



C/2023/1217

27.11.2023

**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/2023/1217)

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)

**„Jijona”**

**Nr UE: PGI-ES-1563-AM01 - 5.9.2023**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Jijona”

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

Hiszpania

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

Conselleria 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 „Jijona”, 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.

Na przykład we wniosku o rejestrację stwierdza się, że surowce „mogą pochodzić z Alicante, Castellón i Walencji”, natomiast zarządzenie stanowi, że „muszą pochodzić z Alicante, Castellón i Walencji”.

Ograniczenie miejsca pochodzenia surowców określone zarządzeniem z dnia 22 marca 1996 r. ratyfikującym rozporządzenie w sprawie szczególnych nazw „Jijona” i „Turrón de Alicante” oraz ich Rady Regulacyjnej jest nieuzasadnione.

Po pierwsze jest to chronione oznaczenie geograficzne, które nie wymaga, aby wszystkie etapy produkcji odbywały się na wyznaczonym obszarze geograficznym, a zatem stosowanie tego oznaczenia nie wskazuje, że surowce wykorzystywane do produkcji produktu pochodzą z obszaru geograficznego.

Ponadto miejsce pochodzenia migdałów i miodu nie ma żadnego wpływu na produkcję ChOG „Jijona”, a tym bardziej na jakość produktu, ponieważ we wniosku o rejestrację jest mowa wyłącznie o wymogu stosowania czystego miodu od pszczoł i odmian migdałów o właściwościach odpowiednich do produkcji turrónu.

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

Podobnie proponowana zmiana jest konieczna w celu skorygowania niespójności między odmianami migdałów, o których mowa w istniejących dokumentach, a odmianami agronomicznymi, z odpowiednimi zmianami odmianowymi, skatalogowanymi na poziomie handlowym przez sektor migdałów. Właściwe jest stosowanie wspomnianych odmian agronomicznych.

Co więcej, proponowana zmiana jest również konieczna w celu rozwinięcia treści dotyczącej poszczególnych etapów produkcji oraz dowodów na to, że produkt pochodzi z danego obszaru, a także w celu dostosowania postaci produktu do aktualnych trendów.

Podsumowując, celem niniejszego wniosku w sprawie zmian jest skorygowanie tych niespójności i uniknięcie problemów z nimi związanych, w szczególności w zakresie certyfikacji produkcji. Konieczne jest obowiązywanie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, na podstawie których produkt może być certyfikowany bez dwuznaczności lub sprzeczności.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### „Jijona”

Nr UE: PGI-ES-1563-AM01 - 5.9.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

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

„Jijona”

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 Jijona” to miękka odmiana turrónu wytwarzana z prażonych migdałów, które są mielone, a następnie mieszane ze skarmelizowanym syropem, który stwardniał i nabrał białej barwy i wyglądem przypomina biały jaspis (syrop ten otrzymuje się przez gotowanie miodu, białek jaja i cukrów). W ten sposób otrzymuje się biało-brązową masę z małymi kawałkami migdałów o różnych rozmiarach równomiernie rozłożonymi w całej mieszaninie, co urozmaica naturalną barwę produktu.

Klasa lub kategoria handlowa odmian turrónu objętych ChOG „Jijona”:

— „Calidad Suprema”: oznacza produkty zawierające:

co najmniej 64 % czystych, zdrowych, prażonych migdałów wolnych od ciał obcych;

co najmniej 10 % czystego miodu.

— „Calidad Extra”: oznacza produkty zawierające:

co najmniej 50 % 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 „Jijona” to:

— prażone 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 Jijona” to:
- cukry (różne rodzaje i pochodne);
  - 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 do żywności <sup>(2)</sup> 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 <sup>(3)</sup> (lub z wszelkimi przepisami zastępującymi te rozporządzenia).

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

Proces produkcji, nadzorowany przez urzędnika lub mistrza *turronero* (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 opranych, pokrojonych i uprażonych migdałów z karmelem otrzymanym na etapie gotowania, aż do równomiernego rozprowadzenia migdałów i uzyskania mieszaniny turrónu;
- schładzanie i mielenie mieszaniny aż do osiągnięcia niezbędnej wielkości cząstek lub konsystencji;
- mielenie i udoskonalanie mieszaniny aż do jej przygotowania do fazy „wykańczania” lub „emulsji”;
- gotowanie i końcowe „wykańczanie” mieszaniny;
- 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 tym, jak schłodzony blok został przygotowany do zaprezentowania jako produkt końcowy „Turrón de Jijona” (w postaci płynu, kremu lub pasty) albo został pokrojony do zaprezentowania jako produkt końcowy „Turrón de Jijona” 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.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 34.

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 „Jijona” 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 Jijona”

klasa lub kategoria handlowa produktu:

„Calidad Suprema”:

„Calidad Extra”:

masa netto lub rzeczywisty skład produktu;

znak służący jako gwarancja dla konsumenta.

## 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

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

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Turrón de Jijona” 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 Jijona” 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 sporządzony przez szefa kuchni króla Filipa II, pisarza i smakosza Francisca Martíneza Montiño (1526–1598), który wprowadził turrón na dwór królewski. Następnie w swojej książce „Conduchos de Navidad” [„Potrawy bożonarodzeniowe”] opowiada historię fikcyjnej wizyty trzech japońskich książąt w Jijonie. W książce tej napisał: „Domy w Xixonie są wypełnione aromatem gorącego miodu”, co oznacza, że turrón był produkowany w każdym domu; oraz „turrón z Xixony/Jijony jest słynną mieszaniną migdałów i miodu, dobrze mieloną, połączoną i gotowaną do perfekcji”.

*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 „Jijona” 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 *turroneo*, która jest podstawą systemu produkcji turrónu, zapewnia utrzymanie szczególnych cech produktu. Podczas produkcji mistrz *turroneo* stosuje tradycyjne praktyki i techniki wynikające z wiedzy fachowej przekazywanej z pokolenia na pokolenie, czemu „Turrón de Jijona” zawdzięcza swoją renomę i swój prestiż.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

<https://breu.gva.es/b/wnDiHXjWcu>

---