

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 238/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TURRÓN DE AGRAMUNT / TORRÓ D'AGRAMUNT”

Nr UE: PGI-ES-0167-AM01 – 18.1.2022

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [chnp lub chog]**

„Turrón de Agramunt/Torró d'Agramunt”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 2.3. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Turrón de Agramunt/Torró d'Agramunt” produkowany jest z miodu, łuskanych i prażonych migdałów lub orzechów laskowych, cukru lub syropu glukozowego, białek jaja lub ich suszonego odpowiednika oraz cienkich wafli.

W zależności od typu handlowego (*suprema* lub *extra*), minimalna zawartość procentowa podstawowych surowców musi być następująca:

	Suprema	Extra
Orzechy laskowe lub	60,00	46,00
migdały	60,00	46,00
Miód	10,00	10,00
Białko jaja lub suszony odpowiednik	1,00	1,00

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Objęty niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) nugat typu *suprema* i *extra* musi posiadać cechy określone w odpowiednich przepisach technicznych w zakresie zdrowia.

W poniższej tabeli przedstawiono wymagany skład chemiczny próbek „Turrón de Agramunt” (w % gotowego produktu):

	Nugat migdałowy		Nugat z orzechów laskowych	
	Suprema	Extra	Suprema	Extra
Wilgotność (maksymalna)	5,0	6,0	5,0	6,0
Zawartość białka (minimalna)	11,0	9,0	7,0	5,5
Tłuszcze (minimalnie)	32,5	26,0	30,0	24,5
Popiół (maksymalnie)	2,2	2,2	2,0	2,0

„Turrón de Agramunt” posiada następujące cechy organoleptyczne:

- kolor: jasny złotobrązowy;
- struktura: nieregularna, szorstka i porowata; twardy, ale łatwo się łamie; chrupiący, ale rozpuszcza się w ustach;
- słodkość: bardzo intensywna;
- kształt: okrągłe i prostokątne porcje lub tabliczki.

Cechy te wynikają ze starannie dobranej mieszanki składników i precyzyjnego czasu gotowania.

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

—

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

Zarówno produkcja (w tym prażenie orzechów laskowych i migdałów, gotowanie mieszanki, formowanie i krojenie po stwardnieniu masy), jak i pakowanie nugatu objętego ChOG „Turrón de Agramunt/Torró d'Agramunt” muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Nugat sprzedawany jest w postaci tabliczek (prostokątne bloki lub okrągłe porcje) o masie od 15 g do 1 kg.

Produkt pakowany jest w temperaturze otoczenia wkrótce po jego wytworzeniu.

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

Nazwa ChOG „Turrón de Agramunt/Torró d'Agramunt”, logo własne ChOG oraz wszelkie inne informacje wymagane na mocy obowiązujących przepisów muszą być zawarte na etykietach.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Nugat objęty ChOG „Turrón de Agramunt/Torró d'Agramunt” jest wytwarzany i pakowany w gminie Agramunt w katalońskim powiecie Urgell w prowincji Lleida.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek produktu „Turrón de Agramunt” z obszarem geograficznym, na którym jest on wytwarzany, opiera się na jego renomie i lokalnej wiedzy fachowej mającej korzenie w długoletniej tradycji. Gmina, od której pochodzi nazwa ChOG i która stanowi obszar geograficzny produkcji, jest nierozdzielnie związana z nugatem.

Historia

Podobnie jak wszystkie tradycje, prawdziwe pochodzenie produktu „Turrón de Agramunt” jest owiane legendą. Pierwsze dokumenty dotyczące działalności *turronaires* (osób zajmujących się wytwarzaniem nugatu) sięgają XVIII w., kiedy to już była ona tradycją, co oznacza, że rozpoczęto ją jeszcze wcześniej. Zniszczenie miejskiego archiwum w czasie wojen napoleońskich oraz fakt, że działalność ta prowadzona jest równoległe z rolnictwem, utrudniają potwierdzenie wcześniejszych dat.

Producenci nugatu z Agramunt stali się tak popularni, że nie tylko brali udział w tradycyjnych festiwalach ludowych, ale również zostali włączeni do świata literatury dzięki sztuce Serafiego Pitarry *La Dida* (Mamka). Bohaterką osadzonej w 1700 roku sztuki jest Paula z Agramunt, tytułowa mamka, zajmująca się wytwarzaniem nugatu.

Nugat wytwarzano ręcznie.

Miód umieszczano w rondlu, a od momentu gdy zaczynał wrzeć, nieustannie go mieszano drewnianym przyrządem zwanym *remo* (wiosło) tak, aby uchronić miód przed przypaleniem.

W przeszłości producenci nugatu prażyli orzechy laskowe dwa dni przed wymieszaniem ich z miodem ze względu na to, że jeżeli orzechy nie wystygły wystarczająco, nugat z łatwością się łamał.

Ponieważ mieszanka ściemniałaby, w celu jej rozjaśnienia dodawano dwa tuziny ubitych na sztywną pianę białek jaj. Kiedy najbardziej doświadczona spośród osób pracujących przy produkcji nugatu uznała, że mieszanka jest gotowa, w rondlu zanurzano drewnianą łyżkę, którą następnie wkładano do wiadra z zimną wodą. Kiedy masa nieco ostygła, dodawano do niej ilość orzechów laskowych równą masie użytego miodu i mieszano aż do uzyskania jednolitej mieszanki.

Następnie pozostawiano ją na pół godziny do zgęstnienia i krojono specjalnym narzędziem zwanym *rajola* (kafelek). Po pokrojeniu nugat ważono i formowano z niego tradycyjne płaskie, okrągłe lub podłużne kształty, które wkładano pomiędzy dwa kawałki *pan de ángel* (rodzaj cienkiego wafła), przyklejane następnie do nugatu za pomocą drewnianego narzędzia. Po wystygnięciu i wysuszeniu tabliczki umieszczano w pudełku wykonanym z drewna pokrytego cynkiem lub z metalu, gdzie były przechowywane do czasu sprzedaży.

Od kiedy rozpoczęto produkcję „Turrón de Agramunt”, proces ten uległ niewielkim zmianom. Jak w każdej dziedzinie przemysłu, postęp techniczny i modernizacja przyniosły zmiany, w wyniku których przy niektórych pierwotnie wykonywanych manualnie czynnościach zaczęto wykorzystywać maszyny. Surowce jednak pozostają te same, a jedyne zmiany, jakim je poddano, miały na celu ułatwienie ich przetwarzania.

Aspekty społeczne

Z roku na rok produkcja „Turrón de Agramunt” powoli wzrasta: od 45 325 kg w 1995 r. po 71 980 kg 1999 r.

Produkcja nugatu z Agramunt nie tylko tworzy wiele miejsc pracy, ale jest również źródłem znaczącej działalności w sektorze usług, przede wszystkim w transporcie i turystyce:

- brak połączenia kolejowego z Agramunt sprawia, że nugat musi być transportowany drogami;
- wielu odwiedzających przyjeżdża zobaczyć proces produkcji nugatu. Dodatkowo, począwszy od 1989 r., co roku w październiku odbywają się *Feria del Turrón de Agramunt* (targi nugatu z Agramunt). Przyciągają one wielu odwiedzających i są obecnie jednymi z największych targów w Lleidzie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Podczas rozpatrywania wniosku o zmianę zaktualizowana specyfikacja produktu jest dostępna za pośrednictwem linku: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-torro-agramunt-modificacion-menor-es.pdf, a po zatwierdzeniu, za pośrednictwem linku: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>.