C/2024/4138

28.6.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/4138)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului [1], să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Nougat de Montélimar”

Nr. UE: PGI-FR-03001 – 22.9.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Nougat de Montélimar”

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.2. *Descrierea produsului la care se referă denumirea de la punctul 1*

„Nougat de Montélimar” este un produs de cofetărie care constă în:

— o compoziție de culoare crem, aerată cu albuș de ou și îndulcită, în special cu miere;

— o umplutură compusă din migdale, la care se adăugă eventual fistic.

La degustare, produsul prezintă două tipuri diferite de textură: nuga tare trebuie să poată fi mușcată și este fărâmicioasă (sau este sfărâmată în bucăți și crocantă), iar nuga moale este fragedă și gumoasă.

Produsul poate fi tăiat în diferite forme de prezentare:

— fie sub formă de batoane dreptunghiulare sau pătrate sau sub formă de porții tăiate din aceste batoane. În acest caz, două fețe paralele ale bucăților sunt acoperite cu hârtie de orez, iar bucățile de umplutură (migdale și eventual fistic) sunt vizibile pe celelalte fețe;

— fie ca forme turnate;

— fie sfărâmat în bucăți, cu o granulozitate cuprinsă între 1,6 mm și 15 mm. Bucățile sfărâmate pot fi simple sau acoperite cu o peliculă subțire de grăsime vegetală.

[1] Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produsul „Nougat de Montélimar” are caracteristici organoleptice specifice datorate rețetei, utilizării materiilor prime și metodei de producție. Este caracterizat de o culoare crem, care nu tinde să se îngălbenească, și de prezența unor bucăți de migdale prăjite (și, opțional, de fistic) și o aromă subtilă de miere și migdale. Compoziția este aerată și cristalizată. Produsul are o textură fragedă sau tare, în funcție de parametrii de gătit (timpul de fierbere și umiditatea reziduală), sau este crocant în cazul în care este servit sfărâmat în bucăți.

În plus, „Nougat de Montélimar” are o densitate cuprinsă între 0,75 și 1,15.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Lista ingredientelor autorizate:

ingrediente pentru compoziție:

— zahăr (zaharoză), zahăr pudră* (zaharoză), sirop de glucoză;

— miere, care trebuie să reprezinte minimum 25 % din greutatea substanței uscate a îndulcitorilor (la momentul utilizării);

— albuș de ou deshidratat sau albuș proaspăt de ou de găină, care este singurul component autorizat pentru aerarea aluatului;

— aromă naturală de vanilie sau păstăi de vanilie*, care sunt singurele substanțe aromatizante autorizate;

— hârtie de orez*;

— apă (utilizată pentru prepararea siropului de zahăr sau pentru rehidratarea albușului de ou).

ingrediente pentru umplutură:

— migdale: minimum 30 % migdale dulci sau minimum 28 % migdale dulci, la care se adaugă minimum 2 % fistic, în produsul final;

— fistic*: verde și fără coajă.

(*: ingrediente opționale)

Pentru producția de „Nougat de Montélimar” nu este autorizat niciun aditiv.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Prepararea compoziției, încorporarea umpluturii, încorporarea eventualului sirop de zahăr, turnarea compoziției în forme și întinderea acesteia, răcirea compoziției.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe eticheta produselor figurează denumirea înregistrată și simbolul IGP al Uniunii Europene în același câmp vizual.

Denumirea poate fi urmată de adjectivele „moale” sau „tare”, în funcție de textura nugalei.

Dacă toate etapele producției nugalei sunt efectuate la presiune atmosferică într-un cazan (un recipient metalic), se poate preciza că nuga este „preparată la cazan”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde teritoriul următoarelor 14 comune, pe baza Codului Geografic Oficial din 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. **Legătura cu aria geografică**

Legătura dintre produs și aria geografică se bazează pe cunoștințele străvechi ale meșterilor din Montélimar, care conferă nugalei caracteristici specifice și o reputație semnificativă.

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

— Factorii naturali

„Nougat de Montélimar” se produce în comuna Montélimar, considerată „poarta către Provence”, și în comunele învecinate. Aria este situată în valea Ronului, la sud de departamentul Drôme și de paralela 45. Aria se bucură de o climă mediteraneeană, cu un nivel semnificativ de lumină solară, și este influențată de mistral, un vânt regional predominant uscat, care suflă cu o viteză medie de 50 km/h, rafalele depășind 100 km/h, și contribuie la caracterul uscat al aerului.

— Factorii umani

Acest produs de cofetărie își are originea în Orientul Mijlociu. Comercianții fenicieni l-au adus pe țărmurile Europei, iar rețetele de nuga albă au ajuns în Provence în Evul Mediu.

Nugaua a fost menționată pentru prima dată în 1097, în scrieri despre istoria orașului Montélimar, în legătură cu personajul legendar Adhémar le Rouge. Preparată inițial cu nuci, nugaua s-a produs ulterior cu migdale, întrucât migdalul s-a aclimatizat la nivel local datorită eforturilor depuse de agronomul Olivier de Serre din Ardèche la sfârșitul secolului al XVI-lea.

Produsul „Nougat de Montélimar” preparat cu miere și migdale a fost menționat pentru prima dată în arhivele orașului Montélimar în 1701. Orașul i-a oferit 100 kg de nuga lui Filip al V-lea al Spaniei, unul dintre nepoții lui Ludovic al XIV-lea, când acesta a vizitat orașul. Astfel, a luat naștere moda de a oferi nuga drept cadou.

După 1899, Emile Loubet, senator francez și primarul orașului Montélimar, care a devenit Președintele Republicii, a jucat un rol important în promovarea produsului „Nougat de Montélimar” în Franța și în străinătate, oferindu-l mai multor personalități importante. Desenele de la vremea respectivă îl înfățișau cu un baton de „Nougat de Montélimar”.

La începutul secolului al XVIII-lea, nugaua era preparată mai ales de către cofetari, în formă de batoane sau de pâine care se putea sfărâma. Profesia de meșter fabricant de nuga s-a dezvoltat treptat, la fel ca formele tăiate și ambalajul acesteia. Marii producători de „Nougat de Montélimar” și-au înființat propriile buticuri începând din 1760. Unele își continuă activitatea și în zilele noastre. Odată cu apariția turismului, drumul național 7 (RN7), care trece prin centrul orașului Montélimar, a devenit din ce în ce mai aglomerat. Ambuteiajele constante de pe acest drum le-au oferit celor 22 de meșteri fabricanți de nuga de la vremea respectivă, care și-au deschis magazine de-a lungul drumului, un prilej să își mărească vânzările. Această epocă glorioasă este simbolizată în prezent printr-o cutie care are forma unei borne de pe RN7 (creată în 1930), utilizată adesea pentru „Nougat de Montélimar”. Epoca respectivă s-a încheiat în 1968, odată cu inaugurarea autostrăzii A7, dar meșterii fabricanți de nuga au colaborat pentru a comercializa împreună produsul în zonele de odihnă de pe marginea autostrăzii.

Datorită acestei rețele importante de meșteri fabricanți de nuga din Montélimar și din împrejurimi, a fost posibil ca tradițiile de producție să dăinuie la nivel local. Produsul „Nougat de Montélimar” se prepară cu ajutorul unor cunoștințe specifice dezvoltate de-a lungul mai multor secole, utilizându-se ingrediente care respectă rețetele vechi. Acest sector dinamic cuprinde în prezent douăsprezece întreprinderi cu 200 de angajați. Formarea meșterilor cofetari și a producătorilor de nuga are o importanță strategică. Aceștia trebuie să țină cont de tipul de material folosit, de caracteristicile materiilor prime și de condițiile din ziua de producție (umiditatea aerului, temperatura ambiantă) pentru a adapta timpii și temperaturile de preparare și pentru a obține textura dorită. Ei trebuie să fie în măsură să aprecieze cât de bine gătită este compoziția.

Mai multe lucrări vechi conțin rețeta de „Nougat de Montélimar”: „Grand Dictionnaire Universel” de Pierre Larousse (secolul al XIX-lea); „Livre du Pâtissier” de Jules Gouffé (un celebru bucătar și cofetar) din secolul al XIX-lea; „Codétalloz”, o adevărată enciclopedie metodică pentru prelucrătorii de zahăr, publicată în 1937.

Din 1965, *Chambre syndicale nationale de la confiserie* (Camera sindicatelor din sectorul cofetăriei) a ales să codifice anumite produse tradiționale franceze, cum ar fi „Nougat de Montélimar”, într-un cod de practici, numit *Code des Usages de la Confiserie*.

Metoda actuală de producție respectă istoria produsului. Compoziția este preparată exclusiv din albuș de ou și din îndulcitori care constau în miere de calitate în proporție de minimum 25 %, zahăr, zahăr pudră și sirop de glucoză. Acest ultim ingredient se utilizează din secolul al XIX-lea și nu trebuie să depășească 25-35 % din cantitatea de îndulcitori, în funcție de textura dorită. Nu este autorizat niciun aditiv, în afară de vanilie (păstăi de vanilie sau aromă naturală de vanilie). Umplutura constă în proporție de minimum 30 % în migdale dulci întregi și prăjite, la care se poate adăuga fistic verde fără coajă.

Producția începe cu fierberea unei „baze” de apă, zaharuri și miere, care se amestecă cu albușul de ou, bătut în prealabil până se întărește (până devine spumă), fără „să se taie”. La acest amestec se adaugă siropul de zahăr, fiert la o temperatură înaltă. Compoziția obținută se fierbe lent, pentru a fi stabilizată. Diferitele procese culinare sunt monitorizate de un meșter cofetar sau producător de nuga.

Fierberea se poate realiza într-un cazan la presiune atmosferică sau într-un aparat de gătit în vid, care reduce timpii și temperaturile de fierbere.

Migdalele dulci, cu sau fără coajă, sunt prăjite până devin crocante până la mijloc, iar apoi sunt încorporate în compoziție la finalul fierberii. După aceea, compoziția este fie întinsă, fie nivelată între două foi de hârtie de orez ori turnată în forme ingenioase. Aceste forme variate se regăseau, încă de la începutul secolului al XX-lea, în cataloagele meșterilor fabricanți de nuga, în special în perioadele de sărbători (Crăciun, Paște). Produsul se poate prezenta sub formă de batoane, de piese de domino, în forme turnate sau ca bucăți sfărâmate de nuga tare. Aceste bucăți sfărâmate pot fi folosite pentru prepararea unor specialități cu „Nougat de Montélimar”, cum ar fi înghețata, ciocolata sau crema de nuga.

5.2. *Specificitatea produsului*

Produsul „Nougat de Montélimar” prezintă o compoziție și caracteristici organoleptice specifice.

Este caracterizat de o culoare crem, care nu tinde să se îngălbenească, și de prezența unor bucăți de migdale prăjite (și, opțional, de fistic), precum și de o aromă subtilă de miere și migdale. Compoziția are o textură moale sau tare, în funcție de parametrii de gătit (timpul de fierbere și umiditatea reziduală), sau este crocantă în cazul în care produsul este servit sfărâmat în bucăți.

Compoziția, care este aerată numai cu ajutorul albușului de ou de găină, bătut până devine spumă și cristalizat, are o densitate cuprinsă între 0,75 și 1,15, care reflectă stabilitatea și textura sa. Această nuga are o aromă subtilă de miere și migdale, datorată compoziției sale, care este deosebit de bogată în miere (minimum 25 % din cantitatea de îndulcitori) și migdale prăjite (minimum 30 % din produsul final sau minimum 28 % din produsul final, la care se adaugă fistic în proporție de minimum 2 %).

La degustare, produsul prezintă două tipuri diferite de textură: nuga tare trebuie să poată fi mușcată și este fărâmicioasă (sau este sfărâmată în bucăți și crocantă), iar nuga moale este fragedă și gumoasă.

Produsul poate fi prezentat sub diferite forme tăiate, turnat în forme sau sub formă de bucăți sfărâmate de nuga tare, cu o granulozitate cuprinsă între 1,6 mm și 15 mm.

5.3. *Legătura cauzală*

Din punct de vedere istoric, există mai multe motive pentru care producția de nuga s-a consacrat în Montélimar. În primul rând, rețeta de nuga albă a fost elaborată în Evul Mediu în Provence, mai exact în Montélimar, care se află într-o zonă unde caracterul uscat al aerului local este favorabil pentru prepararea acestui produs de cofetărie higroscopic și bogat în miere, care devine lipicios și nu se păstrează la fel de bine în climatele mai umede. Mierea și migdalele erau produse agricole regionale tradiționale. Cunoscut încă din secolul al X-lea, nu a mai durat mult până produsul „Nougat de Montélimar” a început să fie oferit suveranilor veniți în vizită, iar ulterior a fost distribuit și recunoscut la nivel internațional datorită președintelui francez Emile Loubet (1899). În plus, Montélimar este poziționat pe drumul național 7. Acest drum a jucat un rol esențial în răspândirea renumelui produsului „Nougat de Montélimar” pe întreg teritoriul Franței la începutul secolului al XX-lea.

Ingredientele selectate și rețeta bazată pe cunoștințe străvechi conferă produsului „Nougat de Montélimar” caracteristici specifice.

Compoziția este aerată cu ajutorul unui singur agent de aerare, albușul de ou de găină, care este bătut până devine spumă. Amestecat cu grijă cu siropurile fierte și apoi răcit, acesta contribuie la textura aerată și cristalizată a produsului, care are o densitate mai mică de 1,15.

Mierea și migdalele au fost dintotdeauna ingrediente importante. Utilizarea unei mieri de calitate, cu o pondere de minimum 25 % din cantitatea de îndulcitori, îi conferă produsului aroma sa subtilă de miere. Migdalele dulci prăjite, care reprezintă cel puțin 30 % din produs, contribuie la textura percepută la degustare și la aroma subtilă de migdale. Conform tradiției, migdalele pot fi însoțite de fistic verde, care conferă produsului „Nougat de Montélimar” o tentă colorată și un gust subtil. În funcție de temperaturile și timpii de fierbere, nugaua obținută este moale sau tare.

Stabilirea meșterilor fabricanți de nuga în Montélimar, în unele cazuri de mai mult de un secol, și concentrarea lor în această capitală a nugalei au perpetuat cunoștințele cofetarilor producători de „Nougat de Montélimar”, care stăpânesc etapele delicate ale rețetei. Renumele produsului „Nougat de Montélimar” este larg răspândit pe întreg teritoriul Franței încă de la finalul secolului al XIX-lea și este în continuare puternic. În prezent, meșterii producători de nuga din Montélimar produc în fiecare an peste 1 500 de tone de nuga, care se comercializează în întreaga țară.

Produsul „Nougat de Montélimar” a devenit parte integrantă a patrimoniului cultural al localnicilor din Montélimar. Capitala nugalei organizează în mod regulat festivalul „Nougat de Montélimar”. Imaginea produsului este etalată în timpul activităților locale, în cadrul evenimentelor sportive și culturale, precum și în publicațiile turistice și gastronomice. Muzeul nugalei și al produselor de cofetărie din Montélimar și atelierele maeștrilor nugalei, care sunt deschise vizitatorilor, pun și mai mult acest produs în lumina reflectoarelor. În 1994 și 2014, au fost efectuate studii specifice pe tema renumelui produsului „Nougat de Montélimar”. Sondajul organizat de institutul de sondare a opiniei publice CSA în 2014 a confirmat renumele acestei denumiri de produs în rândul francezilor: 78 % dintre respondenții cu vârsta sub 35 de ani și 94 % dintre cei cu vârsta peste 35 de ani asociază orașul Montélimar cu nugaua. Aceste cifre sunt chiar mai bune decât cele rezultate din sondajul din 1994, când 75 % dintre consumatori au menționat în mod spontan nugaua atunci când li s-a vorbit despre orașul Montélimar și viceversa.

Produsul „Nougat de Montélimar” este o delicatesă asociată cu festivitățile populare, cu sărbătorile în familie și cu anii copilăriei.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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