C/2024/4138

28.6.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/4138)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Nougat de Montélimar»

N.º UE: PGI-FR-03001 — 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. Nombre

«Nougat de Montélimar»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

3.2. *Descripción del producto a que se refiere el nombre indicado en el punto 1*

El «Nougat de Montélimar» es un producto de confitería compuesto por:

— una pasta de base blanca a crema, aireada con clara de huevo y elaborada con edulcorantes, principalmente miel,

— un relleno elaborado a partir de almendras y complementado, en ocasiones, con pistachos.

Se presenta bajo dos texturas diferentes en boca: el *nougat dur* (turrón duro), que es crujiente y quebradizo (y puede incluso desmenuzarse), y el *nougat tendre* (turrón blando), que es tierno con una consistencia untuosa al masticarlo.

Puede presentarse cortado en diferentes formatos:

— en forma de tabletas rectangulares o cuadradas, o de porciones obtenidas a partir de estas tabletas; en este caso, las piezas se presentan con hojas de oblea adheridas a las dos caras opuestas y en las otras caras se ven los trozos del relleno (almendras y, en ocasiones, pistachos);

— en formas moldeadas;

— desmenuzado, con una granulometría comprendida entre 1,6 mm y 15 mm; los fragmentos pueden presentarse tal cual o recubiertos de una película fina de grasa vegetal.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El «Nougat de Montélimar» posee unas características organolépticas específicas debido a la receta, a la utilización de las materias primas y al método de fabricación. Se caracteriza por un color entre blanco y crema que no llega al amarillo, con pedazos (es decir, trozos) de almendras tostadas (y de forma opcional, pistachos) y por un sutil aroma a miel y almendras. La pasta se airea y cristaliza. Presenta una textura blanda o dura en función de los parámetros de cocción (tiempo de cocción y humedad residual) o crujiente en el caso de las porciones.

Además, el «Nougat de Montélimar» tiene una densidad comprendida entre 0,75 y 1,15.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Lista de ingredientes permitidos:

Ingredientes de la pasta:

— azúcar (sacarosa), azúcar glas* (sacarosa), jarabe de glucosa,

— miel, que debe representar como mínimo el 25 % en peso de materia seca de los ingredientes edulcorantes (en la fase de elaboración),

— clara de huevo deshidratada o clara de huevo fresca de gallina, único ingrediente permitido para airear de la pasta,

— aroma natural de vainilla o vainilla en vaina*, que es el único aromatizante permitido,

— hojas de oblea*,

— agua (utilizada en la fabricación del jarabe de azúcar o en la rehidratación de la clara de huevo).

Ingredientes del relleno:

— almendras: un 30 % como mínimo de almendras dulces, o un 28 % como mínimo de almendras dulces complementado al menos con un 2 % de pistachos, en el producto final;

— pistachos*: verdes y pelados.

(*: ingredientes opcionales)

No se permite el uso de aditivos en la fabricación del «Nougat de Montélimar».

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La preparación de la pasta, la incorporación del relleno, la posible incorporación de los refundidos, el moldeado y el enrollado de la pasta, así como el enfriamiento de la misma.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El etiquetado de los productos debe incluir el nombre registrado y el símbolo IGP de la Unión Europea en el mismo campo visual.

El nombre puede ir seguido de los adjetivos «*tendre*» [blando] o «*dur*» [duro] en función de la textura del turrón.

Puede precisarse que el producto está «cocido en caldero» si todas las fases de su fabricación se realizan a presión atmosférica y en un caldero (recipiente metálico).

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca el territorio de los catorce municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 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. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo entre el producto y la zona geográfica se debe al antiguo saber hacer de los maestros turroneros del «Nougat de Montélimar», lo que le confiere unas características específicas y una reputación importante.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

— Factores naturales

La producción del «Nougat de Montélimar» se lleva a cabo en el municipio de Montélimar, conocido como «las puertas de la Provenza», y en los municipios circundantes. Esta zona está situada en el valle del Ródano, al sur del departamento de Drôme, al sur del paralelo 45 norte. Presenta un clima de tipo mediterráneo, muy soleado, y con influencia del Mistral, un viento regional predominantemente seco, con una velocidad media de 50 km/h y ráfagas superiores a 100 km/h, que contribuye a la sequedad del ambiente.

— Factores humanos

Este dulce es originario de Oriente Medio. Transmitidas gracias a los comerciantes fenicios hasta las costas europeas, las recetas de turrón blanco llegaron a la Provenza en la Edad Media.

El turrón se menciona por primera vez en la historia del municipio de Montélimar en 1097, en tiempos de Adhémar el Rojo. El turrón se elaboraba al principio con nueces y posteriormente con almendras, gracias a la aclimatación local de los almendros por parte del agrónomo ardechés Olivier de Serres a finales del siglo XVI.

En 1701, el «Nougat de Montélimar» con miel y almendras apareció por primera vez en los archivos de Montélimar, donde se ofreció un quintal de este producto como obsequio a Felipe V de Anjou, nieto de Luis XIV, a su paso por el municipio. Así fue como dio comienzo la moda de regalar turrón.

Después de 1899, Émile Loubet, senador francés y alcalde de Montélimar, que fue elegido presidente de la República, desempeñó un papel importante en el desarrollo del «Nougat de Montélimar» a escala nacional e internacional, ofreciéndolo como obsequio a numerosas personalidades. Algunas caricaturas de la época lo representan con una tableta de «Nougat de Montélimar».

A principios del siglo XVIII, los pasteleros fueron los primeros en fabricar el turrón en forma de tabletas o barras para partir. A continuación, se creó el oficio de los maestros turroneros, así como los distintos cortes y el envasado. A partir de 1760, las grandes casas productoras de «Nougat de Montélimar» abrieron tiendas con sus nombres. Algunas de ellas siguen en funcionamiento en la actualidad. Con el inicio del turismo, la carretera nacional 7 (RN7), que atraviesa el centro de la ciudad de Montélimar, empezó a ganar afluencia. Los atascos permanentes que se formaban permitieron aumentar las ventas de los veintidós fabricantes de turrón de la época, que se habían instalado a los lados de la carretera. Esta época gloriosa se simboliza en la actualidad por la caja en forma de hito kilométrico de la RN7 (creada en 1930) que se utiliza a menudo para el «Nougat de Montélimar». Este período finalizó en 1968 con la apertura de la autopista A7, pero los fabricantes de turrón se organizaron para comercializar juntos sus productos en las áreas de servicio de la autopista.

Esta importante red de maestros turroneros, instalada en Montélimar y sus alrededores, permitió la transmisión local de los métodos tradicionales de fabricación. El «Nougat de Montélimar» se elabora de acuerdo con el saber hacer específico desarrollado desde hace siglos y con ingredientes que se ajustan a las recetas antiguas. Este dinámico sector agrupa actualmente a una docena de empresas que emplean a 200 personas. La formación de los maestros confiteros o *cuiseurs* es clave. Estos deben tener en cuenta el tipo de material utilizado, las características de las materias primas y las condiciones del día de la elaboración (humedad del aire, temperatura ambiente) para adaptar los tiempos y temperaturas de cocción y obtener así la textura deseada. Deben ser capaces de evaluar el grado de cocción de la pasta.

La receta del «Nougat de Montélimar» se menciona en varias obras antiguas: el *Grand Dictionnaire Universel* [Gran Diccionario universal] de Pierre Larousse (siglo XIX); el *Livre du Pâtissier* [Libro del Pastelero] de Jules Gouffé (famoso cocinero y pastelero) en el siglo XIX; el *Codétalloz*, una enciclopedia metódica para los transformadores de azúcar, editada en 1937.

A partir de 1965, la *Chambre syndicale nationale de la confiserie* [sindicato nacional de confiteros de Francia] optó por incluir determinados productos tradicionales franceses como el «Nougat de Montélimar» en el *Code des Usages de la Confiserie* [Manual de Buenas Prácticas en la Confitería].

El método de elaboración actual es fiel a esta historia. La pasta se compone exclusivamente de clara de huevo y de edulcorantes de los cuales al menos un 25 % son miel de calidad, azúcar, azúcar glas y jarabe de glucosa. Este último ingrediente se utiliza desde el siglo XIX y no debe representar más del 25 % al 35 % de los edulcorantes, según la textura deseada. No se permite ningún aditivo aparte de la vainilla (vainilla en vaina o aroma natural). El relleno está compuesto, como mínimo, por un 30 % de almendras dulces, enteras y tostadas, que pueden complementarse con pistachos verdes pelados.

La elaboración comienza con la elaboración de un «caldo de cocción» (agua, azúcares, miel) que se mezcla con las claras de los huevos a punto de nieve (montadas), sin que se «corten». A esta mezcla se le añade el jarabe de azúcar que se ha cocido a alta temperatura. La pasta obtenida se cuece a fuego lento para estabilizarla. Los diferentes procesos de cocción son supervisados por un maestro confitero.

Estas cocciones pueden realizarse en un caldero, a presión atmosférica, o en una olla de cocción cerrada al vacío, lo que permite reducir el tiempo y las temperaturas de cocción.

Las almendras dulces, peladas o no, se tuestan para que queden crujientes y se incorporan al final de la cocción. A continuación, la pasta se estira o aplasta entre dos hojas de oblea o se moldea en formas originales. Estas formas diversas ya figuraban en el catálogo de los maestros turroneros a principios del siglo XX, especialmente con ocasión de las fiestas (Navidad, Semana Santa). El producto puede presentarse en forma de tabletas, trozos rectangulares, formas moldeadas o desmenuzado. Esta última forma permite la elaboración de especialidades a base de «Nougat de Montélimar», como helados, bombones o crema de turrón.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Nougat de Montélimar» presenta una composición y unas características organolépticas específicas.

Se caracteriza por un color entre blanco y crema que no llega al amarillo, con pedazos (es decir, trozos) de almendras tostadas (y de forma opcional, pistachos) y un sutil aroma a miel y almendra. La pasta presenta una textura blanda o dura en función de los parámetros de cocción (tiempo de cocción y humedad residual) o crujiente en el caso de las porciones.

La pasta, que se airea únicamente con claras montadas de huevos de gallina, y se cristaliza, presenta una densidad de entre 0,75 y 1,15, lo que refleja su firmeza y textura. Este producto presenta un sutil aroma a miel y almendras, proveniente de su composición especialmente rica en miel (un 25 % como mínimo de los edulcorantes) y almendras tostadas (un 30 % como mínimo del producto final, o un 28 % como mínimo, al que se ha añadido al menos un 2 % de pistachos).

Se presenta bajo dos texturas en boca diferentes: el *nougat dur* (turrón duro), que es crujiente y quebradizo (y puede incluso desmenuzarse), y el *nougat tendre* (turrón blando), que es tierno con una consistencia untuosa al masticarlo.

Puede presentarse cortado en distintos formatos, moldeado, o desmenuzado, con una granulometría comprendida entre 1,6 y 15 mm.

5.3. *Vínculo causal*

Históricamente, la implantación de la producción de turrón en Montélimar deriva de varios factores. En primer lugar, la receta del turrón blanco se desarrolló durante la Edad Media en la Provenza y especialmente en Montélimar, que se sitúa en una zona en la que la sequedad del ambiente local es favorable para la elaboración de este producto de confitería rico en miel, un compuesto higroscópico que, en climas más húmedos, se vuelve pegajoso y se conserva peor. La miel y las almendras se producían y cultivaban en la región de forma tradicional. Conocido desde el siglo X, el «Nougat de Montélimar» se ofreció como obsequio desde el comienzo a los soberanos de estaban de paso y posteriormente se difundió y reconoció a escala internacional gracias al presidente Émile Loubet (1899). Montélimar se sitúa también en el trayecto de la carretera nacional 7, que desempeñó un papel primordial en la difusión de la notoriedad del «Nougat de Montélimar» en el territorio nacional a principios del siglo XX.

Los ingredientes seleccionados y la receta conforme a la tradición confieren al «Nougat de Montélimar» unas características específicas.

La aireación de la pasta se obtiene mediante un único elemento, la clara de huevo de gallina, que tiene que ser montada. Mezclada cuidadosamente con los jarabes cocidos y después enfriada, contribuye a que el producto adquiera una textura aireada y cristalizada, que refleja su densidad inferior a 1,15.

La miel y las almendras siempre han sido ingredientes importantes. El uso de miel de calidad en un porcentaje mínimo del 25 % respecto de los ingredientes edulcorantes aporta al turrón su aroma sutil a miel. Las almendras dulces tostadas, que representan como mínimo el 30 % del producto, contribuyen a su textura en boca y al aroma sutil a almendras. Estas pueden complementarse, según la tradición, con pistachos verdes, que aportan un toquen de color y un sabor sutil al «Nougat de Montélimar». Según las temperaturas y el tiempo de cocción, el turrón que se obtiene es blando o duro.

El establecimiento de los fabricantes de turrón en Montélimar, desde hace más de un siglo para algunos de ellos, y su concentración en la capital de este producto, ha permitido la transmisión del saber hacer de los maestros confiteros que elaboran el «Nougat de Montélimar» y que dominan las delicadas etapas de la receta. La reputación del «Nougat de Montélimar» se ha extendido ampliamente en toda Francia desde finales del siglo XIX y se mantiene hasta nuestros días. En la actualidad, cada año, los fabricantes del «Nougat de Montélimar» elaboran más de 1 500 toneladas de turrón, que se comercializan en todo el territorio nacional.

Este producto se ha convertido en parte integrante del patrimonio cultural para los habitantes del municipio. La «capital del *nougat*» organiza periódicamente la fiesta del «Nougat de Montélimar». La imagen del producto se encuentra en manifestaciones locales, acontecimientos deportivos o culturales, así como en publicaciones turísticas o gastronómicas. El museo del turrón y de la confitería de Montélimar, así como los talleres de los maestros turroneros abiertos al público, ponen de relieve este producto. En 1994 y 2014 se llevaron a cabo estudios específicos sobre la reputación del «Nougat de Montélimar». El sondeo realizado por el organismo CSA en 2014 confirmó la reputación de este producto entre los franceses: el 78 % de la población menor de 35 años y el 94 % de los mayores de 35 años asocian la ciudad de Montélimar con el turrón. Estas cifras son aún mejores que las obtenidas en el estudio realizado en 1994, según el cual el 75 % de los consumidores citó de forma espontánea el turrón cuando se les hablaba de la ciudad de Montélimar y viceversa.

El «Nougat de Montélimar» es un dulce asociado a las fiestas populares, las celebraciones familiares y la infancia.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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