C/2024/4138

28.6.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/4138)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu 3 mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Nougat de Montélimar”

ES Nr.: PGI-FR-03001 – 22.9.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums**

“Nougat de Montélimar”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Nougat de Montélimar” ir konditorejas izstrādājums, kas sastāv no:

— baltas vai krēmkrāsas masas, kas savukārt sastāv no dažādiem saldinātājiem, noteikti no medus, un kam gaisīgumu dod olas baltums,

— iemaisītām mandelēm un (pēc izvēles) pistācijām.

Izstrādājums ir pieejams divās dažādās konsistencēs: cietā nuga, kas ir kraukšķīga un trausla (var sabirzt drumstalās), un maigā nuga, kas ir mīksta un košļājot krēmīga.

To var tirgot:

— vai nu kā taisnstūrveida vai kvadrātveida plāksnes, vai kā šo plākšņu fragmentus. Šajā gadījumā gabaliņu virsmu un apakšpusi klāj vafeļpapīrs, bet griezuma vietā redzamas iemaisītās mandeles un pistācijas (ja tādas pievienotas),

— vai formētā veidā,

— vai arī kā drumstalas, kuru lielums ir 1,6–15 mm. Drumstalas var pārklāt ar plānu kārtiņu augu tauku.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Nougat de Montélimar" piemīt specifiskas organoleptiskās īpašības, ko nosaka receptūra, izmantotās izejvielas un ražošanas metode. Izstrādājumu raksturo balta vai krēmīga krāsa, kas nedzeltē, grauzdētu mandeļu un (ja pievienoti) pistāciju gabaliņi un izsmalcināts medus un mandeļu aromāts. Masa ir gaisīga un sastingusi. Atkarībā no gatavošanas īpatnībām (gatavošanas laika un atlikušā mitruma) tiek iegūts maigas vai cietas konsistences izstrādājums vai arī kraukšķīgas drumstalas.

"Nougat de Montélimar" blīvums ir robežās no 0,75 līdz 1,15.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Atļauto sastāvdaļu saraksts

Masas sastāvdaļas:

— cukurs (saharoze), pūdercukurs* (saharoze), glikozes sīrups,

— medus, kam jāveido vismaz 25 % no izmantoto saldinātāju sausnas svara,

— dehidrēts vai svaigs vistas olas baltums – vienīgais komponents, kas atļauts masas gaisīguma panākšanai,

— dabisks vaniļas vai no vaniļas pāksts* iegūts aromatizētājs kā vienīgā atļautā aromātviela,

— vafeļpapīrs*,

— ūdens (izmanto cukura sīrupa pagatavošanai vai olas baltuma rehidratācijai).

Iemaisītas:

— mandeles. Galaproduktā jābūt vismaz 30 % saldo mandeļu vai vismaz 28 % saldo mandeļu, ko papildina vismaz 2 % pistāciju,

— pistācijas*, zaļās, bez mizas.

(* pēc izvēles)

"Nougat de Montélimar" ražošanā nav atļauts izmantot nekādas piedevas.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Masas sagatavošana, riekstu iemaisīšana, iespējama masas atlikumu iestrādāšana, masas formēšana un veltnēšana, kā arī masas atdzesēšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

–

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumos vienā redzamības laukā jānorāda reģistrētais produkta nosaukums un Eiropas Savienības AĢIN simbols.

Atkarībā no nugas konsistences nosaukumu var papildināt ar īpašības vārdu "maiga" vai "cieta".

Ja visi nugas ražošanas posmi ir veikti atmosfēras spiedienā un (metāla) katlā, var precizēt, ka nuga ir "vārīta katlā".

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskā apgabala robežas ietver tālāk nosaukto 14 pašvaldību jeb komūnu teritoriju, kura ir tāda, kā noteikts 2021. gada oficiālajā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatorā: *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* un *Savasse*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikni starp produktu un ģeogrāfisko apgabalu nodrošina seno Montelimāras [*Montélimar*] nugas meistaru zinātība, kas piešķir šim produktam specifiskas īpašības un labu reputāciju.

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

— Dabas faktori

"Nougat de Montélimar" ražošana notiek Montelimāras komūnā, kas tiek dēvēta par "Provansas vārtiem", un apkārtējās komūnās. Šis apgabals atrodas Ronas [*Rhône*] ielejā, Dromas [*Drôme*] departamenta dienvidos, uz dienvidiem no 45. paralēles. Tajā valda Vidusjūras klimats ar bagātīgu saules gaismu un mistrāla ietekmi – mistrāls ir lielākoties sauss reģionālais vējš, kas pūš ar vidējo ātrumu 50 km/h, brāzmās pārsniedzot 100 km/h, un tas gaisu padara sausāku.

— Cilvēkfaktori

Produkta izcelsme ir meklējama Tuvajos Austrumos. Pateicoties feniķiešu tirgotājiem, baltās nugas recepte viduslaikos sasniedza Eiropu un izplatījās Provansā.

1097. gadā nugu pirmo reizi Montelimāras pilsētas vēsturē pieminēja Ademārs Sarkanais [*Adhémar le Rouge*]. Sākumā nugu gatavoja ar valriekstiem, bet pēc tam sāka izmantot mandeles, jo 16. gadsimta beigās Ardēšas agronomam Olivjē de Sēram [*Olivier de Serre*] izdevās aklimatizēt mandeļu koku.

1701. gadā Montelimāras pilsētas arhīvā pirmo reizi parādījās ziņas par "Nougat de Montélimar" ar medu un mandelēm, un vienu centneru šīs nugas pilsēta uzdāvināja uz turieni atbraukušajam Luija XIV mazdēlam Anžū Filipam V. Modē nāca pasniegt nugu kā dāvanu.

"Nougat de Montélimar" popularizēšanā gan valsts, gan starptautiskā līmenī daudz darījis Montelimāras senators un pilsētas mērs Emīls Lubē [*Emile Loubet*], kurš 1899. gadā kļuva par Republikas prezidentu un mēdza šo produktu dāvināt ievērojamām personām. Tā laika karikatūrās viņš tika zīmēts ar "Nougat de Montélimar" nūjiņu rokā.

18. gadsimta sākumā konditori pirmie sāka nugu gatavot kluču vai klaipu formā, no kā varēja nolauzt atsevišķus gabalus. Pēc tam attīstījās arī nugas meistara profesija, kā arī noteiktas grieztās formas un iepakojums. No 1760. gada sāka parādīties augstākās šķiras "Nougat de Montélimar" darbnīcas, kuras atvēra katra savu firmas veikalu. Daži no tiem darbojas vēl mūsdienās. Kad sāka izplatīties tūrisms, satiksme uz Montelimāras pilsētas centru šķērsojošā *Route Nationale 7* (*RN7*) kļuva aizvien blīvāka. Pastāvīgie sastrēgumi, kas tur veidojās, ļāva 22 tālaika nugas ražotājiem, kuru veikali atradās šā ceļa malā, palielināt pārdošanas apjomus. Par šo slavas laikmetu mūsdienās atgādina *RN7* kilometra staba formā veidotais iepakojums (radīts 1930. gadā), kurā "Nougat de Montélimar" nereti tiek iepakots. Šis periods beidzās 1968. gadā, kad tika atklāta automaģistrāle A7, tomēr nugas ražotāji pašorganizējās, lai kopīgi tirgotos arī automaģistrāles tuvumā.

Šis plašais nugas ražotāju tīkls, kas visblīvākais ir Montelimārā un tās apkārtnē, ir ļāvis vietējā mērogā iemūžināt nugas ražošanas tradīcijas. "Nougat de Montélimar" tiek izgatavots, balstoties uz īpašu zinātību, kas izstrādāta vairāku gadsimtu gaitā, un izmantojot sastāvdaļas, kuras minētas senās receptēs. Šī dinamiskā nozare pašlaik aptver kādu duci uzņēmumu, kas nodarbina ap 200 cilvēku. Konditorejas meistaru un pavāru apmācība ir stratēģiski svarīga. Viņiem ir jāņem vērā izmantotā aprīkojuma veids, izejvielu īpašības un ražošanas apstākļi konkrētās dienās (gaisa mitrums, apkārtējās vides temperatūra), lai pielāgotu izgatavošanas laiku un temperatūru un iegūtu vēlamo konsistenci. Viņiem ir jāspēj novērtēt masas gatavības pakāpe.

"Nougat de Montélimar" recepte atrodama vairākos agrāko laiku darbos – Pjēra Larusa [*Pierre Larousse*] 19. gadsimtā izdotajā "Lielajā universālajā vārdnīcā" [*Grand Dictionnaire Universel*], slavenā 19. gadsimta pavāra un konditora Žila Gufē [*Jules Gouffé*] "Konditora rokasgrāmatā" [*Livre du Pâtissier*] un "*Codétalloz*", nozīmīgā metodikas enciklopēdijā, kas paredzēta cukura pārstrādātājiem un izdota 1937. gadā.

Kopš 1965. gada Nacionālā konditoru arodbiedrība vairākus tradicionālos franču produktus, to vidū arī "Nougat de Montélimar", ir iekļāvusi Konditorejas izstrādājumu kodeksā.

Pašreizējā ražošanas metode saglabā uzticību savai vēsturei. Masa sastāv tikai no olas baltuma un saldinātājiem, no kuriem vismaz 25 % ir kvalitatīvs medus, bet pārējie – cukurs, pūdercukurs un glikozes sīrups. Šī pēdējā sastāvdaļa tiek izmantota kopš 19. gadsimta, un atkarībā no vēlamās produkta konsistences tās īpatsvars saldinātāju sastāvā nedrīkst pārsniegt 25–35 %. Nav atļautas nekādas piedevas, izņemot vaniļu (vaniļas pāksts vai dabisks aromatizētājs). Produktā vismaz 30 % ir iemaisītās mandeles. Izmanto veselas un grauzdētas saldās mandeles, un var izmantot zaļās pistācijas bez mizas.

Gatavošana sākas ar to, ka (no ūdens, cukura un medus) uzvāra "pamatu", tad to sajauc ar uzputotiem (sablenderētiem) olas baltumiem tā, lai tie nesakristos. Šim maisījumam pievieno cukura sīrupu, kas vārīts augstā temperatūrā. Iegūto masu lēnām vāra, lai stabilizētu. Dažādos gatavošanas procesus uzrauga konditorejas meistars vai pavārs.

Šo gatavošanu var veikt katlā (atmosfēras spiedienā) vai slēgtā vakuuma katlā, tādējādi saīsinot gatavošanas laiku un pazeminot temperatūru.

Saldās mandeles, ar mizu vai bez tās, apgrauzdē līdz kraukšķīgumam un pievieno gatavošanas procesa beigās. Pēc tam masu vai nu izveltnē, vai iespiež starp divām vafeļpapīra loksnēm, vai ievieto izvēlētās formas veidnēs. Šīs veidnes ir visai dažādas, un jau 20. gadsimta sākumā, it īpaši uz svētkiem (Ziemassvētkiem un Lieldienām), tās tika reklamētas nugas meistaru katalogos. Produktu var ražot stienīšu vai domino kauliņu formā, veidnes formā vai kā cietās nugas drumstalas. Šīs drumstalas ļauj "Nougat de Montélimar" radoši izmantot saldo ēdienu, piemēram, saldējuma, šokolādes konfekšu vai nugas krēma, gatavošanā.

5.2. *Produkta specifika*

"Nougat de Montélimar" ir īpašs sastāvs un organoleptiskās īpašības.

Tam ir raksturīga balta vai krēmīga krāsa, kas nedzeltē, grauzdētu mandeļu, pēc izvēles arī pistāciju gabaliņi, kā arī izsmalcināts medus un mandeļu aromāts. Atkarībā no gatavošanas īpatnībām (gatavošanas laika un atlikušā mitruma) masas konsistence ir cieta vai maiga, vai kraukšķīga (ja tās ir drumstalas).

Masu aerē tikai ar uzputotiem vistas olas baltumiem, līdz tā kristalizējas. Masas blīvums ir 0,75–1,15, un tas nodrošina stabilitāti un konsistenci. Nugai piemīt izsmalcināts medus un mandeļu aromāts, ko nodrošina tās sastāvs, kurā ir tik ļoti daudz medus (vismaz 25 % no saldinātāju satura) un grauzdētu mandeļu (vismaz 30 % no galaprodukta vai vismaz 28 % no galaprodukta, ja pievieno vismaz 2 % pistāciju).

Izstrādājums ir pieejams divās dažādās konsistencēs – cietā nuga, kas ir kraukšķīga un trausla (var sabirzt drumstalās), un maigā nuga, kas ir mīksta un košļājot krēmīga.

To var tirgot dažādi sagrieztu, formētā veidā vai kā cietās nugas drumstalas, kuru lielums ir 1,6–15 mm.

5.3. *Cēloniskā saikne*

Vēsturiski nugas ražotņu izveide Montelimārā ir izskaidrojama ar vairākiem faktoriem. Baltās nugas recepte viduslaikos tika izstrādāta Provansā un konkrēti Montelimārā, kas atrodas tādā apvidū, kur vietējā gaisa sausums ir labvēlīgs šo ar medu bagāto un higroskopisko konditorejas izstrādājumu ražošanai, jo mitrākā klimatā tie kļūst lipīgi un saglabājas sliktāk. Medus un mandeles ir tradicionālie šī reģiona produkti. "Nougat de Montélimar" ir pazīstams jau kopš 10. gadsimta, un to jau izsenis sāka dāvināt augstiem viesiem, bet pēc tam šis izstrādājums plaši izplatījās un starptautisku atzinību guva, pateicoties valsts prezidentam Emīlam Lubē [*Emile Loubet*] (1899). Turklāt Montelimāra atrodas pie *Route Nationale 7*. Šim ceļam 20. gadsimta sākumā bija galvenā nozīme "Nougat de Montélimar" labās slavas izplatīšanā visas valsts mērogā.

Īpaši atlasītās sastāvdaļas un recepte, kas ievēro seno zinātību, ļauj izpausties "Nougat de Montélimar" specifiskajām īpašībām.

Masas aerāciju nodrošina tikai ar vienu aerācijas līdzekli – uzputotu vistas olas baltumu. Rūpīgi sajaucot pamatmasu ar vārītiem sīrupiem un pēc tam atdzesējot, produktam izveidojas gaisīga un kristalizēta konsistence, un rezultātā tā blīvums ir mazāks par 1,15.

Medus un mandeles vienmēr ir bijušas svarīgas sastāvdaļas. Izmantojot kvalitatīvu medu, kura saturs ir vismaz 25 % no saldinātāju sastāva, nugai tiek piešķirts izsmalcināts medus aromāts. Grauzdētās saldās mandeles, kas veido vismaz 30 % no produkta, veicina tā garšas harmoniju un atraisa eleganto mandeļu aromātu. Tradicionāli tās var papildināt ar zaļām pistācijām, kas piešķir "Nougat de Montélimar" krāsainību un garšas eleganci. Atkarībā no gatavošanas temperatūras un ilguma nuga ir maiga vai cieta.

Tas, ka nugas ražotāju Montelimārā bija tik daudz un daži no tiem šajā nugas galvaspilsētā darbojās pat ilgāk nekā gadsimtu, ir ļāvis saglabāt to konditorejas meistaru zinātību, kuri "Nougat de Montélimar" vārīja un bija apguvuši smalkos nugas receptes noslēpumus. "Nougat de Montélimar" labā slava jau 19. gadsimta beigās bija plaši izplatījusies visā Francijā, un tāda tā ir saglabājusies līdz pat mūsdienām. Patlaban nugas ražotāji Montelimārā katru gadu saražo vairāk nekā 1 500 tonnu produkta un tirgo to visā valsts teritorijā.

"Nougat de Montélimar" ir kļuvis par neatņemamu vietējā kultūras mantojuma sastāvdaļu. Nugas galvaspilsētā regulāri tiek rīkoti "Nougat de Montélimar" svētki. Šī produkta tēls parādās vietējos notikumos un sporta vai kultūras pasākumos, tas ir klātesošs arī tūrisma vai gastronomijas izdevumos. Produktu godina arī Montelimāras nugas un konditorejas izstrādājumu muzejs un apmeklētājiem atvērtās nugas darbnīcas. Īpaši pētījumi par "Nougat de Montélimar" reputāciju ir veikti 1994. un 2014. gadā. 2014. gadā *CSA* organizētā aptauja apstiprināja šī nosaukuma atpazīstamību francūžu vidū – 78 % cilvēku, kas jaunāki par 35 gadiem, un 94 % cilvēku, kas vecāki par 35 gadiem, atzina, ka Montelimāras pilsēta tiem asociējas ar nugu. Šie skaitļi bija vēl lielāki nekā 1994. gada pētījumā, kad 75 % patērētāju, uzrunāti vai runādami par Montelimāras pilsētu, spontāni pieminēja nugu.

"Nougat de Montélimar" ir gardums, kas asociējas ar tautas svētkiem, ģimenes godiem un bērnību.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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