

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen

(2022/C 238/10)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 (1) 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission eAmbrosia-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”TURRÓN DE AGRAMUNT / TORRÓ D’AGRAMUNT”**EU-nro: PGI-ES-0167-AM01 – 18.1.2022**

SAN () SMM (X)

1. [SAN:N tai SMM:N] Nimi tai nimet

”Turrón de Agramunt / Torró d’Agramunt”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]**

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Turrón de Agramunt / Torró d’Agramunt” on nougat, joka valmistetaan hunajasta, kuorituista ja paahdetuista manteleista tai hasselpähkinöistä, sokerista ja/tai glukoosisiirapista, munanvalkuaisesta tai sen kuivatusta vastineesta ja vohvelikeksistä.

Kaupallisen tyypin (**suprema tai extra**) mukaan perusraaka-aineiden vähimmäisprosenttiosuuden on oltava seuraava:

	Suprema	Extra
Hasselpähkinä tai	60	46
manteli	60	46
Hunaja	10	10
Munanvalkuainen tai sen kuivattu vastine	1	1

(1) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Tämän suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) piiriin kuuluvan **suprema- ja extra-**tyypin nougat'n on täytettävä niitä koskevissa turvallisuus- ja terveystasomääräyksissä määritellyt ominaispiirteet.

Seuraavassa taulukossa esitetään Turrón de Agramunt -nougat'n vaadittava kemiallinen koostumus (prosenttia valmiista tuotteesta):

	Mantelinougat		Hasselpähkinänougat	
	Suprema	Extra	Suprema	Extra
Kosteuspitoisuus (enintään)	5	6	5	6
Proteiinipitoisuus (vähintään)	11	9	7	5,5
Rasvaa (vähintään)	32,5	26	30	24,5
Tuhkaa (enintään)	2,2	2,2	2	2

Turrón de Agramunt -nougat'lla on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

- väri: vaalea kullanuskea
- rakenne: epätasainen, rosainen ja huokoinen; kiinteä mutta helposti halkaistavissa; rouskuva mutta silti suussa sulava
- makeus: erittäin makea
- muoto: kiekon tai suorakaiteen muotoinen annospala tai levy

Nämä ominaisuudet saadaan aikaan raaka-aineiden taiten yhteen sekoittamisesta ja niiden oikeasta keittoajasta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

SMM-suojatun nougat'n "Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt" valmistus (mukaan lukien hasselpähkinöiden ja mantelien paahtaminen, seoksen keittäminen, valmiin massan muotoilu ja leikkaus) ja pakkaaminen on suoritettava 4 kohdassa tarkoitetulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Nougat leikataan (suorakaiteen tai kiekon muotoisiksi) levyiksi, joiden paino vaihtelee 15 gramman ja yhden kilogramman välillä.

Tuote pakataan huoneenlämmössä pian valmistuksen jälkeen.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Pakkausmerkinnöissä on oltava suojatun maantieteellisen merkinnän nimi "Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt", tuotteen oma logo ja mahdolliset muut voimassa olevassa lainsäädännössä yleensä edellytetyt tiedot.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

SMM-suojattu "Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt" valmistetaan ja pakataan Agramuntin kunnassa, joka sijaitsee Kataloniaan alueella Lleidan maakuntaan kuuluvassa Urgellin piirikunnassa.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Turrón de Agramunt -nougat'n ja sen maantieteellisen tuotantoalueen välinen yhteys perustuu sen maineeseen ja paikalliseen asiantuntemukseen, jonka juuret ovat pitkällä historiassa. Kunta, josta suojattu maantieteellinen merkintä saa nimensä ja joka muodostaa tuotteen maantieteellisen tuotantoalueen, on erottamaton osa nougat'n nimeä ja tuotantoa.

Historia

Kaikkien merkittävien perinteiden tavoin myös Turrón de Agramunt -nougat'n historia on täynnä tarinoita. Nougat'n valmistajien (*turronaires*) työstä on todisteita 1700-luvun lopusta lähtien, jolloin sillä oli jo vahvat perinteet. Tästä voidaan päätellä, että nougat'n juuret ulottuvat vielä pidemmälle historiaan. Aikaisempaa päivämäärää on kuitenkin haastavaa määrittellä, sillä kunnallisia arkistoja tuhoutui Napoleonin sotien aikana ja nougat'n valmistusta harjoitettiin myös maanviljelyn rinnalla.

Agramuntin nougat'n valmistajista tuli niin kuuluisia, että heihin saattoi törmätä perinteisten kansanjuhlien lisäksi myös kirjallisuuden teoksissa kuten Serafi Pitarran *La Dida* -näytelmässä ("Imettäjä"). Tämän 1700-luvulle sijoittuvan näytelmän pääroolissa oli Agramuntin Paula, imettäjä sekä ammatiltaan nougat'n valmistaja.

Nougat valmistettiin käsin seuraavien vaiheiden mukaisesti:

Hunaja kaadettiin pataan, jossa se kuumennettiin kiehuvaaksi. Kiehumisen alettua hunajaa sekoitettiin taukoamatta puisella *remo*-työvälineellä ("airo"), jottei hunaja pala pohjaan.

Ennen vanhaan hasselpähkinöiden paahtaminen ja jäädyttäminen vei nougat'n valmistajilta kaksi päivää. Jos hasselpähkinät sekoitettiin hunajaan liian aikaisin niiden ollessa vielä lämpimiä, nougat'n rakenne murentui helpommin.

Seos tummeni keittämisen myötä. Vaaleamman lopputuloksen saavuttamiseksi seokseen lisättiin kaksi tusinaa kovaksi vatkattua munanvalkuaista. Kaikista kokenein nougat'n valmistaja arvioi seoksen olevan valmista upottamalla puulusikan kärjen ensin pataan ja sitten kylmään veteen. Kun seos oli jäähtynyt hieman, siihen lisättiin hunajan painoa vastaava määrä hasselpähkinöitä. Sekoittamista jatkettiin, kunnes seoksesta tuli tasaista.

Seoksen annettiin tekeytyä paksummaksi massaksi vielä puoli tuntia ennen sen leikkaamista erityisellä *rajola*-terällä ("laatta"). Leikkaamisen jälkeen massa punnittiin ja muotoiltiin perinteen mukaan litteiksi ja pyöreiksi tai pitkulaisen muotoisiksi levyiksi. Sitten ne aseteltiin kahden ohuen *pan de ángel* -vohvelikeksin väliin. Vohvelikeksi kiinnitettiin nougat-levyjen pintaan puisen työkalun avulla. Kun valmiit nougat-levyt olivat jäähtyneet ja kuivuneet kokonaan, ne säilöttiin sinkillä vuorattuun puulaatikkoon tai tinalaatikkoon odottamaan myyntipäivää.

Turrón de Agramunt -nougat'n valmistus on muuttunut vain vähän sen alkuajoista. Kuten kaikilla teollisuuden aloilla tekninen kehitys ja nykyaikaistaminen ovat tuoneet mukanaan muutoksia, sillä osa manuaalisista tehtävistä suoritetaan nykyään koneilla. Pääasialliset raaka-aineet ovat kuitenkin pysyneet samoina ja ainoat toteutetut muutokset liittyvät niiden käsittelyn helpottamiseen.

Sosiaaliset näkökohdat

Turrón de Agramunt -nougat'n tuotanto on kasvanut hieman vuosi vuodelta. Tuotanto kasvoi 45 325 kilogrammasta 71 980 kilogrammaan vuosien 1995 ja 1999 välisenä aikana.

Nougat-teollisuus Agramuntissa tarjoaa suuren määrän työpaikkoja. Itse tuotantoteollisuuden lisäksi se työllistää myös palvelualoilla, erityisesti kuljetus- ja matkailualalla seuraavista syistä:

- Nougat'n kuljetus on hoidettava kokonaan maanteitse, sillä Agramuntiin ei ole rautatieyhteyttä;
- Nougat'n valmistusta saavutaan seuraamaan sankoin joukoin tuotantoalueelle. Ensimmäinen Turrón de Agramunt -festivaali (*Feria del Turrón de Agramunt*) järjestettiin vuonna 1989, ja siitä lähtien se on järjestetty vuosittain lokakuussa. Festivaali houkuttelee joka vuosi paljon kävijöitä ja siitä onkin tullut yksi Lleidan maakunnan suurimmista tapahtumista.

Eritelmän julkaisutiedot

Päivitettyyn tuote-eritelämään voi tutustua seuraavan linkin kautta muutoshakemuksen käsittelyn aikana: 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 ja hakemuksen hyväksymisen jälkeen osoitteessa: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>