C/2024/4138

2024 6 28

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/4138)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Nougat de Montélimar“

ES Nr. PGI-FR-03001 – 22.9.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Nougat de Montélimar“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Nougat de Montelimar“ – konditerijos gaminys, kurį sudaro:

— nuo baltos iki kreminės spalvos, puri (dėl išplakamų kiaušinio baltymų) pagrindo masė, į kurios sudėtį įeina saldikliai, būtent medus;

— migdolų (kartais su pistacijomis) įdaras.

Ragaujant justi dvi skirtingos gaminio tekstūros: kietasis nuga: traškus ir trapus (jei pjaustomas į gabalėlius, gali būti trupus) ir minkštasis nuga: minkštas, kreminės konsistencijos.

Jis gali būti pjaustomas įvairiomis formomis:

— kaip stačiakampio arba kvadrato formos plokštės arba jų dalys. Tokiu atveju ant priešingų gabalėlių kraštų matyti macos juostelė, o ant kitų kraštų – įdaro žymės (migdolai ir kartais pistacijos);

— kaip įvairių formų liejiniai;

— kaip 1,6–15 mm smulkumo gabaliukai. Gabaliukai gali būti paliekami tokie, kokie yra, arba padengiami plona augalinių riebalų plėvele.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=lt).

„Nougat de Montélimar“ pasižymi recepto, naudojamų žaliavų ir taikomo gamybos būdo nulemtomis ypatingomis juslinėmis savybėmis. Jam būdinga nuo baltos iki kreminės spalvų, nepereinančių į geltoną, paletė, skrudintų migdolų (kartais – su pistacijomis) žymės (t. y. jų gabalėliai) ir subtilus medaus ir migdolų aromatas. Masė puri, kristalinė. Priklausomai nuo virimo parametrų (trukmės ir liekamojo drėgnio), nuga būna minkštos ar kietos tekstūros arba, jei pjaustomas į gabalėlius, – trupios.

„Nougat de Montélimar“ tankis yra 0,75–1,15.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Leidžiamų naudoti sudedamųjų dalių sąrašas

Masės sudedamosios dalys:

— cukrus (sacharozė), cukraus* (sacharozės) pudra, gliukozės sirupas;

— medus, turintis sudaryti ne mažiau kaip 25 proc. saldiklių sausosios medžiagos masės (kai naudojamas);

— dehidratuoti arba švieži vištos kiaušinių baltymai – vienintelė sudedamoji dalis, kurią leidžiama naudoti masei purinti;

— natūralus vanilės arba vanilės ankšties* aromatas – vienintelė leidžiama naudoti kvapioji medžiaga;

— maca*;

— vanduo (naudojamas cukraus sirupui gaminti arba kiaušinių baltymams rehidratuoti).

Įdaro sudedamosios dalys:

— migdolai: galutiniame produkte turi būti ne mažiau kaip 30 proc. saldžiųjų migdolų arba ne mažiau kaip 28 proc. saldžiųjų migdolų ir ne mažiau kaip 2 proc. pistacijų;

— pistacijos*: žalios, be odelės.

(* – neprivalomos naudoti sudedamosios dalys)

Gaminant „Nougat de Montelimar“ neleidžiama naudoti jokių priedų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Masės paruošimas, įdaro įmaišymas, galimas cukraus sirupo įmaišymas, masės suformavimas, volavimas ir atvėsinimas.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Produktų etiketėse tame pačiame regėjimo lauke pateikiamas registruotas pavadinimas ir Europos Sąjungos SGN simbolis.

Priklausomai nuo nuga tekstūros, po pavadinimo gali būti rašomi būdvardžiai „minkštasis“ arba „kietasis“.

Galima patikslinti, kad nuga „virtas katile“, jei, veikiant atmosferos slėgiui, visi jo gamybos etapai atliekami katile (metaliniame inde).

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima šių 2021 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų 14 komunų teritoriją: 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. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto ir geografinės vietovės ryšį lemia Montelimaro nuga gamintojų sukaupta didžiulė praktinė patirtis, suteikianti jam ypatingų savybių ir gerą vardą.

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

— Gamtiniai veiksniai

„Nougat de Montélimar“ gaminamas vartais į Provansą vadinamoje Montelimaro komunoje ir aplinkinėse komunose. Ši vietovė išsidėsčiusi Ronos slėnyje, į pietus nuo Dromo departamento ir 45-osios lygiagretės. Ją veikia Viduržemio jūros klimatas: čia daug saulės, o orą džiovina mistralis – vidutiniškai 50 km/h greičiu pučiantis daugiausia sausas regioninis vėjas su 100 km/h greitį viršijančiais gūsiais.

— Žmogiškieji veiksniai

Šis konditerijos gaminys kilęs iš Artimųjų Rytų. Fenikiečių prekeivių dėka baltojo nuga receptai pasiekė Europos krantus, o Viduramžiais – ir Provansą.

1097 m. nuga pirmą kartą Montelimaro istorijoje paminėjo Ademaras Raudonasis. Iš pradžių nuga įdarytas graikiniais riešutais, o vėliau, XVI a. pabaigoje, Ardešo agronomui Olivier de Serre pritaikius migdolmedžius prie vietos sąlygų, – migdolais.

Pirmą kartą Montelimaro archyvuose medumi ir migdolais įdarytas „Nougat de Montélimar“ paminėtas 1701 m.: centneris šio gaminio padovanotas Liudviko XIV anūkui Pilypui V Anžujiečiui per jo apsilankymą mieste. Taip prasidėjo nuga dovanojimo mada.

Po 1899 m. svarbų vaidmenį populiarinant „Nougat de Montélimar“ nacionaliniu ir tarptautiniu lygmeniu atliko Respublikos prezidentu tapęs Montelimaro meras senatorius Emile'is Loubet, įteikdavęs jį kaip dovaną daugybei garsenybių. Tuometėse karikatūrose jis vaizduotas su „Nougat de Montélimar“ batonėliais rankose.

XVIII a. pradžioje konditeriai nuga iš pradžių gamino luitelių arba atlaužiamų kepalėlių forma. Vėliau atsirado nuga gamintojų profesija, nusistovėjo pjaustymo formos ir pakavimo būdai. 1760 m. garsūs „Nougat de Montelimar“ gamintojai atidarė pirmąsias vardines parduotuves. Kai kurios iš jų tebeveikia ir šiandien. Prasidėjus turizmui, Montelimaro centrą kertantis valstybinis kelias Nr. 7 (RN7) vis judrėjo. Ten nuolat susidarydavusiais kamščiais naudojosi pakelėje įsitaisę 22 tuomečiai nuga gamintojai, taip didinę parduodamą kiekį. Šį šlovingą laikmetį šiandien simbolizuoja (1930 m. sukurtos) RN7 keliaženklio formos dėžutės, neretai naudojamos „Nougat de Montélimar“ pakuoti. Šis laikotarpis baigėsi 1968 m., kai buvo atidarytas A7 greitkelis, tačiau nuga gamintojai susibūrė, kad galėtų drauge prekiauti greitkelių poilsio zonose.

Į didelį tinklą susibūrusių nuga gamintojų iš Montelimaro ir jo apylinkių pastangomis vietinės gamybos tradicijos išsaugotos. „Nougat de Montélimar“ gaminamas remiantis per kelis šimtmečius sukaupta ypatinga praktine patirtimi ir naudojant senus receptus atitinkančias sudedamąsias dalis. Dinamiškame sektoriuje šiuo metu veikia tuzinas įmonių, kuriose darbuojasi 200 žmonių. Konditerių arba virėjų mokymas – be galo svarbus. Jie turi pritaikyti virimo trukmę bei temperatūrą ir išgauti norimą tekstūrą atsižvelgdami į naudojamos medžiagos tipą, žaliavų savybes ir kasdienes gamybos sąlygas (oro drėgnį, aplinkos temperatūrą). Jie turi gebėti nustatyti masės išvirimo laipsnį.

„Nougat de Montélimar“ receptas minimas keliuose senuose veikaluose: XIX a. Pierre'o Larousse'o išleistame žodyne „Grand Dictionnaire Universel“, XIX a. garsiojo virėjo ir konditerio Jules'io Gouffé paskelbtoje knygoje „Livre du Pâtissier“ ir 1937 m. pasirodžiusioje „Codétalloz“ – tikroje cukraus perdirbėjams skirtoje metodinėje enciklopedijoje.

1965 m. Nacionaliniai konditerių profsąjungų rūmai nusprendė tam tikrus tradicinius Prancūzijos produktus, tarp jų – „Nougat de Montélimar“, susisteminti į Konditerių praktikos kodeksą.

Dabartinis gamybos metodas yra tiksliai toks, koks buvo praeityje. Masė sudaroma tik iš kiaušinių baltymų ir saldiklių, kurių ne mažiau kaip 25 proc. turi sudaryti kokybiškas medus, cukrus, cukraus pudra ir gliukozės sirupas. Pastaroji sudedamoji dalis naudojama nuo XIX a. Priklausomai nuo to, kokią tekstūrą norima išgauti, ji neturi sudaryti daugiau kaip 25–35 proc. saldiklių. Neleidžiama naudoti jokių priedų, išskyrus vanilę (vanilės ankštį arba natūralų aromatą). Įdarą sudaro ne mažiau kaip 30 proc. sveikų ir skrudintų saldžiųjų migdolų. Kartais juos galima papildyti žaliomis pistacijomis be odelės.

Gamyba prasideda nuo pagrindo, sudaryto iš vandens, cukraus ir medaus, išvirimo. Tada pagrindas atsargiai sumaišomas su iki sniego baltumo putų išplaktais kiaušinių baltymais. Į mišinį įpilama aukštoje temperatūroje pakaitinto cukraus sirupo. Kad būtų stabili, gauta masė verdama lėtai. Įvairius virimo etapus prižiūri konditerijos arba virimo meistras.

Gali būti verdama katile, veikiant atmosferos slėgiui, arba vakuuminiame puode (pastaruoju atveju virimo laikas būna trumpesnis, o temperatūra – žemesnė).

Saldieji migdolai (su odele arba be jos) skrudinami tol, kol tampa visiškai trapūs, ir į masę įberiami pasibaigus virimui. Tada masė voluojama arba lyginama tarp dviejų macos lapų arba formuojama naudojant įdomias formas. Įvairių formų nuga savo asortimente gamintojai siūlė jau XX a. pradžioje, ypač per šventes (Kalėdas, Velykas). Šis gaminys gali būti pateikiamas batonėlių, domino, liejinių forma arba kaip kietojo nuga gabalėliai. Gabalėliai naudojami gaminant įvairius tradicinius gaminius, į kurių sudėtį įeina „Nougat de Montélimar“, pavyzdžiui, nuga ledus, šokoladukus arba kremą.

5.2. *Produkto ypatumai*

„Nougat de Montélimar“ pasižymi ypatinga sudėtimi ir juslinėmis savybėmis.

Jam būdinga nuo baltos iki kreminės spalvų, nepereinančių į geltoną, paletė, skrudintų migdolų (kartais – su pistacijomis) žymės (t. y. jų gabalėliai) ir subtilus medaus ir migdolų aromatas. Priklausomai nuo virimo parametrų (trukmės ir liekamojo drėgnio), nuga būna minkštos ar kietos tekstūros arba, jei pjaustomas į gabalėlius, – trupios.

Kristalinės masės, kurios purumas pasiekiamas naudojant tik iki putų išplakamus vištos kiaušinių baltymus, tankis yra 0,75–1,15, o tai rodo jos stabilumą ir tekstūrą. Šis nuga pasižymi subtiliu medaus ir migdolų aromatu. Jį lemia gaminio sudėtis, ypač gausi medaus (ne mažiau kaip 25 proc. saldiklių) ir skrudintų migdolų (ne mažiau kaip 30 proc. galutiniame produkte arba ne mažiau kaip 28 proc. galutiniame produkte ir ne mažiau kaip 2 proc. pistacijų).

Ragaujant justi dvi skirtingos gaminio tekstūros: kietasis nuga: traškus ir trapus (jei pjaustomas į gabalėlius, gali būti trupus) ir minkštasis nuga: minkštas, kreminės konsistencijos.

Jis gali būti pateikiamas supjaustytas įvairiomis formomis, išlietas į įvairias formas arba kaip 1,6–15 mm smulkumo kietojo nuga gabalėliai.

5.3. *Priežastinis ryšys*

Istoriškai žiūrint, nuga gamybą Montelimare lėmė keli veiksniai. Visų pirma, Viduramžiais Provanse, ypač Montelimare, baltojo nuga receptas išpopuliarėjo todėl, kad čia vyraujantis sausas oras buvo palankus gaminti medaus gausų, drėgmę sugeriantį konditerijos gaminį. Drėgnesnio klimato sąlygomis jis tampa lipnus ir išsilaiko trumpiau. Medus ir migdolai buvo tradiciniai regiono gaminiai. Jau nuo X a. žinomas „Nougat de Montélimar“ labai anksti pradėtas įteikti kaip dovana pravažiuojantiems valdovams, o vėliau paplito ir buvo tarptautiniu mastu pripažintas Prezidento Emile'io Loubet dėka (1899 m.). Be to, Montelimaras išsidėstęs palei valstybinį kelią Nr. 7. XX a. pradžioje šis kelias atliko pirmaeilį vaidmenį skleidžiant garsą apie „Nougat de Montélimar“ nacionaliniu lygmeniu.

Dėl rinktinių sudedamųjų dalių ir sukauptos didžiulės praktinės patirties „Nougat de Montélimar“ pasižymi ypatingomis savybėmis.

Masė purinama naudojant tik vieną puriklį – iki putų išplakamus vištos kiaušinių baltymus. Atsargiai sumaišoma su virtais sirupais ir paskui atvėsinama, ji suteikia produktui purią, kristalinę tekstūrą, kurią rodo mažesnis nei 1,15 tankis.

Medus ir migdolai visada buvo svarbūs komponentai. Naudojant kokybišką medų (sudarantį ne mažiau kaip 25 proc. saldiklių), nuga įgauna subtilų medaus aromatą. Skrudinti saldieji migdolai, sudarantys ne mažiau kaip 30 proc. produkto, prisideda prie jo tekstūros ir subtilaus migdolų aromato. Tradiciškai juos galima papildyti žaliomis pistacijomis, dėl kurių „Nougat de Montelimar“ įgauna spalvų ir subtilų skonį. Priklausomai nuo virimo temperatūros ir laiko, išgaunamas nuga būna minkštas arba kietas.

Montelimare, nuga krašto sostinėje, įsikūrę dauguma nuga gamintojų (kai kurie iš jų – prieš daugiau nei šimtmetį) perėmė iš „Nougat de Montélimar“ gaminusių konditerių, įvaldžiusių subtilius recepto ruošimo etapus, praktinę patirtį. XIX a. pabaigoje garsas apie „Nougat de Montélimar“ plačiai pasklido po visą Prancūziją ir neišblėso iki šiol. Šiuo metu kasmet Montelimaro nuga gamintojai pagamina ir visoje šalyje parduoda daugiau kaip 1 500 tonų produkcijos.

„Nougat de Montélimar“ tapo neatsiejama Montelimaro gyventojų kultūros paveldo dalimi. Nuga krašto sostinė reguliariai rengia „Nougat de Montélimar“ šventę. Produkto atvaizdas puikuojasi per vietos, sporto ar kultūros renginius, turistiniuose ar gastronominiuose leidiniuose. Šį produktą taip pat populiarina Montelimare veikiantis nuga ir kitų konditerijos gaminių muziejus ir lankytojams atviros nuga gamybos dirbtuvės. 1994 ir 2014 m. buvo atlikti specialūs „Nougat de Montélimar“ žinomumo tyrimai. 2014 m. įstaigos CSA atliktas tyrimas patvirtino, kad šį produktą prancūzai puikiai žino: nuga su Montelimaru tapatina 78 proc. jaunesnių nei 35 metų amžiaus ir 94 proc. vyresnių nei 35 metų asmenų. Šie skaičiai dar geresni nei 1994 m. tyrime, kuriame 75 proc. vartotojų spontaniškai nuga paminėjo, išgirdę apie Montelimarą (ir atvirkščiai).

„Nougat de Montélimar“ – nuo liaudies švenčių, šeimos iškilmių ir vaikystės neatsiejamas skanėstas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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