C/2024/4138

28.6.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/4138)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen.

ENHEDSDOKUMENT

»Nougat de Montélimar«

EU-nr.: PGI-FR-03001 — 22.9.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r)**

»Nougat de Montélimar«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 2.3. Brød, wienerbrød, kager, konfekturevarer, kiks og andet bagværk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Nougat de Montélimar« er en konfekturevare bestående af:

— en cremehvid basismasse, der er gjort luftig med pisket æggehvide, og som består af sukkerstoffer, navnlig honning

— et fyld bestående af mandler, eventuelt suppleret med pistacienødder.

Den fås i to forskellige teksturer: den hårde nougat, der knaser og er skør (eller endog sprød, når der er tale om knuste stykker), og den bløde nougat, der har en blød og sej konsistens.

Den fås i forskellige formater:

— enten som rektangulære eller kvadratiske plader eller som udskæringer heraf. I dette tilfælde er to modstående sider belagt med usyret brød, mens fyldet (mandler og eventuelt pistacienødder) kan ses på de andre sider,

— enten som støbte former

— eller som knuste stykker med en størrelse på mellem 1,6 mm og 15 mm. De knuste stykker kan være ubehandlede eller overtrukket med en tynd film af vegetabilske fedtstoffer.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=da).

»Nougat de Montélimar« har særlige organoleptiske egenskaber på grund af opskriften, anvendelsen af råvarerne og fremstillingsprocessen. Den er kendetegnet ved en cremehvid farve, der ikke må gå over i gul, med stykker af ristede mandler (og eventuelt pistacienødder) og en subtil aroma af honning og mandler. Massen er luftig og krystalliseret. Den har en blød eller hård tekstur afhængigt af kogeparametrene (kogetid og restfugtighed) eller en sprød tekstur, når der er tale om knuste stykker.

Desuden har »Nougat de Montélimar« en massefylde på mellem 0,75 og 1,15.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Liste over tilladte ingredienser:

Ingredienser i massen:

— sukker (sakkarose), flormelis* (sakkarose), glukosesirup

— honning, som skal udgøre mindst 25 % af tørstofindholdet i sukkerstofferne (ved anvendelsen)

— dehydreret æggehvide eller æggehvide fra friske æg, som er den eneste tilladte komponent til tilførsel af luft til massen

— naturlig vaniljearoma eller vaniljestænger*, som er det eneste tilladte aromastof

— usyret brød*

— vand (anvendes til fremstilling af sukkersirup eller rehydrering af æggehvide).

Ingredienser i fyldet:

— mandler: mindst 30 % søde mandler eller mindst 28 % søde mandler og 2 % pistacienødder i det færdige produkt

— pistacienødder*: grønne og afskallede.

(*: valgfrie ingredienser)

Der må ikke anvendes nogen tilsætningsstoffer i fremstillingen af »Nougat de Montélimar«.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Tilberedning af massen, tilsætning af fyld, eventuel omsmeltning, støbning og udrulning af massen, afkøling af massen.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Produkterne skal være mærket med den registrerede betegnelse og EU's BGB-symbol i samme synsfelt.

Betegnelsen kan efterfølges af adjektivet »blød« eller »hård« afhængigt af nougatens tekstur.

Det kan specificeres, at nougaten er »kogt i kogekar«, hvis alle trin i produktionen af nougaten er udført ved atmosfærisk tryk og i et kogekar (metalbeholder).

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter nedenstående 14 kommuner i henhold til den officielle geografiske kode 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. **Tilknytning til det geografiske område**

Produktets tilknytning til det geografiske område skyldes Montélimars nougatmestres mangeårige knowhow, som giver nougaten dens særlige kendetegn og et godt omdømme.

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

— Naturbetingede faktorer

»Nougat de Montélimar« fremstilles i kommunen Montélimar, kaldet »portene til Provence«, og de omkringliggende kommuner. Dette område ligger i Rhône-dalen i den sydlige del af departementet Drôme, syd for den 45. breddegrad. Området har middelhavsklima med mange solskinstimer og påvirkes af mistralvinden, der er en overvejende tør regional vind, der blæser med en gennemsnitshastighed på 50 km/t med vindstød på over 100 km/t, hvilket bidrager til den tørre luft.

— Menneskelige faktorer

Denne konfekturevare stammer fra Mellemøsten. Opskrifterne på hvid nougat nåede til Provence i Middelalderen takket være fønikiske handlende, som bragte dem til Europa.

I 1097 blev nougat første gang nævnt i Montélimars historie med Adhémar le Rouge. Nougat, der oprindeligt blev fremstillet med nødder, blev senere lavet med mandler takket være den tilpasning af mandeltræet til de lokale forhold i slutningen af det 16. århundrede, som agronomen Olivier de Serre fra Ardèche stod for.

I 1701 dukkede »Nougat de Montélimar« med honning og mandler for første gang op i Montélimars arkiver, idet byen forærede Philippe V af Anjou, som var barnebarn af Louis XIV, hundrede kilo. Moden med at give nougat i gave var skabt.

Efter 1899 spillede Emile Loubet, medlem af senatet og borgmester i Montélimar, som blev Frankrigs præsident, en vigtig rolle i udbredelsen af »Nougat de Montélimar« på nationalt og internationalt plan, idet han forærede den til mange fremtrædende personer. Karikaturer fra perioden gengiver ham med en stang »Nougat de Montélimar«.

I begyndelsen af det 18. århundrede var det først og fremmest konditorerne, der fremstillede denne nougat i form af blokke eller stykker til brydning. Senere opstod erhvervet som nougatmester, og udskæringsformerne og emballagen udviklede sig. De store »Nougat de Montélimar«-huse med butikker i eget navn dukkede op fra 1760. Nogle af dem findes stadig i dag. Med turismens opståen blev hovedvej 7 (RN7), der går igennem centrum af Montélimar, stadig mere befærdet. De stadige trafikpropper, der opstod, gjorde det muligt for de 22 nougatmestre, der var beliggende langs vejene, at øge deres salg. Denne glorværdige periode symboliseres i dag af rammen med form som en RN7-milepæl (indført i 1930), der ofte anvendes på »Nougat de Montélimar«. Denne periode sluttede i 1968 med åbningen af motorvej A7, men nougatmestrene organiserede sig for sammen at sælge deres varer på motorvejsrastepladserne.

Denne store sammenslutning af nougatmestre, der er koncentreret omkring Montélimar og omegn, har gjort det muligt at videreføre de lokale fremstillingstraditioner. »Nougat de Montélimar« fremstilles på grundlag af en specifik knowhow, der har udviklet sig gennem flere århundreder, og med de samme ingredienser som i de gamle opskrifter. Denne dynamiske struktur omfatter i øjeblikket en halv snes virksomheder med 200 ansatte. Uddannelsen af konfekturemagere eller fremstillere af nougat er af afgørende betydning. De skal tage hensyn til det anvendte materiel, råvarernes egenskaber og forholdene på fremstillingsdagen (luftfugtighed, omgivelsestemperatur) for på denne måde at tilpasse kogetid og -temperatur og opnå den ønskede tekstur. De skal være i stand til at vurdere, hvor lang tid, massen skal koge.

Opskriften på »Nougat de Montélimar« findes i flere gamle værker: Pierre Larousse, »Grand Dictionary Universel« (19. århundrede); Jules Gouffé (berømt kok og konditor), »Livre du Pâssier« i det 19. århundrede; »Codétalloz«, en ægte metodisk encyklopædi til brug for sukkerforarbejdningsvirksomheder, udgivet i 1937.

Siden 1965 har Chambre syndicale nationale de la confiserie valgt at systematisere visse traditionelle franske produkter såsom »Nougat de Montélimar« i Code des Usages de la Confiserie.

Den nuværende fremstillingsmetode er tro mod denne historie. Massen består udelukkende af æggehvide og sukkerstoffer bestående af mindst 25 % højkvalitetshonning, sukker, flormelis og glukosesirup. Sidstnævnte ingrediens har været anvendt siden det 19. århundrede og må højst udgøre 25 % til 35 % af sukkerstofferne afhængigt af den ønskede tekstur. Det er ikke tilladt at anvende andre tilsætningsstoffer end vanilje (vaniljestang eller naturlig aroma). Fyldet skal bestå af mindst 30 % hele og ristede søde mandler fra mandeltræer, som kan suppleres med grønne afskallede pistacienødder.

Fremstillingen begynder med kogning af en »grundmasse« (vand, sukker, honning), som blandes med de stiftpiskede æggehvider (volumenforøgelse), uden at luften slås ud af dem. Denne blanding blandes sammen med sukkersiruppen, der er kogt ved høj temperatur. Den opnåede masse koges langsomt for at stabilisere den. De forskellige kogninger overvåges af en konfekturemager eller en person, der fremstiller nougat.

Disse kogninger kan foregå i kogekar ved atmosfærisk tryk eller i trykkoger, hvilket gør det muligt at nedbringe kogetiden og -temperaturen.

De søde afskallede eller ikkeafskallede mandler ristes, så de er knasende i midten og tilsættes ved slutningen af kogningen. Dernæst rulles eller valses massen mellem to blade af usyret brød eller formes i specielle forme. Disse forskellige former fandtes allerede i nougatmestrenes katalog i begyndelsen af det 20. århundrede, navnlig ved højtider (jul og påske). Varen findes i stænger, små rektangler, støbte former eller som knuste stykker af hård nougat. Disse knuste stykker gør det muligt at fremstille specialiteter med »Nougat de Montélimar« såsom is, chokolade eller nougatcreme.

5.2. *Produktets egenart*

»Nougat de Montélimar« har en særlig sammensætning og særlige organoleptiske egenskaber.

Den er kendetegnet ved en cremehvid farve, der ikke må gå over i gul, med stykker af ristede mandler (og eventuelt pistacienødder) og en subtil aroma af honning og mandler. Den har en blød eller hård tekstur afhængigt af kogeparametrene (kogetid og restfugtighed) eller sprød tekstur, når der er tale om knuste stykker.

Massen, der udelukkende tilføres luft med de stiftpiskede æggehvider og krystalliseres, har en massefylde på 0,75-1,15, hvilket afspejler dens stabilitet og konsistens. Denne nougat har en subtil aroma af honning og mandler, der hænger sammen med dens sammensætning, som er særlig rig på honning (mindst 25 % af sukkerindholdet) og ristede mandler (mindst 30 % af slutproduktet eller mindst 28 % af slutproduktet plus mindst 2 % pistacienødder).

Den fås i to forskellige teksturer: den hårde nougat, der knaser og er skør (eller endog sprød, når der er tale om knuste stykker), og den bløde nougat, der er blød og sej at tygge i.

De kan udskæres i forskellige formater, støbes eller knuses i stykker af hård nougat med en partikelstørrelse på mellem 1,6 og 15 mm.

5.3. *Årsagssammenhæng*

Historisk set kan etableringen af en nougatproduktion i Montélimar forklares med flere faktorer. For det første blev opskriften på den hvide nougat udviklet i Provence i Middelalderen og navnlig i Montélimar, som ligger i et område, hvor den tørre luft er gunstig for fremstillingen af denne konfekture, der er rig på honning, der er hygroskopisk, og som i et mere fugtigt klima bliver klæbrig og holder sig mindre godt. Honning og mandler blev traditionelt fremstillet i regionen. »Nougat de Montélimar«, der har været kendt siden det 10. århundrede, blev meget tidligt foræret til besøgende statsledere og derefter udbredt og anerkendt på internationalt plan takket være præsident Emile Loubet (1899). Montélimar er desuden beliggende langs RN7. Denne vej spillede en central rolle i udbredelsen af »Nougat de Montélimars« omdømme på nationalt plan i begyndelsen af det 20. århundrede.

De udvalgte ingredienser og opskriften er i overensstemmelse med en mangeårig knowhow og giver »Nougat de Montélimar« dens særlige egenskaber.

Tilførslen af luft til massen opnås ved hjælp af et enkelt middel, nemlig stiftpisket æggehvide. Når den blandes forsigtigt med den kogte sirup og derefter afkøles, bidrager den til at give produktet dets luftige og krystalliserede tekstur, hvilket afspejles i dets massefylde på under 1,15.

Honning og mandler har altid været vigtige bestanddele. Anvendelsen af kvalitetshonning svarende til mindst 25 % af sukkerstofferne giver nougaten dens subtile aroma af honning. De ristede søde mandler, som udgør mindst 30 % af produktet, bidrager til dets tekstur i munden og til den subtile aroma af mandler. De kan traditionelt suppleres med grønne pistacienødder, som tilfører »Nougat de Montélimar« et strejf af farve og en subtil smag. Afhængigt af kogetemperaturer og tider er den nougat, der opnås, blød eller hård.

Etableringen af nougatmestre i Montélimar, for nogles vedkommende i mere end et århundrede, og deres koncentration i denne nougathovedstad har gjort det muligt at videreføre den knowhow, der findes hos de konfekturemagere, der fremstiller »Nougat de Montélimar«, og som behersker de følsomme faser af opskriften. »Nougat de Montélimars« omdømme har været udbredt i hele Frankrig siden slutningen af det 19. århundrede og har varet ved frem til i dag. I øjeblikket fremstiller nougatmestrene i Montélimar hvert år mere end 1 500 tons, der sælges i hele landet.

»Nougat de Montélimar« er blevet en integreret del af Montélimars indbyggeres kulturarv. Nougathovedstaden afholder regelmæssigt »Nougat de Montélimar«-festivalen. Billeder af produktet kan findes ved lokale arrangementer, sportsbegivenheder eller kulturelle arrangementer og i turistpublikationer eller gastronomiske publikationer. Nougat- og konfekturemuseet i Montélimar og de små nougatvirksomheder, der er åbne for besøg, fremmer også produktet. I 1994 og 2014 blev der gennemført specifikke undersøgelser af »Nougat de Montélimars« omdømme. CSA-undersøgelsen fra 2014 bekræftede denne betegnelses omdømme blandt franskmændene: 78 % af de adspurgte under 35 år og 94 % af de adspurgte over 35 år associerer byen Montélimar med nougat. Disse tal er endnu bedre end 1994-undersøgelsen, hvor 75 % af forbrugerne spontant nævnte nougat, når der blev talt om byen Montélimar, og når de selv talte om byen.

»Nougat de Montélimar« er lækkerier, der er knyttet til folkefester, familiefester og barndomsminder.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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