



C/2023/573

26.10.2023

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2023/573)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

**„Turrón de Alicante”**

**Nr UE: PGI-ES-1564-AM01 – 5.9.2023**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Turrón de Alicante”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Consellería de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica [Regionalne Ministerstwo ds. Rolnictwa, Rozwoju Obszarów Wiejskich, Kryzysu Klimatycznego i Transformacji Ekologicznej]

—

**4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)**

*Dodanie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, które wcześniej nie istniały*

Zmiana polega na dodaniu specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu w odniesieniu do ChOG „Turrón de Alicante”, które to dokumenty wcześniej nie istniały.

Proponowana zmiana jest konieczna ze względu na to, że zarządzenie z dnia 22 marca 1996 r. ratyfikujące rozporządzenie w sprawie szczególnych nazw „Jijona” i „Turrón de Alicante” oraz ich Rady Regulacyjnej jest sprzeczne z tekstem zatwierdzonym w momencie rejestracji ChOG, w którym ustanowiono przepisy różniące się od przepisów zawartych w zatwierdzonym wniosku o rejestrację. Proponowana zmiana jest również konieczna w celu rozwinięcia treści dotyczącej poszczególnych etapów produkcji oraz dowodów na to, że produkt pochodzi z danego obszaru.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Turrón de Alicante”**

**Nr UE: PGI-ES-1564-AM01 – 5.9.2023**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Turrón de Alicante”

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

### 3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Turrón de Alicante” to twarda odmiana turrónu wytwarzana z prażonych migdałów, które dodaje się do utwardzonej, białej masy skarmelizowanego syropu przypominającego biały jaspis, otrzymanywanego przez gotowanie miodu, cukru i białek jaj. Można go umieścić między dwoma warstwami wafli.

Klasa lub kategoria handlowa odmian turrónu objętych ChOG:

— „Calidad Suprema”: oznacza produkty zawierające:

- co najmniej 60 % czystych, zdrowych, prażonych migdałów wolnych od ciał obcych;
- co najmniej 10 % czystego miodu.

— „Calidad Extra”: oznacza produkty zawierające:

- co najmniej 46 % czystych, zdrowych, prażonych migdałów wolnych od ciał obcych;
- co najmniej 10 % czystego miodu.

Procentowa zawartość wskazanych składników w każdej z kategorii handlowych odpowiada udziałowi tych składników w produkcie końcowym po obróbce cieplnej w ramach przetwarzania.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

a) Główne składniki „Turrón de Alicante” to:

- migdały: prażone migdały z rodzaju *Prunus amygdalus dulcis*, które są czyste, zdrowe i wolne od ciał obcych, należą do różnych odmian agronomicznych skatalogowanych na poziomie handlowym przez sektor migdałów, wraz ze zmianami odmianowymi;
- czysty miód: różnych odmian agronomicznych skatalogowanych na poziomie handlowym przez sektor pszczelarski;
- białko lub albumina jaja, w dowolnej postaci handlowej (świeże, liofilizowane, sproszkowane itp.).

b) Inne składniki i dodatki dopuszczone do produkcji „Turrón de Alicante” to:

- cukry (różne rodzaje i pochodne);
- wafel: stosowany jako warstwa wierzchnia;
- woda;
- dodatki i środki aromatyzujące dopuszczone przez Radę Regulacyjną: smak lub aromat cynamonu (*Cinnamomum zeylanicum*) osiągane przez użycie lasek cynamonu, zmielonego cynamonu lub jego skoncentrowanych esencji lub aromatu. Dodatki i środki aromatyzujące stosowane do produkcji turrónu objętego ChOG muszą być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków<sup>(1)</sup> do żywności oraz rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 i (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE<sup>(2)</sup> (lub z wszelkimi przepisami zastępującymi te rozporządzenia).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34.

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Proces produkcji, nadzorowany przez urzędnika lub mistrza *turroneiro* (osoba wytwarzająca *turrón*), odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt C specyfikacji produkcji i składa się z następujących etapów:

- prażenie migdałów;
- gotowanie syropu lub karmelu wytwarzanego przez mieszanie cukrów, miodu i białka jaj w wysokiej temperaturze aż do karmelizacji;
- mieszanie prażonych migdałów z karmelem otrzymanym na etapie gotowania, aż do równomiernego rozprządzenia migdałów i uzyskania mieszaniny *turrónu*;
- chłodzenie, formowanie i cięcie bloku *turrónu*;
- pakowanie i etykietowanie.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie i etykietowanie muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt C specyfikacji produktu w celu zapewnienia jakości i identyfikowalności produktu. Wynika to z dwóch czynników:

- a) Po pierwsze, aby zapewnić jakość produktu, pakowanie musi odbywać się natychmiast po pokrojeniu schłodzonego bloku w celu zaprezentowania jako produkt końcowy „*Turrón de Alicante*” w postaci porcji, batonów, kostek, ciastek, bloków lub wszelkich innych określonych postaci stosowanych w sprzedaży. W związku z tym, aby zachować szczególne cechy produktu, gdy jest on gotowy do pokrojenia, otrzymane kawałki należy pakować jak najszybciej po pokrojeniu.
- b) Po drugie, aby na potrzeby konsumentów zagwarantować autentyczność i pochodzenie produktu, zapakowany produkt zostaje opatrzony etykietami wydanymi przez Radę Regulacyjną. Oznaczenia wskazujące na autentyczność i pochodzenie produktu znajdują się na etykiecie, w związku z czym należy tego dokonać na tym obszarze w celu zachowania autentyczności produktu.

Dopuszcza się jednak krojenie, cięcie i obróbkę w punkcie sprzedaży detalicznej. W tym przypadku *turrón* jest wysyłany w blokach, które są cięte na batony lub kostki w obecności konsumenta w momencie sprzedaży. Ten sposób sprzedaży produktu jest tradycyjnie nazywany „sprzedażą detaliczną” lub „sprzedażą w kawałkach” i jest typowy w prowincji Alicante, zwłaszcza w okresie Świąt Bożego Narodzenia.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie umieszczonej na opakowaniu *turrónu* objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „*Turrón de Alicante*” muszą widnieć następujące informacje, niezależnie od innych wymogów dotyczących etykietowania i informacji, które zgodnie z obowiązującymi przepisami muszą być umieszczone na końcowym opakowaniu na potrzeby wprowadzenia do obrotu:

znak towarowy (własny znak towarowy lub inny) zarejestrowany przez Radę Regulacyjną;

nazwa handlowa produktu: „*Turrón de Alicante*”;

klasa lub kategoria handlowa produktu („Suprema” albo „Extra”);

masa netto lub rzeczywisty skład produktu;

znak służący jako gwarancja dla konsumenta.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

ChOG „*Turrón de Alicante*” należy produkować i pakować w gminie Jijona, która znajduje się w powiecie l'Alacantí w prowincji Alicante we Wspólnocie Autonomicznej Walencji.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „*Turrón de Alicante*” z geograficznym obszarem produkcji opiera się głównie na renomie produktu, która wynika właśnie z jego pochodzenia geograficznego. Produkt ma również pewne szczególne cechy wynikające z czynników naturalnych i ludzkich występujących w regionie.

- Renoma:

„Turrón de Alicante” jest wyjątkowym, autentycznym i charakterystycznym produktem, cieszącym się dużą renomą i wysokim prestiżem wśród konsumentów. Jest on powiązany z gminą Jijona, miastem w Alicante znanym w Hiszpanii pod nazwą „Jijona, miejsce powstania turrónu”.

Renoma turrónu wytwarzanego w Jijona nie powstała z dnia na dzień. Z licznych dokumentów wynika, że mistrzowie *turroneros* w Jijonie wytwarzają turrón od ponad 500 lat. Jednym z najstarszych dokumentów jest manuskrypt z archiwów Rady Generalnej Walencji z 1484 r., w drodze którego Jaume Doménech otrzymał polecenie wyprodukowania turrónu w tym „piętnastu funtów »torrons d’alegria« (turrónu czarnego) i kolejnych piętnastu funtów »torrons blancs« (turrón de Alicante)”.

— Czynniki naturalne:

Z historycznego punktu widzenia mieszkańcy Jijony wykorzystywali w kuchni i działalności rzemieślniczej to, co oferowała ziemia: pola pełne migdałów i plastry miodu z uli położonych w górach sąsiadujących z ich domami stanowiących tereny bogate w lubiane przez pszczoły rośliny, takie jak rozmaryn, lawenda i tymianek, a także słynną uprawę trzciny cukrowej (*canyamel*) w regionie. Powszechna produkcja migdałów i miodu na tym obszarze doprowadziła do powstania produktu związanego z tymi surowcami.

Produkt i jego nazwa „Turrón de Alicante” są po prostu fundamentem kultury związanej z produkcją turrónu w miejscowości Jijona położonej zaledwie 25 km od portu morskiego stolicy prowincji Alicante, z którego produkty te były transportowane do dalekich zakątków świata.

— Czynniki ludzkie:

Tradycyjna wiedza fachowa urzędnika lub mistrza *turronero*, która jest podstawą systemu produkcji turrónu, zapewnia utrzymanie szczególnych cech produktu. Podczas produkcji mistrz *turronero* stosuje tradycyjne praktyki i techniki wynikające z wiedzy fachowej przekazywanej z pokolenia na pokolenie, czemu „Turrón de Alicante” zawdzięcza swoją renomę i swój prestiż.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://breu.gva.es/b/1B1500P9zB>