

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban

(2022/C 238/10)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást

A szóban forgó kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság eAmbrosia adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„TURRÓN DE AGRAMUNT / TORRÓ D'AGRAMUNT”**EU-szám: PGI-ES-0167-AM01 – 2022.1.18.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]**

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt” mézből, hántolt és pörkölt mandulából vagy mogyoróból, cukorból és/vagy glükózszirupból, tojásfehérjéből vagy annak szárított megfelelőjéből és ostyából készül.

A kereskedelmi típustól (**suprema vagy extra**) függően a nyersanyagok minimális százalékos arányának a következőnek kell lennie:

	Suprema	Extra
Mogyoró vagy	60,00	46,00
Mandula	60,00	46,00
Méz	10,00	10,00
Tojásfehérje vagy annak szárított megfelelője	1,00	1,00

(¹) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott **suprema és extra** nugátnak a vonatkozó egészségügyi műszaki előírásokban meghatározott jellemzőkkel kell rendelkeznie.

Az alábbi táblázat a „Turrón de Agramunt” mintáinak előírt kémiai összetételét mutatja (a késztermék %-ában):

	Mandulás nugát		Mogyorós nugát	
	Suprema	Extra	Suprema	Extra
Nedvességtartalom (legfeljebb)	5,0	6,0	5,0	6,0
Fehérjetartalom (legalább)	11,0	9,0	7,0	5,5
Zsír (legalább)	32,5	26,0	30,0	24,5
Hamu (legfeljebb)	2,2	2,2	2,0	2,0

A „Turrón de Agramunt” érzékszervi jellemzői a következők:

- szín: világos aranybarna,
- állag: szabálytalan, érdes és porózus. Szilárd, de erőfeszítés nélkül törik. Ropogóssága ellenére a szájban olvad,
- édesség: nagyon intenzív,
- alak: kerek sütemények és téglalap alakú adagok vagy rudak.

E jellemzők az összetevők átgondolt elegyének és a pontos főzési időnek köszönhetőek.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott nugát előállításának (beleértve a mogyoró és a mandula pörkölését, a keverék főzését, a formázást és a megszilárdulás utáni darabolást) és csomagolásának egyaránt a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell történnie.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A nugát végső formáját 15 g-tól 1 kg-ig terjedő súlyú rudak (téglalap alakú tömbök vagy kerek sütemények) jelentik.

A terméket nem sokkal az előállítás után környezeti hőmérsékleten csomagolják.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A címkéken fel kell tüntetni a „Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt” OFJ elnevezést, az OFJ saját logóját és minden egyéb, a hatályos jogszabályok szerint általánosan előírt információt.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt” oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott nugátot a Lleida tartománybeli Urgell katalán körzetben található Agramunt településen állítják elő és csomagolják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Turrón de Agramunt” és az előállítás földrajzi területe közötti kapcsolat a termék hírnevén és a helyi szakértelmen alapul, amely hosszú történelmi hagyományokra vezethető vissza. Az OFJ elnevezését adó és az előállítás földrajzi területét képező település elválaszthatatlan a nugáttól.

Előzmények

Mint minden jó hagyományt, a „Turrón de Agramunt” valódi eredetét is legendák övezik. A *turronaires* (nugátkészítők) tevékenységét a 18. század végétől dokumentálják, ám a termék ekkorra már hagyomány volt, vagyis régebbinek kell lennie. Nehezíti a korábbi időpontok megerősítését az a tény, hogy a napóleoni háborúk idején a település levéltára megsemmisült, a tevékenységet pedig a gazdálkodással párhuzamosan végzik.

Az agramunti nugátkészítők annyira népszerűvé váltak, hogy nemcsak a hagyományos népiünnepélyek résztvevői voltak, hanem Serafi Pitarra *La Dida* („A szoptatós dajka”) című darabjával az irodalom világába is bekerültek. Az 1700-ban játszódó darab hősnője az agramunti Paula, aki szoptatós dajka és szakmáját tekintve nugátkészítő.

A nugátot kézzel állították elő:

Amint forrni kezdett, a serpenyőbe öntött mézet az odaégés megakadályozása érdekében egy *remo* („evezőlapát”) nevű faeszközzel folyamatosan kevergették.

Régebben a nugátkészítők 2 nappal a mézzel való elkeverése előtt pörkölték meg a mogyorót, mert ha az nem hűlt ki eléggé, akkor a nugát könnyen összetörhetett.

Az ilyenkor besötétedő keverékhez kifehérítés céljából két tucat tojás keményre felvert fehérjéjét adták hozzá. Amikor a legtapasztaltabb nugátkészítő úgy döntött, hogy a keverék készen van, egy fakanalat először a serpenyőbe, majd egy vödör hideg vízbe helyeztek. Amikor lehűlt, a méz tömegével megegyező mennyiségű mogyorót adtak keverékhez, ezt követően pedig teljesen simára keverték.

Ezután fél óráig hagyták besűrűsödni, majd a *rajola* (csempe) nevű speciális vágóeszközzel feldarabolták. A darabolás után lemérték és a hagyományos lapos és kerek vagy hosszúkás alakra formázták, majd két szelet *pan de àngel* (egyfajta ostya) közé helyezték, amelyeket egy fából készült eszköz rögzített a nugáthoz. A teljesen kihűlt és megszáradt rudakat horganyzott belsejű fadobozba, illetve bádogdobozba helyezve tartották el az értékesítésig.

A „Turrón de Agramunt” előállítására alig módosult a kezdetek óta. Mint minden iparágban, a technikai fejlődés és a modernizáció itt is változást hozott, hiszen a manuális feladatok egy részét ma már gépek végzik, ám a nyersanyagok lényegében ugyanazok, és a változások mindössze ezek könnyebb feldolgozhatóságát szolgálták.

Társadalmi vonatkozások

A „Turrón de Agramunt” előállított mennyisége évente enyhén nőtt, és az 1995. évi 45 325 kg-ról 1999-ben 71 980 kg-ra emelkedett.

Amellett, hogy számos munkahelyet biztosít, az agramunti nugátipar jelentős tevékenységet generál a szolgáltatási ágazatban, elsősorban a közlekedés és az idegenforgalom területén:

- az Agramuntba vezető vasúti összeköttetés hiánya miatt az összes nugátot közúton kell szállítani,
- nagyszámú látogató érkezik a nugátkészítés megtekintésének céljával. Emellett 1989 óta minden év októberében megrendezésre kerül a *Feria del Turrón de Agramunt* (agramunti nugátvásár). Ez sok látogatót vonz és Lleida egyik legnagyobb vásárává nőtte ki magát.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

A módosításra irányuló kérelem feldolgozása során a frissített termékleírás a 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 linken tekinthető meg, a kérelem jóváhagyását követően pedig a <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/> linken érhető el.