C/2024/4138

28.6.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/4138)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Nougat de Montélimar“

ЕС №: PGI-FR-03001 — 22.9.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования**

„Nougat de Montélimar“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Nougat de Montélimar“ е сладкарски продукт, състоящ се от:

— основна маса с бял до кремав цвят, аерирана с яйчен белтък и овкусена с подсладители, по-специално мед,

— пълнеж, състоящ се от бадеми, допълнени евентуално с шамфъстъци.

Продуктът се предлага с две различни консистенции: твърда нуга, която е хрупкава и трошлива (т.е. хрупкави натрошени парченца), и мека нуга, която е кремообразна и се топи в устата.

Той може да се представя в различни разфасовки:

— на правоъгълни или квадратни плочки или отрязъци от тях. В този случай на двете противоположни страни на парчетата има коричка безквасен хляб, а по повърхността на другите страни се виждат съставките на пълнежа (бадеми и евентуално шамфъстъци).

— на калъпи,

— под формата на натрошени парченца с размер между 1,6 mm и 15 mm. Натрошените парченца може да са без покритие или с тънък слой растителна мазнина.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер, и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Nougat de Montélimar“ има специфични органолептични характеристики, които са получени в резултат на рецептата, използването на суровините и метода на производство. Продуктът се характеризира с бял до кремав цвят, който не се променя към жълт с наличието на вложените печени бадеми (по желание шамфъстъци), и с фин аромат на мед и бадеми. Сместа се аерира и кристализира. Тя е с мека или твърда консистенция, в зависимост от параметрите на варене (време за варене и остатъчна влажност), или пък хрупкава, когато е под формата на натрошени парченца.

Освен това плътността на „Nougat de Montélimar“ е между 0,75 и 1,15.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Списък на разрешените съставки:

Съставки на основната маса:

— захар (захароза), пудра захар* (захароза), сироп от глюкоза,

— мед, който трябва да съставлява най-малко 25 % от теглото на сухото вещество на подсладителите (при използването),

— дехидратиран яйчен белтък или пресен яйчен белтък от кокошки — единствената съставка, разрешена за аериране на сместа,

— естествен ароматизант от ванилия или ванилия на шушулки*, което е единственото разрешено ароматично вещество,

— безквасен хляб*,

— вода (използвана за производството на захарния сироп или за хидратиране на яйчния белтък).

Съставки на пълнежа:

— бадеми: най-малко 30 % сладки бадеми или най-малко 28 % сладки бадеми, допълнени с най-малко 2 % шамфъстъци, в крайния продукт

— шамфъстъци*: зелени и обелени.

(*: съставки по желание)

При производството на „Nougat de Montélimar“ не са разрешени никакви добавки.

3.4. *Специфични етапи на производство в определения географски район*

Приготвяне на основната маса, добавяне на пълнежа, евентуално влагане на претопени количества, формоване и разточване на масата, охлаждане на масата.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

На етикета на продуктите в едно и също зрително поле се посочват регистрираното наименование и символът за ЗГУ на Европейския съюз.

Наименованието може да бъде последвано от прилагателните „мека“ или „твърда“ в зависимост от консистенцията на нугата.

Може да се уточнява, че нугата е „сварена в казан“, ако всички етапи от производството ѝ са осъществени при атмосферно налягане и в казан (метален съд).

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща територията на следните 14 общини въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.: 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. **Връзка с географския район**

Връзката между продукта и географския район се дължи на придобитите от много години умения на майсторите на нуга от Montélimar, което му придава специфични характеристики и забележителна репутация.

5.1. *Специфични характеристики на географския район*

— Природни фактори

Производството на „Nougat de Montélimar“ се осъществява в община Montélimar, наричана „портите на Прованс“, и заобикалящите я общини. Този район се намира в долината на река Rhône, в южната част на департамент Drôme, на юг от 45-ия паралел. Той е изложен на въздействието на средиземноморски климат със значително слънцегреене, както и на влиянието на мистрала — по принцип сух регионален вятър, който духа със средна скорост от 50 km/h с пориви от над 100 km/h, което допринася за изсушаването на въздуха.

— Човешки фактори

Това сладкарско изделие произхождат от Близкия изток. Пренесени до брегoвете на Европа благодарение на финикийските търговци, рецептите за бяла нуга достигат до Прованс през Средновековието.

През 1097 г. нугата е спомената за първи път в историята на град Montelimar с Adhémar le Rouge. Първоначално тя се произвежда с орехи, но впоследствие започва да се приготвя с бадеми, благодарение на аклиматизацията по тези места на бадемовото дърво, която се постига в края на XVI век от агронома от Ardèche Olivier de Serre.

През 1701 г. „Nougat de Montélimar“ с мед и бадеми се споменава за първи път в архивите на град Montélimar, който връчва един квинтал от продукта на Philippe V d'Anjou, внук на Louis XIV, при преминаването му през града. Заражда се модата на нугата за подарък.

След 1899 г. Emile Loubet, едновременно сенатор и кмет на Montélimar, който става президент на републиката, играе важна роля за развитието на „Nougat de Montélimar“ на национално и международно равнище, като подарява от нея на много личности. На карикатури от това време той е представен с блокче „Nougat de Montélimar“.

В началото на XVIII век сладкарите първи започват да правят нугата под формата на блокчета или на пити за натрошаване. След това се развива професията на майстора на нуга, както и формите за разфасоване и опаковане. От 1760 г. големите предприятия за „Nougat de Montélimar“ се представят с магазини с тяхното име. Някои от тях са действащи и днес. С началото на туризма започва все по-голямо движение по републикански път 7 (RN7), който прекосява центъра на град Montélimar. Постоянните задръствания, които се образуват там, дават възможност на разположените покрай пътя производители на нуга, които по това време са 22, да увеличат продажбите си. Символ на тази славна епоха днес е кутията във формата на километричен камък RN7 (създадена през 1930 г.), използвана често за предлагане на „Nougat de Montélimar“. Този период приключва през 1968 г. с откриването на магистрала A7, но производителите на нуга се организират за съвместна продажба в участъците от магистралата.

Тази важна мрежа от производители на нуга, съсредоточена в град Montélimar и околностите, е дала възможност да се запазят традициите за производство. „Nougat de Montélimar“ се произвежда благодарение на специфични умения, развивани в продължение на няколко века, и със съставки съгласно старите рецепти. Този динамичен сектор обединява понастоящем дузина предприятия, в които работят 200 души. Обучението на сладкарите и на специалистите по варене е от стратегическо значение. Те трябва да се съобразят с вида на използвания материал, характеристиките на суровините и условията в деня на производството (влажност на въздуха, температура на околната среда), за да определят времето и температурата на варене и да получат желаната консистенция. Трябва също така да могат да преценят степента на сваряване на сместа.

Рецептата за „Nougat de Montélimar“ се споменава в множество стари произведения: „Grand Dictionnaire Universel“ (Голям универсален речник) на Pierre Larousse (XIX век); „Livre du Pâtissier“ (Книга на сладкаря) на Jules Gouffé (прочут готвач и сладкар) през XIX век; „Codélloz“, истинска методична енциклопедия за ползване от преработвателите на захар, публикувана през 1937 г.

От 1965 г. насам Chambre syndicale nationale de la confiserie (Националната синдикална камара по сладкарство) решава да кодифицира някои традиционни френски продукти като „Nougat de Montélimar“ в Code des Usages de la Confiserie (Кодекс на практиките в сладкарството).

Настоящият метод на производство остава верен на тази история. Основната маса се състои само от яйчен белтък и подсладители, в които се съдържа най-малко 25 % качествен мед, захар, пудра захар и сироп от глюкоза. Последната съставка се използва от XIX век и не трябва да съставлява повече от 25—35 % от подсладителите в зависимост от желаната консистенция. Не се разрешават други добавки освен ванилия (ванилови шушулки или естествен ароматизант). Пълнежът се състои от най-малко 30 % сладки бадеми, цели и изпечени, като могат да бъдат допълнени със зелени обелени шамфъстъци.

Приготвянето започва със сваряване на „основата“ (вода, захар, мед), която се смесва с разбитите на сняг белтъци (бухнати), без да се „разчупват“. Към тази смес се добавя захарен сироп, сварен при висока температура. Получената маса се вари бавно, за да се стабилизира. Различните процеси на варене се наблюдават от майстор сладкар или специалист по варенето.

Варенето може да се прави в казан, при атмосферно налягане, или в затворен готварски съд под налягане, с което се намалява времето и температурата на варене.

Сладките бадеми, които може да са обелени или не, се изпичат, за да станат приятно хрупкави, и се добавят в края на варенето. След това получената маса се разстила или разточва между две кори безквасен хляб, или се формова в калъпи на различни фигурки. Такива разнообразни форми присъстват в каталозите на майсторите на нуга още от началото на XX век, особено по повод на празници (Коледа, Великден). Продуктът може да се предлага под формата на блокчета, плочки, отливки или като натрошени парченца твърда нуга. Натрошаването дава възможност с „Nougat de Montélimar“ да се приготвят различни специалитети като сладолед, шоколад или нуга крем.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

„Nougat de Montélimar“ има специфичен състав и специфични органолептични характеристики.

Продуктът се характеризира с бял до кремав цвят, който не се променя към жълт с наличие на вложените печени бадеми (по желание шамфъстъци), и с фин аромат на мед и бадеми. Сместа е с мека или твърда консистенция, в зависимост от параметрите на варене (време за варене и остатъчна влажност), или пък хрупкава, когато е под формата на натрошени парченца.

Получената маса, която се аерира само с разбити на сняг белтъци от кокоши яйца и се кристализира, е с плътност от 0,75 до 1,15 в зависимост от стабилността и консистенцията ѝ. Тази нуга е с фин аромат на мед и бадеми, свързан със състава ѝ, който е особено богат на мед (най-малко 25 % от подсладителите) и на печени бадеми (най-малко 30 % от крайния продукт или 28 % с добавени най-малко 2 % шамфъстъци).

Предлага се с две различни консистенции при консумация: твърда нуга, която е хрупкава и трошлива (т.е. хрупкави натрошени парченца), и мека нуга, която е кремообразна и се топи в устата.

Тя може да се представя в различни разфасовки, отлята в калъпи или като натрошени парченца твърда нуга с размер между 1,6 mm и 15 mm.

5.3. *Причинно-следствена връзка*

В исторически план установяването на производството на нуга в Montélimar се обяснява с няколко фактора. На първо място, рецептата за бяла нуга е разработена през Средновековието в Прованс, и по-специално в Montélimar, разположен в район, в който сухият въздух е благоприятен за производството на това богато на мед сладкарско изделие, което поема влага и при по-влажен климат става лепкаво и по-трудно за съхранение. В района традиционно са се произвеждали мед и бадеми. Позната още от X век, „Nougat de Montélimar“ много скоро започва да се предлага на преминаващите от там суверени, а след това се разпространява и намира признание и в международен план, благодарение на президента Emile Loubet (1899 г.). Град Montélimar освен това е разположен покрай републиканския път 7. Този път изиграва ключова роля за разнасяне на славата на „Nougat de Montélimar“ на национално равнище в началото на XX век.

Специфичните характеристики на „Nougat de Montélimar“ се постигат благодарение на подбраните съставки и на основаната на дългогодишните познания рецепта.

Аерирането на сместа се постига само с една съставка — разбит на сняг белтък от кокоши яйца. При внимателно смесване със сварените сиропи и последващо охлаждане той спомага на продукта да се придаде тази въздушна и кристализирана консистенция, която съответства на плътност под 1,15.

Медът и бадемите винаги са били важни съставки. Използваният качествен мед, който трябва да съставлява най-малко 25 % от подсладителите, придава на нугата нейния фин аромат. Изпечените сладки бадеми, които съставляват най-малко 30 % от продукта, допринасят за консистенцията му в устата и за деликатния аромат на бадеми. Традиционно към тях може да се добавят зелени шамфъстъци, които придават на „Nougat de Montélimar“ цветна нотка и фин вкус. В зависимост от температурата и времето на варене получената нуга е мека или твърда.

Установяването на майсторите на нуга в Montélimar, някои от тях повече от век, и съсредоточаването им в тази столица на нугата е дало възможност да се запазят уменията на майсторите сладкари, които произвеждат „Nougat de Montélimar“, като контролират деликатните етапи на рецептата. От края на XIX век репутацията на „Nougat de Montélimar“ се разпространява широко в цяла Франция и се запазва и до днес. Понастоящем майсторите на нуга от Montelimar произвеждат всяка година над 1 500 тона, които се предлагат на пазара в цялата страна.

„Nougat de Montélimar“ се е превърнала в неразделна част от културното наследство на жителите на Montélimar. В столицата на нугата редовно се организира празникът на „Nougat de Montélimar“. Изображението на продукта може да се види по време на местни прояви, спортни и културни събития, както и в туристически и гастрономически публикации. Продуктът се популяризира и от музея на нугата и сладкарските изделия в Montélimar, както и от отворените за посещения работилници на майсторите на нуга. През 1994 г. и 2014 г. са проведени специални проучвания относно репутацията на „Nougat de Montélimar“. Проучването, осъщественото през 2014 г. от CSA, потвърждава известността на това наименование сред французите: 78 % от лицата на възраст под 35 години и 94 % от лицата на възраст над 35 години свързват град Montélimar с нугата. Тези цифри са още по-добри от получените при проучването през 1994 г., в което 75 % от потребителите спонтанно споменават нуга, когато говорят за град Montélimar, и обратно.

„Nougat de Montélimar“ е лакомство, което се свързва с популярните празници, семейните тържества и детството.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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