C/2024/4138

28.6.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/4138)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Nougat de Montélimar”

EU-nro: PGI-FR-03001 – 22.9.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Nougat de Montélimar”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotetyyppi*

Luokka 2.3. Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Nougat de Montélimar” on makeistuote, joka koostuu

— kermanvaaleasta nougatmassasta, joka on kuohkeutettu munanvalkuaisella ja joka sisältää makeutusaineita, erityisesti hunajaa, ja

— manteleista koostuvasta täytteestä, johon voidaan lisätä pistaasipähkinöitä.

Tuotteella on kaksi erilaista suutuntumaa: kova nougat, joka on purressa lohkeavaa (tai pieninä palasina rapeaa), ja pehmeä nougat, joka on pehmeää ja sitkeää.

Se voidaan asettaa myyntiin erimuotoisina paloina, joko

— suorakaiteen muotoisina tankoina tai neliömäisinä levyinä tai niistä leikattuina pienempinä paloina, jolloin palojen ylä- ja alapinnalla on vohvelipaperia ja ulkosivuilla näkyy täytettä (mantelia ja mahdollisesti pistaasipähkinää, tai

— muotilla muotoiltuina paloina tai

— rouheena ja pieninä palasina, joiden raekoko vaihtelee 1,6 mm:n ja 15 mm:n välillä. Pienet palaset voidaan myydä sellaisenaan tai ne voidaan päällystää ohuella kasvirasvakalvolla.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nougat de Montélimar -nougat'n erityiset aistinvaraiset ominaisuudet perustuvat reseptiin, raaka-aineisiin ja tuotantomenetelmiin. Tuotteen ominaisuuksiin kuuluvat kermanvaalea väri, joka ei taitu keltaiseen, paahdettujen mantelien (ja mahdollisesti pistaasipähkinöiden) palat sekä hienovarainen hunajan ja mantelin tuoksu. Nougatmassa kuohkeutetaan ja kiteytetään. Nougat on pehmeää tai kovaa riippuen kuumennusparametreistä (keittoajasta ja jäännöskosteudesta) tai rapeaa, jos se on murrettu pieniksi paloiksi.

Nougat de Montélimar -nougat'n tiheys on 0,75–1,15.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Luettelo sallituista ainesosista:

Nougatmassan ainesosat:

— sokeri (sakkaroosi), tomusokeri* (sakkaroosi), glukoosisiirappi

— hunaja, jonka osuuden on oltava vähintään 25 prosenttia makeutusaineiden kuiva-aineen painosta (käyttöhetkellä)

— kuivattu tai tuore munanvalkuainen, joka on ainoa kuohkeuttamisessa sallittu ainesosa

— luontainen vanilja-aromi tai vaniljatangosta* saatu vanilja, jotka ovat ainoita sallittuja aromiaineita

— vohvelipaperi*

— vesi (käytetään sokerisiirapin valmistukseen tai munanvalkuaisten kosteutukseen).

Täytteen ainesosat:

— mantelit: Lopputuotteesta vähintään 30 prosenttia on manteleita tai vähintään 28 prosenttia on manteleita ja vähintään 2 prosenttia pistaasipähkinöitä.

— pistaasipähkinät*: vihreitä, kuorittuja.

(* valinnainen ainesosa)

Nougat de Montélimar -nougat'n valmistuksessa ei ole sallittua käyttää lisäaineita.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Nougatmassan valmistus, täytteen lisääminen, mahdollisen sokerisiirapin lisääminen, nougatmassan muotittaminen ja kauliminen, nougatmassan jäähdytys.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Tuotteen etikettiin on merkittävä tuotteen rekisteröity nimi ja Euroopan unionin SMM-tunnus samaan näkökenttään.

Nimen jäljessä voi olla adjektiivi "pehmeä" tai "kova" nougat'n rakenteen mukaan.

Merkinnöissä voi olla merkintä "keitetty kattilassa", jos kaikki nougat'n valmistusvaiheet toteutetaan normaalissa ilmanpaineessa kattilassa (metalliastiassa).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteelliseen alueeseen kuuluvat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavat 14 kuntaa: 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 ja Savasse.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu nougatmestarien ajan saatossa hankkimaan taitotietoon, jonka ansiosta Nougat de Montélimar on saanut erityispiirteensä ja merkittävän maineensa.

5.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

— Luontoon liittyvät tekijät

Nougat de Montélimar -nougat valmistetaan Montélimarin kunnassa, jota kutsutaan ”Provencen oveksi”, ja sen ympäryskunnissa. Alue sijaitsee Rhônen laaksossa Drômen departementin ja 45. leveyspiirin eteläpuolella. Alueella vallitsee Välimeren ilmasto, johon kuuluu runsas auringonpaiste. Alueen ilmastoon vaikuttaa myös pääosin kuiva mistraalituuli, joka puhaltaa 50 km/h:n keskinopeudella ja puuskittaisesti yli 100 km/h, mikä lisää ilman kuivuutta.

— Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Nougatmakeiset ovat peräisin Lähi-idästä, josta ne kulkeutuivat Euroopan rannikoille foinikialaisten kauppiaiden matkassa. Valkoisen nougat’n reseptit saapuivat Provenceen keskiajalla.

Ensimmäinen kirjallinen maininta nougat’sta on vuodelta 1097, jolloin se mainittiin Montélimarin kaupungin historiaan liittyvissä kertomuksissa tarunhohtoisesta Adhémar le Rougesta. Nougat’n valmistuksessa käytettiin alun perin pähkinöitä, mutta ne korvattiin manteleilla sen jälkeen, kun mantelipuu alkoi menestyä alueella ardèchelaisen agronomin Olivier de Serren 1500-luvun lopulla tekemän työn ansiosta.

Hunajasta ja manteleista valmistettu Nougat de Montélimar on mainittu Montélimarin kaupungin arkistoissa ensimmäisen kerran vuonna 1701. Kun Ludvig XIV:n pojanpoika Espanjan kuningas Filip V vieraili Montélimarissa, kaupunki antoi hänelle lahjaksi 100 kiloa nougat’ta. Tapauksen jälkeen nougat’sta tuli suosittu lahjatuote.

Vuoden 1899 jälkeen Nougat de Montélimar -nougat’ta teki tunnetuksi senaattori ja Montélimarin pormestari – ja sittemmin Ranskan presidentti – Emile Loubet, joka antoi sitä lahjaksi useille merkittäville henkilöille Ranskassa ja sen ulkopuolella. Samalta ajalta peräisin olevissa pilakuvissa hän esiintyy toisinaan Nougat de Montélimar -nougat’n kanssa.

1700-luvun alussa tätä nougat’ta valmistivat pääasiassa kondiittorit. Sitä valmistettiin tankoina tai isompina lohkareina, joista voitiin murtaa pienempiä palasia. Nougatmestarin ammatti kehittyi vähitellen, samoin kuin nougatpalojen muodot ja pakkaukset. Tunnetut Nougat de Montélimar -tuottajat alkoivat perustaa omia myymälöitään vuodesta 1760 alkaen. Osa niistä toimii edelleen. Matkailun lisääntymisen myötä liikenne Montélimarin keskustan läpi kulkevalla kansallisella tiellä nro 7 (RN7) muuttui vilkkaammaksi. Jatkuvien liikenneruuhkien ansiosta 22 nougatmestaria, jotka olivat perustaneet myymälänsä tien varrelle, saivat lisättyä myyntiään. Näistä menestyksen päivistä kertoo RN7-tien virstanpylvään muotoinen laatikko (vuodelta 1930), jota käytetään usein Nougat de Montélimar -nougat’n pakkauksena. Tämä ajanjakso päättyi vuonna 1968 moottoritie A7:n avaamiseen, mutta nougatmestarit jatkoivat yhdessä tuotteen markkinointia moottoritien levähdysalueilla.

Montélimarissa ja sen lähialueilla toimivan nougatmestareiden verkoston ansiosta perinteiset tuotantomenetelmät ovat säilyneet alueella. Nougat de Montélimar -nougat’n valmistuksessa käytetään useiden vuosisatojen aikana kehittynyttä erityisosaamista ja vanhojen reseptien mukaisia ainesosia. Tällä dynaamisella alalla toimii tätä nykyä kymmenisen yritystä, jotka työllistävät yhteensä 200 ihmistä. Kondiittorimestareiden ja nougat’n valmistajien kouluttaminen on oleellinen osa alan menestystä. Heidän on osattava ottaa huomioon valmistuksessa käytetyt välineet, raaka-aineiden ominaisuudet ja tuotantopäivän olosuhteet (ilman kosteus, ympäristön lämpötila) ja säädettävä keittoaikoja ja -lämpötiloja niiden mukaan, jotta tuotteeseen saadaan haluttu rakenne. Heidän on myös pystyttävä arvioimaan nougatmassan kypsyyttä.

Nougat de Montélimar -nougat’n resepti on mukana useissa vanhoissa teoksissa. Niitä ovat muun muassa Pierre Laroussen ”Grand Dictionnaire Universel” (1800-luvulta), Jules Gouffén ”Livre du pâtissier” 1800-luvulta ja vuonna 1937 julkaistu ”Codétalloz”, joka on kattava hakuteos sokerinjalostusmenetelmistä kiinnostuneille.

Chambre syndicale nationale de la confiserie (makeisalan ammattijärjestö) on vuodesta 1965 lähtien kodifioinut tiettyjen perinteisten ranskalaisten tuotteiden valmistusmenetelmät alan käytännesäännöiksi (Code des Usages de la Confiserie). Näihin tuotteisiin kuuluu myös Nougat de Montélimar.

Tuotteen valmistuksessa noudatetaan yhä perinteisiä tuotantomenetelmiä. Nougatmassa valmistuksessa käytetään ainoastaan munanvalkuaista ja makeutusaineita, joista vähintään 25 prosenttia on laadukasta hunajaa. Hunajan lisäksi makeutusaineina käytetään sokeria, tomusokeria ja glukoosisiirappia. Glukoosisiirappia on käytetty 1800-luvulta lähtien. Sen osuus makeutusaineista saa olla enintään 25–35 prosenttia halutusta rakenteesta riippuen. Muut lisäaineet eivät ole sallittuja, lukuun ottamatta vaniljaa (vaniljatangoista saatuna tai luontaisena aromina). Täytteestä vähintään 30 prosenttia on kokonaisia paahdettuja manteleita, joiden joukkoon voidaan lisätä kuorittuja vihreitä pistaasipähkinöitä.

Valmistus aloitetaan keittämällä yhteen vesi, sokerit ja hunaja. Tähän pohjaseokseen lisätään vaahdoksi vatkatut kananmunanvalkuaiset siten, että vaahto pysyy ehjänä. Tämän jälkeen lisätään korkeassa lämpötilassa keitetty sokerisiirappi. Nougatmassaa keitetään hitaasti, kunnes se tiivistyy. Valmistusprosesseja valvoo makeismestari tai nougat'n valmistaja.

Nougatmassa voidaan valmistaa kattilassa normaalissa ilmanpaineessa tai tyhjiökeittimessä, jolloin keittoajat ovat lyhyempiä ja keittolämpötilat alhaisempia.

Kuorittuja tai kuorimattomia manteleita paahdetaan, kunnes ne ovat rapeita ytimeen saakka. Mantelit lisätään nougatmassaan valmistuksen lopuksi. Tämän jälkeen nougatmassa joko kaulitaan tai tasoitetaan kahden vohvelipaperiarkin väliin tai muotoillaan mielikuvituksellisiin muotoihin erilaisten muottien avulla. Erimuotoisia nougattuotteita esiintyi nougatmestareiden tuotekatalogeissa jo 1900-luvun alussa, erityisesti juhlakausina (jouluna ja pääsiäisenä). Tuotetta voidaan myydä tankoina tai dominon muotoisina paloina, muotilla muotoiltuina paloina tai kovasta nougat'sta valmistettuna rouheena tai murrettuina pieninä paloina. Rouhetta voidaan käyttää Nougat de Montélimar -erikoisuuksissa, kuten jäätelössä, suklaassa tai nougatkermassa.

5.2. *Tuotteen erityisyys*

Nougat de Montélimar -nougat'lla on erityiset koostumukselliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Sen ominaisuuksiin kuuluvat kermanvaalea väri, joka ei taitu keltaiseen, paahdettujen mantelien (ja mahdollisesti pistaasipähkinöiden) palat sekä hienovarainen hunajan ja mantelin tuoksu. Nougat on pehmeää tai kovaa riippuen kuumennusparametreistä (keittoajasta ja jäännöskosteudesta) tai rapeaa, jos se on murrettu pieniksi paloiksi.

Nougatmassan kuohkeuttamiseen käytetään ainoastaan vispaamalla vaahdotettua ja kiteytettyä munanvalkuaista. Nougatmassan tiheys on 0,75–1,15, mikä kertoo sen tiiviydestä ja rakenteesta. Nougat'ssa on hienovarainen hunajan ja mantelin tuoksu, joka johtuu sen ainesosista. Tuote sisältää erityisen suuren määrän hunajaa (vähintään 25 prosenttia makeutusaineista) ja paahdettuja manteleita (vähintään 30 prosenttia lopputuotteesta tai vähintään 28 prosenttia lopputuotteesta, johon on lisätty vähintään 2 prosenttia pistaasipähkinöitä).

Tuotteella on kaksi erilaista suutuntumaa: kova nougat, joka on purressa lohkeavaa (tai pieninä palasina rapeaa), ja pehmeä nougat, joka on pehmeää ja sitkeää.

Se voidaan asettaa myyntiin eri muotoihin leikattuina tai muotoiltuina paloina tai rouheena ja pieninä palasina, joiden raekoko on 1,6–15 mm.

5.3. *Syy-yhteys*

Siihen, että nougat'n tuotanto on vakiintunut juuri Montélimariin, on useita syitä. Ensinnäkin valkoisen nougat'n reseptiä kehitettiin keskiajalla Provencen alueella ja erityisesti Montélimarissa, jossa ilma on kuivaa. Tämä on tärkeää nougat'n tuotannon kannalta, sillä nougat on runsaasti hunajaa sisältävä ja hygroskooppinen makeinen, joka kosteammissa olosuhteissa muuttuu tahmeaksi ja säilyy huonommin. Lisäksi hunaja ja mantelit ovat alueen perinteisiä tuotteita. Nougat de Montélimar -nougat on tunnettu jo 900-luvulla, ja pian sitä alettiin tarjota lahjaksi alueella vieraileville merkittäville henkilöille. Myöhemmin tuotetta vietiin myös ulkomaille ja se sai kansainvälistä tunnettuutta vuosina 1899–1906 Ranskan presidenttinä toimineen Emile Loubet'n ansiosta. Merkittävä tekijä on myös se, että Montélimar sijaitsee valtatie 7:n varrella. Tien ansiosta Nougat de Montélimar -nougat'n maine levisi 1900-luvun alussa kaikkialle Ranskaan.

Nougat de Montélimar -nougat'n erityisominaisuudet ovat ainesosien valinnan ja pitkäaikaiseen taitotietoon perustuvan reseptin tulosta.

Nougatmassan kuohkeuttamiseen käytetään vain yhtä ainesosaa, kananmunanvalkuaista, joka on vispattu vaahdoksi. Kun seokseen lisätään keitetyt siirapit varovaisesti ja sen annetaan tämän jälkeen jäähtyä, nougat saa kuohkean ja kiteisen rakenteensa, jonka tiheys on alle 1,15.

Hunaja ja mantelit ovat aina olleet oleellinen osa Nougat de Montélimar -nougat'ta. Makeutusaineista vähintään 25 prosenttia on korkealaatuista hunajaa, mikä tuo tuotteeseen hienovaraisen hunajan tuoksun. Paahdettuja manteleiden osuus on vähintään 30 prosenttia. Ne ovat osa suutuntumaa ja tuovat tuoksuun mantelin vivahteen. Manteleiden lisäksi voidaan perinteisesti käyttää vihreitä pistaasipähkinöitä, jotka tuovat Nougat de Montélimar -nougat'han väriä ja hienostunutta makua. Nougat on pehmeää tai kovaa keittolämpötiloista ja -ajoista riippuen.

Montélimarissa on toiminut nougatmestareita jo yli vuosisadan ajan. Koska valmistus on keskittynyt tähän nougat'n pääkaupunkiin, valmistajat ovat säilyttäneet Nougat de Montélimar -nougat'n vaativaan reseptiin liittyvän osaamisen. Nougat de Montélimar -nougat on ollut tunnettu koko Ranskassa 1800-luvun lopusta lähtien, ja sen maine on edelleen vankka. Nykyään Montélimarin nougatmestarit valmistavat vuosittain yli 1 500 tonnia nougat'ta, ja sitä myydään kaikkialla Ranskassa.

Nougat de Montélimar -nougat'sta on tullut erottamaton osa Montélimarin kaupungin kulttuuriperintöä. Kaupungissa järjestetään säännöllisesti Nougat de Montélimar -festivaalit, ja tuotteen kuva on esillä erilaisissa paikallisissa tilaisuuksissa, urheilu- ja kulttuuritapahtumissa sekä matkailuun ja gastronomiaan liittyvissä julkaisuissa. Myös Montélimarin nougat- ja makeismuseo sekä vierailijoille avoimet nougatmaisterien työpajat lisäävät tuotteen tunnettuutta. Nougat de Montélimar -nougat'n maineesta on tehty tutkimuksia vuosina 1994 ja 2014. CSA:n vuonna 2014 järjestämä mielipidetutkimus vahvisti, että tällä tuotenimellä on vahva maine ranskalaisten keskuudessa: Alle 35-vuotiaista vastaajista 78 prosenttia ja yli 35-vuotiaista 94 prosenttia yhdistää Montélimarin kaupungin nougat'han. Luvut ovat nousseet vuoden 1994 tutkimuksesta, jossa 75 prosenttia kuluttajista nosti oma-aloitteisesti esiin nougat'n, kun heille kerrottiin Montélimarin kaupungista, ja päinvastoin.

Nougat de Montélimar -nougat on kansanjuhliin, perheiden juhlatilaisuuksiin ja lapsuuteen liittyvä herkku.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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