‘], *alma* [‚duša‘; maščoba, pridobljena iz kosa med vratom in spodnjim delom trebuha] in *entrealma* [‚medduša‘; maščoba, pridobljena iz spodnjega dela trebuha].“ (str. 80)

Iglesia nato opisuje odrezani kos, pri čemer razlikuje med maščobo, vključno z mesnatim delom, pridobljeno iz različnih delov prašiča, in *torreznos*, pridobljenimi iz dela *la íntima* (str. 86 in 87). Opozarja, da je ta kos (*la íntima*) „mesnata maščoba, ki ji daje značilno aromo“ (str. 116).

Svinjska potrebušina in ocvirkaste rezine *torreznos* so že desetletja sestavni del življenja in običajev prebivalcev pokrajine Soria. To dokazujejo prvi pisni zapisi iz leta 1964, ki povezujejo *torrezno* s pokrajino Soria (*España en paz* (Španija v času miru), Manuel García Matos, 1964, str. 88), v katerem avtor opisuje *torrezno* kot del prehrane v regiji Soria: „*Gachas* [gosta kaša] iz moke navadnega grahorja z mleto maščobo in okusne, tradicionalne ocvirkaste rezine *torreznos* so del dnevne prehrane ljudi v pokrajini Soria."

V drugih delih je podrobno opisana gastronomska tradicija *torrezno* v pokrajini Soria, kar potrjuje posebnost tega načina obdelave prašiča za pridobivanje kosa *la íntima* ali *alma*, katerega namen je bil pridobiti rezine *torreznos* s cvrtjem.

V delu *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala včeraj in danes), ki je 40. del tematske zbirke Soria (pokrajinski svet pokrajine Soria, 1999), je prikazano, da je *torrezno* del prehrane in da so ljudje na prvi dan kolin prašiča jedli *torreznos* iz kosa *la íntima* (str. 299).

V knjigi *Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* (Ponovno rojstvo tradicije. 25. obletnica gastronomskih običajev, ki izhajajo iz kolin v Virreyu) (1999) avtorja Miguela Morena, ki je pridobil naziv „kronist pokrajine Soria", je opisan običaj, v katerem v pokrajini pridobivajo kos *el alma* in ga spreminjajo v *torrezno del alma*. Moreno je otvoril dneve zgoraj navedenih običajev leta 1976 in je v oddelku IV posebej omenil *torreznillos de entrealma*, ki so imeli tako ime, ker so bili videti kot majhni *torreznos* (str. 25).

V knjigi *De fogones y Pitanzas Sorianas* (Kuhinja in prehrana v pokrajini Soria) (1997) sestre Goig Soler opisujejo „dobrote, ki so značilne za provinco Soria, npr. *torrezno*" in ugotavljajo, da so prvi dan po kolinah „ljudje imeli *torreznos del alma* za kosilo" (str. 7).

Proizvod „Torrezno de Soria" ni več samo lokalna dobrota, ampak je zaradi razvoja turizma postal prepoznaven tudi na nacionalni in mednarodni ravni, saj so obiskovalci regije začeli hvaliti *torreznos*, nato pa razširili glas na spletu in družbenih medijih.

Proizvod „Torrezno de Soria" je prejel številne nagrade, kot so gastronomska nagrada akademije za gastronomijo in prehrano Kastilja in León, nagrada La Posada leta 2015 za „najboljši projekt v pokrajini Soria", ki jo podeljuje časopis *El Mundo*, ter nagrada za hrano na podelitvi nagrad Campo (2021), ki jo podeljuje časopis *Norte de Castilla*.

Proizvod „Torrezno de Soria" se pojavi tudi v knjigi o hrani Carlosa Díaza Güella *Los 100 grandes platos de la cocina española* (100 velikih španskih jedi) (2021), v kateri so zbrani prispevki 60 španskih gurmanov in kulinaričnih kritikov.

Proizvod „Torrezno de Soria" je bil predstavljen v medijih, tudi na televiziji v najbolj gledanem času.

V epizodi z naslovom „Odkrivanje skrivnosti proizvoda ‚Torrezno de Soria'" (24. december 2014) v televizijski oddaji *Un país para comérselo* (Država, da bi jo kar pojedli) je proizvod „Torrezno de Soria" imenovan *torrezno del alma*. V drugi osrednji televizijski oddaji na španski nacionalni televiziji, in sicer *Celebrity Masterchef 4* (na sporedu 16. oktobra 2019), so tekmovalci opravili preizkus spretnosti, v katerem so pripravili proizvod „Torrezno de Soria".

Proizvod se pojavlja tudi v specializiranih medijih in prilogah.

V članku o proizvodu „Torrezno de Soria" z naslovom „Zmagoslavna vrnitev *torrezna*" (Casteleiro 2018) v posebni gastronomski prilogi *El Comodista* časopisa *El País* je podrobno opisana odličnost izdelka: „*Torrezno* se vzpenja v svetovnem merilu. Oglejmo si enega od aktualnih gastronomskih pojavov in razkrijmo, kje najti najboljše."

V drugem članku z naslovom „Najboljši *torrezno* na svetu" (2022) v gastronomskem delu revije *Fuera de Serie*, ki jo je izdal časopis *Expansión*, je Cristina Acebal zapisala:

„Pravijo, da je Kastilja in León španska shramba, in prav iz te shrambe dobiva pokrajina Soria svoje najboljše delo, *torrezno*. Tanka rezina nežne, rožnate maščobe, obdane z okusno, hrustljavo, zlato skorjo … Proizvod ‚Torrezno de Soria' je eden od gastronomskih draguljev ne le Kastilje in Leóna, temveč tudi celotne Španije."

V reviji *ORIGEN* je bil 16. decembra 2016 objavljen članek z naslovom „Torrezno de Soria – živilski proizvod dneva", v katerem je bilo zapisano: „Če je kakšen živilski proizvod neločljivo povezan s pokrajino Soria, je to *torrezno*."

V posebni izdaji revije *¡HOLA!, Cookery Special* (Almudi, 2022), je proizvod „Torrezno de Soria“ opisan, kot sledi:

„Zlata, zelo hrustljava skorja, pust, mehak in zelo okusen, s popolnim ravnotežjem prepleta mesa in maščobe … Ko zagrizeš v ‚Torrezno de Soria‘, občutiš eno tistih doživetij, ki bi ga morali vsaj enkrat izkusiti vsi ljubitelji hrane. Proizvajalcev *torreznos* je sicer veliko, toda v tej kastiljski pokrajini so ti na povsem drugem nivoju.“

Proizvod „Torrezno de Soria“ je pritegnil tudi pozornost in priznanje glavnih kulinaričnih kritikov, kot je Carlos Maribona (rubrika o hrani, *La Verdad,* 21. januar 2021), ki je zapisal:

„… če govorimo o bogatih maščobah, zagotovo ni ničesar boljšega od dobrega *torrezno* … Prepričan sem, da veste, da so najbolj znani *torreznos* tisti iz pokrajine Soria, kjer so tako zelo cenjeni, da so celo prejeli jamstveno označbo ‚Torrezno de Soria‘.“

Nazadnje ima proizvod „Torrezno de Soria“ tolikšen pomen, da se pojavlja tudi na kulturnih dogodkih, kot je prireditev *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (Gastronomski običaji, ki izhajajo iz kolin), ki se od leta 1975 odvija v mestu Burgo de Osma v pokrajini Soria, in je od leta 1985 del festivala turističnega interesa Kastilje in Leóna. Je namreč na degustacijskem meniju, ki je na voljo v času festivala. Kot poklon tradiciji in zgodovini se jed imenuje „*torrezno del alma* iz province Soria“.

Od leta 2014 v provinci Soria poteka tekmovanje za najboljši *torrezno* na svetu (*El Mejor Torrezno del Mundo*), festival v čast proizvodu „Torrezno de Soria“, ki iz leta v leto privablja vse več turistov in sodelujočih gostinskih lokalov.

**Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

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