C/2024/4138

28.6.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/4138)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Nougat de Montélimar"

Nru tal-UE: PGI-FR-03001 — 22.9.2023

DOP ( ) IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

"Nougat de Montélimar"

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Franza

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 2.3. Ħobż, għaġina, kejkijiet, ħelu, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

In-"Nougat de Montelimar" huwa prodott tal-ħelu magħmul minn:

— għaġina bażi b'kulur li jvarja minn abjad għal lewn il-krema, wara proċess ta' arjazzjoni bl-abjad tal-bajd, u miżjuda b'dolċifikanti, b'mod partikolari l-għasel,

— finitura magħmula minn lewż li huma kkomplementati wkoll minn pistaċċi.

Jiġi f'żewġ sawriet li jinħassu differenti fil-ħalq: il-qubbajt iebes, li jitkisser u jinqasam (iqarmeċ meta jkun f'forma mfarrka), u l-qubbajt artab, li huwa morbidu b'sawra kremuża mal-magħad.

Jista' jiġi ppreżentat imqatta' f'forom differenti:

— f'għamla ta' blokok rettangolari jew kwadri, jew il-biċċiet li jifdal minn dawn il-qatgħat. F'dan il-każ, il-biċċiet jiġu ppreżentati bil-karti tal-ostji mal-bordura tal-lati opposti u fuq in-naħat l-oħra jidhru t-traċċi tal-mili (lewż u, eventwalment, pistaċċi),

— magħmulin ġewwa forom,

— f'forma mfarrka bi granulometrija ta' bejn 1,6 mm u 15-il mm. Il-frak jista' ma jkunx miksi jew ikun miksi b'rita rqiqa ta' xaħam veġetali.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

In-"Nougat de Montelimar" għandu karatteristiċi organolettiċi speċifiċi dovuti għar-riċetta, għall-użu tal-materja prima u għall-metodu tal-produzzjoni. Huwa karatterizzat minn kulur li jvarja minn abjad għal lewn il-krema, li ma jvarjax għall-isfar, bil-preżenza ta' traċċi (jiġifieri biċċiet) ta' lewż inkaljat (jistgħu jkunu preżenti pistaċċi) u minn riħa sottili ta' għasel u ta' lewż. L-għaġina tgħaddi minn proċess ta' arjazzjoni u kristallizzazzjoni. Din għandha sawra ratba jew iebsa skont il-parametri tat-tisjir (il-ħin tat-tisjir u l-umdità residwa) jew tqarmeċ f'każ li tkun f'forma mfarrka.

In-"Nougat ta' Montelimar" għandu wkoll densità li tvarja bejn 0,75 u 1,15.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Lista ta' ingredjenti awtorizzati:

Ingredjenti tal-għaġina:

— Zokkor (sukrożju), zokkor fin tal-ġelu *(sukrożju), xropp tal-glukożju,

— Għasel, li għandu jirrappreżenta minimu ta' 25 % tal-piż tal-materja niexfa tad-dolċifikanti (meta jintuża fil-produzzjoni)

— Abjad tal-bajd deidratat jew abjad tal-bajd frisk tat-tiġieġ, l-uniku ingredjent awtorizzat għall-arjazzjoni tal-għaġina,

— Riħa naturali ta' vanilla jew miżwed tal-vanilla *, li hija l-unika sustanza aromatizzanti awtorizzata,

— Karti tal-ostji *,

— Ilma (li jintuża għall-produzzjoni tax-xropp taz-zokkor jew għar-riidratazzjoni tal-abjad tal-bajd).

Ingredjenti tal-finitura:

— Lewż: minimu ta' 30 % ta' lewż ħelu mis-siġar tal-lewż, jew minimu ta' 28 % ta' lewż ħelu mis-siġar tal-lewż biż-żieda ta' minimu ta' 2 % ta' pistaċċi, fil-prodott lest

— Pistaċċi *: ħodor u mingħajr qoxra.

(*: ingredjenti li mhux bilfors jintużaw)

Ma huwa awtorizzat l-ebda addittiv fil-produzzjoni tan-"Nougat de Montelimar".

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-preparazzjoni tal-għaġina, iż-żieda tal-finitura, iż-żieda possibbli ta' riformulazzjonijiet, it-tqegħid tal-għaġina fil-forom u l-irrumblar tal-għaġina, it-tberrid tal-għaġina.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikkettar tal-prodotti jinkludi l-isem irreġistrat u s-simbolu tal-IĠP tal-Unjoni Ewropea fl-istess kamp viżiv.

L-isem jista' jkun segwit mill-aġġettivi "artab" jew "iebes" skont is-sawra tal-qubbajt.

Jista' jiġi speċifikat li l-qubbajt huwa "msajjar f'kaldarun", jekk il-passi kollha tal-produzzjoni tal-qubbajt isiru taħt pressjoni atmosferika u f'kaldarun (reċipjent metalliku).

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tinkludi t-territorju tal-14-il muniċipalità li ġejjin abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-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. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-prodott u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq l-għarfien prattiku qadim tal-produtturi tal-qubbajt ta' Montélimar li jagħtih karatteristiċi speċifiċi u reputazzjoni importanti.

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

— Fatturi naturali

Il-produzzjoni tan-"Nougat de Montélimar" issir fil-muniċipalità ta' Montélimar, imlaqqma "les portes de Provence" (l-għatba ta' Provence) u fil-muniċipalitajiet tal-madwar. Din iż-żona tinsab fil-Vallée du Rhône, fin-Nofsinhar tad-Dipartiment ta' Drôme, fil-latitudni tan-Nofsinhar tal-45 parallel. Għandha klima Mediterranja, b'temp xemxi ferm abbundanti, u influwenzata mill-Majjistral, li huwa riħ reġjonali prinċipalment niexef, li jonfoħ b'veloċità medja ta' 50 km/siegħa b'buffuri ta' iktar minn 100 km/siegħa, li jikkontribwixxu għall-arja xotta.

— Fatturi umani

Dan il-ħelu joriġina mil-Lvant Nofsani. Ir-riċetti tal-qubbajt abjad waslu fi Provence fil-Medju Evu bis-saħħa tan-negozjanti Feniċi li wassluhom fix-xtut Ewropej.

Fl-1097, il-qubbajt jissemma għall-ewwel darba fl-istorja tal-belt ta' Montélimar permezz ta' Adhémar le Rouge. Inizjalment il-qubbajt kien jiġi prodott bil-ġewż, u mbagħad beda jiġi mmanifatturat bil-lewż, bis-saħħa tal-akklimatizzazzjoni lokali tas-siġar tal-lewż mill-agronomista minn Ardèche Olivier de Serre fi tmiem is-seklu sittax.

Fl-1701, in-"Nougat de Montélimar" bl-għasel u bil-lewż deher għall-ewwel darba fl-arkivji tal-belt ta' Montélimar, li offriet 100 kg minnu lil Philippe V ta' Anjou, neputi ta' Louis XIV, matul iż-żjara tiegħu. B'hekk bdiet il-moda li l-qubbajt jingħata bħala rigal.

Wara l-1899, Emile Loubet, Senatur u Sindku ta' Montélimar, li sar President tar-Repubblika, kellu rwol importanti għall-iżvilupp tan-"Nougat de Montélimar" fil-livell nazzjonali u internazzjonali, billi offrieh lil diversi personalitajiet. Il-karikaturi tal-epoka jirrappreżentawh bi blokka "Nougat de Montélimar".

Fil-bidu tas-seklu 18, kienu qabel kollox id-dulċiera li kienu jagħmlu dan il-qubbajt fl-għamla ta' blokok jew ħobż biex jinqasam. Imbagħad żviluppat il-professjoni tal-produttur tal-qubbajt, kif ukoll il-forom ta' qtugħ u l-ippakkjar. L-azjendi l-kbar li jipproduċu n-"Nougat de Montélimar" bdew jidhru bi ħwienet b'isimhom sa mill-1760. Xi whud għadhom attivi sal-lum. Bil-bidu tat-turiżmu, ir-Route Nationale 7 (RN7), li taqsam iċ-ċentru tal-belt ta' Montélimar, saret tintuża dejjem iktar. It-traffiku li kien jinġema' hemm kien jippermetti lit-22 produttur tal-qubbajt ta' dak iż-żmien iżidu l-bejgħ tagħhom. Din l-epoka glorjuża illum il-ġurnata hija simbolizzata mill-kaxxa fl-għamla ta' markatur kilometriku tal-RN7 (li saret fl-1930), li spiss tintuża għan-"Nougat de Montélimar". Dan il-perjodu ntemm fl-1968 bil-ftuħ tal-Awtostrada A7, iżda l-produtturi tal-qubbajt organizzaw irwieħhom biex ibigħu flimkien fiż-żoni tal-mistrieħ tal-awtostrada.

Din il-kollaborazzjoni importanti tal-produtturi tal-qubbajt, li kienet iffokata fuq Montélimar u ż-żoni tal-madwar, ippermettiet l-issoktar lokali tat-tradizzjonijiet tal-produzzjoni. In-"Nougat de Montélimar" huwa prodott skont għarfien prattiku speċifiku żviluppat tul ħafna sekli u b'ingredjenti li jimxu ma' riċetti qodma. Dan is-settur dinamiku bħalissa jgħaqqad flimkien tużżana intrapriżi li jimpjegaw 200 persuna. It-taħriġ tad-dulċiera jew tal-kokijiet speċjalisti huwa strateġiku. Huma jridu jqisu t-tip ta' materjal użat, il-karatteristiċi tal-materja prima u l-kundizzjonijiet tal-ġurnata tal-produzzjoni (l-umdità tal-arja, it-temperatura ambjentali) biex jadattaw il-ħin u t-temperaturi tat-tisjir u jiksbu s-sawra mixtieqa. Huma jridu jkunu kapaċi jivvalutaw kemm tkun misjura l-għaġina.

Bosta metodi qodma jsemmu r-riċetta tan-"Nougat de Montélimar": il-"Grand Dictionnaire Universel" ta' Pierre Larousse (is-seklu 19); il-"Livre du Pâtissier" ta' Jules Gouffé (kok u dulċier famuż) fis-seklu 19; il-"Codétalloz", enċiklopedija metodika proprja għall-użu mill-produtturi taz-zokkor, ippubblikata fl-1937.

Mill-1965, ix-Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie (il-Kamra Sindakali Nazzjonali tal-Ħelu) għażlet li tikkodifika ċerti prodotti tradizzjonali bħan-"Nougat de Montélimar" fil-Kodiċi tal-Użu tal-Ħelu.

Il-metodu attwali ta' kif isir il-qubbajt jirrispetta din l-istorja. L-għaġina hija magħmula esklussivament mill-abjad tal-bajd, u minn dolċifikanti komposti minn minimu ta' 25 % għasel ta' kwalità, zokkor, zokkor fin tal-ġelu u xropp tal-glukożju. Dan l-ingredjent tal-aħħar ilu jintuża sa mis-seklu 19 u ma għandux jirrappreżenta iktar minn 25 % sa 35 % tad-dolċifikanti skont is-sawra mixtieqa. Ma huwa awtorizzat l-ebda addittiv għajr il-vanilla (miżwed tal-vanilla jew aroma naturali). Il-finitura hija magħmula minn minimu ta' 30 % lewż ħelu mis-siġar tal-lewż, sħiħ u inkaljat, li jista' jkun ikkomplementat minn pistaċċi ħodor mingħajr qoxra.

Il-preparazzjoni tibda bit-tisjir ta' "stokk imsajjar" (ilma, zokkor, għasel) li jitħallat mal-abjad tal-bajd imħabbat sa ma jiġi abjad (mhux trasparenti) u wieqaf (tifforma xkuma), mingħajr ma "jitkisser". Ma' din it-taħlita jiżdied ix-xropp taz-zokkor li jkun issajjar f'temperatura għolja. L-għaġina li tinkiseb tissajjar bil-mod mill-istabbilizzatur. Il-gradi tat-tisjir differenti jiġu ssorveljati minn dulċier jew kok speċjalist.

Dan it-tisjir jista' jsir f'kaldarun, taħt pressjoni atmosferika, kif ukoll fi pressure cooker bil-metodu sous vide, li jippermetti li jitnaqqsu l-ħin u t-temperaturi tat-tisjir.

Il-lewż ħelu, mingħajr qoxra jew bil-qoxra, jiġi inkaljat biex jiġi jqarmeċ fuq ġewwa u jiżdied lejn l-aħħar tat-tisjir. Wara, l-għaġina titlembeb jew inkella tiġi rromblata bejn żewġ folji tal-karti tal-ostji, jew titqiegħed f'forom speċjali għal xi okkażjoni. Dawn il-forom varji kienu diġà jeżistu fil-katalgu tal-produtturi tal-qubbajt fil-bidu tas-seklu għoxrin, b'mod partikolari fil-festi (il-Milied, l-Għid). Il-prodott jista' jiġi ppreżentat fil-forma ta' blokok, rettangoli żgħar, magħmul f'forom, jew anki ta' frak tal-qubbajt iebes. Dan il-frak jippermetti l-produzzjoni ta' speċjalitajiet bin-"Nougat de Montélimar" bħall-ġelat, iċ-ċikkulata jew il-krema tal-qubbajt.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

In-"Nougat de Montélimar" għandu kompożizzjoni u karatteristiċi organolettiċi speċifiċi.

Huwa karatterizzat minn kulur li jvarja minn abjad għal lewn il-krema, li ma jvarjax għall-isfar, bil-preżenza ta' traċċi (jiġifieri biċċiet) ta' lewż inkaljat (jistgħu jkunu preżenti pistaċċi) u minn riħa sottili ta' għasel u ta' lewż. L-għaġina jkollha sawra ratba jew iebsa skont il-parametri tat-tisjir (il-ħin tat-tisjir u l-umdità residwa) jew tqarmeċ f'każ li tkun f'forma mfarrka.

L-għaġina, wara proċess ta' arjazzjoni bl-abjad tal-bajd tat-tiġieġ imħabbat biss, u kristallizzata, ikollha densità ta' bejn 0,75 u 1,15, li tirrappreżenta l-istabbiltà u s-sawra tagħha. Dan il-qubbajt ikollu riħa sottili ta' għasel u ta' lewż, li hija dovuta għall-kompożizzjoni tiegħu partikolarment abbundanti fl-għasel (minimu ta' 25 % tad-dolċifikanti) u fil-lewż inkaljat (minimu ta' 30 % tal-prodott finali, jew minimu ta' 28 % tal-prodott finali li miegħu jiżdied kontenut minimu ta' 2 % pistaċċi)

Jiġi f'żewġ sawriet li jinħassu differenti fil-ħalq: il-qubbajt iebes, li jitkisser u jinqasam (iqarmeċ meta jkun f'forma mfarrka), u l-qubbajt artab, li huwa morbidu b'sawra kremuża mal-magħad.

Jista' jiġi ppreżentat imqatta' f'forom differenti, magħmul f'forma partikolari, jew fil-forma ta' frak minn qubbajt iebes bi granulometrija ta' bejn 1,6 u 15-il mm.

5.3. *Rabta kawżali*

Storikament, l-istabbiliment tal-produzzjoni tal-qubbajt f'Montélimar huwa dovut għal diversi fatturi. L-ewwel nett, ir-riċetta tal-qubbajt abjad ġiet żviluppata ġewwa Provence fil-Medju Evu, partikolarment ġewwa Montélimar, li jinsab f'żona fejn l-arja xotta lokali hija favorevoli għall-produzzjoni ta' dan il-ħelu rikk fl-għasel, igroskopiku, li fi klimi iktar umdi, jiġi jwaħħal u jibqa' tajjeb għal inqas żmien. L-għasel u l-lewż kienu prodotti tradizzjonali reġjonali. In-"Nougat de Montélimar", li ilu magħruf sa mis-seklu għaxra, kien jiġi offrut lill-kbarat li kienu jżuru ż-żona u mbagħad beda jinfirex u jiġi rikonoxxut fil-livell internazzjonali bis-saħħa tal-President Emile Loubet (1899). Barra minn hekk, Montélimar jinsab tul ir-Route Nationale 7. Din it-triq kellha rwol essenzjali fit-tixrid tal-fama tan-"Nougat de Montélimar" fil-livell nazzjonali fil-bidu tas-seklu 20.

L-ingredjenti magħżula u r-riċetta li tirrispetta għarfien prattiku qadim, jippermettu li n-"Nougat de Montélimar" ikollu karatteristiċi speċifiċi.

L-arjazzjoni tal-għaġina tinkiseb minn aġent wieħed biss tal-arjazzjoni, l-abjad tal-bajd tat-tiġieġ, li jifforma xkuma wara li jitħabbat. Dan jitħawwad b'attenzjoni max-xropp imsajjar, imbagħad jitberred, u jikkontribwixxi biex tingħata sawra mimlija bl-arja u kristallizzata tal-prodott, li hija riflessa fid-densità tiegħu ta' inqas minn 1,15.

L-għasel u l-lewż dejjem kienu komponenti importanti. L-użu tal-għasel ta' kwalità b'minimu ta' 25 % tad-dolċifikant jagħti lill-qubbajt ir-riħa sottili tiegħu ta' għasel. Il-lewż ħelu inkaljat, li jirrappreżenta minimu ta' 30 % tal-prodott, jikkontribwixxi għal kif tinħass is-sawra tiegħu fil-ħalq u għar-riħa sottili ta' lewż. Tradizzjonalment, il-lewż jista' jkun ikkomplementat minn pistaċċi ħodor, li jagħtu ftit kulur u togħma delikata lin-"Nougat de Montélimar". Skont it-temperaturi u l-ħin tat-tisjir, il-qubbajt li jinkiseb ikun artab jew iebes.

L-istabbiliment tal-produtturi tal-qubbajt ġewwa Montélimar, għal iktar minn seklu għal xi wħud, u l-konċentrazzjoni tagħhom f'din il-belt kapitali tal-qubbajt, ippermettew it-tixrid tal-għarfien prattiku tad-dulċiera speċjalisti li jipproduċu n-"Nougat de Montélimar", li għandhom għarfien profond tal-passi delikati tar-riċetta. Ir-reputazzjoni tan-"Nougat de Montélimar" ilha mifruxa fi Franza kollha sa minn tmiem is-seklu 19 u għadha b'saħħitha sal-lum. Fil-preżent, kull sena, il-produtturi tal-qubbajt ta' Montélimar jipproduċu iktar minn 1 500 tunnellata, li jinbiegħu fit-territorju nazzjonali kollu.

In-"Nougat de Montélimar" sar parti integrali mill-patrimonju kulturali tal-popolazzjoni ta' Montélimar. Il-belt kapitali tal-qubbajt torganizza b'mod regolari l-festa tan-"Nougat de Montélimar". L-immaġni tal-prodott tintuża f'avvenimenti lokali, f'avvenimenti sportivi jew kulturali, u f'pubblikazzjonijiet turistiċi jew gastronomiċi. Il-mużew tal-qubbajt u tal-ħelu f'Montélimar, u l-ħwienet tax-xogħol tal-produtturi tal-qubbajt miftuħa għaż-żjarat jippromwovu dan il-prodott ukoll. Fl-1994 u fl-2014 saru studji speċifiċi dwar ir-reputazzjoni tan-"Nougat de Montélimar". L-istħarriġ tal-2014 tal-organizzazzjoni CSA kkonferma l-fama ta' din id-denominazzjoni fost il-Franċiżi: 78 % tal-persuni ta' inqas minn 35 sena, u 94 % ta' persuni ta' iktar minn 35 sena, jassoċjaw il-belt ta' Montélimar mal-qubbajt. Dawn iċ-ċifri huma jerġa' aħjar mill-istudju li sar fl-1994, meta 75 % tal-konsumaturi semmew il-qubbajt minn jeddhom meta kienu qegħdin jitkellmu dwar il-belt ta' Montélimar, u viċe versa.

In-"Nougat de Montélimar" huwa prodott tal-ikel delizzjuż assoċjat ma' festi popolari, ma' ċelebrazzjonijiet tal-familja u mat-tfulija.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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