

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2022/C 238/10)

La Commission européenne a approuvé cette demande de modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«TURRÓN DE AGRAMUNT / TORRÓ D'AGRAMUNT»

N° UE: PGI-ES-0167-AM01 – 18.1.2022

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt» est une pâte élaborée avec du miel, des amandes ou des noisettes préalablement pelées et grillées, du sucre et/ou du sirop de glucose, du blanc d'œuf ou un produit équivalent déshydraté, ainsi que du pain à cacheter.

Suivant la catégorie commerciale (*suprema* ou *extra*), le pourcentage minimum des matières premières principales doit être le suivant:

	Suprema	Extra
Noisettes ou	60,00	46,00
Amandes	60,00	46,00
Miel	10,00	10,00
Blanc d'œuf ou son équivalent déshydraté	1,00	1,00

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

Les tourons protégés par cette indication géographique protégée (IGP) doivent répondre aux caractéristiques de la catégorie **suprema** ou **extra**, définies par la réglementation technique et sanitaire en vigueur.

Les données analytiques concernant la composition chimique auxquelles doivent répondre les échantillons de «Turrón de Agramunt», exprimées en pourcentage de produit fini, sont les suivantes:

	Touron d'amandes		Touron de noisettes	
	Suprema	Extra	Suprema	Extra
Humidité (maximale)	5,0	6,0	5,0	6,0
Protéines (minimum)	11,0	9,0	7,0	5,5
Matières grasses (minimum)	32,5	26,0	30,0	24,5
Cendres (maximum)	2,2	2,2	2,0	2,0

Les caractéristiques organoleptiques du «Turrón de Agramunt» sont les suivantes:

- couleur: légèrement marron, dorée.
- Texture: irrégulière, compacte et poreuse. Pâte dure mais qui se casse sans effort. Sensation à la fois croquante et fondante en bouche.
- Douceur: très intense.
- Forme: galette en forme de disque et portion ou tablette rectangulaire.

Ces caractéristiques sont le résultat du mélange soigné des ingrédients utilisés, d'une part, et du point de cuisson adéquat desdits ingrédients, d'autre part.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élaboration du touron couvert par l'IGP «Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt» (qui comprend les étapes consistant à griller les noisettes et les amandes, la cuisson de la pâte, le moulage et la découpe, le cas échéant), tout comme son conditionnement, doivent être réalisés dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit concerné par la dénomination enregistrée*

Le touron se présente en plaques (tablettes rectangulaires ou galettes en forme de disque) de 15 g à 1 kg.

Le produit fraîchement élaboré est conditionné à température ambiante.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les étiquettes doivent obligatoirement comporter la dénomination de l'IGP «Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt», le logo de l'IGP, ainsi que les informations généralement imposées par la législation applicable.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Le touron couvert par l'IGP «Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt» est produit et conditionné dans la commune d'Agramunt, dans le district catalan d'Urgell, dans la province de Lleida.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien du «Turrón de Agramunt» avec l'aire géographique de l'IGP vient de sa réputation et du savoir-faire local, fruit d'une longue tradition historique. La commune qui donne son nom à l'IGP et constitue à elle seule l'aire géographique de l'IGP est indissociable du touron.

Lien historique

Comme pour tout produit traditionnel, l'origine du «Turrón de Agramunt» est inconnue voire entourée de légendes. L'activité des marchands de touron est attestée à partir de la fin du XVIII^e siècle, bien qu'il s'agisse déjà à cette époque d'une activité traditionnelle, ce qui prouve que son origine est encore plus ancienne. Des dates plus anciennes sont difficiles à établir du fait de la destruction des archives de la commune lors des guerres napoléoniennes et de la forte dépendance de cette activité artisanale à l'égard de l'agriculture.

Les fabricants de touron d'Agramunt ont joui d'une telle popularité qu'ils sont présents aussi bien lors des manifestations folkloriques traditionnelles que dans l'univers littéraire, comme dans la pièce de théâtre «La Dida» de Serafí Pitarra. Dans cette œuvre, qui se déroule en 1700, la protagoniste du drame, Paula, dite la Dida (la nourrice), fille d'Agramunt, y exerce le métier de marchande de touron.

L'élaboration de cette confiserie était très artisanale.

Le miel était versé dans un chaudron puis, dès qu'il arrivait à ébullition, il était remué sans interruption avec une grande spatule en bois appelée *remo* pour éviter qu'il ne brûle.

Les noisettes étaient grillées deux jours avant, afin de leur laisser le temps de refroidir avant de les mélanger au miel pour éviter que les tourons ne se brisent.

Lorsque la pâte devenait sombre, deux douzaines de blancs d'œufs battus en neige bien ferme y étaient incorporés pour la blanchir. Lorsque la personne la plus experte du groupe estimait que la pâte était à point, elle plongeait une cuillère en bois dans le chaudron, qu'elle plongeait ensuite dans un seau d'eau froide. Une fois légèrement refroidie, on ajoutait à la pâte la même quantité de noisettes que de miel, tout en continuant à remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Le mélange devait ensuite reposer pendant une demi-heure au cours de laquelle il s'épaississait, permettant ensuite son découpage à l'aide d'un instrument en bois dénommé *rajola*. Une fois coupée, elle était pesée et moulée afin de lui donner la forme typique, arrondie ou allongée et plate du touron. Elle était ensuite placée entre deux feuilles de pain à cacheter, collées au touron à l'aide d'un ustensile en bois. Lorsque les tablettes étaient bien froides et sèches, elles étaient placées dans une boîte de feuille de zinc ou dans une boîte en fer-blanc, afin de garantir leur conservation jusqu'au moment de la mise en vente.

La fabrication du «Turrón de Agramunt» n'a pas connu de variations significatives au cours des siècles. Comme dans n'importe quelle industrie, la technique et la mécanisation ont modifié les techniques d'élaboration et permis de confier une partie du travail manuel aux machines. Néanmoins, les matières premières sont restées les mêmes, ne subissant que quelques modifications dictées par des raisons de commodité.

Lien social

La production de «Turrón de Agramunt», qui augmente légèrement chaque année, est passée de 45 325 kilogrammes en 1995 à 71 980 kilogrammes en 1999.

Hormis les nombreux emplois qu'il crée, le secteur de production du «Turrón de Agramunt» génère un important volume d'activités dans le secteur des services, notamment dans les transports et le tourisme:

- l'absence de liaison ferroviaire oblige à acheminer le touron exclusivement par route,
- la visite des artisans-fabricants de touron attire bon nombre de visiteurs et de curieux. En outre, depuis 1989, se tient en octobre la foire du «Turrón de Agramunt», qui draine de nombreux visiteurs et qui est devenue au fil des ans l'une des fêtes les plus importantes de la région de Lérida.

Référence à la publication du cahier des charges

Le cahier des charges mis à jour est accessible au moyen du lien suivant durant le traitement de la demande de modification 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 puis, une fois approuvé, au moyen du lien <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>