C/2024/4138

28.6.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/4138)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Nougat de Montélimar»

N. UE: PGI-FR-03001 — 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Nougat de Montélimar»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Nougat de Montélimar» è un prodotto di confetteria composto da:

— una pasta di base di colore da bianco a crema, in cui viene incorporata l'aria utilizzando l'albume d'uovo e realizzata con ingredienti dolcificanti, in particolare il miele;

— una farcitura composta da mandorle, a cui si aggiungono eventualmente i pistacchi.

Al palato, si presenta in due consistenze diverse: il torrone duro, che è croccante e friabile (può persino sbriciolarsi in frammenti), e il torrone morbido, che è tenero e risulta pastoso alla masticazione.

Può essere presentato in diversi formati:

— in tavolette rettangolari o quadrate oppure come sezioni di tali tavolette. In questo caso, i pezzi si presentano con due lati opposti ricoperti di ostia, mentre sugli altri compaiono gli ingredienti della farcitura (mandorle ed eventualmente pistacchi);

— nella forma degli stampi utilizzati; oppure

— sotto forma di frammenti con una granulometria compresa tra 1,6 e 15 mm. I frammenti possono essere presentati così come sono oppure ricoperti di un sottile strato di grassi vegetali.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il «Nougat de Montélimar» presenta caratteristiche organolettiche specifiche riconducibili alla ricetta, all'impiego delle materie prime e al metodo di produzione. È caratterizzato da un colore da bianco a crema, che non passa al giallo, con tracce (pezzi) di mandorle tostate (la presenza di pistacchi è facoltativa), nonché da un delicato aroma di miele e mandorle. La pasta è lavorata in modo tale da incorporarvi l'aria e si cristallizza. Ha una consistenza morbida o dura, a seconda dei parametri di cottura (tempo di cottura e umidità residua), oppure croccante nel caso dei frammenti.

Il «Nougat de Montélimar» presenta inoltre una densità compresa tra 0,75 e 1,15.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Elenco degli ingredienti autorizzati:

Ingredienti della pasta:

— zucchero (saccarosio), zucchero a velo* (saccarosio), sciroppo di glucosio;

— miele, che deve rappresentare almeno il 25 % in peso della sostanza secca degli ingredienti dolcificanti (al momento dell'impiego);

— albume d'uovo disidratato o albume d'uovo fresco di gallina, quale unico ingrediente autorizzato per incorporare l'aria nella pasta;

— aroma naturale di vaniglia o vaniglia in baccello*, quale unica sostanza aromatizzante autorizzata;

— ostia*;

— acqua (utilizzata per la preparazione dello sciroppo di glucosio o per la reidratazione dell'albume d'uovo).

Ingredienti della farcitura:

— mandorle: almeno il 30 % di mandorle dolci oppure almeno il 28 % di mandorle dolci con l'aggiunta di almeno il 2 % di pistacchi, nel prodotto finito;

— pistacchi*: verdi e mondati.

(*: ingredienti facoltativi:)

Nella produzione del «Nougat de Montélimar» non sono autorizzati additivi.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La preparazione della pasta, l'incorporazione della farcitura, l'eventuale incorporazione di pezzi di torrone nuovamente fusi, la disposizione della pasta in stampi e le operazioni per stenderla, il raffreddamento della pasta.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta dei prodotti reca il nome registrato e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

Il nome può essere seguito dagli aggettivi «*tendre*» o «*dur*» a seconda della consistenza del torrone.

Può essere specificato che il torrone è *cuit au chaudron* (cotto nel calderone) se tutte le fasi della produzione sono effettuate a pressione atmosferica e in un calderone (recipiente metallico).

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende il territorio dei 14 comuni indicati di seguito, secondo il codice geografico ufficiale del 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. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra il prodotto e la zona geografica è riconducibile alle antiche conoscenze dei *nougatier* (torronai) di Montélimar, che conferiscono al prodotto caratteristiche specifiche e una notevole reputazione.

5.1. *Specificità della zona geografica*

— Fattori naturali

Il «Nougat de Montélimar» è prodotto nel comune di Montélimar, noto come «porta della Provenza», e nei comuni circostanti. Tale zona è situata nella Valle del Rodano, nella parte meridionale del dipartimento della Drôme, a Sud del 45° parallelo. Presenta un clima mediterraneo, con un notevole soleggiamento, e subisce l'influenza del Maestrale, un vento regionale prevalentemente secco che soffia a una velocità media di 50 km/h, con raffiche superiori a 100 km/h, e contribuisce alla siccità dell'aria.

— Fattori umani

Si tratta di un dolce originario del Medio Oriente. Trasmesse dai commercianti fenici fino alle coste europee, le ricette del torrone bianco arrivano in Provenza nel Medioevo.

Il torrone è menzionato per la prima volta nella storia della città di Montélimar nel 1097, ai tempi di Adhémar le Rouge. Originariamente a base di noci, il torrone successivamente viene prodotto con le mandorle, grazie all'agronomo dell'Ardèche Olivier de Serre che alla fine del XVI secolo riesce a far sì che il mandorlo si adattasse alle condizioni locali.

Il «Nougat de Montélimar», con miele e mandorle, compare per la prima volta negli archivi della città di Montélimar nel 1701, quando ne fu regalato un quintale a Filippo V di Spagna, nipote di Luigi XIV, in occasione del suo passaggio. Nasce così la moda di regalare il torrone.

Dopo il 1899 Emile Loubet, senatore-sindaco di Montélimar divenuto poi presidente della Repubblica, svolge un ruolo importante nello sviluppo del «Nougat de Montélimar» a livello nazionale e internazionale, regalandolo a numerose personalità. Alcune caricature dell'epoca lo rappresentano con una stecca di «Nougat de Montélimar».

All'inizio del XVIII secolo sono innanzitutto i pasticceri a produrre il torrone, sotto forma di blocchi o di panetti da rompere. Solo successivamente si sviluppano la professione del *nougatier* nonché i formati e il confezionamento. Le grandi case produttrici del «Nougat de Montélimar» compaiono con negozi che portano il loro nome a partire dal 1760. Alcune sono ancora attive al giorno d'oggi. Con l'avvento del turismo, la strada nazionale 7 (*Route Nationale* 7 o RN7), che attraversa il centro della città di Montélimar, diventa sempre più frequentata. Gli ingorghi che vengono costantemente a crearsi consentono ai 22 *nougatier* dell'epoca, installatisi lungo le strade, di aumentare le loro vendite. Tale epoca gloriosa è oggi simboleggiata dalla scatola a forma di pietra miliare della RN7 (ideata nel 1930) spesso utilizzata per il «Nougat de Montélimar». Il periodo si concluse nel 1968 con l'apertura dell'autostrada A7, ma i *nougatier* si organizzarono per commercializzare insieme il loro prodotto nelle aree di servizio dell'autostrada.

Tale importante rete di *nougatier*, concentrato a Montélimar e nei dintorni, ha permesso di portare avanti le tradizioni di produzione a livello locale. Il «Nougat de Montélimar» è prodotto grazie a competenze specifiche sviluppatesi nel corso di diversi secoli e con ingredienti che rispettano le ricette antiche. Questa filiera dinamica consta attualmente di una dozzina di imprese con 200 dipendenti. La formazione dei maestri dolciai o addetti alla cottura è fondamentale. Devono tener conto del tipo di materiale utilizzato, delle caratteristiche delle materie prime e delle condizioni del giorno della produzione (umidità dell'aria, temperatura dell'ambiente) per adeguare i tempi e le temperature di cottura e ottenere la consistenza desiderata. Inoltre devono essere in grado di valutare il grado di cottura della pasta.

Diverse opere antiche menzionano la ricetta del «Nougat de Montélimar»: le «Grand Dictionnaire Universel» di Pierre Larousse (XIX secolo), le «Livre du Pâtissier» di Jules Gouffé (celebre cuoco e pasticcere) del XIX secolo e il «Codétalloz», vera e propria enciclopedia metodica destinata ai trasformatori di zucchero, pubblicata nel 1937.

Dal 1965 la *Chambre syndicale nationale de la confiserie* decide di codificare alcuni prodotti tradizionali francesi, come il «Nougat de Montélimar», nel *Code des Usages de la Confiserie*.

Il modo in cui viene attualmente realizzato è fedele alla storia illustrata. La pasta è composta esclusivamente da albume d'uovo e da ingredienti dolcificanti costituiti per almeno il 25 % da miele di qualità, zucchero, zucchero a velo e sciroppo di glucosio. Quest'ultimo ingrediente è utilizzato dal XIX secolo e non deve rappresentare più del 25-35 % degli ingredienti dolcificanti a seconda della consistenza desiderata. Non sono autorizzati additivi, a eccezione della vaniglia (baccello di vaniglia o aroma naturale). La farcitura è costituita per almeno il 30 % da mandorle dolci, intere e tostate, con l'eventuale aggiunta di pistacchi verdi mondati.

La produzione inizia con la cottura di un *fond de cuite* (fondo di cottura) composto da acqua, zucchero e miele, che è poi mescolato agli albumi d'uovo montati a neve (sbattuti), senza «smontarli». A tale miscela è aggiunto lo sciroppo di zucchero, precedentemente cotto a temperature elevate. La pasta così ottenuta è cotta lentamente per stabilizzarla. Le diverse cotture sono gestite da un mastro dolciaio o addetto alla cottura.

La cottura può avvenire in un calderone, a pressione atmosferica, oppure in un contenitore di cottura chiuso e sottovuoto, che consente di ridurre i tempi e la temperatura di cottura.

Le mandorle dolci, mondate o meno, sono tostate per risultare croccanti al centro e sono incorporate al termine della cottura. Successivamente la pasta è stesa o tirata tra due fogli di ostia, oppure disposta in stampi di vari formati. Tali molteplici forme erano già presenti nei cataloghi dei *nougatier* all'inizio del XX secolo, in particolare in occasione delle festività (Natale e Pasqua). Il prodotto può essere presentato in stecche, torroncini, forme create con stampi oppure frammenti di torrone duro. Tali frammenti consentono la produzione di specialità al «Nougat de Montélimar», come il gelato, i cioccolatini o la crema di torrone.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Nougat de Montélimar» presenta una composizione e delle caratteristiche organolettiche specifiche.

È caratterizzato da un colore da bianco a crema, che non passa al giallo, con la presenza di tracce (pezzi) di mandorle tostate (la presenza di pistacchi è facoltativa), nonché da un delicato aroma di miele e mandorle. La pasta presenta una consistenza morbida o dura, a seconda dei parametri di cottura (tempo di cottura e umidità residua), oppure croccante nel caso dei frammenti.

La pasta, nella quale l'aria viene incorporata unicamente grazie all'albume d'uovo di gallina montato e che si cristallizza, presenta una densità compresa tra 0,75 e 1,15, il che ne riflette la stabilità e la consistenza. Il torrone presenta un delicato aroma di miele e mandorle, legato alla sua composizione particolarmente ricca di miele (almeno il 25 % degli ingredienti dolcificanti) e di mandorle tostate (almeno il 30 % del prodotto finale oppure almeno il 28 % del prodotto finale, a cui si aggiunge almeno il 2 % di pistacchi).

Al palato, si presenta in due consistenze diverse: il torrone duro, che è croccante e friabile (può persino sbriciolarsi in frammenti), e il torrone morbido, che è tenero e pastoso alla masticazione.

Può essere presentato in porzioni di formato diverso, sagomato tramite stampi o sotto forma di frammenti di torrone duro con una granulometria compresa tra 1,6 e 15 mm.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Dal punto di vista storico, lo sviluppo di una produzione di torrone a Montélimar è riconducibile a diversi fattori. In primo luogo, la ricetta del torrone bianco si è sviluppata in Provenza durante il Medioevo e in particolare a Montélimar, che si trova in una zona in cui la siccità dell'aria locale favorisce la realizzazione di tale prodotto dolciario a base di miele, igroscopico, che, in climi più umidi, diventa appiccicoso e si conserva meno bene. Il miele e le mandorle erano prodotti tradizionali della regione. Noto sin dal X secolo, il «Nougat de Montélimar» è stato ben presto regalato ai sovrani di passaggio, per poi diffondersi ed essere riconosciuto a livello internazionale grazie al presidente Emile Loubet (1899). Inoltre Montélimar si trova lungo la strada nazionale 7. Tale arteria stradale ha svolto un ruolo fondamentale nel diffondere la reputazione del «Nougat de Montélimar» a livello nazionale all'inizio del XX secolo.

Gli ingredienti selezionati e la ricetta conforme all'antica tradizione consentono al «Nougat de Montélimar» di presentare caratteristiche specifiche.

L'aria viene incorporata nella pasta grazie a un unico agente, l'albume d'uovo di gallina, che è sbattuto. Mescolato con attenzione agli sciroppi cotti e poi raffreddato, contribuisce a conferire al prodotto la sua consistenza spumosa e cristallizzata, data dalla sua densità inferiore a 1,15.

Il miele e le mandorle sono sempre stati ingredienti importanti. L'uso di miele di qualità per almeno il 25 % degli ingredienti dolcificanti conferisce al torrone il delicato aroma di miele che lo contraddistingue. Le mandorle dolci tostate, che rappresentano almeno il 30 % del prodotto, contribuiscono a definirne la consistenza al palato e al fine aroma di mandorle. Secondo la tradizione, vi si possono aggiungere i pistacchi verdi, che conferiscono un tocco colorato e un sapore delicato al «Nougat de Montélimar». A seconda delle temperature e dei tempi di cottura, il torrone ottenuto può essere morbido o duro.

La presenza dei *nougatier* a Montélimar, in alcuni casi da oltre un secolo, e la loro concentrazione in tale capitale del torrone hanno consentito di portare avanti le competenze dei mastri dolciai autori del «Nougat de Montélimar», che padroneggiano le delicate fasi della ricetta. La reputazione del «Nougat de Montélimar» è ampiamente diffusa in tutta la Francia dalla fine del XIX secolo e perdura ancora oggi. Attualmente, ogni anno i *nougatier* di Montélimar producono oltre 1 500 tonnellate di prodotto, commercializzato in tutto il paese.

Il «Nougat de Montélimar» è diventato parte integrante del patrimonio culturale degli abitanti di Montélimar. La capitale del torrone organizza regolarmente la festa del «Nougat de Montélimar» e l'immagine del prodotto si trova negli eventi locali, sportivi o culturali e nelle pubblicazioni turistiche o gastronomiche. Anche il Museo del nougat e dei dolci di Montélimar, così come i laboratori dei *nougatier* aperti ai visitatori, danno risalto a tale prodotto. Nel 1994 e nel 2014 sono stati condotti studi specifici sulla reputazione del «Nougat de Montélimar». Il sondaggio condotto dal CSA nel 2014 ha confermato la fama di tale nome tra i francesi: il 78 % dei francesi di età inferiore ai 35 anni e il 94 % di quelli di età superiore ai 35 anni associano la città di Montélimar al torrone. Tali dati risultano persino migliori rispetto a quelli raccolti dallo studio del 1994, quando il 75 % dei consumatori menzionava spontaneamente il torrone sentendo parlare della città di Montélimar e viceversa.

Il «Nougat de Montélimar» è una prelibatezza associata alle feste popolari, alle feste di famiglia e all'infanzia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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