

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1197

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

GOOD(S)

1. **Pastry, confectionery and biscuit-making products**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Geographical Indication Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt.

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt
C. Àngel Guimerà, 9-11
bx. Agramunt, Lleida
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production and packaging area of the nougat covered by the PGI "Turrón de Agramunt" or "Torró d'Agramunt" corresponds to the municipal district of Agramunt in the Catalan region of Urgell in the province of Lérida. The production and packaging area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1241/2002 dated July 10, 2002 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 regarding the entry of certain names in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications provided for in Council Regulation (EEC) No. 2081/92, regarding the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero or Queso de la Palma, Aceite de oliva virgen extra Thrapsano, Turrón de Agramunt or Torró d'Agramunt).

Official Journal of the European Union L181 dated 11.07.2002.

PGI-ES-0167

July 11, 2002

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1197

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PRODUIT(S)

1. **Produits de la pâtisserie, de la confiserie et de la biscuiterie**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt
C. Àngel Guimerà, 9-11
bx. Agramunt, Lleida
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de fabrication et de conditionnement des tourons protégés par l'IGP "Turrón de Agramunt" ou "Torró d'Agramunt" correspond au territoire communal d'Agramunt situé dans la région catalane d'Urgell (province de Lérida). L'aire de fabrication et de conditionnement se situe en Espagne.

**BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE**

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 1241/2002 de la Commission du 10 juillet 2002 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero ou Queso de la Palma, huile d'olive extra vierge Thrapsano, Turrón de Agramunt ou Torró d'Agramunt).

Journal officiel de l'Union européenne L181 du 11.07.2002.

PGI-ES-0167

11.07.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1197

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PRODUCTO(S)

1. **Productos de pastelería, repostería y galletería**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt
C. Àngel Guimerà, 9-11
bx. Agramunt, Lleida
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envasado de los turrónes amparados por la IGP "Turrón de Agramunt" o "Torró d'Agramunt", corresponde al término municipal de Agramunt de la comarca catalana de Urgell de la provincia de Lérida. La zona de elaboración y envasado se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1241/2002 de la Comisión de 10 de julio de 2002 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero o Queso de la Palma, Aceite de oliva virgen extra Thrapsano, Turrón de Agramunt o Torró d'Agramunt).

Diario Oficial de la Unión Europea L181 de 11.07.2002.

PGI-ES-0167

11.07.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3))¹**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt.

1. Responsible department in the Member State

1.1. Name: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y

Contractuales, Dirección General de Alimentación, Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

1.2. Address: Po Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10.

2. Applicant group

2.1. Name:

(a) Turrónes R. Vicens

(b) Turrónes Roig, S.A.

(c) Turrónes Artesans Felix

(d) Turrónes Lluch

2.2. Address:

(a) Carretera de Tárrega, s/n. E-25310 Agramunt

(b) Carretera de Cervera, s/n. E-25310 Agramunt

(c) C/Condesa de Aurembiaix. E-25310 Agramunt

(d) Polígono industrial, s/n. E-25310 Agramunt

2.3. Composition:: producer/processor (x) other ().

3. Type of product: Bread, pastry, cakes, confectionery, biscuits and other baker's wares. Class 2.4.

C 319/2 EN Official Journal of the European Communities 14.11.2001

4. Specification

4.1. Name: Turrón de Agramunt oder Torró d'Agramunt.

4.2. Description: .Turrón de Agramunt. or .Torró d'Agramunt. is made from honey, peeled and roasted

almonds or hazelnuts, sugar and/or glucose syrup, egg whites or the dried equivalent and wafers.

Depending on the commercial type (suprema or extra), the minimum percentage of basic raw materials must be as follows:

Suprema Extra

Hazelnuts or 60,00 46,00

Almonds 60,00 46,00

Honey 10,00 10,00

Egg white or dried equivalent 1,00 1,00

Suprema and extra nougats protected by this PGI must have the characteristics defined in the

relevant technical health regulations.

The table below gives the required chemical composition of samples of .Turrón de Agramunt. (% of

finished product):

Almond Nougat Hazelnut Nougat

Suprema Extra Suprema Extra

Moisture content (maximum) 5,0 6,0 5,0 6,0

Protein content (minimum) 11,0 9,0 7,0 5,5

Fats (minimum) 32,5 26,0 30,0 24,5

Ash (maximum) 2,2 2,2 2,0 2,0

.Turrón de Agramunt. has the following organoleptic characteristics:

. Colour: light golden brown,

. Texture: irregular, coarse and porous. Firm but breaks without effort. Crunchy yet melts in the mouth,

. Sweetness: very intense,

. Shape: round cakes and rectangular portions or bars.

These characteristics are the result of a judicious mix of ingredients and a precise cooking time.

4.3. Geographical area

.Turrón de Agramunt. or .Torró d'Agramunt. protected by the PGI is produced and packed in the

municipality of Agramunt in the Catalan district of Urgell in the Province of Lérida.

14.11.2001 EN Official Journal of the European Communities C 319/3

4.4. Proof of origin

The nougat is produced and packed by undertakings in the production area entered in the relevant

register of the Regulatory Body. The method used in the workshops is the traditional production method and is checked by the inspection body. Nougat passing the checks carried out throughout

the production process, the physico-chemical analyses and the organoleptic tests is marketed under

the protected geographical indication.

4.5. Method of production

The hazelnuts are roasted, cooled and peeled. The almonds are peeled and then roasted.

The honey and sugar are cooked together in a pan until all the water is absorbed. The mixture is

then cooled slightly and the egg whites added.

The mixture is cooked and then the hazelnuts or almonds are added, depending on the variety.

The mixture is then shaped while still warm and covered with the wafer. It is cut up, either mechanically or by hand and then packed.

4.6. Link

1. History

Like all good traditions, the actual origin of .Turrones de Agramunt. is shrouded in legend. The

activity of the .turronaires. (nougat-makers) is documented from the end of the eighteenth century by which time it was already traditional and therefore must be much older. The destruction of the municipal archives during the Napoleonic Wars and the fact that the activity is carried out alongside farming make it difficult to confirm earlier dates.

The nougat-makers of Agramunt became so popular that not only did they participate in the traditional popular festivals but also entered into literature with Serafi Pitarra's play .La Dida. (The Wet-nurse). The eponymous heroine of the play, set in 1700, is Paula of Agramunt, a nougat-maker by trade.

The nougat is hand-produced:

In the past, nougat-makers used to roast the hazelnuts two days before mixing them with the honey, since if they had not cooled sufficiently the nougat would break easily.

The honey was poured into a pan and then stirred constantly with a wooden instrument called a

.remo. (oar) as soon as it began to boil to prevent it burning.

The mixture would darken and in order to whiten it, two dozen egg whites, beaten until stiff, were added. When the most experienced nougat-maker decided that the mixture was ready, a

wooden spoon was placed first into the mixture and then into a bucket of cold water. When it had cooled slightly, the same weight of hazelnuts as honey was added and the mixture stirred until it became homogenous. It was then left to thicken for half an hour before being cut with a special slice called a .rajola. (tile). After cutting, it was weighed and formed into the traditional flat and round or elongated shapes and sandwiched between two slices of .pan de ángel. (a type

of wafer), attached to the nougat using a wooden implement. When they were completely cool and dry, they were placed in a wooden box lined with zinc or a tin box to keep them in perfect condition until they were sold.

C 319/4 EN Official Journal of the European Communities 14.11.2001

The manufacture of .Turrón de Agramunt. has changed little since its beginnings. As in all industries, technical progress and modernisation have brought changes, with some of the manual tasks now being carried out by machine, but the raw materials are basically the same and the only changes made have been in order to make them easier to work with.

2. The social aspect

Production has increased slightly each year, rising from 45 325 kg in 1995 to 71 980 kg in 1995.

As well as directly providing a large number of jobs, the Argamunt nougat industry is asource of considerable activity in the service sector, principally in transport and tourism:

- . the lack of a rail link to Agramunt means that all the nougat has to be transported by road;
- . nougat-making attracts a large number of visitors. In addition, since 1989, the .Feria del Turrón de Agramunt. (Agramunt Nougat Fair) has taken place every October. This draws many visitors and has become one of the biggest fairs in Lérida.

4.7. Inspection body

Name: Calitax

Address: Tuset, 10, E-08006 Barcelona

Tel. (34) 932 17 27 03

Fax: (34) 932 18 51 95.

The inspection body complies with standard EN 45011.

4.8. Labelling

The labels will be issued by the Regulatory Body and must bear the words IGP .Turrón de Agramunt. or .Torró d'Agramunt. and the special logo.

4.9. National requirements

- . Law 25/1970 of 2 December 1970 on vineyards, wine and alcohol.
- . Decree 835/1972 of 23 March 1972 approving the rules of application for Law 25/1970.
- . Order of 25 January 1994 laying down the correspondence between Spanish legislation and

Regulation (EEC) No 2081/92.

. Royal Decree 1643/1999 of 22 October 1999 laying down the procedure for processing applications for entry in the Community Register of Protected Designations of Origin and Geographical Indications.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

1. Service compétent de l'État membre:

1.1. Nom: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y

Contractuales, Dirección General de Alimentación, Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

1.2. Adresse: Po Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Téléphone: (34) 913 47 53 94

Télécopieur: (34) 913 47 54 10

2. Groupement demandeur:

2.1. Nom:

a) Turrónes R. VICENS

b) Turrónes ROIG, S.A.

c) Turrónes Artesans FELIX

d) Turrónes LLUCH.

2.2. Adresse:

a) Carretera de Tárrega, s/n., E-25310 Agramunt

b) Carretera de Cervera, s/n., E-25310 Agramunt

c) C/Condesa de Aurembiaix, E-25310 Agramunt

d) Polígono industrial, s/n., E-25310 Agramunt.

2.3. Composition: Producteurs/transformateurs (x) autres ().

3. Type de produit: Produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie.

Catégorie 2.4.

C 319/2 FR Journal officiel des Communautés européennes 14.11.2001

4. Description du cahier des charges

4.1. Nom: Turrón de Agramunt ou Torró d'Agramunt.

4.2. Description: On entend par «Turrón de Agramunt» ou «Torró d'Agramunt», la pâte élaborée avec

du miel, des amandes ou des noisettes préalablement pelées ou grillées, du sucre et/ou du sirop de

glucose, du blanc d'uf ou un produit équivalent déshydraté ainsi que du pain à cacheter.

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

Supérieure Extra

Noisettes ou amandes 60,00 46,00

60,00 46,00

Miel 10,00 10,00

Blanc d'uf ou son équivalent déshydraté 1,00 1,00

Les tourons protégés par cette IGP doivent répondre aux caractéristiques de la catégorie supérieure

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

Supérieure Extra Supérieure Extra

Humidité (maximum) 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, poreuse et à pâte dure mais qui se casse sans effort.
- Sensation à la fois de croustillant et de fondant dans la bouche.
- . Douceur: 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,

4.3. Aire géographique:

La zone de fabrication et de conditionnement des tourons bénéficiant de l'indication géographique

protégée «Turrón de Agramunt» ou «Torró d'Agramunt», correspond au territoire communal d'Agramunt,

situé dans la région catalane d'Urgell (province de Lérida).

14.11.2001 FR Journal officiel des Communautés européennes C 319/3

4.4. Preuve de l'origine:

Les tourons sont fabriqués et conditionnés par les industries implantées dans la zone de production

et inscrites au registre du Consejo Regulador prévu à cet effet. Le processus de fabrication dans les

ateliers est traditionnel et soumis à la surveillance de la structure de contrôle. Les tourons qui satisfont aux contrôles tout au long du processus d'élaboration ainsi qu'aux analyses physico-chimiques

et sensorielles sont commercialisés avec le logo de l'indication géographique protégée.

4.5. Méthode d'obtention:

Lors du processus d'élaboration des tourons, les noisettes sont grillées, puis mises à refroidir et

pelées. Dans le cas des amandes, celles-ci sont d'abord émondées puis grillées.

Le miel et le sucre sont cuits à part dans un récipient jusqu'à l'absorption complète de l'eau. Les

blancs d'ufs sont incorporés au mélange, légèrement refroidi au préalable.

Le mélange est cuit avant l'adjonction des noisettes ou des amandes, selon la variété.

La pâte encore chaude est moulée et recouverte de pain à cacheter. Elle est coupée mécaniquement

ou manuellement en tablettes, puis conditionnée.

4.6. Lien:

1. Historique:

Comme pour tout produit traditionnel, l'origine des tourons d'Agramunt est inconnue voire entourée de légendes. L'activité des marchands de touron est attestée à partir de la fin du XVIIIe

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 de 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. La protagoniste du drame, Paula, dite la Dida, fille

d'Argument y exerce le métier de marchande de touron.

L'élaboration de cette confiserie était très artisanale.

La première étape consistait à griller les noisettes deux jours avant, afin de leur laisser le temps

de refroidir avant de les mélanger au miel pour éviter qu'elles ne se brisent.

Le miel était ensuite versé dans un chaudron, porté à ébullition, puis remué sans interruption

avec une grande spatule en bois appelée «remo» pour éviter que le miel n'attache.

Lorsque la pâte devenait sombre, deux douzaines de blancs d'ufs 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 préalablement trempée dans un seau d'eau froide qui devait se détacher du mélange sans difficulté. Une fois refroidie, on y ajoutait la

même quantité de noisettes que de miel, tout en continuant à remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte 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, collée 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.

C 319/4 FR Journal officiel des Communautés européennes 14.11.2001

La fabrication du touron d'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.

2. Social:

La production, 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 «turon d'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 de artisans-fabricants de touron attire bon nombre de visiteurs et de curieux. En outre, depuis 1989, se tient en octobre la foire du touron d'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.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Calitax

Adresse: Tuset, 10, E-08006 Barcelona

Téléphone: (34) 932 17 27 03

Telecopieur: (34) 932 18 51 95.

La structure de contrôle répond à la norme EN 45011.

4.8. Étiquetage:

Les étiquettes sont délivrées par le «Consejo Regulador» et doivent obligatoirement indiquer la

mention de l'IGP «Turrón d'Agramunt» ou «Torró d'Agramunt» ainsi que le logo de ladite indication.

4.9. Exigences nationales:

- . Loi no 25/1970 du 2 décembre relative au statut de la vigne, du vin et des alcools,
- . décret no 835/1972 du 23 mars 1972 portant approbation du règlement d'application de la loi no 25/1970,
- . arrêté du 25 janvier 1994 précisant la correspondance entre la législation espagnole et le règlement (CEE) no 2081/1992,

. décret royal no 1643/99 du 22 octobre 1999 réglementant la procédure d'instruction des demandes d'enregistrement dans le registre communautaire des appellations d'origine et des indications géographiques protégées.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

1. Servicio competente del Estado miembro

1.1. Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y

Contractuales, Dirección General de Alimentación, Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.

1.2. Dirección: Po Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre

a) Turrónes R. VICENS

b) Turrónes ROIG, S.A.

c) Turrónes Artesans FELIX

d) Turrónes LLUCH

2.2. Dirección

a) Carretera de Tárrega, s/n, E-25310 Agramunt,

b) Carretera de Cervera, s/n, E-25310 Agramunt,

c) C/Condesa de Aurembiaix, E-25310 Agramunt,

d) Polígono industrial, s/n, E-25310 Agramunt.

2.3. Composición Productores/transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería. Classe 2.4.

C 319/2 ES Diario Oficial de las Comunidades Europeas 14.11.2001

4. Descripción del pliego de condiciones

4.1. Nombre: Turrón de Agramunt o Torró d'Agramunt.

4.2. Descripción: Se entiende por «Turrón de Agramunt» o «Torró d'Agramunt» la masa elaborada con

miel, almendras o avellanas previamente peladas y tostadas, azúcar y/o jarabe de glucosa, clara de

huevo e equivalente desecado y oblea.

En función de la categoría comercial (suprema o extra), el porcentaje mínimo de las materias primas fundamentales ha de ser:

Suprema Extra

Avellana o 60,00 46,00

Almendra 60,00 46,00

Miel 10,00 10,00

Clara de huevo o su equivalente desecado 1,00 1,00

Los turrónes amparados por esta indicación geográfica protegida (IGP) tienen que reunir las características de la categoría suprema o extra definidas en la reglamentación técnica sanitaria

vigente en esta materia.

Los datos analíticos de composición química a los que deberán ajustarse las muestras de «Turrón de

Agramunt» sobre tanto por ciento de producto acabado, serán las siguientes:

Turrón de almendra Turrón de avellana

Suprema Extra Suprema Extra

Humedad (máximo) 5,0 6,0 5,0 6,0

Proteínas (mínimo) 11,0 9,0 7,0 5,5

Grasas (mínimo) 32,5 26,0 30,0 24,5

Cenizas (máximo) 2,2 2,2 2,0 2,0

Las características organolépticas de Turrón de Agramunt son las siguientes:

. Color: ligero color marrón, dorado.

. Textura: irregular, tosca, con porosidades y de pasta dura pero sin esfuerzo. En la boca sensación

de crujiente, fundiéndose al mismo tiempo.

. Dulzura: intensidad grande.

. Forma: tortas en forma de disco y prociones o tabletas rectangulares.

Estas características son fruto por un lado de una esmerada mezcla de los ingredientes utilizados y

por otro de un punto exacto de cocción de estos ingredientes.

4.3. Zona geográfica

La zona de elaboración y envasado de los turrone amparados por la IGP «Turrón de Agramunt» o

«Torró d'Agramunt», corresponde al término municipal de Agramunt de la comarca catalana de

Urgell de la provincia de Lérida.

14.11.2001 ES Diario Oficial de las Comunidades Europeas C 319/3

4.4. Prueba del origen

Los turrone se elaboran y envasan en industrias situadas en la zona de producción e inscritas en el

registro correspondiente del Consejo Regulador. El proceso de elaboración, en los obradores, es el

tradicional y está controlado por la estructura de control. Los turrone que superan los controles a

lo largo de todo el proceso de elaboración, así como los análisis físico-químicos y sensoriales salen

al mercado amparados por la indicación geográfica protegida.

4.5. Método de obtención

En el proceso de elaboración de los turrone, las avellanas se someten a un proceso de tostado y

posteriormente se enfrían y se pelan. En el caso de las almendras, éstas se pelan y posteriormente

se tuestan.

Aparte se cuecen la miel y el azúcar en un perol hasta que se absorba toda el agua. Se deja luego

enfriar ligeramente la mezcla y añadimos las claras de huevo.

Se cuece la mezcla y posteriormente añadimos las avellanas o las almendras, según la variedad.

Con la masa aún caliente, ésta se moldea y se recubre con la oblea. Se corta mecánica o manualmente

en pastillas y se procede al envasado definitivo.

4.6. Vínculo

1. Histórico

Los turrónes de Agramunt, como toda buena tradición tienen un origen desconocido e incluso legendario. La actividad de «turronaire» está documentada a partir de finales del siglo XVIII, pero

en aquel entonces ya era una tradición, lo que indica que viene de más lejos. Fechas más antiguas son difíciles de establecer debido a la destrucción de los archivos de la villa por culpa de la guerra contra las tropas napoleónicas por otro lado, ser una actividad totalmente complementaria

a la agricultura.

Los turróneros de Agramunt llegaron a ser tan populares, que no solamente formaban parte de

las manifestaciones folclóricas tradicionales, sino que hasta entraron en el mundo de la literatura

con la obra de teatro «La Dida» de Serafí Pitarra. En esta obra, ambientada en 1700, la protagonista

del drama es Paula, la Dida, hija de Agramunt y de oficio turrонера.

La elaboración de este turrón era muy artesanal:

Vertían la miel en un perol y cuando la miel empezaba a hervir la removían sin parar con una barra de madera que denominaban «remo» para que no se quemase.

Los antiguos turroneiros empezaban tostando las avellanas dos días antes de empezar, puesto

que a la hora de mezclarlas con la miel, si no se habían enfriado lo suficiente, los turrones se rompían con mucha facilidad «remo» para que no se quemase.

La pasta se volvía oscura y para blanquearla le añadían dos docenas de clara de huevo bien batidas a punto de nieve. Cuando el más experto del grupo consideraba que la pasta había llegado «al punto» cogían una cuchara de madera, la introducían en el perol y luego en un cubo

de agua fría. Cuando la pasta se había enfriado un poco, mezclaban tantos kilos de avellanas como de miel había y continuaban removiendo hasta conseguir que fuera una pasta homogénea.

Posteriormente, la mezcla se dejaba reposar media hora, durante la cual se espesaba y permitía

su corte con una pala especial denominada «rajola». Una vez cortada, se pesaba y se modelaba

para que tuvieran la forma típica del turrón, redonda o alargada y plana, se colocaba entre dos

hojas de pan de ángel y con una madera las enganchaban adecuadamente al turrón. Una vez bien frías y secas, colocaban las tabletas dentro de una caja de madera forrada de zinc o bien todas de hojalata, con el fin de garantizar su conservación hasta el momento de su venta.

C 319/4 ES Diario Oficial de las Comunidades Europeas 14.11.2001

La fabricación del turrón de Agramunt ha llegado a nuestros días con las mismas características

y con pocas variantes desde prácticamente sus inicios. La técnica y la mecanización, como en

cualquier industria, han cambiado las prácticas de elaboración y parte de los trabajos que se realizaban de forma manual han sido sustituidos por máquinas, pero las materias primas son básicamente las mismas y sólo la comodidad de trabajarlas da lugar a algunas modificaciones.

2. Social

La producción va aumentando ligeramente cada año, pasando de una elaboración de 45 325 kilos de turrón de Agramunt en 1995 a 71 980 kilos en el año 1999.

A parte de los numerosos puestos de trabajo que crea, el sector turroneiro de Agramunt da lugar

a un gran volumen de actividad en el sector de los servicios, siendo los transportes y el turismo los más favorecidos:

. la falta de ferrocarril en el municipio de Agramunt obliga a que todo el transporte del turrón se realice utilizando la red de carreteras.

. la vista a los artesanos turroneiros atrae a un buen número de visitantes y curiosos. Además, desde 1989, cada octubre se celebra la Feria del Turrón de Agramunt, la cual convoca a numerosos visitantes, y que actualmente se ha consolidado como una de las fiestas más importantes de las comarcas de Lérida.

4.7. Estructura de control

Nombre: Calitax

Dirección: Tuset, 10, E-08006 Barcelona

Teléfono: (34) 932 17 27 03

Fax: (34) 932 18 51 95

La estructura de control cumple la norma EN 45011.

4.8. Etiquetado

Las etiquetas serán expedidas por el Consejo Regulador donde figurará impreso obligatoriamente la

mención de la IGP «Turrón de Agramunt» o «Torró d'Agramunt» y el logotipo propio.

4.9. Requisitos nacionales

. Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

. Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970.

. Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) no 2081/92.

. Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas.