

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas

(2022/C 238/10)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

Su šia nereikšmingo pakeitimo paraiška galima susipažinti Komisijos duomenų bazėje *eAmbrosia*.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt“**ES Nr. PGI-ES-0167-AM01 – 18.1.2022**

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai) [SKVN arba SGN]

„Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis [nurodyta XI priede]**

2.3. klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Produktas „Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt“ gaminamas iš medaus, nuluptų ir skrudintų migdolų arba lazdyno riešutų, cukraus ir (arba) gliukozės sirupo, kiaušinių baltymų arba džiovintų lygiaverčių produktų bei vaflio.

Priklausomai nuo komercinio tipo (**suprema arba extra**), mažiausia pagrindinių žaliavų procentinė dalis turi būti tokia:

	Suprema	Ekstra
Lazdyno riešutai arba	60,00	46,00
Migdolai	60,00	46,00
Medus	10,00	10,00
Kiaušinio baltymas arba džiovintas lygiavertis produktas	1,00	1,00

(1) O L L 179, 2014 6 19, p. 17.

Šia saugoma geografinė nuoroda (SGN) žymima **suprema ir extra** nuga turi pasižymėti atitinkamuose techniniuose sveikatos reglamentuose apibrėžtomis savybėmis.

Toliau pateiktoje lentelėje nurodyta reikalaujama „Turrón de Agramunt“ mėginių cheminė sudėtis (galutinio produkto procentinė dalis (%)):

	Migdolų nuga		Lazdyno riešutų nuga	
	Suprema	Ekstra	Suprema	Ekstra
Didžiausias drėgmės kiekis	5,0	6,0	5,0	6,0
Mažiausias baltymų kiekis	11,0	9,0	7,0	5,5
Mažiausias riebalų kiekis	32,5	26,0	30,0	24,5
Didžiausias pelenų kiekis	2,2	2,2	2,0	2,0

„Turrón de Agramunt“ pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

- spalva – šviesi rusvai auksinė;
- konsistencija – netaisyklinga, šiurkšti ir akyta. Produktas tvirtas, bet lengvai lūžta. Produktas traškus, bet tirpsta burnoje;
- saldumas – labai intensyvus;
- forma – apvalūs pyragai ir stačiakampiai gabaliukai arba juostelės.

Šias savybes lemia tinkamas sudedamųjų dalių derinimas ir tikslus gaminimo laikas.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

„Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt“ SGN žymimos nugos gamyba (įskaitant lazdyno riešutų ir migdolų skrudinimą, mišinio gaminimą, formavimą ir pjaustymą jam sustingus) ir pakavimas turi būti atliekami 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Nuga pateikiama gabaliukais (stačiakampiais arba apvaliais pyragais), sveriančiais nuo 15 g iki 1 kg.

Produktas supakuojamas aplinkos temperatūroje netrukus po jo pagaminimo.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Etiketėse turi būti nurodytas „Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt“ SGN pavadinimas, SGN logotipas ir bet kokia kita informacija, kurios paprastai reikalaujama pagal galiojančius teisės aktus.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

„Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt“ SGN žymima nuga yra gaminama ir pakuojama Agramunto savivaldybėje, esančioje Katalonijos Urchelio komarkoje Ljeidos provincijoje.

5. Ryšys su geografinė vietove

Produkto „Turrón de Agramunt“ ir geografinės gamybos vietovės ryšys grindžiamas jo reputacija ir vietos patirtimi, įgyta remiantis sena istorine tradicija. Savivaldybė, kurios pavadinimas suteiktas SGN ir kuri pati sudaro geografinę gamybos vietovę, yra neatsiejama nuo nugos.

Istorija

Kaip ir visos geros tradicijos, tikroji „Turrón de Agramunt“ kilmė yra apipinta legendomis. *Turronaires* (nugos gamintojų) veikla dokumentuojama nuo XVIII a. pabaigos, kai ji jau buvo tradicija, o tai reiškia, kad ji turi būti senesnė. Dėl savivaldybės archyvų sunaikinimo per Napoleono karus ir dėl to, kad veikla vykdoma kartu su ūkininkavimu, sunku patvirtinti ankstesnes datas.

Agramunto nugos gamintojai tapo tokie populiarūs, kad jie ne tik dalyvavo tradicinėse šventėse, bet ir buvo aprašyti literatūros veikaluose – Serafí Pitarros pjesėje *La Dida* („Žindyvė“). Pjesės, kurios veiksmas vyksta 1700 m., herojė yra žindyvė Paula iš Agramunto, kuri pagal profesiją yra nugos gamintoja.

Nuga buvo rankų darbo produktas.

Medus būdavo supilamas į keptuvę ir, pradėjus virti, nuolat maišomas mediniu įrankiu, vadinamu *remo* („irklas“), kad nesudegtų.

Anksčiau nugos gamintojai skrudino lazdyno riešutus likus 2 dienoms iki jų sumaišymo su medumi, nes, jei jie nebūdavo pakankamai atvėsinti, nuga galėdavo lengvai sulūžti.

Mišinys patamsėdavo, todėl, siekiant jį išbalinti, būdavo įmaišoma dvi dešimtys iki standumo išplaktų kiaušinių baltymų. Kai labiausiai patyręs nugos gamintojas nusprendavo, kad mišinys yra paruoštas, medinis šaukštas visų pirma būdavo dedamas į keptuvę, o po to – į kibirą su šaltu vandeniu. Kai mišinys šiek tiek atvėsdavo, į jį būdavo įdedama tiek pat lazdyno riešutų, kiek medaus, ir toliau maišoma, kol mišinys tapdavo vientisas.

Po to jis būdavo paliekamas pusvalandžiui, kad sutirštėtų, ir tik tada jis būdavo pjaustomas specialiu pjaustytuvu, vadinamu *rajola* („plokštelė“). Supjaustyta nuga būdavo pasveriami ir suformuojama į tradicinius plokščios ir apvalios arba pailgos formos gabalėlius, o šie gabalėliai būdavo įdedami tarp dviejų *pan de ángel* (tam tikros rūšies vaflių), kurie būdavo mediniu įrankiu pritvirtinami prie nugos. Kai gabaliukai visiškai atvėsdavo ir tapdavo sausi, jie būdavo dedami į medinę dėžę, išklotą cinku, arba į alavo dėžę, kad jie būtų išsaugoti iki pardavimo.

„Turrón de Agramunt“ gamyba nuo pat pradžių mažai pasikeitė. Kaip ir visose pramonės šakose, dėl technikos pažangos ir modernizavimo įvyko pokyčių, kai kurias rankiniu būdu atliekamas užduotis dabar atlieka mašinos, tačiau žaliavos iš esmės liko tos pačios, o vieninteliai pakeitimai buvo padaryti siekiant palengvinti jų apdorojimą.

Socialiniai aspektai

Gamyba kasmet šiek tiek didėjo: nuo 45 325 kg „Turrón de Agramunt“ 1995 m. iki 71 980 kg 1999 m.

Agramunto nugos pramonė ne tik sukuria daug darbo vietų, bet ir yra didelis veiklos paslaugų sektoriuje šaltinis, daugiausia transporto ir turizmo srityse:

- kadangi Agramuntas neturi geležinkelio jungties, visą nugą reikia vežti keliais;
- daug lankytojų atvyksta pažiūrėti, kaip gaminama nuga. Be to, nuo 1989 m. kiekvieną spalio mėn. vyksta *Feria del Turrón de Agramunt* (Agramunto nugos mugė). Ji pritraukia daug lankytojų ir tapo viena didžiausių mugių Ljeidoje.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

Atnaujintą produkto specifikaciją pakeitimo paraiškos nagrinėjimo laikotarpiu galima rasti adresu 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, o patvirtintą paraišką – adresu <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/>.