C/2024/4138

28.6.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/4138)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Nougat de Montélimar“

ELi nr: PGI-FR-03001 – 22.9.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Nougat de Montélimar“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatud toote kirjeldus*

„Nougat de Montélimar“ on kondiitritoode, mille koostisaineteks on

— valge kuni kreemika värvusega mass, millele annavad õhulisuse vahustatud munavalged ning millele on lisatud magusaineid, eelkõige mett;

— lisandid (mandlid ja mõnikord ka pistaatsiapähklid).

Toodet valmistatakse kahe erineva tekstuuriga: kõva nugat, mis raksub (või praguneb) purunedes, ja pehme nugat, mis on pehme ja kreemja tekstuuriga.

Toode võib olla mitut moodi lahti lõigatud:

— ristküliku- või ruudukujulised tahvlid või selliste tahvlite tükid. Sel juhul on tükkide kaks vastaskülge kaetud lehtküpsisega ning teistel külgedel on näha tootesse lisatud mandleid ja pistaatsiapähkleid (juhul kui neid on kasutatud);

— vormiga vormitud;

— purustatud (osakeste suurus on 1,6–15 mm). Purustatud toote tükid võivad olla naturaalsed või kaetud õhukese taimsete õlide kihiga.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tootel „Nougat de Montélimar“ on tänu koostisosadele, tooraine kasutusele ja tootmismeetodile erilised organoleptilised omadused. Tootele on iseloomulik valge kuni kreemja värvus, mis ei muutu kollaseks, toode sisaldab röstitud mandlite tükikesi (pistaatsiapähklite lisamine on vabatahtlik) ning sellel on õrn mee ja mandlite lõhn. Mass vahustatakse ja seejärel lastakse sellel taheneda. Sõltuvalt kuumutamistingimustest (kuumutusaeg ja jääkniiskus) on tootel kas pehme või kõva tekstuur, purustatud toode on krõbeda tekstuuriga.

Toote „Nougat de Montélimar“ tihedus on 0,75–1,15.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Lubatud koostisosade loetelu:

Massi koostisained:

— suhkur (sahharoos), tuhksuhkur* (sahharoos), glükoosisiirup,

— mesi, mis peab moodustama vähemalt 25 % magusainete kuivaine massist (valmistamise ajal),

— veetustatud või värske kanamunavalge (ainus koostisosa, mida on lubatud kasutada massi vahustamiseks),

— looduslik vanilli lõhna- ja maitseaine või vanillikupar* (ainus lubatud lõhna- ja maitseaine),

— lehtküpsis*,

— vesi (kasutatakse suhkrusiirupi valmistamiseks või munavalge rehüdreerimiseks).

Lisandid:

— mandlid: vähemalt 30 % magusad mandlid või vähemalt 28 % magusad mandlid, millele on lisatud vähemalt 2 % pistaatsiapähkleid (lõpptootes);

— pistaatsiapähklid*: rohelised ja kooritud.

(* Mittekohustuslikud koostisained)

Toote „Nougat de Montélimar“ valmistamisel ei ole lubatud kasutada lisaaineid.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Massi valmistamine, lisandite lisamine, vajaduse korral suhkrusiirupi lisamine, massi vormimine ja rullimine, massi jahutamine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgistusel peavad samas vaateväljas olema toote registreeritud nimetus ja Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise sümbol.

Sõltuvalt nugati tekstuurist võivad nimetusele järgneda omadussõnad „tendre“ (pehme) või „dur“ (kõva).

Kui kõik nugati tootmisetapid on toimunud atmosfäärirõhul ja nugatit on kuumutatud metallist keedukatlas, võib täpsustuseks lisada „cuit au chaudron“ (kuumutatud keedukatlas).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab vastavalt 2021. aasta ametlikule geograafiaseadustikule järgmise 14 kommuuni territooriume: 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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos toote ja geograafilise piirkonna vahel tuleneb Montélimari nugatimeistrite oskusteabest, mis tagab toote erilised omadused ja suurepärase maine.

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

— Looduslikud tegurid

Toodet „Nougat de Montélimar“ valmistatakse Montélimari kommuunis (mida kutsutakse ka Provence'i väravaks) ja seda ümbritsevates kommuunides. Piirkond asub Drôme'i departemangu lõuna-osas Rhône'i jõe orus 45. laiuskraadist lõuna pool. Piirkonnas on väga päikesepaisteline vahemereline kliima, mida mõjutab mistraal – valdavalt kuiv piirkondlik tuul, mis puhub keskmiselt kiirusega 50 km/h (puhangute korral üle 100 km/h) ja suurendab aurustumist.

— Inimtegurid

See maius on pärit Lähis-Idast. Valge nugati tõid Euroopasse foiniikia kaupmehed, Provence'i jõudis toote retsept keskajal.

Eesimest korda mainiti Montélimari ajalooürikutes nugatit 1097. aastal seoses ajaloolise isikuga Adhémar le Rouge. Algselt valmistati nugatit kreeka pähklitest, kuid tänu Ardèche'ist pärit agronoomile Olivier de Serre'ile, kes mandlipuud 16. sajandil aklimatiseeris, hakati nugati valmistamisel kasutama mandleid.

Montélimari linna ametlikus dokumendis on mandlitest valmistatud toodet „Nougat de Montélimar“ esimest korda mainitud 1701. aastal, mil maiust pakuti linna külastanud Louis XIV pojapojale Philippe V d'Anjoule. Nugati kinkimise traditsioon oli sündinud!

Oluline roll toote „Nougat de Montélimar“ tutvustamisel nii riiklikul kui ka rahvusvahelisel tasandil oli Montélimari linnapeal Emile Loubet'l, kellest sai 1899. aastal vabariigi president ning kes kinkis seda maiust paljudele kuulsatele isikutele. Tolleaegsetel karikatuuridel on teda kujutatud nugatitahvliga „Nougat de Montélimar“.

18. sajandi alguses valmistasid nugatit kondiitrid ja seda müüdi tahvlitena või plokkidena. Seejärel arenes välja nugatimeistri amet ning kujunes lahtilõikamise ja pakendamise tava. Alates 1760. aastast avasid toote „Nougat de Montélimar“ suurtootjad nimelisi kauplusi, millest mõned tegutsevad veel tänapäevalgi. Turismi algusaegadel muutus Montélimari kesklinna läbiv riigimaantee RN7 üha populaarsemaks. Pidevad ummikud võimaldasid tee ääres kaubelnud nugatimeistritel, keda sel ajal oli 22, oma müüki suurendada. Seda hiilgeajastut sümboliseerib nüüd maantee RN7 kilomeetriposti kujuga pakend, mis loodi 1930. aastal ja mida kasutati sageli toote „Nougat de Montélimar“ pakendamiseks. See periood lõppes 1968. aastal, kui avati kiirtee A7, kuid nugatimeistrid koondusid ja hakkasid toodet ühiselt turustama kiirtee puhkealadel.

Montélimaris ja seda ümbritsevas piirkonnas kujunenud nugatimeistrite võrgustik on võimaldanud põlistada kohalikke tootmistraditsioone. Toote „Nougat de Montélimar“ valmistamisel lähtutakse mitme sajandi jooksul arendatud oskusteabest ja kasutatakse vanades retseptides kirjeldatud koostisaineid. See dünaamiline sektor koosneb praegu tosinast ettevõttest, kus töötab 200 inimest. Kesksel kohal on kondiitrite ja nugati kuumutajate koolitamine. Nad peavad teadma kuidas kasutada töövahendeid, tundma tooraine omadusi ja võtma arvesse tootmispäeva ilmastikutingimusi (õhuniiskus ja -temperatuur), et kohandada kuumutamise aega ja temperatuuri ning saavutada soovitud tekstuur. Nad peavad suutma hinnata massi küpsusastet.

Toote „Nougat de Montélimar“ retsepti võib leida mitmest vanast teatmeteosest: Pierre Larousse'i seletav sõnaraamat „Grand Dictionnaire Universel“ (19. sajand); kuulsa koka ja kondiitri Jules Gouffé kokaraamat „Livre du Pâtissier“ (19. sajand); kondiitritele mõeldud metoodiline teatmeteos „Codétalloz“ (1937. aasta).

1965. aastal otsustas kondiitrite ühendus (Chambre syndicale nationale de la confiserie) koostada teatavate Prantsuse traditsiooniliste toodete nagu „Nougat de Montélimar“ kohta ühtsed juhised (Code des Usages de la Confiserie).

Praegune tootmismeetod lähtub ajaloolisest meetodist. Mass koosneb eranditult munavalgest ja magusainest, millest vähemalt 25 % moodustab kvaliteetne mesi ning ülejäänud osa suhkur, tuhksuhkur ja glükoosisiirup. Viimast koostisosa on kasutatud alates 19. sajandist ja sõltuvalt soovitud tekstuurist ei tohi see moodustada üle 25–35 % magusainest. Lisaainetest on lubatud kasutada ainult vanilli (vanillikuprad või looduslikud lõhna- ja maitseained). Lisandina kasutatavad terved röstitud mandlid peavad moodustama vähemalt 30 %, lisaks võib kasutada kooritud rohelisi pistaatsiapähklid.

Toote põhja valmistamist alustatakse vee, suhkrute ja mee kuumutamisega. Saadud mass segatakse vahustatud munavalgetega, mis ei tohi kokku vajuda. Seejärel valatakse segu kõrgel temperatuuril valmistatud suhkrusiirupisse. Saadud massi kuumutatakse aeglaselt, et selle konsistents muutuks ühtlaseks. Kuumutamise üle valvab kondiiter või kuumutaja.

Kuumutada võib katlas atmosfäärirõhul või vaakumkatlas, mis vähendab keetmisaega ja -temperatuuri.

Magusad mandlid (kooritud või koorimata) röstitakse, et need oleksid krõbedad, ja lisatakse massile kuumutamise lõpus. Seejärel mass rullitakse, valtsitakse kahe lehtküpsise vahel või vormitakse mitmesuguse kujuga vormide abil. Erineva kujuga tooteid tutvustati nugatimeistrite kataloogides juba 20. sajandi alguses. Eelkõige oli see seotud mitmesuguste pidustustega (jõulud, lihavõtted). Toode lõigatakse ribadeks või väikesteks ristkülikukujulisteks tükkideks või vormitakse. Kõva nugatit müüakse purustatult. See võimaldab valmistada tootest „Nougat de Montélimar“ jäätist, šokolaadi ja nugatikreemi.

5.2. *Toote eripära*

Tootel „Nougat de Montélimar“ on eriline koostis ja organoleptilised omadused.

Tootel on valge kuni kreemjas värvus, mis ei muutu kollaseks, selles on näha röstitud mandlite ja pistaatsiapähklite (kui neid kasutatakse) tükke ning tootel on õrn mee ja mandlite lõhn. Sõltuvalt kuumutamistingimustest (kuumutamise aeg ja jääkniiskus) on mass pehme või kõva tekstuuriga või krõbe (purustatud tükkide puhul).

Ainult vahustatud kanamunavalgetega õhuliseks muudetud massi tihedus on 0,75–1,15, mis tagab selle püsivuse ja tekstuuri. Tulenevalt koostisest, kuhu kuulub rikkalikult mett (vähemalt 25 % suhkrusisaldusest) ja röstitud mandleid (vähemalt 30 % lõpptootest või vähemalt 28 % lõpptootest, millele lisandub vähemalt 2 % pistaatsiapähkleid), on nugatil on õrn mee ja mandlite lõhn.

Toodet valmistatakse kahe erineva tekstuuriga: kõva nugat, mis raksub (või praguneb) purunedes, ja pehme nugat, mis on pehme ja kreemja tekstuuriga.

Seda võib müügiks pakkuda mitmel kujul: pehme nugat võib olla vormitud ja kõva nugat purustatud tükkideks, mille suurus on 1,6–15 mm.

5.3. *Põhjuslik seos*

Ajalooliselt on nugatitootmise koondumist Montélimari mõjutanud mitu tegurit Kõigepealt tuleb märkida, et valge nugati retsepti tunti Provence'is, eelkõige Montélimaris, juba keskajal. Montélimari ümbruses on õhk kuiv, mis on soodne suures koguses mett sisaldavate kondiitritoodete valmistamiseks, sest niiskes kliimas muutuvad need kleepuvaks ega säili nii hästi. Mesi ja mandlid on piirkonna traditsioonilised tooted. Alates 10. sajandist on toodet „Nougat de Montélimar“ pakutud linna tähtsatele külalistele, president Emile Loubet viis selle tava 1899. aastal rahvusvahelisele tasandile. Montélimar asub riigimaanteel nr 7. Sellel maanteel oli 20. sajandi alguses oluline roll toote „Nougat de Montélimar“ tuntuse suurendamisel riiklikul tasandil.

Tänu hoolikalt valitud toorainele ning iidse oskusteabe kohaselt koostatud retseptile on tootel „Nougat de Montélimar“ ainult talle iseloomulikud omadused.

Massi muudab õhuliseks vaid üks tooraine – vahustatud kanamunavalge. Sellesse segatakse ettevaatlikult suhkrutest keedetud siirup ning jahutamisel saab toode õhulise ja kristalliseerunud tekstuuri, toote tihedus on väiksem kui 1,15.

Mesi ja mandlid on alati olnud toote olulised koostisosad. Mesi, mille sisaldus magusaines on vähemalt 25 %, annab tootele õrna meearoomi. Röstitud magusad mandlid, mis moodustavad tootest vähemalt 30 %, annavad tootele tekstuuri ja õrna mandliaroomi. Traditsiooniliselt võib lisaks mandlitele lisaks kasutada ka rohelisi pistaatsia-pähkleid, mis annavad tootele „Nougat de Montélimar“ värvi ja peene maitse. Sõltuvalt kuumutamistemperatuurist ja -ajast on saadud nugat kas pehme või kõva tekstuuriga.

Nugatimeistrid asusid Montélimari elama rohkem kui sajandi eest. Nende koondumine nugatipealinna on võimaldanud põlistada toodet „Nougat de Montélimar“ valmistavate kondiitrite oskusteavet ja lihvida toote valmistamise otsustavaid etappe. Toode „Nougat de Montélimar“ on olnud alates 19. sajandi lõpust laialdaselt tuntud kogu Prantsusmaal ja selle maine püsib ka praegu. Praegu toodavad Montélimari nugatimeistrid igal aastal üle 1 500 tonni nugatit, mida turustatakse kogu riigis.

Tootest „Nougat de Montélimar“ on saanud Montélimari piirkonna kultuuripärandi lahutamatu osa. Nugatipealinn korraldab regulaarselt tootele „Nougat de Montélimar“ pühendatud pidustusi. Toote kujutist võib leida kohalikel ettevõtmistel, spordi- ja kultuuriüritustel ning turismi- või toidualases kirjanduses. Toodet tutvustatakse ka Montélimari nugati- ja kondiitritoodete muuseumis ning külastuseks avatud nugativabrikutes. Aastatel 1994 ja 2014 korraldati toote „Nougat de Montélimar“ maineuuringud. CSA 2014. aasta uuring kinnitas selle nime tuntust Prantsusmaa elanike seas: 78 % alla 35-aastastest ja 94 % üle 35-aastastest seostavad Montélimari linna nugatiga. See on isegi parem tulemus kui 1994. aasta uuringus, kus 75 % tarbijatest nimetas spontaanselt nugatit, kui mainiti Montélimari linna ja vastupidi.

Toodet „Nougat de Montélimar“ seostatakse rahva- ja perepidudega ning lapsepõlvega.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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