Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/4138

28.6.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/4138)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Nougat de Montélimar“

EU-Nr.: PGI-FR-03001- 22.9.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Nougat de Montélimar“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Nougat de Montélimar“ ist ein Süßwarenerzeugnis, bestehend aus:

— einer weißen bis cremefarbenen Masse, die durch Eiweiß belüftet wird und aus süßen Stoffen, insbesondere Honig, besteht,

— einer Füllung aus Mandeln, die gegebenenfalls durch Pistazien ergänzt sind.

Das Erzeugnis wird in zwei unterschiedlichen, am Gaumen wahrnehmbaren Texturen hergestellt: als hartes Nugat, das knusprig und brüchig ist (oder im Falle von Bruch sogar knusprig-krümelig), und als weiches Nugat, das zartschmelzend ist und eine geschmeidige Konsistenz hat.

Es kann in geschnittener Form und in verschiedenen Ausführungen angeboten werden:

— in Form von rechteckigen oder quadratischen Platten oder in Stücken, die aus diesen Platten geschnitten werden. In diesem Fall sind die Stücke auf zwei gegenüberliegenden Seiten jeweils von einer Oblate aus ungesäuertem Brot umgeben und auf den anderen Seiten sind die charakteristischen Zutaten der Füllung (Mandeln und gegebenenfalls Pistazien) sichtbar,

— in Gussformen,

— in Form von Bruch mit einer Korngröße zwischen 1,6 mm und 15 mm. Der Bruch kann in reiner Form oder mit einer dünnen Schicht pflanzlicher Fette überzogen angeboten werden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Nougat de Montélimar“ weist besondere organoleptische Eigenschaften auf, die auf das Rezept, die Verwendung der Rohstoffe und das Erzeugungsverfahren zurückzuführen sind. Das Nugat zeichnet sich durch eine weiße bis cremefarbene Farbe, die keinen Gelbton aufweist, und die charakteristischen Stückchen gerösteter Mandeln (die Zugabe von Pistazien ist optional) sowie durch ein feines Aroma von Honig und Mandeln aus. Die Masse wird belüftet und kristallisiert bei der Zubereitung. Sie weist eine weiche oder harte bzw. im Fall von Bruch eine knusprige Textur auf, die von den jeweiligen Parametern des Kochvorgangs (Kochzeit und Restfeuchtigkeit) abhängt.

Des Weiteren hat „Nougat de Montélimar“ eine Dichte von 0,75 bis 1,15.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Liste der zugelassenen Zutaten:

Zutaten für die Masse:

— Zucker (Saccharose), Puderzucker* (Saccharose), Glucosesirup,

— Honig, der mindestens 25 % der Trockenmasse der süßen Stoffe ausmachen muss (bei der Herstellung),

— Trockeneiweiß oder frisches Hühnereiweiß als einziger Bestandteil, der für die Belüftung der Masse zulässig ist,

— natürliches Vanillearoma oder Vanilleschoten*, die der einzige zulässige Aromastoff sind,

— Oblaten aus ungesäuertem Brot*,

— Wasser (zur Herstellung von Zuckersirup oder zur Rehydrierung von Eiweiß).

Zutaten für die Füllung:

— Mandeln: mindestens 30 % Süßmandeln, oder mindestens 28 % Süßmandeln mit Zugabe von mindestens 2 % Pistazien, im Enderzeugnis,

— Pistazien*: grün und geschält.

(*: optionale Zutaten)

Für die Erzeugung von „Nougat de Montélimar“ sind keine Zusatzstoffe zugelassen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Zubereitung der Masse, Einarbeitung der Füllung, ggf. erfolgende Umformungen, Formgebung und Rollen der Masse, Kühlung der Masse.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kennzeichnung der Erzeugnisse weist den eingetragenen Namen und das EU-Zeichen „IGP“ (g. g. A.) im selben Sichtfeld auf.

Der Name kann je nach der Textur des Nugats durch die Adjektive „tendre“ (weich) oder „dur“ (hart) ergänzt werden.

Es kann darauf hingewiesen werden, dass das Nugat „im Kessel zubereitet“ ist, wenn alle Schritte der Nugaterzeugung bei atmosphärischem Druck und in einem Kessel (Metallbehältnis) durchgeführt worden sind.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst das Gebiet der folgenden 14 Gemeinden gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem geografischen Gebiet beruht auf dem alten Know-how der „Nougatiers“ (Nugathersteller) von Montélimar, das ihm besondere Eigenschaften und ein hohes Ansehen verleiht.

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

— Natürliche Einflüsse

Die Erzeugung von „Nougat de Montélimar“ erfolgt in der Gemeinde Montélimar, die auch als das „Tor zur Provence“ bezeichnet wird, und in den umliegenden Gemeinden. Dieses Gebiet liegt im Rhônetal, im Süden des Departements Drôme, südlich des 45. Breitengrads. In dem Gebiet herrscht Mittelmeerklima mit starker Sonneneinstrahlung und Einflüssen des Mistrals, eines überwiegend trockenen regionalen Winds mit einer Durchschnittsgeschwindigkeit von 50 km/h und Böen von mehr als 100 km/h, der zur Trockenheit der Luft beiträgt.

— Menschliche Einflüsse

Diese Süßware stammt ursprünglich aus dem Nahen Osten. Die Rezepte für weißes Nugat, die durch phönizische Händler nach Europa gelangten, sind in der Provence seit dem Mittelalter zu finden.

Im Jahr 1097 wurde das Nugat zum ersten Mal in der Geschichte der Stadt Montélimar in Verbindung mit Adhémar le Rouge erwähnt. Das ursprünglich aus Nüssen erzeugte Nugat wurde später aus Mandeln zubereitet, da dem aus dem Departement Ardèche stammenden Agronomen Olivier de Serre Ende des 16. Jahrhunderts die lokale Akklimatisation von Mandelbäumen gelang.

Im Jahr 1701 wurde „Nougat de Montélimar“ erstmals in den Archiven der Stadt Montélimar erwähnt, als Philipp V. von Anjou, dem kleinen Sohn von Ludwig XIV., bei seiner Durchreise ein Doppelzentner davon angeboten wurde. Die Gepflogenheit, Nugat als Geschenk darzubieten, war damit ins Leben gerufen.

Nach 1899 spielte Émile Loubet, Senator und Bürgermeister von Montélimar, und zu diesem Zeitpunkt Präsident der Republik, eine wichtige Rolle für die Entwicklung von „Nougat de Montélimar“ auf nationaler und internationaler Ebene, indem er es zahlreichen Persönlichkeiten anbot. Karikaturen aus der damaligen Zeit zeigen ihn mit einer Stange „Nougat de Montélimar“.

Anfang des 18. Jahrhunderts waren es Konditoren, die dieses Nugat in Form von Blöcken oder Laiben, die in Stücke gebrochen wurden, herstellten. Später entstand der Beruf des Nugatherstellers und es entwickelten sich Formen des Schneidens und Verpackens. Die bekannten Hersteller von „Nougat de Montélimar“ führten ab 1760 Ladengeschäfte unter ihrem Namen. Einige werden heute noch betrieben. Mit dem Aufkommen des Tourismus wurde die Nationalstraße 7 (RN7), die durch das Stadtzentrum von Montélimar verläuft, immer stärker genutzt. Die ständigen Staus, die sich dort bildeten, ermöglichten es den 22 Nugatherstellern der damaligen Zeit, die entlang der Straße angesiedelt waren, ihren Absatz zu steigern. An diese glanzvolle Zeit wird heute symbolisch durch die Schachtel in Form eines Kilometersteins der RN7 (aus dem Jahr 1930) erinnert, die häufig für „Nougat de Montélimar“ verwendet wird. Diese Zeit endete 1968 mit der Eröffnung der Autobahn A7, aber die Nugathersteller schlossen sich zusammen, um ihr Erzeugnis gemeinsam auf den Autobahnrastplätzen zu vermarkten.

Dieses bedeutende Gefüge von Nugatherstellern, die in Montélimar und der Umgebung angesiedelt waren, hat die Wahrung und Weitergabe der lokalen Erzeugungstraditionen ermöglicht. „Nougat de Montélimar“ wird auf der Grundlage eines spezifischen, seit Jahrhunderten weiterentwickelten Know-hows und mit Zutaten, die denen der alten Rezepte entsprechen, hergestellt. Diese dynamische Branche umfasst derzeit etwa ein Dutzend Betriebe mit 200 Beschäftigten. Die Ausbildung der Konditor- oder Küchenmeister ist von zentraler Bedeutung. Sie müssen die Art der verwendeten Ausrüstung, die Eigenschaften der Rohstoffe und die Bedingungen des Tages (Luftfeuchtigkeit, Umgebungstemperatur), an dem die Erzeugung stattfindet, berücksichtigen und die Kochzeiten und -temperaturen entsprechend anpassen, um die gewünschte Textur zu erhalten. Sie müssen in der Lage sein, die jeweilige Stufe während des Kochens der Masse zu beurteilen.

Das Rezept von „Nougat de Montélimar“ wird in mehreren alten Werken erwähnt, wie z. B. in dem „Grand Dictionnaire Universel“ (Großes Universalwörterbuch) von Pierre Larousse (19. Jahrhundert), dem „Livre du Pâtissier“ (Buch des Konditors) von Jules Gouffé, einem berühmten Koch und Konditor des 19. Jahrhunderts, und in „Codétalloz“, einer wahren methodischen Enzyklopädie für Zuckerverarbeiter aus dem Jahr 1937.

Seit 1965 hat sich der nationale Berufsverband für Süßwaren dafür entschieden, die Herstellung von bestimmten traditionellen französischen Erzeugnissen, wie z. B. „Nougat de Montélimar“, im „Code des Usages de la Confiserie“ (Leitregeln für Süßwaren) zu dokumentieren.

Das derzeitige Erzeugungsverfahren erfolgt getreu nach diesen Vorgaben. Die Masse wird ausschließlich aus Eiweiß und süßen Stoffen zubereitet, die zu mindestens 25 % aus hochwertigem Honig, Zucker, Puderzucker und Glucosesirup bestehen. Die letztgenannte Zutat wird seit dem 19. Jahrhundert verwendet und darf, je nach der gewünschten Textur, höchstens 25 % bis 35 % der süßen Stoffe ausmachen. Mit Ausnahme von Vanille (Vanilleschote oder natürliches Aroma) sind keine Zusatzstoffe zugelassen. Die Füllung besteht zu mindestens 30 % aus ganzen gerösteten Süßmandeln, die durch geschälte grüne Pistazien ergänzt werden können.

Die Herstellung beginnt mit der Zubereitung eines „gekochten Fonds“ (Wasser, Zucker, Honig), der so mit dem geschlagenen Eischnee (Schaum) gemischt wird, dass dieser nicht zusammenfällt. Dieser Mischung wird der Zuckersirup zugegeben, der bei hoher Temperatur gekocht wurde. Die gewonnene Masse wird langsam weiter gekocht, um sie zu stabilisieren. Die verschiedenen Kochvorgänge werden von einem Konditor- oder Küchenmeister überwacht.

Diese Kochvorgänge können in einem Kessel unter atmosphärischem Druck oder auch in einem geschlossenen Vakuumkocher erfolgen, wodurch sich die Kochzeit und die Kochtemperatur verringern lassen.

Die geschälten oder ungeschälten Süßmandeln werden geröstet, damit sie im Innern knusprig sind, und am Ende der Kochzeit zugegeben. Anschließend wird die Masse entweder zwischen zwei Oblaten aus ungesäuertem Brot ausgerollt oder ausgewellt oder sie wird in Formen gegossen. Diese vielfältigen Formen waren bereits Anfang des 20. Jahrhunderts in den Katalogen der Nugathersteller enthalten, insbesondere bei Festen (Weihnachten, Ostern). Das Erzeugnis kann in Form von Stangen, Dominosteinen, gegossenen Formen oder auch als harter Nugatbruch angeboten werden. Dieser Bruch ermöglicht die Zubereitung von Spezialitäten mit „Nougat de Montélimar“, wie z. B. Eis, Schokolade oder Nugatcreme.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Nougat de Montélimar“ weist eine besondere Zusammensetzung und spezifische organoleptische Eigenschaften auf.

Das Nugat zeichnet sich durch eine weiße bis cremefarbene Farbe, die keinen Gelbton aufweist, und die charakteristischen Stückchen gerösteter Mandeln (die Zugabe von Pistazien ist optional) sowie durch ein feines Aroma von Honig und Mandeln aus. Die Textur der Masse ist weich oder hart, bzw. im Fall von Bruch auch knusprig, und hängt von den jeweiligen Parametern des Kochvorgangs (Kochzeit und Restfeuchtigkeit) ab.

Die Masse, die ausschließlich durch Eischnee von Hühnereiern belüftet wird und kristallisiert, weist eine Dichte von 0,75 bis 1,15 auf, was ihre Stabilität und Textur widerspiegelt. Dieses Nugat ist durch ein feines Aroma von Honig und Mandeln geprägt, das auf seine Zusammensetzung zurückzuführen ist, die sich durch einen besonders hohen Gehalt an Honig (mindestens 25 % der süßen Stoffe) und gerösteten Mandeln (mindestens 30 % des Enderzeugnisses oder mindestens 28 % des Enderzeugnisses mit Zugabe von mindestens 2 % Pistazien) auszeichnet.

Es wird in zwei unterschiedlichen, am Gaumen wahrnehmbaren Texturen hergestellt: als hartes Nugat, das knusprig und brüchig ist (oder im Fall von Bruch sogar knusprig-krümelig) und als weiches Nugat, das zartschmelzend ist und eine geschmeidige Konsistenz hat.

Es kann in Stücke von unterschiedlicher Größe geschnitten, in Formen gegossen oder in Form von hartem Nugatbruch mit einer Korngröße zwischen 1,6 mm und 15 mm angeboten werden.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Historisch betrachtet ist die Ansiedlung der Erzeugung von Nugat in Montélimar auf mehrere Faktoren zurückzuführen. Zunächst wurde das Rezept für weißes Nugat im Mittelalter in der Provence und insbesondere in Montélimar entwickelt, das in einem Gebiet gelegen ist, in dem die lokal vorherrschende Trockenheit der Luft für die Erzeugung dieser Süßwaren besonders günstig ist, da diese einen hohen Gehalt an Honig aufweisen, der hygroskopisch ist und dadurch in einem feuchteren Klima klebrig wird und schlechter zu lagern ist. Honig und Mandeln waren traditionelle regionale Erzeugnisse. „Nougat de Montélimar“ war seit dem 10. Jahrhundert bekannt und wurde schon sehr früh hohen Persönlichkeiten, die sich auf der Durchreise befanden, angeboten. Später wurde es dank des Präsidenten Émile Loubet immer weiterverbreitet und fand international Anerkennung (1899). Montélimar ist außerdem an der Nationalstraße 7 gelegen. Diese Straße spielte eine entscheidende Rolle dabei, „Nougat de Montélimar“ zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf nationaler Ebene weithin bekannt zu machen.

Dank der ausgewählten Zutaten und des auf dem alten Know-how beruhenden Rezepts weist „Nougat de Montélimar“ besondere Eigenschaften auf.

Die Belüftung der Masse erfolgt durch ein einziges Belüftungsmittel, nämlich Hühnereiweiß, das zu Schnee geschlagen wird. Dieser Eischnee wird vorsichtig mit dem gekochten Sirup vermischt und anschließend gekühlt und trägt so dazu bei, dem Erzeugnis seine belüftete und kristallisierte Textur zu verleihen, die sich in seiner Dichte von weniger als 1,15 widerspiegelt.

Honig und Mandeln waren seit jeher wichtige Bestandteile. Durch die Verwendung von hochwertigem Honig zu einem Anteil von mindestens 25 % der süßen Stoffe erhält das Nugat sein feines Honigaroma. Die gerösteten Süßmandeln, die mindestens 30 % des Erzeugnisses ausmachen, tragen zu der am Gaumen wahrnehmbaren Textur und zu dem feinen Aroma von Mandeln bei. Diese können traditionell durch grüne Pistazien ergänzt werden, durch die „Nougat de Montélimar“ eine farbige Note und seinen feinen Geschmack erhält. Je nach Kochtemperatur und -zeit ist das Nugat weich oder hart.

Die Ansiedlung von Nugatherstellern, von denen einige seit mehr als einem Jahrhundert in Montélimar ansässig sind, und deren starke Präsenz in dieser Hauptstadt des Nugats ermöglichten die Wahrung und Weitergabe des Know-hows der Konditormeister, die „Nougat de Montélimar“ herstellen und alle heiklen Schritte des Rezepts beherrschen. Das Ansehen von „Nougat de Montélimar“ ist seit dem Ende des 19. Jahrhunderts in ganz Frankreich weitverbreitet und hält sich bis heute. Derzeit erzeugen die Nugathersteller von Montélimar jährlich mehr als 1 500 t, die im gesamten Staatsgebiet vermarktet werden.

„Nougat de Montélimar“ ist zum Bestandteil des kulturellen Erbes der Einwohner von Montélimar geworden. Die Hauptstadt des Nugats veranstaltet regelmäßig „La Fête du Nougat de Montélimar“ (Fest des Nugats von Montélimar). Bilder des Erzeugnisses sind bei lokalen Veranstaltungen, Sport- und Kulturereignissen sowie in touristischen oder gastronomischen Veröffentlichungen zu finden. Auch das Nugat- und Süßwarenmuseum in Montélimar und die Betriebe der Nugathersteller, die Besuchern offenstehen, sorgen für Aufmerksamkeit für dieses Erzeugnis. In den Jahren 1994 und 2014 wurden spezielle Studien über das Ansehen von „Nougat de Montélimar“ durchgeführt. Die von CSA durchgeführte Umfrage aus dem Jahr 2014 bestätigte den Bekanntheitsgrad dieses Namens bei den Franzosen: 78 % der unter 35-Jährigen und 94 % der über 35-Jährigen assoziieren Nugat mit der Stadt Montélimar. Diese Zahlen sind noch besser als die der Studie aus dem Jahr 1994, in der 75 % der befragten Verbraucher spontan Nugat anführten, wenn von der Stadt Montélimar die Rede war, und umgekehrt.

„Nougat de Montélimar“ ist eine Leckerei, die mit Volksfesten, Familienfeiern und der Kindheit in Verbindung gebracht wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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