

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2022/C 238/10)

Европейската комисия одобри това несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„TURRÓN DE AGRAMUNT/TORRÓ D'AGRAMUNT“

ЕС №: PGI-ES-0167-AM01 – 18.1.2022 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Turrón de Agramunt/Torró d'Agramunt“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Turrón de Agramunt“ / „Torró d'Agramunt“ се произвежда от мед, белени и печени бадеми или лешници, захар и/или сироп от глюкоза, яйчни белтъци или изсушен еквивалент, и вафла.

В зависимост от търговския вид (*suprema* или *extra*) минималният процент на основните суровини трябва да бъде, както следва:

	Suprema	Extra
Лешници или	60,00	46,00
Бадеми	60,00	46,00
Мед	10,00	10,00
Яйчен белтък или изсушен еквивалент	1,00	1,00

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

Нугата **suprema и extra**, обхваната от това защитено географско указание (ЗГУ), трябва да притежава характеристиките, определени в съответната техническа и здравна нормативна уредба.

В таблицата по-долу е показан изискваният химичен състав на пробите от „Turrón de Agramunt“ (% от крайния продукт):

	Бадемова нуга		Лешникова нуга	
	Suprema	Extra	Suprema	Extra
Съдържание на влага (максимално)	5,0	6,0	5,0	6,0
Съдържание на протеини (минимално)	11,0	9,0	7,0	5,5
Мазнини (минимум)	32,5	26,0	30,0	24,5
Пепел (максимум)	2,2	2,2	2,0	2,0

„Turrón de Agramunt“ има следните органолептични характеристики:

- цвят: светло златистокафяво;
- консистенция: нехомогенна, грапава и шуплеста. Твърда, но се отчупва без усилие. Хрупкава, но се топи в устата;
- сладост: много интензивна;
- форма: кръгли сладкиши и правоъгълни парчета или блокчета.

Тези характеристики са резултат от оптимална комбинация от съставки и точно време за печене.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

—

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Както производството (включително печенето на лешниците и бадемите, варенето на сместа, поставянето в калъпи и нарязването), така и опаковането на нугата, обхванат от ЗГУ „Turrón de Agramunt“ / „Torró d'Agramunt“, трябва да се извършват в географския район, описан в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Нугата се предлага под формата на отделни парчета (правоъгълни блокчета или кръгли сладкиши) с тегло от 15 g до 1 kg.

Продуктът се опакова при стайна температура скоро след приготвянето му.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху етикетите трябва да фигурира наименованието на ЗГУ „Turrón de Agramunt“ / „Torró d'Agramunt“, собственото лого на ЗГУ и всяка друга информация, която обикновено се изисква съгласно действащото законодателство.

4. Кратко определение на географския район

Обхванатата от ЗГУ „Turrón de Agramunt“ / „Torró d'Agramunt“ нуга се произвежда и опакова в община Agramunt в каталонския окръг Urgell, провинция Lleida.

5. Връзка с географския район

Връзката между „Turrón de Agramunt“ и географския район на производство се основава на репутацията на продукта и на местния експертен опит, който идва от дългогодишна историческа традиция. Общината, която дава наименованието на ЗГУ и която представлява географския район на производство, е неразривно свързана с нугата.

История

Подобно на всички добри традиции, действителният произход на „Turrón de Agramunt“ е забулен в легенда. Дейността на *turronaires* (производителите на нуга) е документирана от края на XVIII век, когато вече е била традиция, което означава, че трябва да е по-стара. Унищожаването на общинските архиви по време на Наполеоновите войни и фактът, че дейността се извършва успоредно със земеделските работи, затрудняват потвърждаването на по-ранни дати.

Производителите на нуга от Agramunt стават толкова популярни, че не само участват в традиционните народни фестивали, но навлизат и в света на литературата с пиесата на Serafí Pitarrá „*La Dida*“ („Дойката“). Героиня на поставената през 1700 г. пиеса е Паула от Agramunt, дойката, която по занятие е производител на нуга.

Нугата се произвеждала ръчно:

Медът се изсипва в тава, след което, веднага щом започне да ври, се бърка непрекъснато с дървен инструмент, наречен *geto* (гребло), за да се предотврати загарянето му.

В миналото производителите на нуга изпичали лешниците 2 дни преди смесването им с меда, тъй като, ако не са охладени достатъчно, нугата може лесно да се начупи.

Сместа потъмнява и за да се избели, се добавят две дузина разбити на твърд сняг белтъци. Когато най-опитният производител на нуга решава, че сместа е готова, дървена лъжица се поставя най-напред в тавата, а след това в кофа студена вода. След леко охлаждане се добавя количество лешници, равно на това на меда и сместа продължава да се разбърква, докато стане хомогенна.

След това се остава да се втвърди в продължение на половин час преди да се среже със специален инструмент, наречен *ràjola* (плочка). След нарязването се претегля и оформя в традиционните плоски и кръгли или издължени форми и се поставя между две кори *rap de àngel* (вид вафла), прикрепвани към нугата с помощта на дървено приспособление. Когато са напълно изстинали и сухи, блокчетата се поставят в цинкована дървена кутия или в изцяло тенекиена кутия, за да бъдат съхранявани до продажбата им.

Производството на „Turrón de Agramunt“ не се е променило много от самото му начало. Както във всички отрасли, техническият прогрес и модернизацията са довели до промени, като някои от ръчните манипулации сега се извършват от машини, но суровините по същество са същите и единствените промени са направени, за да се улесни тяхната обработка.

Социални аспекти

Производството на „Turrón de Agramunt“ се е увеличавало леко всяка година, като е нараснало от 45 325 kg през 1995 г. до 71 980 kg през 1999 г.

Освен че осигурява голям брой работни места, производството на нугата Agramunt е източник на значителна дейност в сектора на услугите, главно в областта на транспорта и туризма:

- липсата на железопътна връзка с Agramunt означава, че цялото количество нуга трябва да се транспортирани по шосе;
- голям брой посетители идват да наблюдават как се прави нугата. Освен това от 1989 г. на насам всеки октомври се провежда „*Feria del Turrón de Agramunt*“ (Панаир на нугата Agramunt). Той привлича много посетители и се е превърнал в един от най-големите панаири в Lleida.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

Актуализираната продуктова спецификация може да бъде намерена на адрес 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, докато заявлението за изменение се обработва, и ще бъде публикувано на <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>, след като заявлението бъде одобрено.