C/2024/4138

2024.6.28.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/4138)

Az ilyen közzétételt követően valamely tagállam vagy harmadik ország hatóságai, illetve egy harmadik országban letelepedett vagy lakóhellyel rendelkező, jogos érdekkel rendelkező természetes vagy jogi személy az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével [1] összhangban e közzététel időpontjától számított három hónapon belül kifogást emelhetnek a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Nougat de Montélimar”

EU-szám: PGI-FR-03001 – 2023.9.22.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés**

„Nougat de Montélimar”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Nougat de Montélimar” a következő alkotóelemekből álló édesipari termék:

— tojásfehérjével habosított, édesítőszerekből, elsősorban mézből készült krémfehér alapmassza,

— mandulából készült töltelék, amelyet esetleg pisztácia egészíthet ki.

Két különböző állagú lehet a szájban: kemény nugát, amely ropogós és törhető (akár darabkákra törve), és puha nugát, amely krémes állagú.

Különböző formákra szeletelve csomagolható:

— téglalap vagy négyzet alakú lemezek formájában, vagy ezeket tovább szeletelve. Ebben az esetben a szeletek két ellentétes oldalát ostya borítja, míg a másik két oldalon látható a töltelék (mandula és esetleg pisztácia),

— vagy formára öntve,

— vagy 1,6 mm és 15 mm közötti szemcseméretű tört darabkák formájában. A tört darabkák lehetnek bevonat nélküliek vagy vékony növényi zsírréteggel bevontak.

[1] Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A „Nougat de Montélimar” a receptúrának, a felhasznált nyersanyagoknak és az előállítási módszernek köszönhetően sajátos érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik. Jellemzője a nem sárguló, krémfehér szín, a pörkölt manduladarabok (opcionálisan pisztácia) jelenléte, valamint a méz és a mandula finom aromája. A masszát habosítják és kristályosítják. A főzési paraméterektől (főzési idő és maradék páratartalom) függően puha vagy állagú, illetve a darabkákra tört változat esetén ropogós állagú.

A „Nougat de Montélimar” sűrűsége 0,75 és 1,15 közötti.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az engedélyezett összetevők listája:

A massza összetevői:

— Cukor (szacharóz), jégcukor* (szacharóz), glükózszirup,

— méz, amelynek az édesítőszerek szárazanyag-tartalmának legalább 25 tömegszázalékát kell kitennie (felhasználáskor),

— dehidratált tojásfehérje vagy friss tyúktojás-fehérje, amely a massza habosítására engedélyezett egyetlen összetevő,

— természetes vaníliaroma vagy vaníliarúd* egyetlen engedélyezett aromaanyagként,

— ostya*,

— víz (cukorszirup gyártásához vagy tojásfehérje újrahidratálásához használt víz).

A töltelék összetevői:

— Mandula: legalább 30 % keserű mandula vagy legalább 28 % édes mandula, legalább 2 % pisztácia hozzáadásával a késztermékben,

— pisztácia*: zöld és hámozott.

(*: választható összetevő)

A „Nougat de Montelimar” előállítása során adalékanyagok használata nem megengedett.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A massza elkészítése, a töltelék hozzáadása, az esetleges újraformázás, a formára öntés és a nyújtás, valamint a massza hűtése.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A termékek címkéjén azonos látómezőben fel kell tüntetni a bejegyzett elnevezést és az Európai Unió OFJ szimbólumát.

Az elnevezést a nugát állagától függően a „tendre” (lágy) vagy a „dur” (kemény) jelző követheti.

Meg lehet jelölni, hogy a nugát „üstben főzve készült”, ha az előállítás minden fázisát légköri nyomáson és üstben (fémedényben) végzik.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (code officiel géographique) alapján a következő 14 település területét foglalja magában: Allan, Ancona, 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. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolat a montélimari nugátkészítő mesterek hosszú múltra visszatekintő szakértelmének köszönhető, amely sajátos jellemzőket és jelentős hírnevet kölcsönöz a terméknek.

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

— Természeti tényezők

A „Nougat de Montélimar” előállítása a „Provence kapujának” nevezett Montélimar településen és a környező településeken történik. Ez a terület a Rhône-völgyben, Drôme megye déli részén, a 45. szélességi körtől délre helyezkedik el. Mediterrán éghajlat jellemzi sok napsütéssel, és a misztrál széllel, amely többnyire száraz regionális szél, és átlagosan 50 km/h sebességgel fúj 100 km/h feletti széllökésekkel, hozzájárulva a levegő szárazságához.

— Emberi tényezők

Az édesség a Közel-Keletről származik. A fehér nugát receptje a föníciai kereskedők közvetítésével jutott el Európa partjaira, és a középkorban jelent meg Provence-ban.

A nugátot Adhémar le Rouge említi először Montélimar város történetében 1097-ben. A kezdetben dióval előállított nugátot később mandulával készítették, köszönhetően annak, hogy Olivier de Serre ardèche-i agronómus a XVI. század végén meghonosította a régióban a mandulafát.

A mézzel és mandulával készült „Nougat de Montélimar” 1701-ben bukkan fel először Montélimar levéltárában, amikor a város egy mázsa nugátot ajándékozott V. Fülöpnek, XIV. Lajos unokájának. Ezzel kezdetét vette nugátajándékozás divatja.

1899 után Émile Loubet, Montélimar szenátora és polgármestere, aki később köztársasági elnök lett, fontos szerepet játszott a „Nougat de Montélimar” nemzeti és nemzetközi szintű fejlődésében, mivel számos személyiségnek adta ajándékba. A korabeli karikatúrák egy szelet „Nougat de Montélimar”-ral ábrázolják.

A XVIII. század elején a nugátot először cukrászok készítették tömb vagy vekni formájában. Ezt követően fejlődött ki a nugátkészítő szakma, valamint a vágási és a csomagolási technikák. A nagy „Nougat de Montélimar” vállalkozások 1760-tól kezdve jelentek meg a nevüket viselő üzletekkel. Néhányuk még ma is működik. Az idegenforgalom megjelenésével a Montélimar városközpontján átvezető 7-es főút (Route Nationale 7, RN7) egyre forgalmasabbá vált. Az állandó forgalmi dugók elősegítették az útvonal mentén üzletet működtető 22 nugátkészítő vállalkozás számára, hogy növeljék eladásaikat. Ma ezt a dicsőséges korszakot szimbolizálja az RN7-es kilométerkő alakú doboz (1930-ban készült), amelyet gyakran használnak a „Nougat de Montélimar” csomagolásához. Ez az időszak 1968-ban az A7-es autópálya megnyitásával véget ért, amikor azonban a nugátkészítők összeszerveződtek, hogy együtt forgalmazzák termékeiket az autópálya pihenőhelyein.

A nugátkészítőknek a Montélimarban és környékén összpontosuló jelentős hálózata lehetővé tette a nugátkészítés helyi hagyományainak megőrzését. A „Nougat de Montélimar” több évszázadra visszatekintő sajátos szaktudás alapján, ősi receptek szerinti alapanyagokból készül. E dinamikus ágazat jelenleg egy tucat vállalkozásból áll, amelyek 200 főt foglalkoztat. A cukrász- és cukorkakészítő mesterek képzése stratégiai jelentőségű. Figyelembe kell venniük a használt berendezések típusát, a nyersanyagok jellemzőit és az előállítás napján fennálló körülményeket (levegő páratartalma, környezeti hőmérséklet), hogy a sütési időt és hőmérsékletet a kívánt textúra eléréséhez igazítsák. Képesnek kell lenniük arra, hogy felmérjék a massza felfőzöttségének mértékét.

Számos régi mű említi a „Nougat de Montélimar” receptjét: Pierre Larousse „Grand Dictionnaire Universel” (Nagy egyetemes szótár) című műve (XIX. század); Jules Gouffé (híres szakács és cukrász) „Livre du Pâtissier” (Cukrászok könyve) című munkája a XIX. századból; az 1937-ben kiadott „Codétalloz”, amely valóságos módszertani enciklopédia a cukorfeldolgozók számára.

1965-ben a Cukrászok Nemzeti Szakszervezeti Kamarája (Chambre syndicale nationale de la confiserie) úgy döntött, hogy bizonyos hagyományos francia termékeket, például a „Nougat de Montélimart” kodifikálja a Cukrászati Gyakorlatok Kódexében (Code des Usages de la Confiserie).

A jelenlegi előállítási módszer hűen követi ezt a hagyományt. A masszát kizárólag tojásfehérje, valamint legalább 25 %-ban minőségi mézből, cukorból, jégcukorból és glükózszirupból álló édesítőanyag alkotja. A glükózszirupot a XIX. század óta használják, és a kívánt állagtól függően az aránya az édesítőanyagban nem haladhatja meg a 25–35 %-ot. A vanílián (vaníliarúd vagy természetes aroma) kívül semmilyen adalékanyag nem megengedett. A töltelék legalább 30 %-ban egész, pörkölt édes mandulaszemekből áll, amely kiegészíthető hámozott zöld pisztáciával.

A folyamat az „alapfőzet” (víz, cukor és méz) főzésével kezdődik, amelyet kemény habbá vert tojásfehérjéhez kevernek, anélkül, hogy a tojásfehérjét összetörnék. Ehhez a keverékhez magas hőmérsékleten főzött cukorszirupot adnak. Az így kapott masszát lassan főzik, hogy megfelelően összeálljon. A különböző főzési eljárásokat cukrászmester vagy főzőmester felügyeli.

A főzés történhet üstben, légköri nyomáson vagy zárt vákuumfőzőben, amellyel csökkenthető a főzési idő és a hőmérséklet.

A héjas vagy héj nélküli édes mandulát megpörkölik, hogy ropogós legyen a közepe, és a főzési folyamat végén adják hozzá. A masszát ezután két ostyalap közé rétegezik, vagy különféle formákba öntik. E változatos formák már a XX. század elején megjelentek a nugátkészítők katalógusaiban, különösen az ünnepi alkalmakra (karácsony, húsvét). A termék elkészíthető rúd, dominó, formázott alakzat vagy kemény nugátdarabka formájában is. A nugátdarabkákból különféle specialitásokat, például „Nougat de Montélimar” fagylaltot, csokoládét és nugátkrémet állítanak elő.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Nougat de Montélimar” sajátos összetétellel és érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik.

Jellemzője a nem sárguló, krémfehér szín, a pörkölt manduladarabok (opcionálisan pisztácia) jelenléte, valamint a méz és a mandula finom aromája. A massza a főzési paraméterektől (főzési idő és maradék páratartalom) függően puha vagy kemény állagú, illetve a darabkákra tört változat esetén ropogós.

A kizárólag felvert tyúktojás-fehérjével habosított, majd kristályosított massza sűrűsége 0,75–1,15, ami tükrözi stabilitását és állagát. A nugát magában hordozza a méz és a mandula finom aromáját, ami a mézben (a cukortartalom legalább 25 %-a) és a pörkölt mandulában (a végtermék legalább 30 %-a, vagy 28 %-a, plusz legalább 2 % pisztácia) gazdag összetételének köszönhető.

Két különböző állagú lehet a szájban: kemény nugát, amely ropogós és törhető (akár darabkákra törve), és puha nugát, amely krémes állagú.

Különböző formákra szeletelve, formára öntve vagy a kemény nugátból 1,6–15 mm-es szemcseméretű darabkákra törve is kiszerelhető.

5.3. *Ok-okozati kapcsolat*

Történelmileg a nugátkészítés Montélimarban történő meghonosodása több tényezővel magyarázható. Először is, a fehér nugát receptjét Provence-ban fejlesztették ki a középkorban, elsősorban Montélimarban, amely olyan területen fekszik, ahol a helyi levegő szárazsága kedvez e mézben gazdag, higroszkópos édesség előállításának, amely a nedvesebb éghajlaton ragacsossá válik és kevésbé tartós. A méz és a mandula hagyományos regionális termékek. A X. óta ismert „Nougat de Montélimart” nagyon hamar ajándékba adták az idelátogató uralkodóknak, majd Émile Loubet elnöknek (1899) köszönhetően nemzetközi szinten is elterjedté és elismertté vált. Továbbá Montélimar a 7-es főút mentén található. Az út kulcsszerepet játszott abban, hogy a XX. század elején a „Nougat de Montélimar” hírneve egész Franciaországban elterjedt.

A „Nyugat de Montélimar” sajátos jellegzetességeit a válogatott alapanyagok és a hosszú múltra visszatekintő szaktudáson alapuló receptúra adja.

A massza habosítását egyetlen habosítóanyaggal, felvert tyúktojás-fehérjével végzik. A tojásfehérje főzött sziruppal gondosan elkeverve, majd lehűtve elősegíti a termék habos és kristályosított állagának kialakulását, ami az 1,15-nél alacsonyabb sűrűségben tükröződik.

A méz és a mandula mindig is fontos összetevők voltak. Az édesítőanyag legalább 25 %-át kitevő minőségi méz kölcsönzi a nugát finom mézes aromáját. A pörkölt édes mandula, amely a termék legalább 30 %-át teszi ki, hozzájárul a szájban mutatkozó állaghoz és a finom mandulás aromához. A mandula hagyományosan zöld pisztáciával egészíthető ki, amely színt és kifinomult ízt kölcsönöz a „Nougat de Montélimarnak”. A főzési hőmérséklet és idő függvényében a kapott nugát lágy vagy kemény.

Az a tény, hogy a nugátkészítők a nugát fővárosában, Montélimarban koncentrálódtak – egyesek közülük több mint egy évszázados működéssel –, lehetővé tette a „Nougat de Montélimart” előállító cukrászmesterek szaktudásának átörökítését, akik kiválóan ismerik a receptúra kényes fázisait. A „Nougat de Montélimar” hírneve a XIX. század végétől kezdve egész Franciaországban elterjedt, és mind a mai napig fennáll. Jelenleg a montélimari nugátkészítők évente több mint 1 500 tonnát állítanak elő, amelyet Franciaország-szerte értékesítenek.

A „Nougat de Montélimar” a montélimariak kulturális örökségének szerves részévé vált. A nugát fővárosa rendszeresen megrendezi a „Nougat de Montélimar” fesztivált. A termék képe megjelenik a helyi rendezvényeken, sport- és kulturális eseményeken, valamint a turisztikai és gasztronómiai kiadványokban. A Montélimarban található nugát- és cukrászmúzeum és a látogatók számára is nyitva álló nugátkészítő műhelyek szintén bemutatják a terméket. A „Nougat de Montélimar” hírnevéről 1994-ben és 2014-ben külön tanulmány készült. A Világélelmezés-biztonsági Bizottság (CFS) 2014. évi felmérése megerősítette a márkanév elismertségét a francia emberek körében: A 35 év alattiak 78 %-a, és a 35 év felettiek 94 %-a társítja Montélimar városát a nugáttal. Ezek az adatok meghaladják az 1994-ben végzett felmérés eredményeit, amely során Montélimar városáról beszélve a fogyasztók 75 %-a spontán módon említette a nugátot.

A „Nougat de Montélimar” olyan édesség, amely a fesztiválokhoz, a családi ünnepekhez és a gyermekkorhoz kötődik.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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