



C/2024/4138

28.6.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(C/2024/4138)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Nougat de Montélimar”

Nr UE: PGI-FR-03001 – 22.9.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Nougat de Montélimar”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

„Nougat de Montélimar” jest wyrobem cukierniczym składającym się z:

- ciasta w kolorze kremowym, napowietrzonego dzięki białkom jaj i zawierającego substancje słodzące, w szczególności miód;
- nadzienia zawierającego migdały, ewentualnie uzupełnionego pistacjami.

Podczas degustacji wyczuwa się dwa rodzaje konsystencji: twardy nugat jest kruchy i należy go gryźć (lub jest chrupiący w przypadku połamania go na kawałki), a miękki nugat jest delikatny i ciągnący.

Wyrób może być oferowany w różnych kształtach:

- w postaci tabliczek o przekroju prostokątnym lub kwadratowym albo w porcjach uzyskanych przez przecięcie takich tabliczek. W takim przypadku na dwóch przeciwległych bokach każdego kawałka widać papier wafłowy, zaś z pozostałych stron widoczne jest nadzienie (migdały i ewentualnie pistacje);
- lub w postaci formowanej;
- lub w połamanych kawałkach o granulacji od 1,6 mm do 15 mm. Kawałki mogą albo nie posiadać żadnej powłoki albo mieć cienką warstwę tłuszczu roślinnego.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

„Nougat de Montélimar” posiada szczególne właściwości organoleptyczne wynikające z receptury, wykorzystania surowców i metody produkcji. Charakteryzuje się kremowym, niezółknącym kolorem, obecnością kawałków prażonych migdałów (i ewentualnie pistacji) oraz subtelnym aromatem miodu i migdałów. Ciasto jest napowietrzone i skryształizowane. Ma delikatną lub twardą konsystencję w zależności od parametrów gotowania (czas gotowania i wilgotność resztkowa) lub jest chrupiące w przypadku połamania na kawałki.

Ponadto gęstość „Nougat de Montélimar” wynosi od 0,75 do 1,15.

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

Wykaz dozwolonych składników:

Składniki ciasta:

- cukier (sacharoza), cukier puder* (sacharoza), syrop glukozowy;
- miód, który musi stanowić co najmniej 25 % suchej masy substancji słodzących (w momencie użycia);
- odwodnione lub świeże białka jaj kurzych, które są jedynym dozwolonym składnikiem do napowietrzania ciasta;
- naturalny aromat waniliowy lub laski wanilii*, które są jedynymi dozwolonymi substancjami aromatyzującymi;
- papier wafłowy*;
- woda (używana do wytwarzania syropu cukrowego lub do ponownego uwodnienia białek jaj).

Składniki na nadzienie:

- Migdały: co najmniej 30 % słodkich migdałów lub co najmniej 28 % słodkich migdałów, uzupełnionych co najmniej 2 % pistacji, w produkcie końcowym
- Pistacje*: zielone i obrane.

(*: składniki nieobowiązkowe)

W produkcji „Nougat de Montélimar” nie dopuszcza się żadnych dodatków.

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

Przygotowanie ciasta, mieszanie nadzienia, ewentualne dodanie syropu cukrowego, formowanie i wałkowanie ciasta, chłodzenie ciasta.

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

—

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

Etykieta zawiera zarejestrowaną nazwę produktu i symbol ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

Po nazwie mogą następować przymiotniki „delikatny” lub „twardy” w zależności od konsystencji nugatu.

Możliwe jest określenie, że nugat jest „gotowany w kotle”, jeżeli wszystkie etapy produkcji nugatu przeprowadzane są pod ciśnieniem atmosferycznym i w kotle (metalowym naczyniu).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium następujących 14 gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2021 r.: Allan, Ancône, La Bâtie-Rolland, Châteauneuf-du-Rhône, La Coucourde, Espeluche, Malataverne, Montboucher-sur-Jabron, Montélimar, Puygiron, Rochefort-en-Valdaine, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Sauzet, Savasse.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między produktem a obszarem geograficznym opiera się na długoletniej wiedzy fachowej mistrzów nugatu z Montélimar, która nadaje nugatowi szczególne cechy charakterystyczne i znaczną renomę.

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

— Czynniki naturalne

„Nougat de Montélimar” jest produkowany w gminie Montélimar, zwanej „drzwiami do Prowansji”, oraz w sąsiednich gminach. Obszar ten znajduje się w dolinie Rodanu, na południe od departamentu Drôme i na południe od 45. równoleżnika. Panuje tam klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się znacznym nasłonecznieniem i wpływem Mistralu, przeważnie suchego wiatru regionalnego, który wieje ze średnią prędkością 50 km/h, w porywach przekraczającą 100 km/h, i przyczynia się do suchości powietrza.

— Czynniki ludzkie

Ten wyrób cukierniczy wywodzi się z Bliskiego Wschodu. Do wybrzeży Europy przywieźli go kupcy fenicyjscy, a do Prowansji receptury na biały nugat dotarły w średniowieczu.

Pierwsza pisemna wzmianka o nugacie pochodzi z roku 1097, zawarta jest w historii miasta Montélimar i ma związek z legendarną postacią Adhémar le Rouge. Pierwotnie nugat produkowano z orzechów, a następnie z migdałów, kiedy to pod koniec XVI stulecia, dzięki wysiłkom pochodzącego z Ardèche agronoma Oliviera de Serre'a, udało się zaaklimatyzować lokalnie drzewo migdałowe.

„Nougat de Montélimar” wytwarzany z miodu i migdałów został po raz pierwszy wymieniony w archiwach miasta Montélimar w 1701 r. Miasto podarowało 100 kg nugatu Filipowi V Hiszpańskiemu, wnukowi Ludwika XIV, podczas jego wizyty. Zapoczątkowało to zwyczaj ofiarowywania nugatu jako podarunku.

Po 1899 r. Emile Loubet, francuski senator i burmistrz Montélimar, który został prezydentem Republiki, odegrał ważną rolę w promowaniu „Nougat de Montélimar” we Francji i za granicą, ofiarowując go wielu ważnym osobistościom. Na ilustracjach z epoki Loubet jest przedstawiany z tabliczką „Nougat de Montélimar”.

Na początku XVIII wieku to przede wszystkim cukiernicy wytwarzali ten nugat w formie tabliczek albo większych porcji, które można było łamać. Zawód mistrza nugatu rozwijał się stopniowo, podobnie jak kształty krojonego nugatu i jego opakowania. Znaczący producenci „Nougat de Montélimar” zaczęli zakładać własne sklepy począwszy od 1760 r. Niektóre z nich działają do dzisiaj. Wraz z rozwojem turystyki droga krajowa nr 7 (RN7), która przebiega przez centrum miasta Montélimar, stała się coraz bardziej ruchliwa. Nieustannie panujące na niej korki umożliwiły zwiększenie sprzedaży działającym w tamtym czasie 22 mistrzom nugatu, których lokale znajdowały się wzdłuż drogi. Tę wspaniałą epokę symbolizuje obecnie pudełko w kształcie słupka drogowego RN7 (zaprojektowane w 1930 r.), często używane w przypadku „Nougat de Montélimar”. Okres ten zakończył się w 1968 r. wraz z otwarciem autostrady A7, ale mistrzowie nugatu kontynuowali współpracę w celu wspólnej sprzedaży produktu na parkingach przy autostradzie.

Ta ważna sieć stworzona przez mistrzów nugatu w Montélimar i okolicach umożliwiła przetrwanie lokalnej tradycji produkcji nugatu. „Nougat de Montélimar” jest wytwarzany zgodnie ze specyficzną wiedzą fachową rozwiniętą na przestrzeni kilku stuleci, z wykorzystaniem składników zgodnych ze starymi recepturami. Ten dynamiczny sektor składa się obecnie z kilkunastu przedsiębiorstw zatrudniających 200 osób. Szkolenie mistrzów cukierniczych i wytwórców nugatu ma strategiczne znaczenie. Muszą oni uwzględniać rodzaj użytego materiału, właściwości surowców i warunki panujące w dniu produkcji (wilgotność powietrza, temperatura otoczenia) w celu dostosowania czasu i temperatury gotowania oraz uzyskania pożądanej konsystencji. Muszą oni być w stanie ocenić, jak dobrze ugotowane jest ciasto.

Przepis na „Nougat de Montélimar” można znaleźć w kilku starych opracowaniach: „Grand Dictionnaire Universel” Pierre'a Larousse'a (XIX wiek); „Livre du Pâtissier” Julesa Gouffégo (słynnego kucharza i cukiernika) z XIX wieku; „Codétaloz”, prawdziwej encyklopedii metodycznej dla przetwórców cukru opublikowanej w 1937 r.

Począwszy od 1965 r. *Chambre syndicale nationale de la confiserie* (izba związków zawodowych z sektora cukierniczego) kodyfikuje niektóre tradycyjne produkty francuskie, takie jak „Nougat de Montélimar”, w kodeksie postępowania – *Code des Usages de la Confiserie*.

Obecna metoda produkcji jest zgodna z historią produktu. Ciasto produkuje się wyłącznie z białek jaj i substancji słodzących składających się w co najmniej 25 % z miodu wysokiej jakości, z cukru, cukru pudru i syropu glukozowego. Ten ostatni składnik jest stosowany od XIX wieku i nie może stanowić więcej niż 25–35 % substancji słodzących, w zależności od oczekiwanej konsystencji. Nie zezwala się na stosowanie żadnych dodatków oprócz wanilii (laski wanilii lub naturalnego aromatu waniliowego). Nadzienie składa się w co najmniej 30 % z całych i prażonych słodkich migdałów, do których można dodać obrane zielone pistacje.

Produkcja rozpoczyna się od gotowania „bazy” składającej się z wody, cukrów i miodu, która jest mieszana z ubitymi na sztywną pianę białkami jaj. Do tej mieszaniny dodaje się syrop cukrowy gotowany w wysokiej temperaturze. Powstałe w ten sposób ciasto gotuje się powoli w celu ustabilizowania. Poszczególne procesy gotowania monitoruje mistrz cukierniczy lub wytwórca nugatu.

Gotowanie można przeprowadzić w kotle pod ciśnieniem atmosferycznym lub w szybkowarze, co skraca czas i zmniejsza temperaturę gotowania.

Słodkie migdały, zarówno obrane, jak i nieobrane, praży się do momentu uzyskania chrupkości aż do rdzenia, a następnie miesza z ciastem pod koniec gotowania. Następnie ciasto jest wałkowane, wygładzane między dwoma arkuszami papieru waflowego lub formowane w wymyślnych formach. Te różne kształty można było znaleźć już na początku XX wieku w katalogach mistrzów nugatu, zwłaszcza przeznaczonych na okres świąteczny (Boże Narodzenie, Wielkanoc). Wyrób może mieć postać tabliczek, kostek, formowanych kształtów lub połamanych kawałków twardego nugatu. Te połamane kawałki można wykorzystywać do przygotowywania specjalności na bazie „Nougat de Montélimar”, takich jak lody, czekolada lub krem nugatowy.

5.2. *Specyfika produktu*

Skład i właściwości organoleptyczne produktu „Nougat de Montélimar” są specyficzne.

Charakteryzuje się kremowym, niezółknącym kolorem, obecnością kawałków prażonych migdałów (i ewentualnie pistacji) oraz subtelnym aromatem miodu i migdałów. Ciasto ma delikatną lub twardą konsystencję w zależności od parametrów gotowania (czas gotowania i wilgotność resztkowa) lub jest chrupiące w przypadku połamania na kawałki.

Ciasto, napowietrzane wyłącznie z wykorzystaniem białek jaj kurzych ubitych na pianę i skrzystalizowanych, cechuje się gęstością od 0,75 do 1,15, co odzwierciedla jego stabilność i konsystencję. Nugat ten ma subtelny aromat miodu i migdałów wynikający z jego składu, który jest szczególnie bogaty w miód (co najmniej 25 % substancji słodzących) i prażone migdały (co najmniej 30 % produktu końcowego lub co najmniej 28 % produktu końcowego, do którego dodaje się co najmniej 2 % pistacji).

Podczas degustacji wyczuwa się dwa rodzaje konsystencji: twardy nugat jest kruchy i należy go gryźć (lub jest chrupiący w przypadku połamania go na kawałki), a miękki nugat jest delikatny i ciągnący.

Wyrób może być oferowany pocięty na różne kształty, w postaci formowanej lub w połamanych kawałkach twardego nugatu o granulacji od 1,6 do 15 mm.

5.3. *Związek przyczynowy*

Z historycznego punktu widzenia istnieje kilka powodów, dla których produkcja nugatu rozwinęła się w Montélimar. Przede wszystkim recepturę na biały nugat opracowano w średniowieczu w Prowansji, a w szczególności w Montélimar, położonym na obszarze, na którym suchość lokalnego powietrza sprzyja produkcji bogatych w miód, higroskopijnych wyrobów cukierniczych, które w bardziej wilgotnych warunkach stają się lepkie i gorzej się zachowują. Miód i migdały były tradycyjnymi produktami regionalnymi. „Nougat de Montélimar”, znany od X wieku, wkrótce zaczęto ofiarowywać darze składającym wizyty władcom, a następnie rozprowadzać. Zyskał on międzynarodowe uznanie dzięki prezydentowi Francji Émilowi Loubetowi (1899). Montélimar znajduje się również przy drodze krajowej nr 7. Droga ta odegrała kluczową rolę w upowszechnianiu renomy „Nougat de Montélimar” w całej Francji na początku XX wieku.

Wyselekcjonowane składniki oraz receptura zgodna z wielowiekową wiedzą ekspercką czynią z „Nougat de Montélimar” wyrób o szczególnych właściwościach.

Ciasto jest napowietrzane za pomocą jednej substancji napowietrzającej, czyli ubitych na pianę białek jak kurzych. Po ostrożnym zmieszaniu z gotowanymi syropami, a następnie schłodzeniu, przyczyniają się one do uzyskania napowietrzanej i skryształizowanej konsystencji produktu o gęstości poniżej 1,15.

Miód i migdały zawsze były ważnymi składnikami. Miód wysokiej jakości, stanowiący co najmniej 25 % substancji słodzących, nadaje nugatowi subtelny aromat miodu. Prażone słodkie migdały, które stanowią co najmniej 30 % wyrobu, przyczyniają się do uzyskania odpowiedniej konsystencji w trakcie spożycia i delikatnego aromatu migdałów. Tradycyjnie mogą one być uzupełniane zielonymi pistacjami, które nadają „Nougat de Montélimar” kolorowy wygląd i subtelny smak. W zależności od temperatury i czasu gotowania uzyskany nugat jest delikatny lub twardy.

Ustanowienie instytucji mistrzów nugatu w Montélimar, w niektórych przypadkach na ponad stulecie, oraz ich koncentracja w tej stolicy nugatu, utrwaliły wiedzę cukierników wytwarzających „Nougat de Montélimar”, którzy do perfekcji opanowali delikatne etapy receptury. Renoma „Nougat de Montélimar” jest szeroko rozpowszechniona w całej Francji od końca XIX wieku i nadal jest silna. Obecnie każdego roku mistrzowie nugatu z Montélimar produkują ponad 1 500 ton nugatu, który jest sprzedawany w całym kraju.

„Nougat de Montélimar” stał się integralną częścią dziedzictwa kulturowego mieszkańców Montélimar. Stolica nugatu regularnie organizuje festiwal „Nougat de Montélimar”. Wizerunek produktu jest prezentowany podczas lokalnych wydarzeń sportowych i kulturalnych oraz w publikacjach turystycznych i gastronomicznych. Muzeum nugatu i wyrobów cukierniczych w Montélimar oraz otwarte dla publiczności warsztaty dla mistrzów nugatu jeszcze bardziej podkreślają wyjątkowość tego produktu. W latach 1994 i 2014 przeprowadzono szczegółowe badania dotyczące renomy wyrobu „Nougat de Montélimar”. Ankieta przeprowadzona przez pracownię badania opinii CSA w 2014 r. potwierdziła renomę tej nazwy produktu wśród Francuzów: 78 % respondentów poniżej 35 roku życia i 94 % respondentów powyżej 35 roku życia łączy miasto Montélimar z nugatem. Dane te są jeszcze lepsze niż w przypadku badania z 1994 r., kiedy to 75 % konsumentów spontanicznie wspominało o nugacie, gdy usłyszało o mieście Montélimar i vice versa.

„Nougat de Montélimar” to przysmak kojarzący się ze świętami ludowymi, uroczystościami rodzinnymi i czasami dzieciństwa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-NougatMontelimar-QCOMUE1-postCP1212.pdf>