# PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «TORREZNO DE SORIA»

| Revisión | Fecha | Motivo | Publicación Decisión Favorable EEMM | Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia | En vigor (DOUE) |
|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 28/07/2023 | Solicitud e inscripción en el registro comunitario de la IGP «TORREZNO DE SORIA». | 23/11/2023 | 27/11/2023 PGI-ES-03038 | 19/11/2024 |

# PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «TORREZNO DE SORIA»

## A. Nombre

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Torrezno de Soria”

## B. Descripción del producto

El Torrezno de Soria es un producto cárnico de forma rectangular que se elabora a partir de panceta fresca de cerdo blanco, con piel, a la que se adiciona sal, opcionalmente, se recubre de pimentón y otras especias, y se somete a un proceso de curación.

La panceta fresca utilizada para la elaboración del Torrezno de Soria procede de la pieza situada en la región costo-ventral del cerdo comprendido entre el final de las paletillas o espalda delantera y el inicio de los jamones o piernas.

El Torrezno de Soria presentará las siguientes características:

Características morfológicas:

- Grosor: máximo 6 cm.
- Forma rectangular: de 25 a 55 cm de longitud y de 15 a 35 cm de anchura.
- Estructura del corte (en este orden): formado por piel, las 3 capas constitutivas habituales tocino/magro/tocino, y la posibilidad de que en la parte superior se pueda dejar una fina capa de magro.

Características físico-químicas:

| **Parámetro** | **Rango** |
|---|---|
| Humedad (g/100g) | Mínimo del 20% - Máximo del 40% |
| Proteína (g/100g) | Mínimo del 15% - Máximo del 25% |
| Grasa (g/100g) | Mínimo del 35% - Máximo del 60% |
| Cloruros (g/100g) | Menos del 3% |
| Relación grasa/proteína (%) | $1.6 < Rg/p < 3.5$ |

El producto se podrá comercializar:

- En pieza entera envasada o sin envasar.
- En formatos iguales o superiores a 100 g, presentado en trozos o en loncheado, en todo caso, envasados.

El Torrezno de Soria debe consumirse tras ser sometido a tratamiento térmico.

**C. Delimitación de la zona geográfica.**

La zona geográfica delimitada para la elaboración del Torrezno de Soria comprende la totalidad de la provincia de Soria.

**D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.**

El Torrezno de Soria se elaborará exclusivamente en las industrias cárnicas sometidas a control e inscritas en los registros correspondientes, y cuyas instalaciones estén ubicadas en la zona geográfica delimitada.

Con el fin de asegurar la trazabilidad los operadores deberán poder determinar:

a) El proveedor, la cantidad y origen de todos los lotes de pancetas frescas recibidas, así como del resto de las materias primas.
b) El destinatario, la cantidad y el destino de los lotes de producto etiquetado.
c) La correlación entre todos los lotes de pancetas frescas recibidas y resto de materias primas a que se refiere la letra a) y los lotes de producto etiquetado a los que se refiere la letra b).

El Torrezno de Soria deberá elaborarse según el método de obtención descrito en este pliego de condiciones.

Los operadores deberán asegurar una separación clara y efectiva de las materias primas, productos intermedios y productos finales que cumplan el pliego de condiciones de las materias primas, productos intermedios y productos finales que no lo cumplan.

Los controles y evaluaciones periódicas afectarán al método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

Solo se expedirá al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la Indicación Geográfica Protegida, el torrezno que haya superado todos los controles del proceso.

**E. Método de obtención.**

En la elaboración del Torrezno de Soria se utilizan los siguientes ingredientes:

- Panceta fresca de cerdo blanco.
- Sal comestible.

Opcionalmente:

- Pimentón dulce.
- Ajo, pimienta y orégano.
- Dextrosa.
- Aditivos autorizados:
    - Conservantes: nitritos y nitratos.
    - Antioxidantes: ácido ascórbico y ascorbatos.

1. Condiciones previas de las materias primas:

La pieza de panceta fresca de cerdo es sometida a una manipulación (recorte) para adecuarse a las características propias y tradicionales (semejantes a la pieza antaño llamada "íntima" o "alma") del Torrezno de Soria:

i. Forma rectangular y una dimensión mínima de 15 x 35 cm y máxima de 25 x 55 cm.
ii. Estructura final del corte, compuesta de las 3 capas habituales de tocino/magro/tocino y la posibilidad de que en la parte superior se pueda dejar una fina capa de magro. El grosor de la panceta fresca queda establecido como máximo en 8 cm. La piel no se elimina.

La panceta fresca utilizada incluye la piel, limpia de pelos y debe estar bien oreada y sin máculas que alteren su calidad (hematomas, manchas de sangre).

2. Descripción del proceso de elaboración

a) **Recepción** de la panceta.

La pieza de la panceta fresca puede recibirse ya acondicionada, debiéndose comprobar el cumplimiento de las características descritas en el apartado *1. Condiciones previas de las materias primas.*

Esto se verificará mediante el troquel, regla, marca en la mesa de trabajo o cualquier otra forma de comprobación.

b) **Salado**.

En esta fase se realiza la adición de sal a la panceta y, en su caso, los aditivos autorizados y la dextrosa, con el fin de favorecer la deshidratación y conservación de las piezas. Se puede realizar mediante inmersión en salmuera o mediante medios mecánicos en bombo automático al vacío.

En el caso de inmersión en salmuera, se introducen las pancetas en contenedores en los que previamente se ha elaborado una salmuera con agua y sal, cubriendo enteramente las pancetas. El tiempo de salazón en salmuera oscila entre 1 y 3 días a una temperatura del agua comprendida entre 0º y 8ºC.

En el caso de utilización del bombo automático al vacío, el proceso consiste en mantener el producto entre 0º y 8ºC, en un intervalo entre 5 y 20 minutos.

c) **Lavado**.

Esta fase es opcional y tiene por objeto eliminar los restos de sal de la superficie de la panceta y detener el proceso de salazón. Se realiza sumergiendo las piezas en agua y si es necesario frotándolas hasta la total eliminación de restos de sal.

d) **Adobado**.

Esta es una fase opcional y consiste en adobar la panceta ya salada y limpia con una papilla de pimentón y agua, de forma manual o por medios mecánicos. Opcionalmente se pueden adicionar especias a esta papilla.

e) **Curado (secado) u oreado**.

Esta fase supone la eliminación de la humedad de la panceta mediante procesos naturales (secadero natural) o mediante procesos controlados (secadero artificial). En ambos casos, el tiempo de secado oscila entre 2 y 10 días, con temperaturas entre 5ºC y 30ºC y una humedad relativa entre 30% y 70%.

**F. Vínculo con el medio**

El vínculo entre la zona geográfica delimitada y el producto "Torrezno de Soria" se basa en su reputación y en las características específicas del producto.

El Torrezno de Soria es un producto cárnico elaborado a partir de panceta fresca de cerdo blanco sometida a curación, de forma rectangular y estructura características formada por tres capas de tocino/magro/tocino y, opcionalmente, una fina capa de magro en la parte superior, además de la piel. Esta conformación aporta una equilibrada proporción de grasa/magro al producto, adecuada para su posterior fritura.

Las características específicas de la panceta fresca utilizada para la elaboración del Torrezno de Soria tienen su origen en la tradicional matanza en Soria, en la que se obtenía una pieza del cerdo denominada en el acervo cultural soriano *íntima* o *alma*, tal y como relata Pedro Iglesia Hernández (1991) en su libro "La matanza en tierras sorianas". El autor destaca la importancia de la matanza en Soria en los años 50 y describe en profundidad dicho ritual donde pone de manifiesto que en Soria la matanza tiene su propia identidad (p. 49); y continúa:

> Es muy frecuente en casi toda la provincia que, en vez de abrir el cerdo por la mitad con un solo corte central, lo hagan desde el pecho por las líneas convexas que convergen en las bragadas, sacando una pieza fusiforme de tocino de forma de sepia que llaman la *íntima*, *alma, entrealma.* (p.80)

Iglesia sigue describiendo el despiece, y diferencia entre el tocino, incluso el entreverado, obtenido de distintas zonas del cerdo, y los torreznos que se obtienen de la *íntima* (p 86 y 87). El autor abunda en lo anterior destacando que dicha pieza (la *íntima*) *"es un tocino entreverado, lo que al comerlo le da un buqué diferente"* (p. 116).

La panceta y el torrezno han formado parte de la vida y de las costumbres de las gentes de Soria desde hace décadas. Prueba de ello son los primeros registros escritos que datan de 1964 vinculando el torrezno con Soria ("España en paz", Manuel García Matos, Soria, 1964, p. 88), donde el autor hace referencia al torrezno como parte de la alimentación de los sorianos: *"Las «gachas», de harina de guijas con grasa de tocino picado, y el sabroso y tradicional «torrezno» son alimentos muy frecuentes en el comer diario de estos pueblos sorianos".*

Otras publicaciones reflejan la tradición gastronómica del Torrezno en Soria y reiteran esa manera exclusiva de destazar el cerdo para obtener la "íntima" o "alma", cuyo destino era obtener mediante su fritura el torrezno:

En "Oncala Ayer y Hoy" de la Colección Temas Sorianos n.º 40 (Diputación Provincial de Soria, 1999) se señala cómo el torrezno forma parte del menú habitual (p. 294) y cómo, en el primer día de sacrificio del cerdo, se comían los *torreznos de íntima* (p. 299).

En el libro “Por el renacimiento de la tradición. XXV aniversario de las jornadas ritogastronómicas de la matanza en el Virrey” escrito por Miguel Moreno (1999), que ostentó el título de “Cronista de Soria”, aparecen referencias al rito soriano de extraer el “alma” y de transformarla en “torrezno del alma”. Moreno se responsabiliza del pregón de las Jornadas del año 1976 y hace mención expresa a los *“torreznillos de entrealma”* (estrofa IV), llamados así porque se presentaban torreznos pequeños (p.25).

Las hermanas Goig Soler en “De Fogones y Pitanzas Sorianas” (1997) que versa sobre la gastronomía soriana, hablan de *“homenajear a manjares tan sorianos como los torreznos...”* y recuerdan que en el primer día de la matanza se *“almorzaba ...torreznos del alma...”* (p.7).

Del consumo en su ámbito local el Torrezno de Soria ha pasado a conocerse a nivel nacional e internacional gracias al desarrollo del turismo, más aún cuando los visitantes de Soria comenzaron a elogiar la excelencia de su torrezno, a lo que hay que añadir su difusión en internet y redes sociales.

El Torrezno de Soria ha sido galardonado con diferentes premios como el premio de gastronomía de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación en 2014 al “Mejor producto agroalimentario de Castilla y León”; el premio La Posada en 2015, otorgado por el periódico El Mundo, “Al mejor proyecto de Soria”; o el premio “Alimento” de los Premios del Campo (2021) organizados por el periódico Norte de Castilla.

Por otro lado, el Torrezno de Soria forma parte del libro gastronómico “Los 100 grandes platos de la cocina española” de Carlos Díaz Güell (2021) ocupando el puesto 12º de una selección de los 100 grandes platos de la cocina española en la que han participado 60 gastrónomos y críticos gastronómicos españoles.

El Torrezno de Soria ha sido objeto de numerosos reportajes en multitud de medios y canales de comunicación, incluso, en televisión en horarios “prime time”:

En el programa "Un país para comérselo" con el título “Descubre los secretos del Torrezno de Soria” y fecha de emisión del 24 de diciembre de 2014, se refiere al Torrezno de Soria como el *“torrezno del alma”.* En otro programa de gran audiencia de la televisión pública española “MasterChef Celebrity 4” emitido el 16 de octubre de 2019, los concursantes debían pasar la prueba de cocinar un Torrezno de Soria.

También ha tenido su reconocimiento en medios/suplementos especializados:

En un artículo sobre el “Torrezno de Soria” del suplemento especial de gastronomía de El País “El Comidista”, titulado “El regreso triunfal del torrezno” (Casteleiro, 2018), se cuenta las excelencias del producto soriano*: “Los torreznos cotizan al alza. Analizamos uno de los fenómenos gastronómicos del momento y te contamos dónde encontrar los mejores”.*

En otro artículo de la revista “Fuera de Serie”, sección Gastro, editada por el periódico Expansión, titulado “El mejor torrezno del mundo” (2022), la autora Cristina Acebal señala:

> Dicen que Castilla-León es la despensa de España. Y Soria se lleva, de esa despensa, su mejor pieza, el torrezno. Una tira de tierno y magro tocino rosado envuelta de una corteza crujiente, dorada y sabrosa (…) El torrezno de Soria es una de las joyas gastronómicas de Castilla y León y de la gastronomía nacional.

En la revista ORIGEN del 16 de diciembre de 2016, se publica el artículo "Torrezno de Soria, un producto gastronómico de moda" en el que se afirma: "*Si hay un producto gastronómico que va unido de forma inseparable a la provincia de Soria ése es el torrezno".*

En el Especial de Cocina de la revista ¡HOLA! (Almudi, 2022) se dice del Torrezno de Soria:

> Corteza dorada y muy crujiente, magro tierno y sabrosísimo, donde carne y tocino se entreveran en un equilibrio perfecto… hincar el diente a un torrezno de Soria es una de esas experiencias gastro que todo amante de las cosas del comer debería probar alguna vez y es que torreznos hay muchos, pero los que elaboran en esta provincia castellana juegan en otra la liga.

Asimismo, el "Torrezno de Soria" ha merecido la atención y el reconocimiento de críticos gastronómicos de relevancia en España como Carlos Maribona (Periódico La Verdad, sección Gastronomía. 21 de enero de 2021), quien escribía:

> "(…) si hablamos de grasas ricas, qué mejor que unos buenos torreznos (…). Ya sabrán ustedes que los más célebres son los de Soria, tan importantes allí que incluso están amparados por una marca de garantía, Torrezno de Soria".

Finalmente, tal es su importancia que el Torrezno de Soria está presente en eventos culturales como las "Jornadas Ritogastronómicas de la Matanza" celebradas en Burgo de Osma (Soria) desde 1975 y consideradas "Fiesta de Interés Turístico de Castilla y León" desde 1985. En el menú degustación que se ofrece en dichas jornadas, tiene su presencia el Torrezno de Soria, si bien, en alusión a su tradición e historia, el plato se llama "Torrezno del alma de Soria".

Desde el año 2014 hasta la actualidad en Soria se organiza el concurso "El Mejor Torrezno del Mundo", fiesta en torno al "Torrezno de Soria" y que cada año atrae a más establecimientos hosteleros participantes y turistas.

## G. Estructura de control

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones del "Torrezno de Soria", así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

## H. Etiquetado

Todas las piezas y/o envases en que se expida el "Torrezno de Soria" para el consumo deberán ir provistas de un soporte físico de garantía que contendrá, al menos, el logotipo propio de la

IGP incluyendo las menciones “Indicación Geográfica Protegida” y “Torrezno de Soria”, el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y el número de identificación. Este soporte físico será colocado de forma que no permita una segunda utilización.

El logotipo de la denominación “Torrezno de Soria” es el siguiente:

Torrezno de Soria