C/2024/4138

28.6.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/4138)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Nougat de Montélimar“

EÚ č.: PGI-FR-03001 – 22.9.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov**

„Nougat de Montélimar“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Nougat de Montélimar“ je cukrovinka, ktorú tvorí:

— hmota krémovej farby, ktorá je prevzdušnená vaječnými bielkami a obsahuje sladidlá, najmä med,

— náplň pozostávajúca z mandlí, prípadne doplnená pistáciami.

V ústach má dva rôzne typy textúry: tvrdý nugát sa musí hrýzť a je krehký (alebo je rozlámaný na kúsky a chrumkavý) a mäkký nugát je jemný a žuje sa.

Ponúkať sa môže nakrájaný na rôzne tvary:

— buď ako obdĺžnikové alebo štvorcové tabuľky, alebo ako časti odkrojené z týchto tabuliek. V tomto prípade je na dvoch stranách kúskov, ktoré sú k sebe otočené, oblátkový papier, na ostatných stranách sú viditeľné kúsky plnky (mandle a prípadne pistácie),

— alebo ako lisované formy,

— alebo rozlámaný na kúsky s granulometriou v rozmedzí od 1,6 mm do 15 mm. Rozlámané kúsky môžu byť čisté alebo potiahnuté tenkou vrstvou rastlinného tuku.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Výrobok „Nougat de Montélimar“ má vďaka receptúre, použitým surovinám a spôsobe výroby špecifické organoleptické vlastnosti. Pre výrobok je charakteristická krémová farba, ktorá nemá tendenciu žltnúť, prítomnosť kúskov pražených mandlí (a prípadne pistácií) a jemná aróma medu a mandlí. Hmota je prevzdušnená a kryštalizuje. V závislosti od parametrov varenia (čas varenia a zvyšková vlhkosť) má mäkkú alebo tvrdú textúru, alebo je chrumkavý, ak sa podáva rozlámaný na kúsky.

Okrem toho má výrobok „Nougat de Montélimar“ hustotu od 0,75 do 1,15.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Zoznam povolených zložiek:

Zložky hmoty:

— cukor (sacharóza), práškový cukor* (sacharóza), glukózový sirup,

— med, ktorý musí tvoriť minimálne 25 % hmotnosti sušiny sladidiel (v čase použitia),

— sušené vaječné bielky alebo bielky z čerstvých slepačích vajec, ktoré sú jedinou zložkou povolenou na prevzdušňovanie hmoty,

— prírodná vanilková aróma alebo vanilkové struky*, ktoré sú jedinými povolenými aromatickými látkami,

— oblátkový papier*,

— voda (používa sa na výrobu cukrového sirupu alebo rehydratáciu vaječných bielkov).

Zložky plnky:

— mandle: minimálne 30 % sladkých mandlí alebo minimálne 28 % sladkých mandlí doplnených minimálne 2 % pistácií v konečnom výrobku,

— pistácie*: zelené a lúpané.

(*: voliteľné zložky)

Pri výrobe nugátu „Nougat de Montélimar“ nie sú povolené žiadne prídavné látky.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Príprava hmoty, primiešanie plnky, primiešanie cukrového sirupu, formovanie a vaľkanie hmoty, chladenie hmoty.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na označení výrobkov sa uvádza názov výrobku zapísaný v registri a symbol CHZO Európskej únie v tom istom zornom poli.

Po názve môžu nasledovať prídavné mená „mäkký“ alebo „tvrdý“ v závislosti od textúry nugátu.

Je možné uviesť, že nugát je „varený v hrnci“, ak sa všetky kroky pri výrobe nugátu vykonávajú pri atmosférickom tlaku a v hrnci (kovovej nádobe).

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa územie týchto 14 obcí na základe úradného zemepisného kódexu z roku 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi výrobkom a zemepisnou oblasťou je založená na dlhoročnom know-how majstrov výroby nugátu z mesta Montélimar, vďaka čomu má nugát špecifické vlastnosti a významnú povesť.

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

— Prírodné faktory

Nugát „Nougat de Montélimar“ sa vyrába v obci Montélimar známej ako „brána do Provensalska“ a v okolitých obciach. Oblasť sa nachádza v údolí rieky Rhôna, južne od departementu Drôme a južne od 45. rovnobežky. Prevláda v nej stredomorská klíma s významným množstvom slnečného svitu a ovplyvnená je mistrálom, prevažne suchým regionálnym vetrom, ktorý fúka priemernou rýchlosťou 50 km/h, pričom v nárazoch dosahuje viac ako 100 km/h, a prispieva k suchému vzduchu.

— Ľudské faktory

Táto cukrovinka pochádza z Blízkeho východu. K brehom Európy ju priviezli fenickí obchodníci a recepty na biely nugát sa dostali do Provensalska v stredoveku.

Nugát sa prvýkrát spomína v roku 1097 v spisoch o histórii mesta Montélimar v súvislosti s legendárnou postavou menom Adhémar le Rouge. Pôvodne sa nugát vyrábal s použitím orechov, ktoré neskôr nahradili mandle, keďže mandľovník sa na mieste aklimatizoval vďaka práci agronóma menom Olivier de Serre z departementu Ardèche na konci 16. storočia.

Nugát „Nougat de Montélimar“ vyrobený z medu a mandlí sa v archívoch mesta Montélimar prvýkrát spomína v roku 1701. Mesto ponúklo 100 kg nugátu španielskemu kráľovi Filipovi V., vnukovi Ľudovíta XIV., keď mesto navštívil. Tým sa zrodil zvyk dávať nugát ako dar.

Po roku 1899 zohral Emile Loubet, francúzsky senátor a starosta obce Montélimar, ktorý sa stal prezidentom republiky, dôležitú úlohu pri propagácii výrobku „Nougat de Montélimar“ vo Francúzsku a v zahraničí tým, že ho ponúkol mnohým významným osobnostiam. Kreslené vtipy z tých čias ho zobrazovali s tabuľkou nugátu „Nougat de Montélimar“.

Začiatkom 18. storočia vyrábali tento nugát predovšetkým cukrári, a to vo forme tabuliek alebo bochníkov, ktoré sa dali lámať. Postupne sa vyvinulo povolanie majstra výroby nugátu, ako aj tvary krájaného nugátu a jeho balenia. Od roku 1760 významní výrobcovia nugátu „Nougat de Montélimar“ zakladali svoje vlastné obchody. Niektoré z nich fungujú dodnes. S rozmachom cestovného ruchu bola Štátna cesta 7 (RN7), ktorá prechádza centrom mesta Montélimar, čoraz rušnejšia. Neustále dopravné zápchy na tejto ceste priniesli 22 majstrom výroby nugátu tých čias príležitosť zvýšiť svoj predaj tým, že si pri ceste zriadili obchod. Túto slávnu éru teraz symbolizuje škatuľa v tvare míľnika RN7 (vytvorená v roku 1930), ktorá sa často používa pre výrobok „Nougat de Montélimar“. Toto obdobie sa skončilo v roku 1968 otvorením diaľnice A7, no majstri výroby nugátu spojili svoje sily a spoločne predávali výrobok na diaľničných odpočívadlách.

Táto významná sieť majstrov výroby nugátu v meste Montélimar a jeho okolí umožnila, aby sa tradície výroby nugátu na mieste zachovali. Nugát „Nougat de Montélimar“ sa vyrába podľa špecifického know-how, ktoré sa vyvíjalo niekoľko storočí s použitím zložiek zodpovedajúcich starým receptúram. Toto dynamické odvetvie v súčasnosti tvorí dvanásť podnikov zamestnávajúcich 200 ľudí. Odborná príprava majstrov cukrárov a výrobcov nugátu má strategický význam. Musia zohľadniť druh použitého materiálu, vlastnosti surovín a podmienky v deň výroby (vlhkosť vzduchu, teplota okolia), aby sa prispôsobili časy a teploty varenia a získala sa požadovaná textúra. Musia vedieť posúdiť, do akej miery je hmota uvarená.

Niekoľko starých diel obsahuje recept na nugát „Nougat de Montélimar“: *Grand Dictionnaire Universel*, napísal Pierre Larousse (19. storočie); *Livre du Pâtissier*, napísal Jules Gouffé (slávny kuchár a cukrár) v 19. storočí; *Codétalloz*, skutočná metodická encyklopédia pre spracovateľov cukru vydaná v roku 1937.

Komora odborových zväzov pre odvetvie cukrovinkárstva (Chambre syndicale nationale de la confiserie) sa rozhodla, že od roku 1965 kodifikuje určité tradičné francúzske výrobky, ako napríklad „Nougat de Montélimar“, v kódexe postupov, Code des Usages de la Confiserie.

Súčasný spôsob výroby rešpektuje históriu výrobku. Hmota sa vyrába výlučne z vaječných bielkov a zo sladidiel, ktoré pozostávajú z minimálne 25 % kvalitného medu, cukru, práškového cukru a glukózového sirupu. Táto posledná zložka sa používa od 19. storočia a nesmie tvoriť viac ako 25 % až 35 % sladidiel, v závislosti od očakávanej textúry. Nie sú povolené žiadne prídavné látky okrem vanilky (vanilkové struky alebo prírodná aróma). Náplň pozostáva z minimálne 30 % celých pražených sladkých mandlí, ku ktorým možno pridať lúpané zelené pistácie.

Výroba sa začína varením „základu“ z vody, cukrov a medu, ktorý sa zmieša s vaječnými bielkami vyšľahanými na tuhý sneh tvoriaci špičky, ktoré sa nerozpadnú. K tejto zmesi sa pridá cukrový sirup varený pri vysokej teplote. Výsledná hmota sa pomaly varí, aby sa stabilizovala. Rôzne procesy varenia sleduje majster cukrár alebo majster výroby nugátu.

Varenie sa môže uskutočňovať v hrnci pri atmosférickom tlaku alebo vo vákuovom variči, vďaka ktorému sa skráti čas varenia a zníži sa teplota.

Sladké mandle, či už lúpané, alebo nelúpané, sa opražia do chrumkava až na jadro a na konci varenia sa primiešajú do hmoty. Potom sa hmota buď vyvaľká, alebo vyhladí medzi dvoma listami oblátkového papiera, alebo sa formuje v nápaditých formách. Tieto rozmanité tvary možno nájsť už začiatkom 20. storočia v katalógoch majstrov výroby nugátu, najmä v období sviatkov (Vianoce, Veľká noc). Výrobok môže mať formu tabuliek, obdĺžnikových doštičiek, formovaných tvarov alebo rozlámaných kúskov tvrdého nugátu. Tieto rozlámané kúsky možno použiť na prípravu špecialít s nugátom „Nougat de Montélimar“, ako je zmrzlina, čokoláda alebo nugátový krém.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Nugát „Nougat de Montélimar“ má špecifické zloženie a organoleptické vlastnosti.

Pre výrobok je charakteristická krémová farba, ktorá nemá tendenciu žltnúť, prítomnosť kúskov pražených mandlí (a prípadne pistácií) a jemná aróma medu a mandlí. V závislosti od parametrov varenia (čas varenia a zvyšková vlhkosť) má hmota mäkkú alebo tvrdú textúru, alebo je chrumkavá, ak sa podáva rozlámaná na kúsky.

Hmota, ktorá sa prevzdušňuje výlučne pomocou bielkov zo slepačích vajec vyšľahaných do peny a skryštalizovaných, má hustotu 0,75 až 1,15, čo odráža jeho stabilitu a textúru. Tento nugát má jemnú arómu medu a mandlí vyplývajúcu z jeho zloženia, ktoré je obzvlášť bohaté na med (minimálne 25 % sladidiel) a pražené mandle (minimálne 30 % konečného výrobku alebo minimálne 28 % konečného výrobku, do ktorého sa pridávajú minimálne 2 % pistácií).

V ústach má dva rôzne typy textúry: tvrdý nugát sa musí hrýzť a je krehký (alebo je rozlámaný na kúsky a chrumkavý) a mäkký nugát je jemný a žuje sa.

Ponúkať sa môže nakrájaný na rôzne tvary, vytvarovaný alebo rozlámaný na kúsky tvrdého nugátu s granulometriou v rozmedzí od 1,6 mm do 15 mm.

5.3. *Príčinná súvislosť*

Z historického hľadiska existuje niekoľko dôvodov, prečo sa výroba nugátu rozvinula v meste Montélimar. Predovšetkým bol recept na biely nugát vyvinutý v stredoveku v Provensalsku, konkrétne v meste Montélimar nachádzajúcom sa v oblasti, v ktorej suchý miestny vzduch pôsobí priaznivo na výrobu tejto hygroskopickej cukrovinky bohatej na med, ktorá sa vo vlhkejších klimatických podmienkach stáva lepkavou a horšie sa skladuje. Med a mandle patrili medzi tradičné regionálne výrobky. Nugát „Nougat de Montélimar“, známy od 10. storočia, sa čoskoro začal ponúkať panovníkom, ktorí prišli na návštevu, a neskôr sa vďaka francúzskemu prezidentovi Emilovi Loubetovi (1899) šíril a uznával na medzinárodnej úrovni. Mesto Montélimar sa takisto nachádza pozdĺž Štátnej cesty 7. Táto cesta zohrala na začiatku 20. storočia kľúčovú úlohu pri šírení povesti výrobku „Nougat de Montélimar“ po celom Francúzsku.

Vybrané zložky a receptúra založená na dlhoročnom know-how dodávajú nugátu „Nougat de Montélimar“ špecifické vlastnosti.

Hmota sa prevzdušňuje pomocou jediného prostriedku na prevzdušnenie, a to bielkov zo slepačích vajec, ktoré sa vyšľahajú do peny. Starostlivé zmiešanie s uvarenými sirupmi a následné ochladenie prispieva k prevzdušnenej a kryštalizovanej textúre výrobku, ktorý má hustotu menej ako 1,15.

Med a mandle boli vždy dôležitými zložkami. Vďaka tomu, že minimálne 25 % sladidiel tvorí kvalitný med, má nugát jemnú medovú arómu. Pražené sladké mandle, ktoré tvoria minimálne 30 % výrobku, prispievajú k textúre v ústach a jemnej mandľovej aróme. Tradične môžu byť doplnené zelenými pistáciami, ktoré dodávajú výrobku „Nougat de Montélimar“ farebnosť a jemnú chuť. V závislosti od teplôt a časov varenia je získaný nugát mäkký alebo tvrdý.

Vďaka zrodu majstrov výroby nugátu v meste Montélimar, v niektorých prípadoch na viac ako storočie, a ich sústredeniu v tomto hlavnom meste nugátu sa zachovalo know-how výrobcov cukrovinky „Nougat de Montélimar“, ktorí ovládajú vyberané kroky receptúry. Od konca 19. storočia sa povesť nugátu „Nougat de Montélimar“ rozšírila po celom Francúzsku a je naďalej silná. V súčasnosti vyrobia majstri výroby nugátu z mesta Montélimar každoročne viac ako 1 500 ton nugátu, ktorý sa predáva po celej krajine.

Výrobok „Nougat de Montélimar“ sa stal neoddeliteľnou súčasťou kultúrneho dedičstva obyvateľov mesta Montélimar. Hlavné mesto nugátu pravidelne organizuje festival nugátu „Nougat de Montélimar“. Obrázok výrobku sa prezentuje počas miestnych aktivít, na športových a kultúrnych podujatiach a v turistických a gastronomických publikáciách. Múzeum nugátu a cukroviniek v meste Montélimar a semináre majstrov výroby nugátu, ktoré sú otvorené pre návštevníkov, ešte viac vyzdvihujú tento výrobok. V rokoch 1994 a 2014 sa uskutočnili osobitné štúdie zamerané na povesť nugátu „Nougat de Montélimar“. Prieskum, ktorý v roku 2014 zorganizoval ústav pre výskum verejnej mienky CSA, potvrdil, že názov tohto výrobku je medzi Francúzmi známy: 78 % respondentov mladších ako 35 rokov a 94 % ľudí vo veku viac 35 rokov si spája mesto Montélimar s nugátom. Tieto čísla sú ešte vyššie ako v prieskume z roku 1994, v ktorom 75 % spotrebiteľov spontánne spomenulo nugát, keď im povedali o meste Montélimar, a naopak.

Výrobok „Nougat de Montélimar“ je pochúťka spojená s ľudovými slávnosťami, rodinnými oslavami a detstvom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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