C/2024/4138

28.6.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/4138)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Nougat de Montélimar”

EU br.: PGI-FR-03001 – 22.9.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i)**

„Nougat de Montélimar”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Nougat de Montélimar” je slastica koja se sastoji od:

— krem tijesta aeriranog bjelanjcima koje sadržava sladila, posebno med,

— nadjeva od badema, po mogućnosti uz dodatak pistacija.

U ustima se osjete dvije vrste teksture: tvrdi nugat koji je krhak i mora se zagristi (ili je hrskav i lomi se na komadiće) i mekani nugat koji se lako žvače.

Može se poslužiti izrezan na razne oblike:

— pravokutne ili kvadratne pločice, odnosno na porcije odrezane od tih pločica. U tom se slučaju na dvije suprotne strane stavlja jestivi papir, dok se na drugim stranama vide komadići nadjeva (badema i po mogućnosti pistacija),

— komadiće oblikovane kalupom,

— razlomljene komadiće granulacije od 1,6 do 15 mm. Razlomljeni komadići mogu biti bez ičega ili premazani tankim slojem biljne masti.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zahvaljujući receptu, sirovinama i metodi proizvodnje „Nougat de Montélimar” ima posebna organoleptička svojstva. Odlikuje se krem bojom koja ne žuti, komadićima prženih badema (i po želji pistacija) te suptilnom aromom meda i badema. Tijesto se aerira i kristalizira. Može biti mekano ili tvrdo ovisno o parametrima kuhanja (vremenu kuhanja i preostaloj vlažnosti), ali i hrskavo ako se posluži razlomljeno na komadiće.

„Nougat de Montélimar” ima gustoću između 0,75 i 1,15.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Popis dopuštenih sastojaka:

Sastojci za tijesto:

— šećer (saharoza), šećer u prahu* (saharoza), glukozni sirup,

— med, koji mora činiti najmanje 25 % masenog udjela suhe tvari sladila (u trenutku upotrebe),

— dehidrirani ili svježi bjelanjci kokošjih jaja, koji su jedini dopušteni sastojak za aeraciju tijesta,

— prirodna aroma vanilije ili mahune vanilije*, koje su jedine dopuštene aromatične tvari,

— jestivi papir*,

— voda (koja se upotrebljava za proizvodnju šećernog sirupa ili rehidraciju bjelanjaka).

Sastojci za nadjev:

— bademi: najmanje 30 % slatkih badema ili najmanje 28 % slatkih badema uz dodatak najmanje 2 % pistacija u konačnom proizvodu,

— pistacije*: zelene i oguljene.

(*: neobvezni sastojci)

U proizvodnji slastice „Nougat de Montélimar” nisu dopušteni aditivi.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Priprema tijesta, dodavanje nadjeva, dodavanje šećernog sirupa, oblikovanje i valjanje tijesta, hlađenje tijesta.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na oznakama proizvoda moraju biti navedeni registrirani naziv i simbol ZOZP-a Europske unije u istom vidnom polju.

Nakon naziva mogu slijediti pridjevi „mekani” ili „tvrdi” ovisno o teksturi nugata.

Može se navesti da je nugat „kuhan u loncu” ako se sve faze proizvodnje nugata provode pod atmosferskim tlakom i u loncu (metalnoj posudi).

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje obuhvaća sljedećih 14 općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost proizvoda i zemljopisnog područja temelji se na dugogodišnjem znanju i iskustvu majstora za proizvodnju nugata iz Montélimara zbog čega taj nugat ima posebna obilježja i vrlo je cijenjen.

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

— Prirodni čimbenici

„Nougat de Montélimar” proizvodi se u općini Montélimar, poznatoj kao „vrata Provanse”, i okolnim općinama. To se područje nalazi u dolini rijeke Rhône, južno od departmana Drôme i 45. paralele. Ima mediteransku klimu s obiljem sunca, a puše mistral, pretežno suhi regionalni vjetar s prosječnom brzinom od 50 km/h uz nalete brže od 100 km/h, što doprinosi suhoći zraka.

— Ljudski čimbenici

Slastica potječe s Bliskog istoka, a na obale Europe donijeli su je fenički trgovci. Recepti za bijeli nugat došli su do Provanse u srednjem vijeku.

Nugat se prvi put spominje 1097. u spisima o povijesti grada Montélimara u vezi s legendarnom povijesnom osobom Adhémarom le Rougeom. U početku se pravio od orašastih plodova, a tek poslije od badema kad se stablo badema prilagodilo lokalnoj klimi krajem 16. stoljeća zaslugom agronoma Oliviera de Serrea iz Ardèchea.

„Nougat de Montélimar” proizveden od meda i badema prvi se put spominje 1701. u arhivama grada Montélimara. Kad je grad posjetio španjolski kralj Filip V., unuk Luja XIV., gradske vlasti darovale su mu 100 kg nugata. Tako je darivanje nugata ušlo u modu.

Nakon 1899. Emile Loubet, francuski senator i gradonačelnik Montélimara koji je postao predsjednik republike, imao je važnu ulogu u promicanju slastice „Nougat de Montélimar” u Francuskoj i inozemstvu jer ju je nudio brojnim istaknutim osobama. Na karikaturama iz tog vremena prikazivali su ga s pločicom slastice „Nougat de Montélimar”.

Početkom 18. stoljeća taj su nugat najčešće proizvodili slastičari, i to u obliku pločica ili blokova koji se mogu razlomiti. Profesija majstora za proizvodnju nugata i načini njegova rezanja i pakiranja postupno su se razvijali. Ugledni proizvođači slastice „Nougat de Montélimar” počeli su 1760. otvarati vlastite trgovine, od kojih neke posluju i danas. Razvojem turizma državna cesta br. 7 (RN7), koja prolazi kroz gradsko središte Montélimara, bila je sve prometnija. Zbog stalnih gužvi na toj prometnici 22 tadašnja majstora za proizvodnju nugata otvorila su trgovine uzduž ceste kako bi povećali prodaju. To slavno doba danas simbolizira kutija u obliku miljokaza za RN7 (izrađena 1930.), u koju se često pakira „Nougat de Montélimar”. To je razdoblje završilo 1968. otvaranjem autoceste A7, ali su majstori za proizvodnju nugata započeli suradnju radi zajedničke prodaje proizvoda na odmorištima uz autocestu.

Ta važna mreža majstora za proizvodnju nugata u Montélimaru i okolici omogućila je opstanak tradicije proizvodnje nugata na tom području. Za proizvodnju slastice „Nougat de Montélimar” od sastojaka iz starih recepata potrebno je posebno umijeće koje se usavršavalo stoljećima. U tom dinamičnom sektoru trenutačno posluje desetak poduzeća s dvjesto zaposlenika. Osposobljavanje majstora slastičara i proizvođača nugata strateški je važno. Da bi prilagodili vrijeme i temperaturu kuhanja i dobili željenu teksturu, moraju uzeti u obzir vrstu sastojaka, svojstva sirovina i uvjete na dan proizvodnje (vlažnost zraka, temperaturu okoline). Osim toga, moraju moći prosuditi koliko je tijesto dobro pečeno.

Nekoliko starih djela sadržava recept za „Nougat de Montélimar”: „Grand Dictionnaire Universel” Pierrea Laroussea (19. stoljeće), „Livre du pâtissier” Julesa Goufféa (poznatog kuhara i slastičara) iz 19. stoljeća i „Codétalloz”, prava metodična enciklopedija za prerađivače šećera objavljena 1937.

Nakon 1965. Nacionalna sindikalna komora za slastičarstvo (fra. *Chambre syndicale nationale de la confiserie*) odlučila je kodificirati određene tradicionalne francuske proizvode kao što je „Nougat de Montélimar” u kodeksu prakse „Code des Usages de la Confiserie”.

Trenutačnom metodom proizvodnje poštuje se povijest proizvoda. Tijesto se pravi isključivo od bjelanjaka i sladila koja se sastoje od najmanje 25 % kvalitetnog meda, šećera, šećera u prahu i glukoznog sirupa. Potonji se sastojak upotrebljava od 19. stoljeća i ne smije činiti više od 25 % do 35 % sladila, ovisno o očekivanoj teksturi. Nisu dopušteni nikakvi aditivi osim vanilije (mahuna vanilije ili prirodne arome). Nadjev se sastoji od najmanje 30 % cijelih i prženih slatkih badema, a mogu im se dodati oguljene zelene pistacije.

Proizvodnja započinje kuhanjem „temeljca” od vode, šećera i meda u koji se umiješaju bjelanjci tučeni dok ne postanu čvrst „snijeg” (pjena) a da se pritom ne „raspadnu”. Toj se smjesi dodaje šećerni sirup kuhan na visokoj temperaturi. Dobiveno tijesto polako se kuha kako bi se stabiliziralo. Postupke kuhanja nadgleda majstor slastičar ili proizvođač nugata.

Kuhati se može u loncu pod atmosferskim tlakom ili u vakuumskom kuhalu, čime se smanjuju vrijeme i temperatura kuhanja.

Slatki bademi (oguljeni ili neoguljeni) prže se dok ne postanu potpuno hrskavi pa se pri kraju kuhanja umiješaju u tijesto. Tijesto se potom valja ili razvlači između dva lista jestivog papira ili oblikuje u maštovitim kalupima. Razni oblici nugata mogli su se u katalozima majstora za njihovu proizvodnju pronaći već početkom 20. stoljeća, posebno u doba blagdana (Božić, Uskrs). Proizvod može imati oblik pločica, domina, kalupa ili razlomljenih komadića tvrdog nugata. Od razlomljenih komadića mogu se pripremiti specijaliteti sa slasticom „Nougat de Montélimar”, kao što su sladoled, čokolada ili krema od nugata.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

„Nougat de Montélimar” ima poseban sastav i organoleptička svojstva.

Odlikuje se krem bojom koja ne žuti, komadićima prženih badema (i po želji pistacija) te suptilnom aromom meda i badema. Tijesto može biti mekano ili tvrdo ovisno o parametrima kuhanja (vremenu kuhanja i preostaloj vlažnosti), ali i hrskavo ako se posluži razlomljeno na komadiće.

Tijesto, koje se aerira isključivo dodavanjem bjelanjaka kokošjih jaja tučenih dok ne postanu pjena i kristalizira, ima gustoću od 0,75 do 1,15, u čemu se odražava njegova stabilnost i tekstura. Nugat ima suptilnu aromu meda i badema koja proizlazi iz njegova sastava izuzetno bogatog medom (najmanje 25 % sladila) i prženim bademima (najmanje 30 % konačnog proizvoda ili najmanje 28 % konačnog proizvoda uz dodatak najmanje 2 % pistacija).

U ustima se osjete dvije vrste teksture: tvrdi nugat koji je krhak i mora se zagristi (ili je hrskav i lomi se na komadiće) i mekani nugat koji se lako žvače.

Može se poslužiti izrezan na razne oblike, oblikovan kalupom ili razlomljen na komadiće tvrdog nugata granulacije od 1,6 do 15 mm.

5.3. *Uzročna povezanost*

Nugat se počeo proizvoditi u Montélimaru zbog nekoliko povijesnih razloga. Prije svega, recept za bijeli nugat usavršavao se u srednjem vijeku u Provansi, posebno u Montélimaru, smještenom na području na kojem je suhoća lokalnog zraka pogodna za proizvodnju te higroskopne slastice bogate medom koja postaje ljepljiva i brže se kvari u vlažnijim klimatskim uvjetima. Med i bademi bili su tradicionalni regionalni proizvodi. „Nougat de Montélimar”, koji je bio poznat već u 10. stoljeću, ubrzo se počeo nuditi vladarima u posjetu gradu, a poslije se zahvaljujući francuskom predsjedniku Emileu Loubetu (1899.) prodavao i stekao priznanje na međunarodnoj razini. Montélimar se ujedno nalazi uz državnu cestu br. 7. Ta je prometnica početkom 20. stoljeća imala presudnu ulogu u širenju ugleda slastice „Nougat de Montélimar” po cijeloj Francuskoj.

Odabrani sastojci i recept u skladu s dugogodišnjim umijećem daju slastici „Nougat de Montélimar” posebna obilježja.

Tijesto se aerira samo jednim sredstvom za aeraciju: bjelanjcima kokošjih jaja tučenima dok se ne pretvore u pjenu. Kad se pažljivo pomiješa s kuhanim sirupima i zatim ostavi da se ohladi, doprinosi aeriranoj i kristaliziranoj teksturi proizvoda gustoće manje od 1,15.

Med i bademi oduvijek su bili važni sastojci. Upotreba kvalitetnog meda, koji čini najmanje 25 % sladila, nugatu daje suptilnu aromu meda. Prženi slatki bademi, koji čine najmanje 30 % proizvoda, pojačavaju teksturu u ustima i daju suptilnu aromu badema. Tradicionalno im se mogu dodati zelene pistacije koje slasticu „Nougat de Montélimar” obogaćuju bojom i suptilnim okusom. Proizvedeni nugat može biti mekan ili tvrd ovisno o temperaturi i vremenu kuhanja.

Znanje i iskustvo slastičara koji proizvode slasticu „Nougat de Montélimar” i ovladali su njezinom delikatnom recepturom očuvalo se zahvaljujući majstorima za proizvodnju nugata iz Montélimara, gdje neki od njih posluju i više od jednog stoljeća, i njihovoj brojnosti u toj prijestolnici nugata. „Nougat de Montélimar”na dobrom je glasu u cijeloj Francuskoj od kraja 19. stoljeća pa sve do danas. Danas majstori za proizvodnju nugata iz Montélimara godišnje proizvedu više od 1 500 tona nugata koji se prodaje u cijeloj zemlji.

„Nougat de Montélimar” postao je sastavni dio kulturne baštine stanovnika Montélimara. U prijestolnici nugata redovito se organizira festival Nougat de Montélimar. Slika proizvoda prikazuje se na lokalnim aktivnostima, sportskim i kulturnim događanjima te u turističkim i gastronomskim tiskovinama. Ugledu proizvoda doprinose muzej nugata i slastica u Montélimaru i radionice majstora za proizvodnju nugata otvorene za posjetitelje. Posebne studije o ugledu slastice „Nougat de Montélimar” provedene su 1994. i 2014. Anketa koju je 2014. organizirao institut za ispitivanje javnog mnijenja CSA potvrdila je ugled tog proizvoda među Francuzima: 78 % ispitanika mlađih od 35 godina i 94 % ispitanika starijih od 35 godina povezuje grad Montélimar s nugatom. Ti su podaci još izraženiji nego u anketi iz 1994., u kojoj je 75 % potrošača spontano spomenulo nugat kad im se spomenuo grad Montélimar i obrnuto.

„Nougat de Montélimar” je poslastica povezana s narodnim svečanostima, obiteljskim proslavama i djetinjstvom.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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