C/2024/4138

28.6.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/4138)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nougat de Montélimar“

EU č.: PGI-FR-03001 – 22.9.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy)**

„Nougat de Montélimar“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 2.3. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2. *Popis výrobku, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1)*

„Nougat de Montélimar“ je cukrovinka složená z:

— bílé až krémové základní hmoty, odlehčené vaječným bílkem a tvořené sladidly, zejména medem,

— náplně tvořené mandlemi, případně doplněnými pistáciemi.

V ústech má dvě různé konzistence: tvrdý nugát, který je křupavý a křehký (nebo se i láme do menších kousků), a měkký nugát, který je hladký a krémový.

Může být nabízen nakrájený do různých tvarů:

— ve formě obdélníkových nebo čtvercových tabulek či porcí vzniklých jejich nakrájením. V tomto případě jsou kousky nabízeny s oplatkou na dvou protilehlých stranách produktu, přičemž na ostatních stranách jsou zřetelné typické součásti náplně (mandle a případně pistácie),

— ve formě tvarovaných kousků,

— ve formě nalámaných kousků o velikosti částic mezi 1,6 mm a 15 mm. Kousky mohou být holé nebo potažené tenkou vrstvou rostlinného tuku.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Nougat de Montélimar“ má specifické organoleptické vlastnosti dané recepturou, použitými surovinami a způsobem výroby. Vyznačuje se bílou až krémovou barvou, která nepřechází do žluté, přítomností typických prvků (tj. kousků), kterými jsou pražené mandle (pistácie jsou volitelné), a jemnou vůní medu a mandlí. Hmota je odlehčená a krystalizovaná. Má měkkou nebo tvrdou strukturu v závislosti na parametrech vaření (doba vaření a zbytková vlhkost), případně v případě nalámaných kousků křupavou strukturu.

„Nougat de Montélimar“ má hustotu v rozmezí od 0,75 do 1,15.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Seznam povolených složek:

Složky hmoty:

— cukr (sacharóza), moučkový cukr* (sacharóza), glukózový sirup,

— med, který musí představovat nejméně 25 % obsahu sušiny sladidel (při zpracování).

— dehydrovaný nebo čerstvý bílek ze slepičího vejce, jediná povolená složka k provzdušnění hmoty,

— přírodní aroma vanilky nebo vanilkového lusku*, což je jediná povolená aromatická látka,

— oplatka z nekvašeného těsta*,

— voda (použitá k výrobě cukrového sirupu nebo k rehydrataci vaječného bílku).

Složky náplně:

— mandle: nejméně 30 % sladkých mandlových jader nebo nejméně 28 % sladkých mandlových jader doplněných 2 % pistácií v hotovém výrobku,

— pistácie*: zelené a vyloupané.

(*: volitelné přísady)

Při výrobě „Nougat de Montélimar“ nejsou povoleny žádné přídatné látky.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Příprava hmoty, přidání náplně, případné přidání přetavené složky, tvarování a válení hmoty, chlazení hmoty.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě produktů je ve stejném zorném poli uveden zapsaný název a symbol CHZO Evropské unie.

Za názvem může následovat přídavné jméno „měkký“ nebo „tvrdý“, v závislosti na struktuře nugátu.

Může být uvedeno, že nugát je „vařený v kotli“, pokud všechny fáze výroby nugátu probíhají za atmosférického tlaku a v kotli (kovové nádobě).

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje území těchto čtrnácti obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021: 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí je dána prastarým know-how výrobců nugátu v Montélimaru, které mu dodává specifické vlastnosti a velmi dobrou pověst.

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

— Přírodní faktory

Výroba cukrovinky „Nougat de Montélimar“ probíhá v obci Montélimar, známé jako „brána do Provence“, a v okolních obcích. Tato oblast se nachází v údolí Rhôny, v jižní části departementu Drôme, jižně od 45. rovnoběžky. Panuje zde středomořské podnebí s dostatkem slunečního svitu, které je ovlivňováno mistralem, převážně suchým regionálním větrem vanoucím průměrnou rychlostí 50 km/h s nárazy přes 100 km/h, který přispívá k suchosti vzduchu.

— Faktory spojené s lidskou činností

Tato cukrovinka pochází ze Středního východu. Recepty na bílý nugát, které se díky fénickým obchodníkům dostaly k evropským břehům, dorazily do Provence ve středověku.

V roce 1097 se o nugátu poprvé zmiňuje Adhémar le Rouge v dějinách města Montélimar. Původně se nugát vyráběl z vlašských ořechů, později se začal vyrábět z mandlí, a to díky tomu, že agronom z Ardèche Olivier de Serre zajistil na konci 16. století aklimatizaci mandloní na místní podmínky.

V roce 1701 se „Nougat de Montélimar“ s medem a mandlemi poprvé objevil v archivu města Montélimar, které darovalo metrický cent vnukovi Ludvíka XIV. Filipu V. z Anjou při jeho návštěvě města. Tím okamžikem se z nugátu stal oblíbený dárek.

Po roce 1899 sehrál důležitou roli v rozvoji cukrovinky „Nougat de Montélimar“ na celostátní i mezinárodní úrovni Emile Loubet, senátor a starosta města Montélimar, který se stal prezidentem republiky a nugát věnoval mnoha osobnostem. Na dobových karikaturách je zobrazen s tyčinkou „Nougat de Montélimar“.

Na počátku 18. století nugát vyráběli především cukráři, a to ve formě špalků nebo bochníků. Později se vyvinula profese výrobce nugátu, rozvíjely se rovněž způsoby krájení a balení. Od roku 1760 se objevovaly velké firmy vyrábějící cukrovinku „Nougat de Montélimar“, které provozovaly obchody nesoucí jejich jména. Některé z nich jsou v provozu dodnes. Se začátkem turistického ruchu byl na silnici Route Nationale 7 (RN7), která protíná centrum Montélimaru, stále rušnější provoz. Díky neustálým dopravním zácpám, které se zde tvořily, se 22 výrobcům nugátu, kteří si na této trase zřídili své prodejny, zvýšil odbyt. Dnes tuto slavnou éru symbolizuje krabička ve tvaru milníku RN7 (vytvořená v roce 1930), která se pro produkt „Nougat de Montélimar“ často používá. Toto období skončilo v roce 1968 otevřením dálnice A7, ale výrobci nugátů se mezi sebou dohodli a začali své výrobky prodávat společně na dálničních odpočívadlech.

Tato významná síť výrobců nugátů, soustředěná v Montélimaru a okolí, umožnila zachování místní tradice výroby. „Nougat de Montélimar“ se vyrábí za pomoci specifického know-how, které se vyvíjelo po několik staletí, a z ingrediencí, které odpovídají starým recepturám. Toto dynamické odvětví v současnosti zahrnuje tucet společností, které zaměstnávají 200 lidí. Strategické je vzdělávání mistrů cukrářů nebo kuchařů. Pro přizpůsobení doby a teploty přípravy a dosažení požadované textury musí brát v úvahu typ použitého zařízení, vlastnosti surovin a podmínky v den výroby (vlhkost vzduchu, okolní teplota). Musí umět posoudit stupeň uvaření hmoty.

Recept na „Nougat de Montélimar“ uvádí několik starých spisů: „Grand Dictionnaire Universel“ od Pierra Larousse (19. století); „Livre du Pâtissier“ od Julese Gouffého (slavný kuchař a cukrář) z 19. století; „Codétalloz“, skutečná metodická encyklopedie pro zpracovatele cukru, vydaná v roce 1937.

V roce 1965 kodifikovala Národní odborová komora cukrářů některé tradiční francouzské výrobky, jako je „Nougat de Montélimar“, v kodexu osvědčených postupů.

Současný způsob výroby se řídí těmito starými postupy. Hmotu tvoří výhradně vaječný bílek a sladidla tvořená minimálně z 25 % kvalitním medem, cukrem, moučkovým cukrem a glukózovým sirupem. Glukózový sirup se používá od 19. století a v závislosti na požadované struktuře nesmí představovat více než 25 % až 35 % podíl sladidel. Kromě vanilky (vanilkový lusk nebo přírodní aroma) nejsou povoleny žádné přísady. Náplň tvoří minimálně 30 % celých pražených mandlových jader, která mohou doplnit loupané zelené pistácie.

Proces začíná vařením základu (voda, cukr a med), který se smíchá s bílky vyšlehanými do tuha, aniž by byly přešlehány. K této směsi se přidá cukrový sirup uvařený při vysoké teplotě. Výsledná hmota se vaří pomalu, aby se stabilizovala. Na jednotlivé procesy dohlíží cukrářský mistr nebo kuchař.

Vaření může probíhat v kotli, za atmosférického tlaku nebo v uzavřeném vakuovém hrnci, který zkracuje dobu vaření a snižuje teplotu.

Loupané nebo neloupané mandle se praží, aby získaly křupavý střed, a přidávají se na konci procesu vaření. Hmota se poté rozválí mezi dva pláty oplatky nebo se vytvaruje v ozdobných formách. Tyto rozmanité tvary se objevovaly v nabídce výrobců nugátů již na počátku 20. století, zejména o svátcích (Vánoce, Velikonoce). Výrobek může být nabízen ve formě tyčinek, domina, lisovaných tvarů nebo tvrdých nugátových úlomků. Z těchto úlomků se vyrábějí speciality s obsahem „Nougat de Montélimar“, jako je zmrzlina, čokoláda nebo nugátový krém.

5.2 *Specifičnost produktu*

„Nougat de Montélimar“ má specifické složení a organoleptické vlastnosti.

Vyznačuje se bílou až krémovou barvou, která nepřechází do žluté, přítomností typických prvků (tj. kousků), kterými jsou pražené mandle (pistácie jsou volitelné), a jemnou vůní medu a mandlí. Hmota má měkkou nebo tvrdou strukturu v závislosti na parametrech vaření (doba vaření a zbytková vlhkost), případně u nalámaných kousků křupavou strukturu.

Hustota hmoty, která je odlehčená pouze vyšlehanými vaječnými bílky a je krystalizovaná, se pohybuje mezi 0,75 a 1,15, což odráží její stabilitu a konzistenci. Tento nugát má jemnou vůni medu a mandlí, což je dáno jeho složením obzvláště bohatým na med (minimálně 25 % sladidel) a pražené mandle (minimálně 30 % konečného výrobku nebo minimálně 28 % konečného výrobku, do kterého se přidává minimálně 2 % pistácií).

V ústech má dvě různé konzistence: tvrdý nugát, který je křupavý a křehký (nebo se i láme do menších kousků), a měkký nugát, který je hladký a krémový.

Může být nabízen nakrájený do různých tvarů, tvarovaný nebo ve formě nalámaných kousků z tvrdého nugátu o velikosti částic od 1,6 do 15 mm.

5.3 *Příčinná souvislost*

Historicky existuje řada důvodů, proč se nugát vyrábí právě v Montélimaru. Za prvé, recept na bílý nugát byl vyvinut ve středověku v Provence, konkrétně v Montélimaru, který se nachází v oblasti, jejíž suché podnebí je příznivé pro výrobu tohoto vlhkého cukroví bohatého na med, které se ve vlhčím podnebí stává lepkavým a má nižší trvanlivost. Med a mandle byly tradičními regionálními produkty. „Nougat de Montélimar“, známý již od 10. století, byl velmi brzy nabízen panovnickým návštěvám, poté si mezinárodní rozšíření a věhlas získal díky prezidentu Emilu Loubetovi (1899). Kromě toho se Montélimar nachází na silnici Route Nationale 7. Tato silnice hrála na počátku 20. století klíčovou roli při šíření proslulosti „Nougat de Montélimar“ po celé Francii.

Výběr ingrediencí a receptura, která vychází z tradičního know-how, dodávají produktu „Nougat de Montélimar“ jeho specifické vlastnosti.

Hmota se provzdušňuje jedinou provzdušňovací přísadou, kterou je našlehaný bílek ze slepičích vajec. Ten se opatrně míchá s uvařenými sirupy, následně se ochladí a výrobku dodává jeho vzdušnou, krystalickou strukturu, která se odráží v jeho hustotě nižší než 1,15.

Důležitými složkami vždy byly med a mandle. Použití minimálně 25 % kvalitního medu mezi sladidly dodává nugátu jemnou medovou vůni. Pražené sladké mandle, které tvoří nejméně 30 % produktu, přispívají k jeho konzistenci a jemné mandlové vůni. Tradičně se mohou přidávat zelené pistácie, které dodají nugátu „Nougat de Montélimar“ barvu a jemnou chuť. V závislosti na teplotě a době vaření je získaný nugát buď měkký, nebo tvrdý.

Díky tomu, že někteří výrobci nugátu působí v Montélimaru již více než sto let a jsou soustředěni v tomto hlavním městě nugátu, zachovalo se know-how mistrů cukrářů vyrábějících „Nougat de Montélimar“, kteří ovládají citlivé fáze receptury. Pověst „Nougat de Montélimar“ se od konce 19. století rozšířila po celé Francii a trvá dodnes. Každý rok vyprodukují výrobci nugátu z Montélimaru více než 1 500 tun, které se prodávají po celé Francii.

„Nougat de Montélimar“ se stal nedílnou součástí kulturního dědictví obyvatel Montélimaru. Hlavní město nugátu pravidelně pořádá festival „Nougat de Montélimar“. Obraz produktu se objevuje na místních akcích, sportovních a kulturních událostech a v turistických a gastronomických publikacích. Výrobek propaguje také muzeum nugátu a cukrovinek v Montélimaru a dílny výrobců nugátu, které jsou přístupné návštěvníkům. V letech 1994 a 2014 byly provedeny výzkumy zaměřené na pověst „Nougat de Montélimar“. Průzkum agentury CSA z roku 2014 potvrdil dobrou pověst tohoto názvu mezi Francouzi: s nugátem si město Montélimar spojuje 78 % osob mladších 35 let a 94 % osob starších 35 let. Tato čísla jsou lepší než v průzkumu provedeném v roce 1994, kdy 75 % spotřebitelů spontánně uvedlo při otázce na město Montélimar nugát a naopak.

„Nougat de Montélimar“ je pochoutka spojená s lidovými slavnostmi, rodinnými oslavami a dětstvím.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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