Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2024/4674

22.7.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/4674)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Torrezno de Soria”

EU-nr: PGI-ES-03038 – 27 november 2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Torrezno de Soria”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Torrezno de Soria” är en rektangulär köttprodukt som framställs av färskt sidfläsk från vita köttsvin med skinnet kvar och tillsatt salt. Produkten lagras och kan få ett överdrag av paprikapulver och andra kryddor.

Det färska sidfläsk som används för att framställa ”Torrezno de Soria” kommer från revbenen/den ventrala delen av svinet, mellan änden på främre bogen och början på bakbenen.

”Torrezno de Soria” har följande egenskaper:

Fysiska egenskaper:

— Tjocklek: upp till 6 cm.

— Rektangulär form: 25–55 cm lång och 15–35 cm bred.

— Styckningsdelens sammansättning (i denna ordning): skinn, de tre vanliga lagren (fett, magert kött, fett) och eventuellt ett tunt magert köttlager överst.

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

Parametrar

Spektrum

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fukt (g/100 g):

minst 20 % och högst 40 %.

Protein (g/100 g):

minst 15 % och högst 25 %.

Fett (g/100 g):

minst 35 % och högst 60 %.

Klorid (g/100 g):

mindre än 3 %.

Förhållande fett/proteiner:

1,6 < Fr/p < 3,5

Produkten får släppas ut på marknaden

— som en enda hel produkt, förpackad eller oförpackad,

— i storlekar på 100 g eller mer, i bitar eller skivor, alltid förpackade.

”Torrenzo de Soria” lämpar sig för konsumtion efter värmebehandling.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Det finns inga särskilda krav när det gäller foder.

Följande ingredienser används vid framställning av ”Torrezno de Soria”:

— Färskt sidfläsk från vita köttsvin.

— Ätbart salt.

Valfritt:

— Paprikapulver.

— Vitlök, peppar och oregano.

— Dextros.

— Godkända tillsatser

eller konserveringsmedel: nitriter och nitrater,

eller antioxidanter: askorbinsyra och askorbat.

Krav på råvaror:

Det färska sidfläsket ska ha följande egenskaper:

i. Rektangulär form, minst 15 x 35 cm och högst 25 x 55 cm.

ii. Styckningsdelens slutliga sammansättning är skinn, de tre vanliga lagren (fett, magert kött, fett) och eventuellt ett tunt magert köttlager överst. Det färska sidfläsket får inte vara mer än 8 cm tjockt. Skinnet ska inte avlägsnas.

Det färska sidfläsk som används ska omfatta skinnet, vara utan hår, vara ordentligt åtskilt och fritt från eventuella skador som kan påverka kvaliteten (t.ex. blåmärken, blodfläckar).

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionsprocessen omfattar följande steg: mottagning av sidfläsket, saltning, skrubbning (valfritt), kryddning (valfritt) och lagring. ”Torrezno de Soria” framställs uteslutande i köttbearbetningsanläggningar som är föremål för kontroll, registrerade i de relevanta registren och belägna i det avgränsade geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten ska skivas och förpackas i det avgränsade geografiska området så att den kan spåras och övervakas.

Produkten ska släppas ut på marknaden

— antingen som en enda hel produkt, förpackad eller oförpackad, eller

— i paket på 100 g eller mer, i bitar eller skivor, alltid förpackade.

Detta är motiverat med hänsyn till att produkten måste kunna spåras och kontrolleras.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Alla styckningsdelar och/eller förpackningar som innehåller ”Torrezno de Soria” som saluförs ska vara märkta med en garantistämpel som åtminstone innehåller beteckningens logotyp, inbegripet orden ”skyddad geografisk beteckning”, ”Torrezno de Soria”, EU-symbolen för skyddade geografiska beteckningar och identifieringsnumret. Stämpeln ska anbringas på ett sådant sätt att den inte kan återanvändas.

Beteckningen ”Torrezno de Soria” har följande logotyp:



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det avgränsade geografiska området inbegriper hela provinsen Soria.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan det avgränsade geografiska området och produkten ”Torrezno de Soria” bygger på produktens anseende och särskilda egenskaper.

”Torrezno de Soria” är en köttprodukt som framställs av färskt sidfläsk från vita köttsvin. Det är en lagrad, rektangulär produkt som består av tre lager (fett, magert kött, fett) och eventuellt ett magert köttlager överst utöver skinnet. Denna profil ger produkten dess balanserade förhållande mellan fett och magert kött, vilket gör att den lämpar sig för stekning.

De särskilda egenskaperna hos det färska sidfläsk som används för att framställa ”Torrezno de Soria” har sin grund i den traditionella slakten i Soria, i samband med vilken man erhåller en bit fläskkött som i regionen traditionellt kallas *intima* (intim) eller *alma* (själ), vilket Pedro Iglesia Hernández beskriver i boken *La matanza en tierra Sorianas* (1991) (Slakt i Soria). Författaren lyfter fram hur viktig slakten var i Soria på 1950-talet. Han beskriver utförligt denna process och visar att slakten har en tydlig plats i provinsen (s. 49).

Iglesia beskriver hur det i större delen av provinsen är vanligt att man, i stället för att skära grisen i två delar med ett enda snitt i mitten, skär från bröstet längs de konvexa linjer som övergår i lårens insida och där tar ut en bläckfiskliknande bit fläskfett som kallas *la íntima* (”den intima”), *alma* (fett som erhålls från delen mellan grisens hals och nedre del av buken, ”själen”) och *entrealma* (fett som erhålls från nedre delen av buken, ”mellansjälen”) (s. 80).

Iglesia beskriver sedan styckningen och skiljer mellan fettet, inklusive den strimmiga del som erhålls från olika delar av grisen, och de *torreznos* (skivor) som erhålls från *la íntima* (s. 86 och 87). Han påpekar att denna del (*la íntima*) är strimmigt fett, vilket ger produkten dess karakteristiska arom (s. 116).

Sidfläsket och *torrezno* har i årtionden varit en naturlig del av livet och sedvänjorna i Soria. Detta framgår av de första skriftliga beläggen från 1964 – *España en paz* (Spanien i fredstid), där Manuel García Matos på sidan 88 knyter *torrezno* till Soria och hänvisar till *torrezno* som en del av kosten i denna region: ”*Gachas* [en tjock välling] gjord på ärtmjöl med malet fett och välsmakande och traditionella *torrezno* är en del av den dagliga kosten i Soria.”

I annan litteratur beskrivs den gastronomiska traditionen med *torrezno* i Soria, som bekräftar det unika sätt på vilket man hanterar grisen för att ta ut *la íntima* eller *alma* och sedan kunna framställa *torrezno* genom stekning.

I *Oncala Ayer y Hoy* (Oncala i går och i dag), som ingår i Soria temasamling nr 40 (Soria provinsråd, 1999), visas hur *torrezno* ingår i kosten och hur man den första dagen efter grisslakten åt *torreznos* från *la íntima* (s. 299).

I boken *Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* (”Traditionens pånyttfödelse – 25-årsjubileum för de gastronomiska riterna i samband med slakten i Virrey”) från 1999 hänvisar Miguel Moreno – som fått titeln ”Soria-krönikör” – till sedvänjan i Soria att ta ut *el alma* och göra *torrezno del alma* av denna del. Moreno ansvarade för 1976 års utgåva av de ovan nämnda riterna och hänvisade i avsnitt IV särskilt till *torreznillos de entrealma*, som kallades så eftersom de såg ut som små *torreznos* (s. 25).

I boken *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) om köket och maten i Soria hänvisar bröderna Goig Soler till ”firandet av delikatesser som kännetecknar Soria, såsom *torrezno*”, och de lyfter även fram att man brukade äta *torreznos del alma* till lunch den första dagen efter slakten (s. 7).

”Torrezno de Soria” har gått från att vara en lokal delikatess till att bli en uppmärksammad produkt på nationell och internationell nivå tack vare turismens utveckling, i och med att regionens *torreznos* blivit mycket populära bland besökare som sedan spridit ordet på internet och sociala medier.

”Torrezno de Soria” har fått ett antal utmärkelser, t.ex. gastronompriset från Kastilien och Leóns gastronomi- och livsmedelsakademi, La Posada-priset 2015 för ”det bästa projektet i Soria”, som delades ut av tidningen *El Mundo*, och matpriset vid Campo Awards (2021), som anordnades av tidningen *Norte de Castilla*.

”Torrezno de Soria” förekommer också i Carlos Díaz Güells matbok *Los 100 grandes platos de la cocina española* (100 stora spanska rätter) (2021), som 60 spanska gourmeter och matkritiker har bidragit till.

”Torrezno de Soria” har uppmärksammats i medier, bland annat i tv på bästa sändningstid.

I ett avsnitt med titeln *Descubre los secretos del Torrezno de Soria* (Upptäck hemligheterna bakom ”Torrezno de Soria”) (24 december 2014) av tv-programmet *Un país para comérselo* (Ett land att äta i) kallas ”Torrezno de Soria” för *torrezno del alma*. I ett annat vanligt tv-program på spansk nationell tv, *Celebrity Masterchef* 4 (som visades den 16 oktober 2019), gjorde de tävlande ett färdighetstest där de lagade ”Torrezno de Soria”.

Produkten har också omnämnts i specialiserade medier och specialbilagor:

I en artikel om ”Torrezno de Soria” med rubriken *El regreso triunfal del torrezno* i *El Comodista*, den gastronomiska specialbilagan till tidningen *El País*, beskriver Casteleiro (2018) produktens utmärkta egenskaper i detalj: ”*Torrezno* är på väg uppåt. Vi tar en titt på ett av dagens gastronomiska fenomen och berättar var du hittar de bästa.”

I en annan artikel med rubriken *El mejor torrezno del mundo* (2022) (Världens bästa *torrezno*) i gastronomidelen av tidningen *Fuera de Serie*, som ges ut av tidskriften *Expansión*, skriver Cristina Acebal följande:

”Det sägs att Kastilien och León är Spaniens skafferi, och det är i detta skafferi man hittar Sorias finaste produkt – *torrezno*. En tunn remsa av mört, rosa fett som omsluts av en smakrik, krispig, gyllene skorpa... 'Torrezno de Soria' hör inte bara till Kastilien och Leóns gastronomiska pärlor, utan till hela Spaniens.”

Den 16 december 2016 publicerades en artikel i tidskriften *ORIGEN* med rubriken *Torrezno de Soria, un producto gastronómico de moda* (Torrezno de Soria, dagens livsmedelsprodukt), i vilken *torrezno* beskrivs som ”ett livsmedel som är oupplösligt förbundet med provinsen Soria”.

I tidskriften *¡HOLA!* och dess matlagningsspecial (Almudi, 2022) beskrivs ”Torrezno de Soria” på följande sätt:

”Gyllene, mycket krispig yta, mager, mör och mycket smakrik, med en perfekt balans mellan sammanflätat kött och fett... Att få smaka en ’Torrezno de Soria’ är en av de matupplevelser som alla matälskare borde få vara med om minst en gång i livet. Det finns många som producerar *torreznos* men producenterna i provinsen Kastilien är i en liga för sig.”

”Torrezno de Soria” har också uppmärksammats och erkänts av stora matkritiker som Carlos Maribona, som i matdelen av *La Verdad* den 21 januari 2021 skrev att

”... om vi talar om rika fetter kan det inte finnas något bättre än en riktigt god *torrezno*... Som du säkert vet produceras de *torreznos* som är mest berömda i Soria, där de värderas så högt att de till och med fått en garantistämpel, ’Torrezno de Soria’”.

Den betydelse som ”Torrezno de Soria” spelar kan slutligen illustreras av att produkten ingår i kulturevenemang som *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* (gastronomiska riter från slakt) som sedan 1975 äger rum i Burgo de Osma i Soria, och som sedan 1985 ingår i Kastilien och Leóns turistfestival. ”Torrezno de Soria” finns med på den meny som erbjuds under festivalen. För att knyta an till traditionen och historiken kallas rätten *Torrezno del alma* från Soria.

Sedan 2014 hålls det i Soria en tävling som kallas *El Mejor Torrezno del Mundo* (världens bästa torrezno) – en festival som hyllar ”Torrezno de Soria” och som för varje år lockar allt fler turister och deltagande serveringsställen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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