C/2024/4138

28.6.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/4138)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Nougat de Montélimar"

EU-nr.: PGI-FR-03001 — 22.9.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam / namen**

"Nougat de Montélimar"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Nougat de Montélimar" is een suikerwerk dat bestaat uit:

— een wit tot crèmekleurig basisbeslag, dat door toevoeging van eiwit luchtiger wordt gemaakt (belucht) en bestaat uit zoetstoffen, met name honing;

— een vulling bestaande uit amandelen, eventueel aangevuld met pistachenoten.

De noga is verkrijgbaar in twee verschillende smaaksensaties: harde noga, die knapperig en broos is (of zelfs krokant als het om brokstukjes gaat), en zachte noga, die zacht is met een smeuïg mondgevoel.

De noga kan in verschillende formaten worden aangeboden:

— in de vorm van rechthoekige of vierkante plakken, of in daarvan gesneden stukken. In dat geval wordt op twee tegenoverliggende zijden ongezuurd brood (ouwel) aangebracht en op de andere zijden worden de ingrediënten van de vulling (amandelen en eventueel pistachenoten) aangebracht;

— in een specifieke vorm;

— in de vorm van brokstukjes met een grootte tussen 1,6 mm en 15 mm. De brokstukjes kunnen zo worden aangeboden of zijn omgeven door een dun laagje plantaardige olie.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Nougat de Montélimar" heeft specifieke organoleptische kenmerken als gevolg van het recept, de gebruikte grondstoffen en de productiemethode. Het suikerwerk wordt gekenmerkt door de kleur, die varieert van wit tot crèmekleurig, maar net niet geel, en de aanwezigheid van de kenmerkende (stukjes) geroosterde amandelen (en eventueel pistachenoten), en het subtiele aroma van honing en amandelen. Het beslag wordt belucht en gekristalliseerd. Het beslag wordt bereid tot een zachte of harde noga, afhankelijk van de kookwijze (kooktijd en restvochtigheid). De noga kan ook krokant worden bereid als het om brokstukjes gaat.

Bovendien heeft "Nougat de Montélimar" een dichtheid tussen 0,75 en 1,15.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Lijst van toegestane ingrediënten:

Ingrediënten voor het beslag:

— suiker (sacharose), poedersuiker* (sacharose), glucosestroop;

— honing, die ten minste 25 % van het gewicht van de droge stof van de zoetstoffen moet uitmaken (tijdens de bereiding);

— gedroogd of vers eiwit van kippeneieren, dit is het enige ingrediënt waarmee het beslag mag worden belucht;

— natuurlijk vanille-aroma of vanillestokjes*, dit is de enige toegestane aromastof;

— ongezuurd brood (ouwel)*;

— water (gebruikt voor de bereiding van de suikerstroop of voor de rehydratatie van het eiwit).

Ingrediënten van de vulling:

— amandelen: ten minste 30 % zoete amandelen van de amandelboom, of ten minste 28 % zoete amandelen van de amandelboom, plus ten minste 2 % pistachenoten in het eindproduct;

— pistachenoten*: groen en gepeld.

(*: optionele ingrediënten.)

Er zijn bij de vervaardiging van "Nougat de Montélimar" geen additieven toegestaan.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De bereiding van het beslag, de bijmenging van de vulling, de eventuele bijmenging van nieuwe smeltproducten, het vormen en uitrollen van het beslag en de afkoeling van het beslag.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het productetiket bevat de geregistreerde naam en het BGA-logo van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld.

De naam kan worden gevolgd door de adjectieven "tendre" (zacht) of "dur" (hard), afhankelijk van de textuur van de noga.

De aanduiding "cuit au chaudron" (ketelbereid) kan worden vermeld, als alle productiestappen van de noga bij atmosferische druk en in een ketel (metalen recipiënt) zijn verricht.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied omvat het grondgebied van de volgende 14 gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 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 en Savasse.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het product en het geografische gebied is te danken aan de eeuwenoude kennis van de "nougatiers" (nogamakers) van Montélimar, die het product specifieke kenmerken geeft en heeft geleid tot een belangrijke reputatie.

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

— Natuurlijke factoren

"Nougat de Montélimar" wordt geproduceerd in de gemeente Montélimar, ook wel bekend als "de poort tot de Provence", en de omliggende gemeenten. Dit gebied bevindt zich in de Rhônevallei, ten zuiden van het departement Drôme, ten zuiden van de 45e breedtegraad. Het gebied heeft een mediterraan klimaat, met veel zonneschijn, en wordt beïnvloed door de mistral, een overwegend droge regionale wind die met een gemiddelde snelheid van 50 km/h blaast met windstoten tot meer dan 100 km/h, wat bijdraagt tot de droogte van de lucht.

— Menselijke factoren

Dit suikerwerk is oorspronkelijk afkomstig uit het Midden-Oosten. De recepten voor witte noga kwamen via Fenicische handelaren terecht aan de Europese kust en bereikten in de Middeleeuwen de Provence.

In 1097 werd noga voor het eerst genoemd in de geschiedenis van Montélimar in verband met Adhémar le Rouge ("Rode Adhémar"). Noga werd oorspronkelijk bereid op basis van walnoten, maar later van amandelen, dankzij de aanpassing van de amandelboom aan het klimaat in de omgeving door de uit de Ardèche afkomstige landbouwkundige Olivier de Serre aan het eind van de zestiende eeuw.

In 1701 is de eerste vermelding van "Nougat de Montélimar" met honing en amandelen te vinden in het archief van de stad Montélimar, toen de stad een kwintaal daarvan aanbood aan de op doortocht zijnde Filips V van Anjou, de kleinzoon van Lodewijk XIV. Dit was tevens de start van het concept noga als geschenk.

Na 1899 speelde Emile Loubet, senator en burgemeester van Montélimar, die later president van de Franse Republiek werd, een belangrijke rol bij de ontwikkeling van "Nougat de Montélimar" op nationaal en internationaal niveau, door de noga aan vele belangrijke personen aan te bieden. Op karikatuurtekeningen uit die tijd werd hij vaak afgebeeld met een reep "Nougat de Montélimar".

Aan het begin van de achttiende eeuw begonnen allereerst banketbakkers deze noga te bereiden in de vorm van blokken of broden die gebroken moesten worden. Vervolgens ontwikkelde zich het beroep van "nougatier" (nogamaker), evenals diverse vormen voor het snijden en verpakken van de noga. De grote "nougatiers" brachten vanaf 1760 hun "Nougat de Montélimar" aan de man in hun eigen winkels. Sommige daarvan zijn vandaag de dag nog steeds actief. Met het begin van het toerisme werd de Route Nationale 7 (RN7), de weg die het stadscentrum van Montélimar doorkruist, steeds drukker. De permanente verkeersopstoppingen die op deze weg ontstonden, stelden de 22 "nougatiers" van die tijd, die zich langs de RN7 hadden gevestigd, in staat om hun verkoop te verhogen. Dit glorieuze tijdperk wordt vandaag de dag gesymboliseerd door het doosje in de vorm van de RN7-kilometerpaal (ontstaan in 1930), dat vaak gebruikt wordt voor "Nougat de Montélimar". Aan deze periode kwam een einde in 1968 met de opening van de snelweg A7, maar de "nougatiers" organiseerden zich om gezamenlijk hun producten te verkopen op parkeerplaatsen langs de snelweg.

Dankzij dit belangrijke netwerk van "nougatiers", dat voornamelijk te vinden was in Montélimar en omgeving, zijn de lokale en traditionele productiemethoden in stand gebleven. "Nougat de Montélimar" wordt bereid op basis van specifieke kennis die in de loop van meerdere eeuwen is ontwikkeld, en met ingrediënten die nog steeds overeenkomen met eeuwenoude recepten. Deze dynamische sector omvat momenteel een twaalftal bedrijven die tweehonderd mensen in dienst hebben. De opleiding van de meesterbanketbakkers of "cuiseurs" (koks) is van strategisch belang. Ze moeten rekening houden met het gebruikte materiaal, de kenmerken van de grondstoffen en de omstandigheden op de dag van bereiding (luchtvochtigheid, omgevingstemperatuur) om de kooktijden en temperaturen aan te passen en de gewenste textuur te verkrijgen. Ze moeten kunnen beoordelen in hoeverre het beslag klaar is.

In verschillende oude publicaties is het recept voor "Nougat de Montélimar" te vinden: "Grand Dictionnaire Universel" van Pierre Larousse (negentiende eeuw); "Livre du Pâtissier" van Jules Gouffé (een beroemde kok en banketbakker) uit de negentiende eeuw; "Codétalloz", een zeer uitgebreide encyclopedie voor suikerverwerkers, gepubliceerd in 1937.

Sinds 1965 heeft de Chambre Syndicale Nationale de la Confiserie bepaalde traditionele Franse producten, zoals "Nougat de Montélimar", gecodificeerd in de "Code des Usages de la Confiserie".

De huidige productiemethode houdt deze geschiedenis in ere. Het beslag bestaat uitsluitend uit eiwit en uit zoetstoffen met ten minste 25 % kwaliteitshoning, suiker, poedersuiker en glucosestroop. Dit laatste ingrediënt wordt al sinds de negentiende eeuw gebruikt en mag niet meer dan 25 % tot 35 % van de zoetstoffen uitmaken, afhankelijk van de gewenste textuur. Er zijn geen additieven toegestaan, behalve vanille (uit vanillestokjes of natuurlijk aroma). De vulling bestaat voor ten minste 30 % uit hele, geroosterde zoete amandelen, eventueel aangevuld met gepelde groene pistachenoten.

De bereiding begint met het koken van een "fond de cuite" (water, suikers, honing) die wordt gemengd met de stijfgeklopte eiwitten, zonder dat deze worden "gebroken". Aan dit mengsel wordt de suikersiroop toegevoegd die op hoge temperatuur is gekookt. Het resulterende beslag wordt langzaam gekookt om het te stabiliseren. De verschillende kookprocessen staan onder toezicht van een meesterbanketbakker of "cuiseur".

De bereiding kan worden uitgevoerd in een ketel bij atmosferische druk, of in een gesloten vacuümkoker, waardoor de kooktijd wordt verkort en een lagere temperatuur volstaat.

De zoete amandelen, al dan niet met vlies, worden geroosterd om ze een knapperige kern te geven en worden aan het einde van het koken toegevoegd. Het beslag wordt vervolgens ofwel gerold of gelamineerd tussen twee vellen ongezuurd brood (ouwel), of in vormen naar keuze gegoten. Deze verschillende vormen kwamen al voor in de catalogi van de "nougatiers" aan het begin van de twintigste eeuw, met name bij feestelijke gelegenheden (Kerstmis, Pasen). Het product kan worden aangeboden in de vorm van repen, dominostenen, speciale vormen of harde brokstukjes. Met dergelijke brokstukjes kunnen verschillende "Nougat de Montélimar"-specialiteiten worden gemaakt, zoals ijs, chocolade of nogacrème.

5.2. *Specificiteit van het product*

"Nougat de Montélimar" heeft een specifieke samenstelling en specifieke organoleptische kenmerken.

Het kenmerkende aan dit suikerwerk is de kleur, die varieert van wit tot crèmekleurig, maar net niet geel, en de aanwezigheid van de kenmerkende (stukjes) geroosterde amandelen (en eventueel pistachenoten), en het subtiele aroma van honing en amandelen. Het beslag wordt bereid tot een zachte of harde noga, afhankelijk van de kookwijze (kooktijd en restvochtigheid). De noga kan ook krokant worden bereid als het om brokstukjes gaat.

Het beslag, dat alleen met opgeklopt eiwit van kippeneieren wordt belucht en wordt gekristalliseerd, heeft een dichtheid tussen 0,75 en 1,15, wat zorgt voor de stabiliteit en textuur. Deze noga heeft een subtiel aroma van honing en amandelen, dankzij de samenstelling die bijzonder rijk is aan honing (ten minste 25 % van de zoetstoffen) en geroosterde amandelen (ten minste 30 % van het eindproduct, of ten minste 28 % van het eindproduct plus minimaal 2 % pistachenoten)

De noga is verkrijgbaar in twee verschillende smaaksensaties: harde noga, die knapperig en broos is (of zelfs zo krokant dat de noga breekt), en zachte noga, die zacht is met een smeuïg mondgevoel.

De noga kan in verschillende vormen worden gesneden of gegoten of kan worden aangeboden in de vorm van gebroken stukken harde noga met een grootte van 1,6 mm tot 15 mm.

5.3. *Causaal verband*

Historisch gezien zijn er een aantal redenen waarom noga in Montélimar wordt geproduceerd. Allereerst heeft het recept voor witte noga zich in de Middeleeuwen in de Provence ontwikkeld, met name in Montélimar, een stad die in een gebied ligt waar de droogte van de plaatselijke lucht bevorderlijk is voor de productie van dit honingrijke, vochtaantrekkende suikerwerk dat in vochtigere klimaten kleverig wordt en minder goed blijft. Honing en amandelen waren traditionele regionale producten. "Nougat de Montélimar" is al bekend sinds de tiende eeuw en werd al heel vroeg aangeboden aan bezoekende vorsten. Later verspreidde de noga zich en verwierf hij internationale bekendheid dankzij president Emile Loubet (1899). Daarnaast ligt Montélimar aan de Route Nationale 7. Deze weg speelde een belangrijke rol in de verspreiding van de reputatie van "Nougat de Montélimar" over heel Frankrijk in het begin van de twintigste eeuw.

De geselecteerde ingrediënten en het op eeuwenoude kennis gebaseerde recept geeft "Nougat de Montélimar" zijn specifieke kenmerken.

Het beslag wordt alleen belucht met behulp van het eiwit van kippeneieren dat tot pieken geslagen is. Door het beslag heel voorzichtig te mengen met de gekookte siroop en vervolgens af te laten koelen, ontstaat de luchtige en gekristalliseerde textuur van het product, wat tot uiting komt in een dichtheid van minder dan 1,15.

Honing en amandelen zijn altijd belangrijke ingrediënten geweest. Het gebruik van ten minste 25 % kwaliteitshoning in de zoetstoffen geeft de noga zijn subtiele honingsmaak. De zoete geroosterde amandelen, die minstens 30 % van het product uitmaken, dragen bij aan de textuur in de mond en de subtiele amandelsmaak. Traditioneel kunnen er groene pistachenoten worden toegevoegd om een kleurrijk accent en een subtiele smaak aan de "Nougat de Montélimar" te geven. Afhankelijk van de temperatuur en de kooktijd is de verkregen noga zacht of hard.

Dankzij het feit dat sommige "nougatiers" al meer dan een eeuw in Montélimar gevestigd zijn, en dat ze geconcentreerd zijn in deze nogahoofdstad, is de kennis van de meesterbanketbakkers die "Nougat de Montélimar" maken en die de delicate fasen van het recept onder de knie hebben, bewaard gebleven. De reputatie van "Nougat de Montélimar" heeft zich sinds het einde van de negentiende eeuw over heel Frankrijk verspreid en duurt tot op heden voort. Vandaag de dag produceren de "nougatiers" in Montélimar jaarlijks meer dan 1 500 ton noga, die in heel Frankrijk wordt verkocht.

"Nougat de Montélimar" is een integraal onderdeel geworden van het culturele erfgoed van de inwoners van Montélimar. De nogahoofdstad organiseert regelmatig het "Nougat de Montélimar"-festival. Afbeeldingen van het product zijn te zien tijdens lokale, sportieve en culturele evenementen en in toeristische of gastronome publicaties. Het product wordt bovendien gepromoot door het noga- en banketbakkerijmuseum in Montélimar en de noga-ateliers die open zijn voor bezoekers. In 1994 en 2014 zijn specifieke studies naar de reputatie van "Nougat de Montélimar" uitgevoerd. Tijdens een enquête door het CSA in 2014 werd de reputatie van deze naam bij de Franse bevolking bevestigd: 78 % van de mensen onder de 35 en 94 % van de mensen boven de 35 associëren Montélimar met noga. Deze cijfers zijn zelfs beter dan het onderzoek dat in 1994 werd uitgevoerd, toen 75 % van de consumenten spontaan noga noemde toen er naar de stad Montélimar werd gevraagd, en omgekeerd.

"Nougat de Montélimar" is een lekkernij die geassocieerd wordt met volksfeesten, familiefeesten en de kindertijd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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