C/2024/4138

28.6.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/4138)

No prazo de três meses a contar da data da publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Nougat de Montélimar»

N.º UE: PGI-FR-03001 — 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s)**

«Nougat de Montélimar»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, pastelaria, confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Nougat de Montélimar» é um produto de confeitaria composto por:

— uma massa de base branca a creme, arejada por conter clara de ovo e constituída por matérias adoçantes, nomeadamente mel,

— um recheio constituído por amêndoas, eventualmente complementado com pistácios.

Na boca, apresenta-se sob duas texturas diferentes: nogado duro, estaladiço e quebradiço (podendo mesmo quebrar-se em pequenos pedaços), e nogado mole, que é macio e cremoso ao mastigar.

Pode apresentar-se cortado em diferentes formatos:

— quer na forma de placas retangulares ou quadradas, ou de cortes provenientes dessas placas. Nesse caso, os pedaços apresentam-se com pão ázimo em duas faces opostas e nas outras faces aparecem marcas do recheio (amêndoas e eventualmente pistácios),

— quer em formas moldadas,

— quer na forma de pedaços partidos com uma granulometria entre 1,6 mm e 15 mm. Os pedaços partidos podem ser revestidos com uma fina película de gorduras vegetais ou não ter qualquer revestimento.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O «Nougat de Montélimar» apresenta características organoléticas específicas devido à receita, à forma de utilização das matérias-primas e ao método de fabrico. Caracteriza-se por apresentar uma cor branca a creme que não se torna amarela, com a presença de marcas (isto é, bocados) de amêndoas torradas (a presença de pistácios é opcional) e por um aroma subtil a mel e amêndoa. A massa é arejada e cristalizada. Apresenta uma textura mole ou dura, dependendo dos parâmetros de cozedura (tempo de cozedura e humidade residual), ou estaladiça no caso dos pedaços partidos.

Além disso, a densidade do «Nougat de Montélimar» varia entre 0,75 e 1,15.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Lista dos ingredientes autorizados:

Ingredientes da massa:

— Açúcar (sacarose), açúcar em pó* (sacarose), xarope de glicose;

— Mel, que deve representar pelo menos 25 %, em peso, da matéria seca dos adoçantes (durante a produção);

— Clara de ovo desidratada ou clara de ovo de galinha fresco, o único componente autorizado para o arejamento da massa;

— Aroma natural de baunilha ou baunilha em vagem*, que é a única substância aromatizante autorizada;

— Pão ázimo*;

— Água (utilizada para o fabrico do xarope de açúcar ou para a reidratação da clara de ovo).

Ingredientes do recheio:

— Amêndoas: pelo menos 30 % de amêndoas doces ou, pelo menos, 28 % de amêndoas doces às quais foram adicionados pelo menos de 2 % de pistácios no produto acabado

— Pistácios*: verdes e sem pele.

(* ingredientes opcionais)

Não são autorizados quaisquer aditivos no fabrico do «Nougat de Montélimar».

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A preparação da massa, a incorporação do recheio, a possível incorporação de sobras do corte, a moldagem e laminagem da massa, o arrefecimento da massa.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

O rótulo dos produtos deve ostentar o nome registado e o símbolo IGP da União Europeia no mesmo campo visual.

O nome pode ser seguido dos adjetivos «tendre» ou «dur» consoante a textura do nogado.

Pode ser especificado que o nogado é «cuit au chaudron» se todas as etapas de fabrico forem realizadas à pressão atmosférica e dentro de um caldeirão (recipiente metálico).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

O perímetro desta área geográfica abrange o território dos 14 municípios seguintes, com base no «Code officiel géographique» (Código Geográfico Oficial) de 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 e Savasse.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação do produto com a área geográfica tem em conta o saber-fazer antigo dos fabricantes de nogado de Montélimar que lhe confere características específicas e uma reputação importante.

5.1. *Especificidade da área geográfica*

— Fatores naturais

A produção do «Nougat de Montélimar» é realizada no município de Montélimar, designado como «portas da Provença», e nos municípios circundantes. Esta zona situa-se no vale do Ródano, a sul do departamento de Drôme, a sul do paralelo 45. Tem um clima de tipo mediterrânico, com uma exposição solar significativa, e às influências do Mistral, que é um vento regional essencialmente seco e que sopra a uma velocidade média de 50 km/h, com rajadas superiores a 100 km/h, o que contribui para a secura do ar.

— Fatores humanos

Este produto de confeitaria é originário do Médio Oriente. Transmitidas pelos comerciantes fenícios até às costas europeias, as receitas do nogado branco chegaram à Provença na Idade Média.

Em 1097, o nogado foi mencionado pela primeira vez na história da cidade de Montélimar por Adhémar le Rouge. Inicialmente produzido com nozes, o nogado começou então a ser fabricado com amêndoas, graças à aclimatação local da amendoeira pelo agrónomo de Ardèche, Olivier de Serre, no final do século XVI.

Em 1701, o «Nougat de Montélimar» com mel e amêndoas apareceu pela primeira vez nos arquivos da cidade de Montélimar, que ofereceu um quintal do produto a Filipe V de Anjou, neto de Luís XIV, durante a sua visita. A moda do presente de nogado tinha sido lançada.

Após 1899, Emile Loubet, Senador e Presidente da Câmara Municipal de Montélimar, que se tornou Presidente da República, desempenhou um papel importante no desenvolvimento do «Nougat de Montélimar» a nível nacional e internacional, tendo-o oferecido a várias personalidades. Algumas caricaturas da época representam-no com uma barra de «Nougat de Montélimar».

No início do século XVIII, foram sobretudo os pasteleiros que produziram este nogado sob a forma de blocos ou pães para partir. Em seguida, desenvolveu-se a profissão de «nougatier» (fabricante de nogado), bem como as formas de corte e de embalagem. As grandes casas de produção do «Nougat de Montélimar» surgiram com lojas em seu nome a partir de 1760. Algumas permanecem em atividade até aos dias de hoje. Com o início do turismo, a Estrada Nacional 7 (RN7), que atravessa o centro da cidade de Montélimar, passou a ser cada vez mais frequentada. Os engarrafamentos permanentes que ali se formavam permitiram que os 22 fabricantes de nogado da época, instalados ao longo das vias, aumentassem as suas vendas. Esta época gloriosa é hoje simbolizada pela caixa em forma de marco quilométrico RN7 (criada em 1930), frequentemente utilizada para o «Nougat de Montélimar». Este período terminou em 1968 com a abertura da autoestrada A7, mas os fabricantes de nogado organizaram-se para comercializar os produtos em conjunto nas áreas de serviço da autoestrada.

Esta rede importante de fabricantes de nogado, que se concentrou em Montélimar e nas áreas circundantes, permitiu a perpetuação local das tradições de fabrico. O «Nougat de Montélimar» é fabricado segundo um saber-fazer específico desenvolvido ao longo de vários séculos e com ingredientes que respeitam as receitas antigas. Este setor dinâmico inclui atualmente uma dúzia de empresas que empregam 200 pessoas. A formação de mestres confeiteiros ou forneiros é estratégica. Estes devem ter em conta o tipo de material utilizado, as características das matérias-primas e as condições do dia de fabrico (humidade do ar, temperatura ambiente) para adaptar os tempos e as temperaturas de cozedura e obter a textura desejada. Devem ser capazes de avaliar o grau de cozedura da massa.

Várias obras antigas mencionam a receita do «Nougat de Montélimar»: o «Grand Dictionnaire Universel» de Pierre Larousse (século XIX); o «Livre du Pâtissier» de Jules Gouffé (cozinheiro e pasteleiro famoso) no século XIX; o «Codétalloz», verdadeira enciclopédia metódica de práticas para os transformadores de açúcar, editada em 1937.

Desde 1965, a «Chambre syndicale nationale de la confiserie» (Câmara Sindical Nacional de Confeitaria) optou por codificar alguns produtos tradicionais franceses, como o «Nougat de Montélimar», no «Code des Usages de la Confiserie» (Código de Boas Práticas de Confeitaria).

O método de produção atual é fiel a esta história. A massa é constituída exclusivamente por claras de ovos e adoçantes incluindo, pelo menos, 25 % de mel de qualidade, açúcar, açúcar em pó e xarope de glicose. Este último ingrediente é utilizado desde o século XIX e não deve representar mais de 25 % a 35 % das matérias açucaradas, consoante a textura prevista. Não são permitidos quaisquer aditivos para além da baunilha (vagem de baunilha ou aroma natural). O recheio é composto por, pelo menos, 30 % de amêndoas doces, inteiras e torradas, que podem ser complementadas com pistácios verdes sem pele.

A preparação começa com a cozedura de um «fundo de cozedura» (água, açúcares, mel) que é misturado com claras de ovos batidas em castelo (volumosas) sem as «quebrar». A esta mistura é adicionado o xarope de açúcares que foi cozido a alta temperatura. A pasta resultante é cozida lentamente até estabilizar. As diferentes cozeduras são monitoradas por um mestre confeiteiro ou forneiro.

Estas cozeduras podem ser feitas em caldeirão, à pressão atmosférica, ou numa panela fechada a vácuo, o que permite reduzir o tempo e a temperatura de cozedura.

As amêndoas doces, com ou sem pele, são torradas para ficarem crocantes e são incorporadas no final da cozedura. Em seguida, a massa pode ser estendida ou laminada entre duas folhas de pão ázimo, ou moldada em moldes decorativos. Estas formas variadas já constavam dos catálogos dos fabricantes de nogado no início do século XX, especialmente nas épocas festivas (Natal, Páscoa). O produto pode-se apresentar na forma de barras, dominós, formas moldadas ou pedaços partidos de nogado duro. Os pedaços permitem a elaboração de especialidades à base de «Nougat de Montélimar», como gelados, chocolates ou creme de nogado.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Nougat de Montélimar» tem uma composição e características organoléticas específicas.

Caracteriza-se por apresentar uma cor branca a creme que não se torna amarela, com a presença de marcas (isto é, bocados) de amêndoas torradas (a presença de pistácios é opcional) e por um aroma subtil a mel e amêndoas. A massa apresenta uma textura mole ou dura, dependendo dos parâmetros de cozedura (tempo de cozedura e humidade residual), ou estaladiça no caso dos pedaços partidos.

A massa, arejada apenas com claras de ovos de galinha batidas em castelo e cristalizada, tem uma densidade de 0,75 a 1,15, que reflete a sua estabilidade e textura. Este nogado apresenta um aroma subtil a mel e amêndoas, associado à sua composição particularmente rica em mel (pelo menos 25 % das matérias açucaradas) e amêndoas torradas (pelo menos 30 % do produto final ou pelo menos 28 % do produto final ao qual são adicionados pelo menos 2 % de pistácios).

Na boca, apresenta-se sob duas texturas diferentes: nogado duro, estaladiço e quebradiço (podendo mesmo quebrar-se em pequenos pedaços), e nogado mole, que é macio e cremoso ao mastigar.

Pode apresentar-se cortado em diferentes formatos, moldado, ou na forma de pedaços partidos de nogado duro com uma granulometria entre 1,6 mm e 15 mm.

5.3. *Relação causal*

Historicamente, a implementação da produção de nogado em Montélimar pode ser explicada por vários fatores. Em primeiro lugar, a receita de nogado branco foi desenvolvida na Provença durante a Idade Média, e particularmente em Montélimar, que se situa numa zona onde a secura do ar local é favorável à produção deste produto de confeitaria rico em mel, higroscópico, que em climas mais húmidos se torna peganhento e se conserva menos bem. O mel e a amêndoa eram produtos tradicionais da região. Conhecido desde o século X, o «Nougat de Montélimar» foi desde logo oferecido aos soberanos que visitavam o país, e mais tarde divulgado e reconhecido à escala internacional graças ao presidente Emile Loubet (1899). Além disso, Montélimar situa-se na rota da estrada nacional 7. Esta estrada teve um papel fundamental na divulgação da reputação do «Nougat de Montélimar» a nível nacional no início do século XX.

Os ingredientes selecionados e a receita segundo o saber-fazer antigo conferem características específicas ao «Nougat de Montélimar».

O arejamento da massa é obtido através de um único agente de arejamento, a clara de ovo de galinha batida em castelo. Cuidadosamente misturada com os xaropes cozidos e depois arrefecida, a clara de ovo contribui para conferir ao produto a sua textura arejada e cristalizada, que se reflete numa densidade inferior a 1,15.

O mel e as amêndoas sempre foram componentes importantes. A utilização de mel de qualidade, perfazendo pelo menos 25 % das matérias açucaradas, confere ao nogado o seu aroma subtil a mel. As amêndoas doces torradas, que representam pelo menos 30 % do produto, contribuem para a sua textura na boca e para o aroma subtil a amêndoa. Tradicionalmente, as amêndoas podem ser complementadas com pistácios verdes, que conferem um toque colorido e um sabor subtil ao «Nougat de Montélimar». Consoante as temperaturas e o tempo de cozedura, o nogado obtido é mole ou duro.

O estabelecimento de fabricantes de nogado em Montélimar, há mais de um século em alguns casos, e a sua concentração nesta capital do nogado permitiram a perpetuação do saber-fazer dos mestres de confeitaria que fabricam o «Nougat de Montélimar» e que dominam as etapas delicadas da receita. A reputação do «Nougat de Montélimar» está amplamente disseminada por toda a França desde o final do século XIX até aos dias de hoje. Atualmente, todos os anos, os fabricantes de nogado de Montélimar produzem mais de 1 500 toneladas, comercializadas em todo o território nacional.

O «Nougat de Montélimar» tornou-se parte integrante do património cultural dos habitantes de Montélimar. A capital do nogado organiza regularmente o festival do «Nougat de Montélimar». A imagem do produto pode ser encontrada em eventos locais, desportivos ou culturais e em publicações turísticas ou gastronómicas. O «Musée du nougat et de la confiserie» (Museu do Nogado e da Confeitaria) em Montélimar, e as oficinas de fabricantes de nogado abertas para a visita ao público também colocam em destaque este produto. Foram realizados estudos específicos sobre a reputação do «Nougat de Montélimar» em 1994 e 2014. A sondagem do organismo CSA de 2014 confirmou a reputação deste nome entre os franceses: 78 % dos inquiridos com menos de 35 anos, e 94 % dos inquiridos com mais de 35 anos, associam a cidade de Montélimar ao nogado. Estes números são ainda melhores do que os do estudo de 1994, em que 75 % dos consumidores mencionaram espontaneamente o nogado quando lhes falaram da cidade de Montélimar e vice-versa.

O «Nougat de Montélimar» é uma guloseima associada às festas populares, às celebrações de família e à infância.

Referência à publicação do caderno de especificações

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