



C/2024/4674

22.7.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/4674)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Torrezno de Soria”**

**Nr UE: PGI-ES-03038 — 27.11.2023**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Torrezno de Soria”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2 Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Torrezno de Soria” to produkt mięsny o prostokątnym kształcie wytwarzany ze świeżego boczku wieprzowego ze świń białych, ze skórą, do którego dodaje się sól; produkt jest peklowany i może być pokryty papryką i innymi przyprawami.

Świeży boczek stosowany do produkcji „Torrezno de Soria” pochodzi z żeber/części brzusznej świni między końcem przedniej łopatki a początkiem tylnych nóg.

„Torrezno de Soria” posiada następujące cechy:

cechy morfologiczne:

— grubość: do 6 cm,

— prostokątny kształt: 25–55 cm długości i 15–35 cm szerokości,

— struktura przekroju (w tej kolejności): skóra, trzy zwyczajowe warstwy składowe (tłusta, chuda, tłusta), możliwe jest pozostawienie delikatnej warstwy chudej na górze;

cechy fizyczno-chemiczne:

Parametr

Spektrum

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Wilgotność (g/100 g)

co najmniej 20 %, ale nie więcej niż 40 %

Białko (g/100 g)

co najmniej 15 %, ale nie więcej niż 25 %

Tłuszcz (g/100 g)

co najmniej 35 %, ale nie więcej niż 60 %

Chlorek (g/100 g)

Mniej niż 3 %

Stosunek tłuszczu do białka

$1,6 < Fr/p < 3,5$

Produkt można wprowadzać do obrotu:

- w całości, w opakowaniu lub bez opakowania,
  - w porcjach o masie równej lub większej niż 100 g, w kawałkach lub plastrach, zawsze zapakowanych.
- „Torrezno de Soria” nadaje się do spożycia po obróbce cieplnej.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Nie istnieją szczególne wymagania mające zastosowanie do pasz.

Do produkcji „Torrezno de Soria” stosuje się następujące składniki:

— świeży boczek wieprzowy ze świń białych,

— sól spożywcza;

nieobowiązkowo:

— paprykę słodką,

— czosnek, pieprz i oregano,

— dekstrozę,

— dopuszczone dodatki:

lub środki konserwujące: azotyny i azotany

lub przeciwutleniacze: kwas askorbinowy i askorbiniany.

Wymagania wstępne dotyczące surowców:

Kawałek świeżego boczku wieprzowego musi posiadać następujące właściwości:

- (i) prostokątny kształt, co najmniej 15 x 35 cm i nie więcej niż 25 x 55 cm;
- (ii) końcową strukturę przekroju składającą się ze skóry i trzech zwyczajowych warstw (warstwy tłustej, chudej i tłustej), przy czym możliwe jest pozostawienie delikatnej warstwy chudej na górze. Świeży boczek nie może być grubszy niż 8 cm. Nie usuwa się skóry.

Wykorzystywany świeży boczek musi zawierać skórę, być pozbawiony szczeciny, dobrze schłodzony i wolny od wszelkich uszkodzeń, które mogą mieć wpływ na jakość (np. zasinienia, plamy krwi).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Proces produkcji obejmuje etapy uzyskiwania boczku, a następnie solenia, płukania (nieobowiązkowo), przyprawiania (nieobowiązkowo) i peklowania. Produkt „Torrezno de Soria” jest wytwarzany wyłącznie w zakładach przetwórstwa mięsnego podlegających kontroli, wpisanych do odpowiednich rejestrów i zlokalizowanych na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt musi być krojony i pakowany na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia identyfikowalności i monitorowania produktu.

Produkt wprowadza się do obrotu:

- w całości, w opakowaniu lub bez opakowania albo
- w porcjach o masie równej lub większej niż 100 g, w kawałkach lub plastrach, zawsze zapakowanych.

Jest to uzasadnione potrzebą zapewnienia identyfikowalności i kontroli produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie kawałki lub opakowania zawierające „Torrezno de Soria” dopuszczone do konsumpcji muszą być opatrzone pieczęcią gwarancyjną zawierającą co najmniej logo nazwy, w tym określenia „Indicación Geográfica Protegida” („Chronione oznaczenie geograficzne”), „Torrezno de Soria”, unijny symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz numer identyfikacyjny. Pieczęć musi być umieszczona w sposób uniemożliwiający jej ponowne wykorzystanie.

Logo oznaczenia „Torrezno de Soria” jest następujące:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Określony obszar geograficzny obejmuje całą prowincję Soria.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Określony obszar geograficzny i produkt „Torrezno de Soria” są powiązane przez jego renomę i szczególne cechy produktu.

„Torrezno de Soria” to produkt mięsny wytwarzany ze świeżego boczku wieprzowego ze świń białych. Jest on peklowany, ma prostokątny kształt i składa się z trzech warstw (tłustej, chudej i warstwy tłustej), możliwe jest pozostawienie opcjonalnej warstwy chudej na górze oprócz skóry. Profil ten nadaje produktowi zrównoważony stosunek tłuszczu do chudego mięsa, co sprawia, że nadaje się on do smażenia.

Wyjątkowe cechy świeżego boczku wieprzowego wykorzystywanego do produkcji „Torrezno de Soria” wywodzą się z tradycyjnego uboju w Sorii, w ramach którego uzyskuje się kawałek wieprzowiny tradycyjnie określany w regionie jako „intima” (część intymna) lub „alma” (dusza), zgodnie z opisem zawartym przez Pedra Iglesia Hernández (1991) w jego książce *La matanza en tierra Sorianas* [Ubój w prowincji Soria]. Autor podkreśla znaczenie uboju w Sorii w latach 50. XX wieku. Bardzo szczegółowo opisuje ten zwyczaj i wykazuje, że w tej prowincji ubój ma wyjątkowy charakter (s. 49). Dodaje, że:

„Na większości terytorium prowincji zamiast rozcinać świnie na pół za pomocą jednego środkowego cięcia, powszechnie praktykuje się cięcie od piersi wzdłuż wypukłych linii, które łączą się z pachwinami, by uzyskać w ten sposób wrzecionowaty kawałek tłuszczu ze świni w kształcie mątwy, znany pod nazwą *la íntima* [dosłownie »część intymna«], *alma* [tłuszcz otrzymywany z odcinka między podgardlem a podbrzuszem świni, słowo to oznacza »duszę«] i *entrealma* [tłuszcz otrzymywany z podbrzusza, słowo to oznacza »duszę pośrednią«]”. (s. 80).

Następnie autor opisuje rozbiór, wprowadzając rozróżnienie między tłuszczem, w tym poprzeraśnaną częścią otrzymaną z różnych części świni, a *torreznos* (płatami) otrzymywanymi z *la íntima* (s. 86 i 87). Zwraca uwagę na fakt, że ten kawałek (*la íntima*) „jest tłuszczem z tkanką mięśniową, co nadaje mu charakterystyczny aromat” (s. 116).

Boczek wieprzowy i *torrezno* od dziesięcioleci stanowią integralną część życia i zwyczajów mieszkańców Sorii. Świadczą o tym pierwsze zapisy z 1964 r., łączące *torrezno* z prowincją Soria (*España en paz [Hiszpania w czasie pokoju]*, Manuel García Matos, 1964, s. 88), w których autor odnosi się do *torrezno* jako części diety w regionie Soria: „*Gachas* [gęsta papka] wytwarzana z mąki z groszku zwyczajnego ze zmielonym tłuszczem oraz smaczne tradycyjne *torrezno* są częścią codziennej diety mieszkańców Sorii”.

W innych publikacjach opisano tradycję gastronomiczną związaną z *torrezno* obecną w Sorii, co potwierdza wyłączny charakter tego sposobu rozbioru świni w celu otrzymania *la íntima* lub *alma* pozwalających następnie uzyskać *torrezno* poprzez smażenie:

W pracy *Oncala Ayer y Hoy [Oncala wczoraj i dziś]*, stanowiącej część Kolekcji Tematycznej Soria nr 40 (Rada Prowincji Soria, 1999), pokazano, w jaki sposób *torrezno* jest częścią diety i jak w pierwszym dniu świniobicia mieszkańcy raczyli się *torreznos* przygotowywanymi z *la íntima* (s. 299).

Książka *Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey* [Ponowne narodziny tradycji – 25 lat obchodów zwyczajów gastronomicznych wywodzących się z uboju w Virrey] (1999), autorstwa Miguela Moreno, który uzyskał tytuł „kronikarza Sorii”, zawiera opis zwyczaju wycinania *el alma* i przygotowywania z niej *torrezno del alma*. Moreno był odpowiedzialny za inaugurację tych obchodów w 1976 r., a w rozdziale IV odnosi się konkretnie do *torreznillos de entrealma*, nazywanych tak, ponieważ wyglądają jak małe *torreznos* (s. 25).

W publikacji *De fogones y Pitanzas Sorianas* (1997) [O kuchniach i jedzeniu w Sorii] poświęconej tradycji kulinarnej w tej prowincji siostry Goig Soler odwołują się do „celebrowania przysmaków charakterystycznych dla Sorii, takich jak *torrezno*” i zwracają uwagę, że pierwszego dnia po uboju „ludzie jedli na obiad *torreznos del alma*” (s. 7).

Dzięki rozwojowi turystyki „Torrezno de Soria”, pierwotnie tylko lokalny przysmak, zyskał rozgłos na poziomie krajowym i międzynarodowym, ponieważ goście odwiedzający region zaczęli zachwycać się *torreznos*, a następnie rozpowszechnić swoje entuzjastyczne oceny w internecie i mediach społecznościowych.

Produkt „Torrezno de Soria” otrzymał szereg nagród, takich jak nagroda gastronomiczna Akademii Gastronomii i Żywności Kastylii i Leónu, nagroda La Posada w 2015 r. za „najlepszy projekt w Sorii” przyznana przez gazetę „El Mundo” oraz nagroda w kategorii Żywność w ramach Campo Awards [Nagrody Wiejskie] (2021) zorganizowanych przez gazetę „Norte de Castilla”.

„Torrezno de Soria” pojawia się również w książce kucharskiej Carlosa Díaza Güella *Los 100 grandes platos de la cocina española [100 wspaniałych potraw kuchni hiszpańskiej]* (2021), do której powstania przyczyniło się 60 hiszpańskich smakoszy i krytyków kulinarnych.

Produkt „Torrezno de Soria” jest także obecny w mediach, w tym również w telewizyjnych pasmach o największej oglądalności.

W programie *Un país para comérselo [Kraj do jedzenia]*, w odcinku pt. „Odkryj tajemnice »Torrezno de Soria«” (emisja 24 grudnia 2014 r.) „Torrezno de Soria” określono mianem *torrezno del alma*. W innym popularnym programie telewizyjnym w hiszpańskiej telewizji krajowej, *Celebrity Masterchef 4* (wyemitowanym 16 października 2019 r.), uczestnicy wzięli udział w teście umiejętności, w ramach którego przygotowywali „Torrezno de Soria”.

Produkt ten został również zaprezentowany w specjalistycznych mediach i dodatkach:

W artykule na temat „Torrezno de Soria” w „El Comodista”, specjalnym dodatku gastronomicznym do gazety „El País”, zatytułowanym „Triumfalny powrót torrezno” (Casteleiro 2018), szczegółowo opisano wyjątkowe walory produktu: „*Torrezno* podbija świat. Przyjrzymy się jednemu z aktualnych fenomenów kulinarnych i zdradzimy, gdzie robi się go najlepiej”.

W innym artykule zatytułowanym „Najlepsze *torrezno* na świecie” (2022) w sekcji gastronomicznej magazynu „Fuera de Serie” stanowiącego dodatek do dziennika „Expansión”, Cristina Acebal napisała:

„Mówi się, że Kastylija i León to spiżarnia Hiszpanii i właśnie z tej spiżarni Soria bierze to, co najlepsze, aby stworzyć *torrezno*. Cienki pasek delikatnego, różowego tłuszczu, otoczony smaczną, chrupiącą, złotą skorupką [...] »Torrezno de Soria« to skarb gastronomii nie tylko we wspólnocie autonomicznej Kastylii i Leónu, ale w całej Hiszpanii”.

16 grudnia 2016 r. w magazynie „ORIGEN” opublikowano artykuł pt. „Torrezno de Soria – spożywczy produkt dnia”, w którym stwierdzono: „Jeżeli istnieje jeden produkt spożywczy nierozzerwalnie związany z prowincją Soria, jest to właśnie *torrezno*”.

W dodatku kulinarnym do tygodnika „¡HOLA!” (Almudi, 2022) opisano „Torrezno de Soria” następująco:

„Złoty, z bardzo chrupiącą skorupką, chudy, delikatny i wyjątkowo smaczny, z doskonałą równowagą między mięsem i tłuszczem [...] posmakowanie »Torrezno de Soria« to jedno z doświadczeń kulinarnych, którego wszyscy miłośnicy jedzenia powinni spróbować przynajmniej raz w życiu; *torreznos* wytwarza wiele zakładów, ale producenci z tej kastylijskiej prowincji grają w zupełnie innej lidze”.

Ponadto „Torrezno de Soria” przyciągnął uwagę i spotkał się z uznaniem najważniejszych krytyków kulinarnych, takich jak Carlos Maribona (dział kulinarny „La Verdad”, 21 stycznia 2021 r.), który napisał:

„[...] gdy mowa o bogatych tłuszczach, to z pewnością nie ma nic lepszego niż dobre *torrezno* [...] Z pewnością wiecie, że najsłynniejsze *torreznos* pochodzą z Sorii, które są tam tak cenione, że nawet objęto je znakiem gwarancyjnym »Torrezno de Soria«”.

Znaczenie „Torrezno de Soria” podkreśla wreszcie fakt, że produkt ten stanowi element wydarzeń kulturalnych takich jak *Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza* [Zwyczajne gastronomiczne wywodzące się z uboju], które od 1975 r. odbywają się w Burgo de Osma w Sorii, a od 1985 r. jest częścią Festiwalu Turystycznego wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu. „Torrezno de Soria” znajduje się w menu degustacyjnym serwowanym podczas festiwalu. Ukłon w stronę tradycji i historii stanowi nazwa dania „*torrezno del alma* z Sorii”.

Od 2014 r. w Sorii organizowany jest konkurs pod nazwą *El Mejor Torrezno del Mundo* [Najlepsze Torrezno na Świecie], który jest festiwalem na cześć „Torrezno de Soria”, z roku na rok przyciągającym coraz większą liczbę turystów i uczestniczących obiektów hotelarskich.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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