C/2024/4138

28.6.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/4138)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Nougat de Montélimar»

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-03001 — 22.9.2023

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-Ες**

«Nougat de Montélimar»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα και άλλα προϊόντα μπισκοτοποιίας

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Nougat de Montélimar» είναι ένα ζαχαρώδες παρασκεύασμα που αποτελείται από:

— πάστα με υπόλευκο χρώμα, η οποία αφρατεύει με ασπράδια αυγών χτυπημένα σε μαρέγκα και περιέχει γλυκαντικά, ιδίως μέλι·

— γέμιση αποτελούμενη από αμύγδαλα, που μπορεί να συμπληρωθεί με φιστίκια.

Παρουσιάζει δύο διαφορετικά είδη υφής στο στόμα: το σκληρό μαντολάτο χρειάζεται δάγκωμα και είναι εύθρυπτο (ή κόβεται σε κομμάτια και είναι τραγανό), ενώ το μαλακό μαντολάτο λιώνει στο στόμα και έχει μαστιχωτή υφή.

Μπορεί να παρουσιάζεται κομμένο σε διαφορετικά σχήματα:

— είτε σε μπάρες ορθογώνιου ή τετράγωνου σχήματος είτε σε τεμάχια κομμένα από τις μπάρες αυτές. Στην περίπτωση αυτή, τα κομμάτια έχουν στις δύο πλευρές αντικριστά φύλλα γκοφρέτας, με τη γέμιση (αμύγδαλα και ενδεχομένως φιστίκια) να είναι ορατή στις άλλες πλευρές·

— ή σε σχήματα διαμορφωμένα σε καλούπια·

— ή κομμένο σε κομμάτια, με κοκκομετρία που κυμαίνεται από 1,6 mm έως 15 mm. Τα κομμάτια μπορεί να είναι σκέτα ή επικαλυμμένα με ένα λεπτό στρώμα φυτικού λίπους.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το «Nougat de Montélimar» παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά λόγω της συνταγής, της χρήσης των πρώτων υλών και της μεθόδου παραγωγής. Χαρακτηρίζεται από υπόλευκο χρώμα που δεν τείνει προς το κίτρινο και από την παρουσία κομματιών καβουρδισμένων αμυγδάλων (και προαιρετικά φιστικιών), καθώς και από λεπτό άρωμα μελιού και αμυγδάλων. Η πάστα έχει αφράτη και καραμελώδη σύσταση. Έχει μαλακή ή σκληρή υφή ανάλογα με τις παραμέτρους παρασκευής (χρόνος επεξεργασίας και υπολειμματική υγρασία) ή είναι τραγανή εάν σερβίρεται κομμένη σε κομμάτια.

Επιπλέον, το «Nougat de Montélimar» έχει πυκνότητα μεταξύ 0,75 και 1,15.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Κατάλογος επιτρεπόμενων συστατικών:

Συστατικά για την πάστα:

— ζάχαρη (σακχαρόζη), ζάχαρη άχνη* (σακχαρόζη), σιρόπι γλυκόζης·

— μέλι, το οποίο πρέπει να συνιστά τουλάχιστον το 25 % κατά βάρος της ξηράς ύλης των γλυκαντικών (κατά τη στιγμή της χρήσης)·

— αφυδατωμένα ασπράδια ή νωπά ασπράδια αυγών όρνιθας, που αποτελούν το μόνο επιτρεπόμενο συστατικό για το αφράτεμα της πάστας·

— φυσικό άρωμα βανίλιας ή λοβοί βανίλιας*, που είναι οι μόνες επιτρεπόμενες αρωματικές ουσίες·

— φύλλο γκοφρέτας*·

— νερό (που χρησιμοποιείται για την παρασκευή σιροπιού ζάχαρης ή για την επανενυδάτωση των ασπραδιών).

Συστατικά για τη γέμιση:

— αμύγδαλα: τουλάχιστον 30 % γλυκά αμύγδαλα ή τουλάχιστον 28 % γλυκά αμύγδαλα, συμπληρωμένα με τουλάχιστον 2 % φιστίκια, στο τελικό προϊόν.

— φιστίκια*: πράσινα και αποφλοιωμένα.

(*: προαιρετικά συστατικά)

Δεν επιτρέπονται πρόσθετα για την παραγωγή του «Nougat de Montélimar».

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Παρασκευή της πάστας, ανάμειξή της με τη γέμιση, ανάμειξή της με σιρόπι ζάχαρης, διαμόρφωση και τύλιγμα της πάστας σε ρολό, ψύξη της πάστας.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η επισήμανση των προϊόντων περιλαμβάνει την καταχωρισμένη ονομασία και το σύμβολο ΠΓΕ της Ευρωπαϊκής Ένωσης στο ίδιο οπτικό πεδίο.

Η ονομασία μπορεί να συνοδεύεται από τα επίθετα «μαλακό» ή «σκληρό», ανάλογα με την υφή του μαντολάτου.

Μπορεί να διευκρινίζεται ότι το μαντολάτο είναι «παρασκευασμένο σε σκεύος» εάν όλα τα στάδια της παραγωγής του μαντολάτου έχουν εκτελεστεί σε ατμοσφαιρική πίεση και σε σκεύος (μεταλλικό δοχείο).

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων 14 δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη μακρόχρονη τεχνογνωσία των τεχνιτών μαντολάτου του Montélimar, η οποία προσδίδει στο μαντολάτο ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και σημαντική φήμη.

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

— Φυσικοί παράγοντες

Το «Nougat de Montélimar» παράγεται στον δήμο Montélimar, ο οποίος είναι γνωστός ως «η πύλη στην Προβηγκία», και στους γειτονικούς δήμους. Η περιοχή βρίσκεται στην κοιλάδα του Ροδανού, νοτίως του νομού Drôme και νοτίως του 45ου παραλλήλου. Στην περιοχή επικρατεί μεσογειακό κλίμα, με σημαντική ηλιοφάνεια, το οποίο επηρεάζεται από τον Μιστράλ, έναν κατά κύριο λόγο ξηρό περιφερειακό άνεμο που πνέει με μέση ταχύτητα 50 km/h, ενώ η ταχύτητα των απότομων ρευμάτων ανέμου υπερβαίνει τα 100 km/h, κάτι που συμβάλλει στην ξηρότητα του αέρα.

— Ανθρώπινοι παράγοντες

Το εν λόγω είδος ζαχαροπλαστικής προέρχεται από τη Μέση Ανατολή. Οι Φοίνικες έμποροι το έφεραν στις ακτές της Ευρώπης, ενώ οι συνταγές για λευκό μαντολάτο έφτασαν στην Προβηγκία κατά τον Μεσαίωνα.

Το μαντολάτο αναφέρεται για πρώτη φορά το 1097 σε γραπτά σχετικά με την ιστορία της πόλης Montélimar συνδεόμενο με τη θρυλική προσωπικότητα του Adhémar le Rouge. Αρχικά παρασκευαζόταν με καρύδια, και αργότερα το μαντολάτο άρχισε να παρασκευάζεται με αμύγδαλα, καθώς η αμυγδαλιά εγκλιματίστηκε στην περιοχή χάρη στις εργασίες του αγρονόμου του Ardèche, Olivier de Serre, στο τέλος του 16ου αιώνα.

Το «Nougat de Montélimar» παρασκευασμένο με μέλι και αμύγδαλα αναφέρεται για πρώτη φορά στα αρχεία της πόλης Montélimar το 1701. Η πόλη πρόσφερε 100 kg μαντολάτου στον Φίλιππο Ε΄ της Ισπανίας, εγγονό του Λουδοβίκου του ΙΔ΄, όταν εκείνος επισκέφθηκε την πόλη. Έτσι, ξεκίνησε η συνήθεια της προσφοράς μαντολάτου ως δώρου.

Μετά το 1899 ο Emile Loubet, Γάλλος γερουσιαστής και δήμαρχος του Montélimar, ο οποίος έγινε πρόεδρος της Δημοκρατίας, διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο στην προώθηση του «Nougat de Montélimar» στη Γαλλία και στο εξωτερικό προσφέροντάς το σε διάφορες σημαντικές προσωπικότητες. Γελοιογράφοι εκείνης της εποχής τον απεικόνιζαν με μια μπάρα «Nougat de Montélimar».

Στις αρχές του 18ου αιώνα οι ζαχαροπλάστες ήταν κυρίως εκείνοι που έφτιαχναν αυτό το μαντολάτο, με τη μορφή μπάρας ή κορμού που μπορούσε να κοπεί. Το επάγγελμα του τεχνίτη μαντολάτου αναπτύχθηκε σταδιακά, όπως και τα σχήματα του τεμαχισμένου μαντολάτου και η συσκευασία. Φημισμένοι παραγωγοί του «Nougat de Montélimar» άρχισαν να ανοίγουν τα δικά τους καταστήματα από το 1760. Ορισμένα από αυτά λειτουργούν μέχρι σήμερα. Με την εμφάνιση του τουρισμού, η διέλευση από την εθνική οδό 7 (RN7), η οποία διέρχεται από το κέντρο της πόλης Montélimar, άρχισε να αυξάνεται ολοένα και περισσότερο. Η μόνιμη κυκλοφοριακή συμφόρηση στον συγκεκριμένο δρόμο έδωσε την ευκαιρία στους 22 τεχνίτες μαντολάτου εκείνης της περιόδου, οι οποίοι εγκατέστησαν καταστήματα σε όλο το μήκος της διαδρομής, να αυξήσουν τις πωλήσεις τους. Αυτή η ένδοξη εποχή συμβολίζεται πλέον με ένα κουτί σε σχήμα οδόσημου της RN7 (που δημιουργήθηκε το 1930), το οποίο χρησιμοποιείται συχνά για το «Nougat de Montélimar». Η περίοδος αυτή έληξε το 1968 με την έναρξη λειτουργίας του αυτοκινητόδρομου A7, αλλά οι τεχνίτες μαντολάτου συνεργάστηκαν με σκοπό να εμπορεύονται από κοινού τα προϊόντα τους στις στάσεις του αυτοκινητοδρόμου.

Χάρη σε αυτό το σημαντικό δίκτυο τεχνιτών μαντολάτου μέσα και γύρω από το Montélimar, η παράδοση της παραγωγής μαντολάτου παρέμεινε ζωντανή σε τοπικό επίπεδο. Το «Nougat de Montélimar» παρασκευάζεται σύμφωνα με μια ειδική τεχνογνωσία που αναπτύχθηκε κατά τη διάρκεια πολλών αιώνων με τη χρήση συστατικών που προέρχονται από παλαιές συνταγές. Αυτός ο δυναμικός τομέας περιλαμβάνει σήμερα δώδεκα επιχειρήσεις που απασχολούν 200 άτομα. Η κατάρτιση των τεχνιτών ζαχαροπλαστικής και των παρασκευαστών μαντολάτου έχει στρατηγική σημασία. Πρέπει να λαμβάνουν υπόψη το είδος του υλικού που χρησιμοποιούν, τα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών και τις συνθήκες κατά την ημέρα παραγωγής (υγρασία του αέρα, θερμοκρασία περιβάλλοντος) ώστε να προσαρμόζουν τους χρόνους και τις θερμοκρασίες επεξεργασίας και να επιτυγχάνουν την επιθυμητή υφή. Πρέπει να είναι σε θέση να κρίνουν πόσο καλή είναι η επεξεργασία της πάστας.

Αρκετά παλαιά έργα περιέχουν τη συνταγή του «Nougat de Montélimar»: το «Grand Dictionnaire Universel» του Pierre Larousse (19ος αιώνας)· το «Livre du Pâtissier» του Jules Gouffé (διάσημου μάγειρα και ζαχαροπλάστη) τον 19ο αιώνα· το «Codétalloz», μια πραγματικά πρακτική εγκυκλοπαίδεια για τους επεξεργαστές ζάχαρης που δημοσιεύθηκε το 1937.

Από το 1965 το Chambre syndicale nationale de la confiserie (το επιμελητήριο συνδικαλιστικών ενώσεων του κλάδου της ζαχαροπλαστικής) επέλεξε να κωδικοποιήσει ορισμένα παραδοσιακά γαλλικά προϊόντα, όπως το «Nougat de Montélimar», σε έναν κώδικα πρακτικής, τον Code des Usages de la Confiserie.

Η τρέχουσα μέθοδος παραγωγής σέβεται την ιστορία του προϊόντος. Η πάστα παρασκευάζεται αποκλειστικά από ασπράδια αυγών και από γλυκαντικά που αποτελούνται από μέλι ποιότητας σε ποσοστό τουλάχιστον 25 %, ζάχαρη, άχνη ζάχαρη και σιρόπι γλυκόζης. Το τελευταίο αυτό συστατικό χρησιμοποιείται από τον 19ο αιώνα και δεν πρέπει να υπερβαίνει το 25 % έως 35 % των γλυκαντικών, ανάλογα με την επιθυμητή υφή. Δεν επιτρέπονται πρόσθετα πλην της βανίλιας (λοβοί βανίλιας ή φυσικό άρωμα βανίλιας). Η γέμιση αποτελείται κατά τουλάχιστον 30 % από ολόκληρα και καβουρδισμένα γλυκά αμύγδαλα, στα οποία μπορούν να προστεθούν αποφλοιωμένα πράσινα φιστίκια.

Η παραγωγή ξεκινά με την παρασκευή μιας «βάσης» που αποτελείται από νερό, γλυκαντικά και μέλι και αναμειγνύεται με τα ασπράδια τα οποία έχουν χτυπηθεί ώστε να γίνουν μαρέγκα (με αφρώδη υφή), χωρίς να «σπάσουν». Στο μείγμα αυτό προστίθεται το σιρόπι ζάχαρης που παρασκευάζεται σε υψηλή θερμοκρασία. Η πάστα που προκύπτει ανακατεύεται αργά για να σταθεροποιηθεί. Οι επιμέρους διαδικασίες παρασκευής παρακολουθούνται από τεχνίτη ζαχαροπλάστη ή παρασκευαστή μαντολάτου.

Η παρασκευή μπορεί να γίνει σε σκεύος σε ατμοσφαιρική πίεση ή σε κενό αέρος, με το οποίο μειώνεται ο χρόνος και η θερμοκρασία παρασκευής.

Τα γλυκά αμύγδαλα, αποφλοιωμένα ή μη, καβουρντίζονται μέχρι να γίνουν τραγανά έως τον πυρήνα τους και στη συνέχεια αναμειγνύονται με την πάστα στο τέλος του μαγειρέματος. Στη συνέχεια, η πάστα είτε τυλίγεται σε ρολό, είτε στρώνεται μεταξύ δύο φύλλων γκοφρέτας, είτε μορφοποιείται σε καλούπια σε ευφάνταστα σχήματα. Τα ποικίλα αυτά σχήματα περιλαμβάνονταν ήδη στους καταλόγους των τεχνιτών μαντολάτου στις αρχές του 20ου αιώνα, ιδίως κατά τη διάρκεια εορταστικών περιόδων (Χριστούγεννα, Πάσχα). Το προϊόν μπορεί να έχει τη μορφή μπάρας, ορθογώνιων τεμαχίων σε σχήμα ντόμινο, σχημάτων μορφοποιημένων σε καλούπι ή σπασμένων κομματιών σκληρού μαντολάτου. Αυτά τα σπασμένα κομμάτια μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή ιδιότυπων προϊόντων με «Nougat de Montélimar», όπως παγωτού, σοκολάτας ή κρέμας μαντολάτου.

5.2. *Ιδιαιτερότητα του προϊόντος*

Η σύνθεση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Nougat de Montélimar» είναι ιδιαίτερα.

Χαρακτηρίζεται από υπόλευκο χρώμα που δεν τείνει προς το κίτρινο και από την παρουσία κομματιών καβουρδισμένων αμυγδάλων (και προαιρετικά φιστικιών), καθώς και από λεπτό άρωμα μελιού και αμυγδάλων. Η πάστα έχει μαλακή ή σκληρή υφή ανάλογα με τις παραμέτρους παρασκευής (χρόνος επεξεργασίας και υπολειμματική υγρασία) ή είναι τραγανή εάν σερβίρεται κομμένη σε κομμάτια.

Η πάστα, η οποία αφρατεύει αποκλειστικά με τη βοήθεια ασπραδιών από αυγά όρνιθας χτυπημένα σε μαρέγκα και στη συνέχεια αποκτά καραμελώδη σύσταση, έχει πυκνότητα 0,75 έως 1,15, η οποία αντικατοπτρίζει τη σταθερότητα και την υφή της. Αυτό το μαντολάτο έχει λεπτό άρωμα μελιού και αμυγδάλων που προκύπτει από τη σύνθεσή του, η οποία είναι ιδιαίτερα πλούσια σε μέλι (τουλάχιστον 25 % των γλυκαντικών) και καβουρδισμένα αμύγδαλα (τουλάχιστον 30 % του τελικού προϊόντος ή τουλάχιστον 28 % του τελικού προϊόντος, στο οποίο προστίθενται τουλάχιστον 2 % φιστίκια).

Παρουσιάζει δύο διαφορετικά είδη υφής στο στόμα: το σκληρό μαντολάτο χρειάζεται δάγκωμα και είναι εύθρυπτο (ή κόβεται σε κομμάτια και είναι τραγανό), ενώ το μαλακό μαντολάτο λιώνει στο στόμα και έχει μαστιχωτή υφή.

Μπορεί να παρουσιάζεται κομμένο σε διάφορα σχήματα, μορφοποιημένο σε καλούπι ή σε κομμάτια σκληρού μαντολάτου με κοκκομετρία που κυμαίνεται από 1,6 έως 15 mm.

5.3. *Αιτιώδης σχέση*

Ιστορικά υπάρχουν διάφοροι λόγοι για τους οποίους η παραγωγή μαντολάτου καθιερώθηκε στο Montélimar. Καταρχάς, η συνταγή για το λευκό μαντολάτο αναπτύχθηκε στην Προβηγκία κατά τον Μεσαίωνα, και ιδίως στο Montélimar, σε μια περιοχή όπου η ξηρότητα του τοπικού αέρα είναι ευνοϊκή για την παραγωγή αυτού του πλούσιου σε μέλι, υγροσκοπικού είδους ζαχαροπλαστικής, το οποίο γίνεται κολλώδες και δεν διατηρείται εξίσου καλά σε πιο υγρά κλίματα. Το μέλι και τα αμύγδαλα ήταν παραδοσιακά τοπικά προϊόντα. Γνωστό από τον 10ο αιώνα, το «Nougat de Montélimar» άρχισε σύντομα να προσφέρεται σε ηγεμόνες που έρχονταν για επίσκεψη και αργότερα διανεμόταν και αναγνωρίστηκε διεθνώς χάρη στον Γάλλο πρόεδρο Emile Loubet (1899). Το Montélimar βρίσκεται επίσης κατά μήκος της εθνικής οδού 7. Η εν λόγω οδός διαδραμάτισε καίριο ρόλο στη διάδοση της φήμης του «Nougat de Montélimar» σε ολόκληρη τη Γαλλία στις αρχές του 20ου αιώνα.

Τα επιλεγμένα συστατικά και η συνταγή σε συνδυασμό με τη μακρόχρονη τεχνογνωσία προσδίδουν στο «Nougat de Montélimar» ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Η πάστα αφρατεύει αποκλειστικά με έναν τρόπο, με το χτύπημα ασπραδιών από αυγά όρνιθας σε μαρέγκα. Όταν αναμιχθεί προσεκτικά με τα παρασκευασμένα σιρόπια και ψυχθεί, το προϊόν αποκτά αφράτη και καραμελώδη υφή με πυκνότητα κάτω του 1,15.

Το μέλι και τα αμύγδαλα ήταν ανέκαθεν σημαντικά συστατικά. Η χρήση μελιού ποιότητας σε ποσοστό τουλάχιστον 25 % των γλυκαντικών προσδίδει στο μαντολάτο το λεπτό άρωμα μελιού. Τα καβουρδισμένα γλυκά αμύγδαλα, τα οποία αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 30 % του προϊόντος, συμβάλλουν στην υφή στο στόμα και στο λεπτό άρωμα αμυγδάλου. Μπορούν παραδοσιακά να συμπληρωθούν με πράσινα φιστίκια, τα οποία προσδίδουν στο «Nougat de Montélimar» ελαφρώς διαφορετικό χρώμα και λεπτή γεύση. Ανάλογα με τις θερμοκρασίες και τους χρόνους επεξεργασίας, το μαντολάτο που παράγεται είναι μαλακό ή σκληρό.

Η εγκατάσταση των τεχνιτών μαντολάτου στο Montélimar, σε ορισμένες περιπτώσεις για περισσότερο από έναν αιώνα, και η συγκέντρωσή τους σε αυτήν την πρωτεύουσα του μαντολάτου διαιώνισαν την τεχνογνωσία των ζαχαροπλαστών που παρασκευάζουν το «Nougat de Montélimar», οι οποίοι κατέχουν στον μέγιστο βαθμό τα ευαίσθητα στάδια της συνταγής. Η φήμη του «Nougat de Montélimar» είναι διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Γαλλία από το τέλος του 19ου αιώνα και εξακολουθεί να είναι ισχυρή. Στις ημέρες μας, κάθε χρόνο, οι τεχνίτες μαντολάτου του Montélimar παράγουν πάνω από 1 500 τόνους μαντολάτου, το οποίο διατίθεται στο εμπόριο σε ολόκληρη τη χώρα.

Το «Nougat de Montélimar» έχει καταστεί αναπόσπαστο μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς των κατοίκων του Montélimar. Η πρωτεύουσα του μαντολάτου διοργανώνει τακτικά το φεστιβάλ «Nougat de Montélimar». Η εικόνα του προϊόντος προβάλλεται κατά τη διάρκεια τοπικών δραστηριοτήτων, σε αθλητικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις, καθώς και σε τουριστικές και γαστρονομικές εκδόσεις. Το μουσείο μαντολάτου και ζαχαροπλαστικής στο Montélimar και τα εργαστήρια των τεχνιτών μαντολάτου που είναι ανοικτά στους επισκέπτες αναδεικνύουν περαιτέρω το προϊόν αυτό. Το 1994 και το 2014 πραγματοποιήθηκαν ειδικές μελέτες σχετικά με τη φήμη του «Nougat de Montélimar». Η έρευνα που διοργανώθηκε από το ινστιτούτο δημοσκοπήσεων CSA το 2014 επιβεβαίωσε τη φήμη αυτής της ονομασίας προϊόντος μεταξύ των Γάλλων: το 78 % των συμμετεχόντων ηλικίας κάτω των 35 ετών και το 94 % των συμμετεχόντων ηλικίας άνω των 35 ετών συνδέουν την πόλη Montélimar με το μαντολάτο. Οι αριθμοί αυτοί είναι ακόμα μεγαλύτεροι σε σύγκριση με την έρευνα του 1994, στην οποία το 75 % των καταναλωτών ανέφεραν αυθόρμητα το μαντολάτο όταν τους μίλησαν για την πόλη Montélimar, και αντιστρόφως.

Το «Nougat de Montélimar» αποτελεί έδεσμα που συνδέεται με τις λαϊκές γιορτές, τους οικογενειακούς εορτασμούς και την παιδική ηλικία.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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