

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av det ändrade sammanfattande dokumentet efter godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2022/C 238/10)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansökan om godkännande av den mindre ändringen finns i kommissionens databas eAmbrosia.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”TURRÓN DE AGRAMUNT”/”TORRÓ D’AGRAMUNT”**EU-nr: PGI-ES-0167-AM01 – 18 januari 2022****SUB () SGB (X)****1. Namn [på SUB eller SGB]**

”Turrón de Agramunt”/”Torró d’Agramunt”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1. Produkttyp [se bilaga XI]**

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Turrón de Agramunt”/”Torró d’Agramunt” är en nougat som framställs av en massa bestående av honung, mandel eller hasselnötter (skalade och rostade), socker och/eller sockersaft, äggvita eller motsvarande torrvara, samt oblatdeg.

I respektive kategori i handeln (**suprema** eller **extra**), ska den lägsta andelen av de viktigaste råvarorna vara följande:

	Suprema	Extra
Hasselnötter eller	60,00	46,00
mandel	60,00	46,00
Honung	10,00	10,00
Äggvita eller motsvarande torrvara	1,00	1,00

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Nougat som omfattas av denna skyddade geografiska beteckning (SGB) måste uppfylla de krav för kategorierna **suprema** respektive **extra** som fastställs i gällande hygienlagstiftning.

Den procentuella kemiska sammansättningen av "Turrón de Agramunt" är följande:

	Nougat med mandel		Nougat med hasselnötter	
	Suprema	Extra	Suprema	Extra
Fuktighet (högst)	5,0	6,0	5,0	6,0
Proteiner (lägst)	11,0	9,0	7,0	5,5
Fett (lägst)	32,5	26,0	30,0	24,5
Aska (högst)	2,2	2,2	2,0	2,0

De organoleptiska egenskaperna för "Turrón de Agramunt" är följande:

- Färg: ljus gyllenbrun.
- Konsistens: skiftande, grov, porös, hård men inte seg; knaprig, men smälter samtidigt i munnen.
- Söthet: mycket intensiv.
- Form: rund kaka, alternativt små bitar eller hel kaka i rektangulär form.

Egenskaperna är ett resultat av en omsorgsfull blandning av ingredienserna och en väl avvägd tillagning.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Både tillverkningen (inklusive rostningen av hasselnötter och mandel, kokningen av massan, formningen och skärningen) och förpackningen av nougaten med den skyddade geografiska beteckningen "Turrón de Agramunt"/"Torró d'Agramunt" måste äga rum i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Nougaten tillhandahålls i form av rektangulära block eller runda kakor som väger mellan 15 g och 1 kg.

Produkten förpackas i rumstemperatur kort efter det att den har tillverkats.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Namnet på den skyddade geografiska beteckningen "Turrón de Agramunt"/"Torró d'Agramunt", beteckningens logotyp och all annan information som i allmänhet krävs enligt gällande lagstiftning ska framgå i märkningen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Nougat som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Turrón de Agramunt"/"Torró d'Agramunt" produceras och förpackas i kommunen Agramunt i det katalanska distriktet Urgell i provinsen Lleida.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet mellan "Turrón de Agramunt" och det geografiska produktionsområdet bygger på produktens anseende och lokalt kunnande, som härrör från en lång historisk tradition. Kommunen, som både ger namn åt den skyddade geografiska beteckningen och som i sig utgör det geografiska produktionsområdet, är oskiljaktigt förbunden med nougaten.

Historik

Turrón från Agramunt har som alla goda traditioner ett okänt och legendomspunnet ursprung. Att det fanns ett yrke som hette *turronaire* (nougattillverkare) finns belagt från och med slutet på 1700-talet, men redan då var det en tradition, vilket visar att ursprunget går ännu längre tillbaka i tiden. Det är emellertid svårt att belägga tidigare datum eftersom stadens arkiv förstördes under Napoleonkrigen och på grund av att den här verksamheten alltid har varit ett komplement till jordbruket.

Nougattillverkarna i Agramunt blev så populära att de kom att ingå i de traditionella folkfesterna. Dessutom gjorde de sitt intåg i litteraturen i och med teaterpjäsen "La Dida" ("Amman") av Serafí Pitarra. Handlingen utspelar sig år 1700. Huvudpersonen Paula från Agramunt, amman, är nougattillverkare till yrket.

Tillverkningen var mycket hantverksmässig:

Honungen hällades i ett kärl, och när den började koka rörde man om i den hela tiden med ett träredskap, kallat *remo*, för att den inte skulle bränna fast.

Tidigare brukade nougattillverkarna rosta hasselnötterna två dagar innan de blandades med honungen, eftersom nougaten annars lätt gick sönder om nötterna inte hade svalnat tillräckligt.

Massan blev mörk till färgen, och för att få den ljusare tillsattes två dussin väl vispade äggvitor. När den mest erfarne i arbetslaget ansåg att massan var klar doppade man en träsked i massan och därefter i en hink med kallt vatten. När massan hade svalnat en aning tillsattes en mängd hasselnötter som motsvarade mängden honung, och omrörningen fortsatte till dess massan blev jämn.

Därefter fick den vila en halvtimme så att den blev tjockare, varefter man kunde skära den i bitar med hjälp av speciellt verktyg som kallas *rajola*. Därefter vägde man den och formade den till den typiska turrónformen, rund eller avlång och platt. Till sist placerades den mellan två skivor *pan de ángel* (liknande en våffla) som pressades fast med hjälp av ett träredskap. När kakorna kallnat och torkat lade man dem i askar av trä, fordrade med zink, eller i plåtaskar så att de kunde förvaras med god hållbarhet fram till försäljningen.

Framställningen har utan större förändringar fortsatt på samma sätt, från begynnelsen och ända fram till våra dagar. Tekniken och mekaniseringen har visserligen inneburit att manuella arbetsuppgifter numera sköts av maskiner, precis som i vilken industri som helst. Råvarorna är emellertid i grunden desamma. Det är endast sättet att bearbeta dem som förändrats.

Sociala aspekter

Produktionen har ökat en aning från år till år, från 45 325 kilo 1995 till 71 980 kilo 1999.

Förutom ett stort antal direkta arbetstillfällen ger nougatindustrin i Agramunt upphov till många verksamheter inom tjänstesektorn, främst transporter och turism.

- Eftersom det saknas järnvägsförbindelse till Agramunt måste all nougat transporteras på väg.
- Ett stort antal besökare kommer för att titta på nougattillverkningen. Sedan 1989 firar man dessutom varje oktober la Feria del Turrón de Agramunt, en folkfest som lockar många besökare och som numera blivit ett av de viktigaste evenemangen i Lleida.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

Den uppdaterade produktspecifikationen finns på 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 under tiden som ansökan om ändring behandlas och kommer att offentliggöras på <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/> när ansökan har godkänts.
