



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
**Direcció General d'Empreses
Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia**

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

Solicitud de modificación menor aprobada por la Comisión Europea
Junio 2022



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "TURRÓN DE AGRAMUNT" / "TORRÓ D'AGRAMUNT"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP) "TORRÓ D'AGRAMUNT" / "TURRÓN DE AGRAMUNT".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Turrón de Agramunt es una masa elaborada con miel, almendras o avellanas previamente peladas y tostadas, azúcar y/o jarabe de glucosa, clara de huevo o 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 |

Normas de Calidad

Los turrónes amparados por esta Indicación Geográfica tienen que reunir las características de la categoría "suprema" o "extra" definidas en la reglamentación técnica sanitaria vigente en esta materia.

Los turrónes de Agramunt cumplirán las siguientes condiciones generales:

- Estarán elaborados exclusivamente con las materias primas e ingredientes autorizados.
- Poseerán aspecto, color, olor y sabor característicos.
- No contendrán impurezas ni contaminantes.

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 |

Características organolépticas:

El Turrón de Agramunt presenta unas características específicas, que se señalan a continuación, que lo relacionan con las condiciones de elaboración tradicional. Las características organolépticas son:

- **Color:** Ligero color marrón, dorado,
- **Textura:** Irregular, tosca, con porosidades y de pasta dura, pero se rompe sin esfuerzo. En la boca sensación de crujiente, fundiéndose al mismo tiempo.
- **Dulzura:** Intensidad grande,
- **Forma:** Tortas en forma de disco y porciones o tabletas rectangulares.

Dichas características son fruto por un lado de una esmerada mezcla de los ingredientes utilizados: miel de calidad, avellanas o almendras del año recién tostadas, ~~jarabe de glucosa~~, y claras de huevo batidas en su punto, y por otro de un punto de cocción exacto de estos ingredientes

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envasado de los turrónes amparados por la Indicación Geográfica Protegida "Turrón de Agramunt" o "Torró d'Agramunt", corresponde al término municipal de Agramunt de la comarca catalana de Urgel de la provincia de Lleida.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de esta zona son los controles y certificación:

1. El turrón amparado se elabora con los ingredientes mencionados anteriormente seleccionados cuidadosamente.
2. El proceso de elaboración, en los obradores, será el tradicional y estará controlado por la Entidad de Certificación.
3. El turrón se manipulará y almacenará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.



4. El turrón se someterá a los análisis necesarios que garanticen su calidad.
5. Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con el logotipo de la IGP "Turrón de Agramunt" o "Torró d'Agramunt", los turrones que superen todos los controles a lo largo del proceso y sean certificados.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

La única maquinaria que se utiliza para la elaboración de los turrones de Agramunt es el llamado "perol", que consiste en un recipiente de gran capacidad metálico que se calienta. Históricamente el "perol" era de cobre, actualmente puede ser de acero inoxidable. En la parte superior existe un motor que hace girar una espátula, que realiza la acción de una batidora.

Para la elaboración de los turrones se deben tostar las avellanas o almendras. En el caso de frutos secos con piel, también deben pelarse.

Aparte, en un perol, se cuecen la miel y el azúcar hasta que se absorba toda el agua. Posteriormente se deja enfriar ligeramente y se añaden las claras de huevo. Se cuece la mezcla y se añaden las avellanas o las almendras, según la variedad de turrón considerada.

Con la masa aún caliente, ésta se moldea y se recubre con la oblea. Se corta mecánica o manualmente en pastillas (tabletas rectangulares o tortas en forma de disco) de 15 g a 1 kg y se procede al envasado definitivo.

El producto recién hecho y a temperatura ambiente es envasado.

La Entidad de Certificación certificará los turrones envasados una vez hayan superado todos los controles a lo largo del procedimiento de producción y elaboración.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

1. Histórico

De la misma forma que en otras partes de España encontramos importantes localidades productoras de turrones, en Cataluña existe una población en la provincia de Lérida que se puede considerar la capital turrонера: Agramunt.

Los documentos más antiguos en los que se habla de los turrones de Agramunt datan de principios de 1800, tiempo en el que existía una casa conocida como "Cal Torró". No se dispone de datos anteriores a estas fechas debido a que durante la guerra del "francés" la villa de Agramunt quedó duramente castigada y saqueada destruyéndose buena parte de los archivos, debido a la resistencia opuesta al invasor. No obstante, en Agramunt, la tradición turrонера viene de muy antiguo.



Los turroneros de Agramunt llegaron a ser tan populares, que no solamente formaban parte de las manifestaciones folklóricas tradicionales, sino que hasta entraron en el mundo de la literatura y por la puerta grande. Este hecho se producía a partir del estreno en 1872 de la obra de teatro "La Dida" de Frederic Soler, más conocido por el pseudónimo de Serafí Pitarra. En esta obra, ambientada en 1700, la protagonista del drama es Paula, la Dida, hija de Agramunt y de oficio turronera.

La Enciclopedia Catalana indica "El turrón de Agramunt de avellana o almendra y miel había llegado a competir en Barcelona con los de Jijona y Alicante" (vol. 1 pág. 279). Efectivamente, hasta la guerra civil de 1936, era práctica habitual que los turroneros de Agramunt se trasladaran a Barcelona en otoño para vender sus turrones, situándose en lugares estratégicos de la Rambla de Barcelona. Por su parte, los turroneros de Jijona vendían sus productos en puestos situados en los portales de alguna casa importante de la Ciudad Condal.

Además de Barcelona, los turroneros de Agramunt efectuaban sus ventas por ferias, fiestas mayores, mercados de pueblos y villas de la comarca, sin miedo al frío ni al calor. Los agramuntinos instalaban una mesa con un mantel blanco en la que exponían para la venta el turrón típico; los vendedores se cubrían la cabeza con una barretina catalana.

Aquellos antiguos turroneros de Agramunt eran gente dedicada a la agricultura cerealista de aquel entonces, cuyos beneficios eran a menudo precarios; para complementar ingresos alternaban, en ciertas épocas del año, la agricultura o las actividades habituales que no cubrían las necesidades, con la industria casera de elaboración de turrón. En esta tarea participaba toda la familia, niños y mayores, si bien a medida que se iba incrementando la producción y el consumo se iban contratando personas ajenas a la familia para ayudar a la fabricación esporádica del turrón.

Los ingredientes básicos para la elaboración de este turrón eran la miel y las avellanas. La mayor parte de la miel que se utilizaba para elaborar los turrones era de cosecha propia o de apicultores de la zona.

Las avellanas se traían de las comarcas catalanas del campo de Tarragona. Se prefería la avellana de la variedad *negreta* porque tiene más buen sabor y una vez tostada es más fácil de pelar.

Parece ser que en un principio, las almendras sólo entraban en la composición circunstancialmente. Cuando la cosecha de avellanas era escasa, éstas eran sustituidas total o parcialmente por almendras. Las almendras, en este caso, eran siempre de la variedad *marcona*, que es una variedad pequeña y redondeadas. Aunque popularmente los turrones de almendras son considerados mejores que los de avellana, los tradicionales turrones de Agramunt sólo se elaboraban con almendra si escaseaban las avellanas.

Otro elemento importante para elaborar estos turrones eran las obleas o pan de ángel. La masa de los turrones tenía que formar un sandwich con 2 hojas de oblea (una por encima de la masa y otra por debajo). Estas obleas no son más que harina amasada, sin fermentar, cocida en forma de hojas planas, redondas o alargadas y de poco espesor. Los moldes para elaborar estas obleas eran 2 planchas de hierro de forma redondeada o alargada unidas con



una bisagra que se colocaba directamente al fuego y cuando estaba caliente se retiraba, se abría, se ponía una porción de pasta y se extendía homogéneamente, después se cerraba, se hacía presión para que fuera muy delgada. Posteriormente, se volvía a poner este molde al fuego para que la oblea se cociera.

Para elaborar el turrón, 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 turroneiros se rompían con mucha facilidad.

Utilizaban carbón de encina, sin llama ni humo para que los turroneiros no adquirieran mal gusto y, de paso, el trabajo fuera más fácil.

Vertían la miel en un perol. Al cabo de una hora escasa, la miel empezaba a hervir, entonces para que no se quemase, la removían sin parar con una barra de madera que denominaban el *remo*. Debido a que esta operación era muy pesada, los encargados de efectuarla se relevaban cada cinco minutos por espacio de dos horas.

La pasta se volvía oscura y para blanquearla le añadían dos docenas de clara de huevo bien batidas (a punto de nieve); pero antes debía bajarse el fuego para que la mezcla fuera bien homogénea y sin grumos. Seguidamente reanimaban el fuego y no paraban de removerlo durante otra hora más. 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. Si la pasta tenía el punto deseado, se desenganchaba enseguida. Si no, debía removerse durante más tiempo. Se repetía la prueba hasta obtener un resultado satisfactorio.

En ese momento se retiraba el perol del fuego. Cuando la pasta se había enfriado un poco, mezclaban tantos kilos de avellanas como de miel había y continuaban removiendo. Este trabajo de mover el *remo* era muy pesado y exigía el esfuerzo de dos personas, las cuales debían además vigilar que no quedase ningún nido dentro de la pasta, es decir, grupos de avellanas en los cuales no había entrado la miel.

Una vez conseguida la homogeneidad, los operadores paraban de remover. La mezcla se dejaba reposar una media hora, durante la cual se espesaba y permitía su corte con una pala especial denominada *rajóla*. Con ella cortaban una porción de pasta y con una tabla de madera, la colocaban sobre un banco pequeño llamado *branca* en cuyo extremo colocaban unas balanzas. Una mujer experimentada se sentaba cerca de las balanzas y hacía de pesadora. Sacaba una porción llamada *pessic* para hacer una tableta, con tanta exactitud que pocas veces se equivocaba en el peso de cada tableta. Después alineaban las porciones pesadas sobre una mesa grande recubierta de zinc y enharinada para que no se le pegase la pasta.

Otra mujer modelaba las pesadas para que tuvieran la forma típica, redonda o alargada y plana. Finalmente las colocaban entre dos hojas de pan de ángel y con una madera las enganchaban adecuadamente al turrón. Con otra tabla de madera llevaban las tabletas a unas mesas cubiertas de manteles blancos, las apilaban de dos en dos o de cuatro en cuatro, según el peso que tenían. Una vez bien frías y secas, las colocaban 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.



Aunque todos los miembros de la familia intervenían en la elaboración de los turrónes, el trabajo de la mezcla de la miel con la avellana era reservado a los más fuertes. De hecho, era un trabajo que exigía ritual y pulcritud; la materia elaborada tenía que ser suficientemente caliente ya que sino, por falta de ductilidad, la confección de las tabletas hubiera sido

imposible. Por ello, el día de la elaboración, en casa del turrónero nadie comía hasta que no se terminaba todo.

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 aquellos trabajos manuales han sido sustituidos por máquinas, pero las materias primas son básicamente las mismas y sólo la comodidad de trabajarlas da lugar a algunas modificaciones.

Hoy en día si bien se reconoce que el turrón de Agramunt típico se hace con avellanas, se admite también el confeccionado con almendras.

En cuanto a la miel, va cediendo su lugar al azúcar aunque sin desaparecer del todo. Las razones son principalmente la facilidad de adquisición, la regularidad del sabor y la comodidad de trabajarlo. La miel posee un gusto diferente en función de la variedad de flores de la que proceda (romero o milflores), esta falta de regularidad representa un inconveniente, que no beneficia en absoluto a la calidad del turrón.

La clara de huevo batida es sustituida por algunos fabricantes por su equivalente en albúmina refinada debido a la comodidad de trabajarla.

En cuanto a la forma de la tableta, se va adoptando la forma rectangular frente a la forma redonda, en función de lo que están más acostumbrados los consumidores actualmente.

Otros eventos históricos de interés:

- En 1985 el Ayuntamiento de Agramunt inauguró el "monumento a la Tradición Turrónera" en homenaje a aquellos antiguos elaboradores de turrón que hicieron que este pueblo fuera conocido por toda España y que a la vez hizo llegar la tradición hasta nuestros días.

- En 1989 se celebró la I Feria del turrón de Agramunt, con un número de visitantes elevado (6.000 visitantes) y los elaboradores de turrón agotaron las existencias. Actualmente esta feria se ha consolidado como una de las más importantes de las comarcas de Lérida.

- El prestigio y reputación de los turrónes de Agramunt en todo el territorio español y especialmente en Cataluña era tan importante, que la Generalitat de Cataluña creó para estos turrónes un distintivo de calidad: "Denominación de Calidad Turrón de Agramunt" mediante la orden de 30 de abril de 1984 (DOGC 440 06-06-84); posteriormente se reglamentó la citada denominación mediante la orden de 5 de setiembre de 1984(DOGC 471 21-9-84).



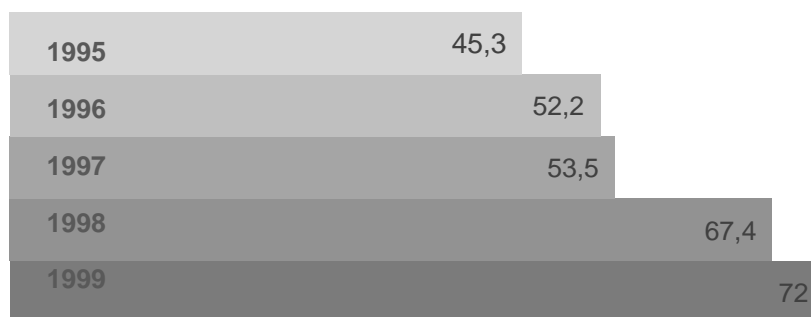
Otras menciones bibliográficas de la historia de los turrónes de Agramunt los podemos encontrar en:

- "Agramunt, una dolça tradició: Xocolata i turróns". Ed. Sió 1992. Ramón Bemaus i Santacreu y Jaume Cots i Solé.
- "El Llibre de les neules i els turróns". Ed Josep Vives y Molins. 1991.
- "Els turrónaires". Col·lecció de la vidajunedenca.1972. Torrent i Gelonch, J.

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. Además, desde hace unos años se dedica un pequeño porcentaje del producto elaborado a la exportación al mercado andorrano y francés. Asimismo, se está intentando introducir en otros países, donde debido a su climatología, el turrón puede convertirse en un producto de consumo durante todo el año.

Incremento de las toneladas de Turrón de Agramunt elaborado durante el periodo 1995-1999.



A parte de los numerosos puestos de trabajo que crea, el sector turrónero 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, esto conlleva un aumento significativo de la actividad de los transportistas. Por otro lado, el Turrón de Agramunt actúa como un reclamo turístico de la población. Éste se convierte en una buena excusa para visitar la villa y sus lugares más característicos. La visita a los artesanos turróneros 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.

En el momento de la solicitud de la IGP, en 1999, hay 4 empresas importantes que comercializaban con la antigua "denominación de calidad turrón de Agramunt" y que son las que solicitan la inscripción de este producto al registro comunitario de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

OCA Instituto de Certificación, S.L.U.
Avda. de la Ferreria, 57
Pol. Ind. La Ferreria
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)
Tel: 93.217.27.03
Fax: 93.414.71.54
www.ocaglobal.com

OCA Instituto de Certificación S.L.U., como entidad de certificación que cumple la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente.

Los organismos de control llevarán a cabo como mínimo las siguientes actuaciones:

- a) Realizar las auditorias iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros de inscripción de la entidad gestora de la Indicación Geográfica Protegida, y de acuerdo con el plan de control previsto comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones y del Manual del sistema de gestión de la calidad en lo que se refiere a los procesos, controles y productos.
- b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones y en el manual del sistema de gestión de la calidad.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

En las etiquetas figurará obligatoriamente el logotipo de la Indicación Geográfica Protegida "Turrón de Agramunt" o "Torró d'Agramunt" y el símbolo de la UE para las IGP además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.