

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2014/C 89/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o rejestrację zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„TORRONE DI BAGNARA”**

**NR WE: IT-PGI-0005-01101-27.03.2013**

**ChOG (X) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Torrone di Bagnara”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Nazwa „Torrone di Bagnara” jest nadawana wyłącznie produktowi otrzymanemu w wyniku gotowania i przetwarzania miodu, cukru i prażonych niełuskanych migdałów, cynamonu i goździków w proszku, posypanemu cukrem ziarnistym lub gorzkim kakao.

„Torrone di Bagnara”, w zależności od posypki, występuje w dwóch wersjach:

Martiniana (posypka z cukru ziarnistego):

Torrefatto glassato (posypka z gorzkiego kakao).

W momencie dopuszczenia do spożycia „Torrone di Bagnara” wykazuje następujące właściwości fizyczne oraz organoleptyczne:

kształt: prostopadłościan o zaokrąglonych rogach

wymiary:

długość: od 4 cm do 12 cm;

szerokość: od 1,5 cm do 2,5 cm;

wysokość: od 1,5 cm do 2,5 cm;

masa: od 14 g do 35 g;

wygląd zewnętrzny: powierzchnia pomarszczona, koloru brązowego (tzw. *manto di monaco*), posypana cukrem ziarnistym (w wersji Martiniana) lub błyszcząca, gładka i wypolerowana, koloru ciemnobrązowego w przypadku pokrycia mieszanką cukru i kakao (w wersji Torrone glassato);

wygląd wewnętrzny: kolor brązowy, równomiernie rozmieszczone migdały;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

konsystencja: produkt chrupiący i kruchy;

smak: przy pierwszym ugryzieniu produkt wydaje się kruchy i chrupiący w wyniku właściwego prażenia migdałów oraz wysokiej temperatury, której została poddana masa cukrowa. W ustach słodycz mieszanki jest zrównoważona smakiem prażonych migdałów oraz wyraźnie odczuwalnym smakiem palonego cukru, z lekkim posmakiem korzennym, który w wersji *Torrefatto glassato* obejmuje również wyczuwalny smak gorzkiego kakao.

### 3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„*Torrone di Bagnara*” zakłada zastosowanie następujących składników:

#### Składniki obowiązkowe

Składniki na masę nugatową:

- masa cukrowa złożona z cukru kryształu i miodu pomarańczowego lub wielokwiatowego klarownego lub z kwiatów *sulli* (siekiernicy),
- słodkie migdały niehuskane,
- sproszkowany cynamon, sproszkowane goździki.

Składniki na pokrycie:

- wersja *Martiniana*: cukier kryształ na lukier, cukier ziarnisty na posypkę,
- wersja *Torrefatto glassato*: cukier kryształ, ewentualnie częściowo zastąpiony cukrem do topienia na lukier, gorzkie kakao w proszku z zawartością masła kakaowego 22–24 %.

#### Składniki opcjonalne dla dwóch wersji

Białko lub albumina jajka; wanilina; olejki eteryczne z owoców cytrusowych; substancja pomocnicza do otrzymania syropu cukrowego.

Produkt nie zawiera barwników ani konserwantów.

### 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

—

### 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy przetwarzania składników oraz przygotowania „*Torrone di Bagnara*” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

„*Torrone di Bagnara*” jest sprzedawany w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych. Aby chronić jakość produktu, pakowanie musi nastąpić najpóźniej w ciągu 4 godzin od schłodzenia. Pozwala to uniknąć ewentualnego skażenia bakteryjnego i gwarantuje, że produkt nie będzie wchłaniał wilgoci z zewnątrz, co spowodowałoby, poza ryzykiem tworzenia się pleśni podczas przechowywania, natychmiastowe nadmierne zmięknienie produktu, mające negatywne oddziaływanie zarówno na wygląd zewnętrzny (rozpuszczenie się lukru lub pęknięcie na powierzchni), jak i na jego konsystencję (stałby się mniej chrupiący). Na tym etapie trzeba ponadto unikać pośrednich działań związanych z produktem, aby zapobiec utracie połysku na powierzchni (w przypadku wersji *Torrefatto glassato*) lub części cukru z posypki (w przypadku wersji *Martiniana*).

### 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

„*Torrone di Bagnara*” sprzedawany w opakowaniach jednostkowych musi być zawinięty w opakowanie opatrzone napisami „*Torrone di Bagnara*”, „*Indicazione Geografica Protetta*” w pełnym brzmieniu (może być dodany skrót „*IGP*”), i/lub symbolem Unii Europejskiej, logotypem produktu przedstawionym poniżej.

W przypadku sprzedawania „*Torrone di Bagnara*” w opakowaniach zbiorczych, czyli na tacy lub w pudełku zawierającym więcej sztuk nugatu zapakowanych oddzielnie, elementy określone powyżej muszą być umieszczone na opakowaniu (tacy lub pudełku) oraz na opakowaniu każdej sztuki.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Jest niemniej jednak dozwolone używanie jednej z dwóch nazw dodatkowych odnoszących się do typu pokrycia (Martiniana albo Torrone glassato), a także określeń o charakterze historycznym, które odnoszą się do prywatnych marek, pod warunkiem że nie wprowadzają one w błąd konsumenta, a także innych odwołań zgodnych z prawdą i możliwych do udokumentowania, które są dozwolone przez przepisy wspólnotowe, krajowe lub regionalne.

Logo produktu zawiera, u góry, napis w jednym wierszu: „Torrone di Bagnara”; w części środkowej znajduje się stylizowany obraz twierdzy Rocca di Bagnara, a pod nim – kształt syreny, której ciało tworzy krzywa linia.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji „Torrone di Bagnara” stanowi całe terytorium administracyjne gminy Bagnara Calabria, w prowincji Reggio Calabria.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny stanowi nadmorska miejscowość zbudowana na wysokiej i skalistej ścianie, której ukształtowanie nigdy nie pozwalało na prowadzenie działalności rolniczej, poza wąskimi szpalerami winorośli uprawianej tarasowo, ani też nie ułatwiało handlu z lądem. Rozwój gospodarczy miejscowości Bagnara związany był zatem zawsze z morzem, i tą też drogą sprzedawano tradycyjne produkty lokalne. Wymieniano je często na cukier i przyprawy, których dostępność doprowadziła do powstawania w pierwszej poł. XIX w. lokalnych sklepów kolonialnych. Te ostatnie były przodkami obecnych przedsiębiorstw przemysłowych lub rzemieślniczych wytwarzających „Torrone di Bagnara”. To w nich kształtowały się umiejętności, które rozwinęły się w tej miejscowości: posiadających je rzemieślników do dziś charakteryzuje szczegółowa wiedza zarówno o składnikach, jak i o sposobach produkcji.

##### 5.2. Specyfika produktu

„Torrone di Bagnara” sprzedawany jest w dwóch wersjach produkowanych historycznie w gminie Bagnara, mianowicie Martiniana i Torrefatto glassato. Cechą, która utrwaliła renomę nazwy „Torrone di Bagnara” wśród konsumentów, jest szczególnie, chrupiąca i krucha konsystencja produktu. Ta cecha związana jest z tradycyjnym systemem przygotowania na otwartym ogniu i w wysokich temperaturach, niespotykanego w przypadku zwyczajnych nugatów, gotowanych na parze, a w każdym razie w niższych temperaturach. Ten sposób produkcji odpowiada ponadto za inne szczególne właściwości organoleptyczne, takie jak brązowy kolor wnętrza produktu i specyficzny smak palonego cukru. Inną właściwością, jaką posiada „Torrone di Bagnara”, jest stosowanie składników korzennych, co stanowi element historycznego dziedzictwa cechującego obszar geograficzny, a zarazem wzbogaca i wyróżnia smak „Torrone di Bagnara”.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

„Torrone di Bagnara” z czasem uzyskał dużą renomę. Jej historia sięga roku 1846, kiedy to „Torrone di Bagnara” wspomniano wyraźnie jako specjalność rodziny cukierników aktywnej jeszcze dziś, która pod koniec XIX w. stała się dostawcą Królewskiego Domu Sabaudzkiego. Przez cały XIX w. liczne dokumenty potwierdzały intensywną działalność wytwórczą oraz równie intensywną działalność w zakresie wysyłania produktu. W 1885 r. pisarz N. Marcone twierdził tak: „Nugaty z Bagnara objeżdżają cały świat i zaiste na taki zaszczyt zasługują” (*Un viaggio in Calabria. Impressioni e ricordi (Podróż do Kalabrii. Wrażenia i wspomnienia)*). Renoma „Torrone di Bagnara” utrzymuje się przez cały wiek XX. W 1983 r. tak wypowiada się kanonik A. Giuffrè w swojej *Storia di Bagnara (Historii Bagnara)*: „Ten oto specjał (nugat) ... rozślawił miano Bagnara”.

Ponadto lokalne gazety, przewodniki gastronomiczne i magazyny piszą o „Torrone di Bagnara” jako o typowym produkcie z odnośnego obszaru geograficznego. Artykuł zatytułowany „Le tante vie del torrone” („Rozliczne szlaki nugatu”) opublikowany w *Gazzetta del Sud* z dnia 14 grudnia 1995 r., wskazuje na gminę Bagnara jako na punkt, w którym zaczyna się „szlak nugatu”, i wymienia kilka nazwisk historycznych rodzin, które wytwarzały „Torrone di Bagnara”. Przewodnik *Atlante dei prodotti tipici dei parchi italiani* (Atlas typowych produktów z włoskich Parków) (rok 2002, s. 215), w części poświęconej słodyczom kalabryjskim, wymienia Bagnara Calabria jako miejscowość słynącą z dawnej tradycji wytwarzania nugatu, podając zarazem informacje o jego odmianach i stosowanych składnikach. Publikacja *Calabria sapori di una terra antica – le specialità enogastronomiche regionali d’eccellenza ed i prodotti tipici di qualità* (Kalabria – smaki starożytnej krainy: regionalne specjalności winiarskie i gastronomiczne oraz wysokiej jakości produkty typowe) (s. 11, wyd. Regione Calabria, 2004) wymienia „Torrone di Bagnara” jako typowe słodycze z Kalabrii. Związek ten utrwała odbywająca się co roku, pod koniec listopada, tradycyjna Festa del Torrone, która przyczynia się do zapewnienia produktowi nieprzerwanego rozgłosu.

Aspekty historyczno-kulturowe

Po II wojnie światowej rozkwit wielu małych przedsiębiorstw doprowadził do narodzin prawdziwego okręgu produkcji, „Distretto del Torrone di Bagnara”, cechującego się szczególną aktywnością pracowników. Umożliwiło to z biegiem lat zdobycie szczególnych technik, a także rozwinięcie i utrzymywanie umiejętności i zdolności, wymaganych zarówno podczas przetwarzania składników, jak i podczas ostatecznej prezentacji produktu w dwóch wersjach Martiniana i Torrefatto glassato, przekazywanych później z pokolenia na pokolenie i niespotykanych na innych obszarach.

W specjalistycznym słownictwie lokalnym utrwały się również terminy żargonowe pochodzące z dawnej tradycji wytwórczej, jak np. *manto di monaco* opisujący kolor nugatu, *cotta* jako określenie ciepłej i jeszcze nieuformowanej pasty nugatowej, oraz *torroniera*, czyli specyficzny kocioł, którego używają mistrzowie cukiernicy.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.