C/2024/4138

28.6.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/4138)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Nougat de Montélimar“

EU št.: PGI-FR-03001 – 22. september 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime**

„Nougat de Montélimar“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Nugat „Nougat de Montélimar“ je slaščica, narejena iz:

— osnovne bele kremaste mase, ki je zaradi beljaka rahla in vsebuje sladila, zlasti med,

— nadeva iz mandljev, ki so mu včasih dodane pistacije.

V ustih se čutita dve različni teksturi: trdi nugat, ki je hrustljav in drobljiv (tudi v obliki drobcev), in mehki nugat, ki je voljen in kremasto žvečljiv.

Na voljo je lahko v različnih oblikah:

— ali v pravokotnih ali kvadratnih ploščicah ali v kosih, na katere se razrezane ploščice. V tem primeru so koščki na dveh nasprotnih straneh obloženi z jedilno hostijo, druge strani pa razkrivajo vidne koščke nadeva (mandlje in včasih pistacije),

— ali v oblikovanih vlitkih,

— ali v drobcih z velikostjo zrn med 1,6 in 15 mm. Drobci so lahko goli ali obliti s tanko plastjo rastlinske maščobe.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Nugat „Nougat de Montélimar“ ima zaradi recepture, uporabe surovin in metode proizvodnje posebne organoleptične lastnosti. Značilna je bela kremasta barva, ki ne prehaja v rumeno, z opaznimi koščki praženih mandljev (neobvezno tudi pistacij) ter prefinjeno aromo medu in mandljev. Masa je rahla in kristalizirana. Tekstura je mehka ali trda, kar je odvisno od dejavnikov kuhanja (čas kuhanja in preostala vlaga), ali pa hrustljava pri drobcih.

Poleg tega ima nugat „Nougat de Montélimar“ gostoto od 0,75 do 1,15.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Seznam dovoljenih sestavin:

Sestavine za maso:

— sladkor (saharoza), sladkor v prahu* (saharoza), glukozni sirup,

— med, ki predstavlja najmanj 25 % teže suhe snovi sladil (pri uporabi),

— dehidrirani beljak ali svež beljak kokošjih jajc, ki je edina dovoljena sestavina za rahljanje mase,

— naravna vaniljeva aroma ali vaniljev strok*, ki je edina dovoljena aromatična snov,

— jedilna hostija*,

— voda (ki se uporablja za izdelavo sladkornega sirupa ali rehidracijo beljakov).

Sestavine za nadev:

— mandlji: najmanj 30 % sladkih mandljev ali najmanj 28 % sladkih mandljev, če se jim doda najmanj 2 % pistacij, v končnem proizvodu,

— pistacije: zelene in oluščene.

(*: neobvezne sestavine)

Pri proizvodnji nugata „Nougat de Montélimar“ ni dovoljena uporaba aditivov.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Priprava mase, dodajanje nadeva, morebitno dodajanje ostankov razreza, vlivanje ali valjanje mase, ohlajanje mase.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na etiketi proizvoda sta v istem vidnem polju navedena registrirano ime in simbol ZGO Evropske unije.

Glede na teksturo nugata je lahko ob imenu pridevnik „mehki“ ali „trdi“.

Lahko je navedeno, da je nugat „kuhan v kotlu“, če vse faze proizvodnje nugata potekajo pod atmosferskim tlakom in v kotlu (kovinski posodi).

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2021 obsega ozemlje naslednjih 14 občin: 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. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med proizvodom in geografskim območjem izhaja iz starodavnega znanja in izkušenj proizvajalcev nugata iz Montélimarja, ki proizvodu dajejo posebne lastnosti in velik ugled.

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

— Naravni dejavniki

Proizvodnja nugata „Nougat de Montélimar“ poteka v občini Montélimar, ki jo imenujejo „vrata Provanse“, in okoliških občinah. To območje leži v dolini Rone na jugu departmaja Drôme, južno od 45. vzporednika. Podnebje je sredozemsko z veliko osončenostjo in vplivi mistrala, regionalnega vetra, ki je pretežno suh in piha s povprečno hitrostjo 50 km/h s sunki nad 100 km/h, kar prispeva k suhosti zraka.

— Človeški dejavniki

Ta slaščica prihaja z Bližnjega vzhoda. Feničanski trgovci so jo prinesli do evropskih obal, receptura za beli nugat pa je v Provanso prišla v srednjem veku.

Leta 1097 je bil nugat skupaj z Ademarjem Rdečim prvič omenjen v zgodovini mesta Montélimar. Naprej so za proizvodnjo uporabljali orehe, ki pa so jih nadomestili z mandlji, ko je agronom Olivier de Serre iz departmaja Ardèche konec 16. stoletja mandljevec prilagodil krajevnim razmeram.

Leta 1701 je bil nugat „Nougat de Montélimar“ z medom in mandlji prvič omenjen v arhivih mesta Montélimar, ki je en stot te slaščice podarilo Filipu V. Anžujskemu, vnuku Ludvika XIV., ko je potoval skozi mesto. Tako je postalo moderno obdarovanje z nugatom.

Po letu 1899 je pomembno vlogo pri razvoju nugata „Nougat de Montélimar“ na nacionalni in mednarodni ravni odigral Emile Loubet, senator in župan Montélimarja, ki je postal predsednik republike, saj ga je podaril številnim znanim osebnostim. Na karikaturah iz tistega časa je prikazan s tablico nugata „Nougat de Montélimar“.

Na začetku 18. stoletja so ta nugat v obliki kock ali tablic za lomljenje izdelovali slaščičarji. Nato se je razvil poklic proizvajalca nugata, z njim pa še oblike razreza in pakiranja. Veliki proizvajalci nugata „Nougat de Montélimar“ so se s prodajalnami, ki so nosile njihova imena, začeli pojavljati po letu 1760. Nekateri delujejo še danes. Ko se je začel razvijati turizem, je bila državna cesta 7 (RN7), ki pelje skozi središče Montélimarja, vse bolj obiskana. Zaradi stalnih prometnih zastojev, ki so nastajali na njej, se je povečala prodaja takratnih 22 proizvajalcev nugata, katerih obrati so stali ob poteh. To veličastno dobo zdaj simbolizira škatla v obliki kilometrnika RN7 (ustvarjena leta 1930), ki se pogosto uporablja za nugat „Nougat de Montélimar“. To obdobje se je končalo leta 1968 z odprtjem avtoceste A7, vendar so se proizvajalci nugata organizirali in zdaj proizvod prodajajo skupaj na avtocestnih postajališčih.

Ta pomembna mreža proizvajalcev nugata, ki se je združila v Montélimarju in njegovi okolici, ohranja krajevno tradicijo proizvodnje. Nugat „Nougat de Montélimar“ se proizvaja v skladu s posebnim znanjem in izkušnjami, ki so se razvijali več stoletij, in s sestavinami, ki so skladne s starimi recepturami. Ta dinamična panoga trenutno združuje deseterico podjetij, ki zaposlujejo 200 oseb. Izobraževanje slaščičarskih ali kuharskih mojstrov je strateško. Upoštevati morajo vrsto uporabljenega materiala, lastnosti surovin in razmere na dan proizvodnje (vlažnost zraka, temperatura prostora), da prilagodijo trajanje in temperature kuhanja, da bi dobili želeno teksturo. Biti morajo sposobni oceniti stopnjo kuhanosti mase.

Receptura za nugat „Nougat de Montélimar“ je omenjena v več starih delih: *Grand Dictionnaire Universel* (Veliki splošni slovar) Pierra Laroussa (19. stoletje); *Livre du Pâtissier* (Knjiga za slaščičarje) Julesa Goufféja (slavnega kuharja in slaščičarja) v 19. stoletju; *Codétalloz*, prava metodološka enciklopedija za predelovalce sladkorja, napisana leta 1937.

Nacionalna sindikalna zbornica slaščičarjev se je leta 1965 odločila kodificirati nekatere tradicionalne francoske proizvode, kot je nugat „Nougat de Montélimar“, v *Code des Usages de la Confiserie* (Kodeks ravnanja v slaščičarstvu).

Sedanja metoda proizvodnje ostaja zvesta svoji zgodovini. Masa je sestavljena izključno iz beljaka in sladil, v katerih je najmanj 25 % kakovostnega medu, sladkorja, sladkorja v prahu in glukoznega sirupa. Zadnja sestavina se uporablja od 19. stoletja in glede na pričakovano teksturo ne sme presegati 25 % do 35 % sladil. Dovoljen ni noben aditiv razen vanilje (vaniljev strok ali naravna aroma). Nadev je sestavljen iz najmanj 30 % celih praženih sladkih mandljev, ki so jim lahko dodane oluščene zelene pistacije.

Izdelava se začne s kuhanjem „osnove“ (voda, sladkor, med), ki se primeša v sneg iz stepenih beljakov, ki ne sme upasti. Tej mešanici se doda sladkorni sirup, ki se je kuhal na visoki temperaturi. Dobljena masa se kuha počasi, da se stabilizira. Različne faze kuhanja nadzira slaščičarski ali kuharski mojster.

Kuhanje lahko poteka v kotlu pod atmosferskim tlakom ali v vakuumsko zaprtem velikem loncu, s čimer je mogoče skrajšati čas kuhanja in znižati temperaturo.

Oluščene ali neoluščene sladke mandlje je treba pražiti, da postanejo hrustljavi. V maso se dodajo ob koncu kuhanja. Nato se masa bodisi razvalja med dve jedilni hostiji bodisi vlije v modelčke. Te različne oblike so bile v katalogih proizvajalcev nugata na voljo že na začetku 20. stoletja, zlasti ob praznikih (božič, velika noč). Proizvod je lahko na voljo v obliki tablic, domin, oblikovanih vlitkov ali celo drobcev trdega nugata. S temi drobci se lahko pripravijo specialitete z nugatom „Nougat de Montélimar“, kot so sladoled, čokolada ali nugatov namaz.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

Nugat „Nougat de Montélimar“ ima posebno sestavo in organoleptične lastnosti.

Značilna je bela kremasta barva, ki ne prehaja v rumeno, z opaznimi koščki praženih mandljev (neobvezno tudi pistacij) ter prefinjeno aromo medu in mandljev. Tekstura je mehka ali trda, kar je odvisno od dejavnikov kuhanja (čas kuhanja in preostala vlaga), ali pa hrustljava pri drobcih.

Masa, ki je rahla samo zaradi v sneg stepenih beljakov kokošjih jajc, in kristalizirana, ima gostoto 0,75 do 1,15, ki izraža njeno stabilnost in teksturo. Ta nugat ima prefinjeno aromo medu in mandljev zaradi svoje sestave, posebej bogate z medom (najmanj 25 % sladil) in praženimi mandlji (najmanj 30 % končnega izdelka oziroma najmanj 28 % končnega izdelka, če ta vsebuje še najmanj 2 % pistacij).

V ustih se čutita dve različni teksturi: trdi nugat, ki je hrustljav in drobljiv (tudi v obliki drobcev), in mehki nugat, ki je nežen s kremastim okusom.

Lahko je razrezan na različne oblike, vlit v modelčke ali zdrobljen na drobce, pridobljene iz trdega nugata, z velikostjo zrn 1,6 do 15 mm.

5.3 *Vzročna povezava*

Z zgodovinskega vidika je postavitev proizvodnje nugata v Montélimar mogoče pojasniti z več dejavniki. Najprej, receptura za beli nugat se je v Provansi razvila v srednjem veku, zlasti v Montélimarju, ki leži na območju, kjer je suhost krajevnega zraka ugodna za pripravo te z medom bogate in higroskopske slaščice, ki v vlažnejših podnebjih postane lepljiva in se težje ohranja. Med in mandlji so v regiji tradicionalno pridelovali. Nugat „Nougat de Montélimar“, znan od 10. stoletja, so že zelo zgodaj podarjali vladarjem, ki so potovali skozi te kraje, nato pa se je razširil in postal mednarodno priznan zaradi predsednika Emila Loubeta (1899). Montélimar poleg tega leži ob državni cesti 7, ki je imela ključno vlogo pri razširjanju slovesa nugata „Nougat de Montélimar“ po državi na začetku 20. stoletja.

Zaradi izbranih sestavin in recepture, ki izhaja iz starodavnega znanja in izkušenj, ima nugat „Nougat de Montélimar“ posebne lastnosti.

Masa je rahla zaradi le ene sestavine, in sicer beljaka kokošjega jajca, stepenega v sneg. Ta je previdno primešan kuhanemu in nato ohlajenemu sirupu, kar da proizvodu rahlo in kristalno teksturo, ki se kaže v gostoti, manjši od 1,15.

Med in mandlji so bili vedno pomembni sestavini. Za nugat se uporablja kakovosten med, ki predstavlja najmanj 25 % sladil in daje slaščici nežno aromo medu. Praženi sladki mandlji, ki sestavljajo najmanj 30 % proizvoda, mu dajejo teksturo v ustih in nežno aromo mandljev. Tradicionalno se jim lahko dodajo zelene pistacije, ki dajejo nugatu „Nougat de Montélimar“ kanček barve in prefinjen okus. Od temperature in časa kuhanja je odvisno, ali bo dobljeni nugat trd ali mehek.

To, da nekateri proizvajalci nugata že več kot stoletje delujejo v Montélimarju, in njihova koncentracija v tej prestolnici nugata sta omogočila ohranitev znanja in izkušenj slaščičarskih mojstrov, ki pripravljajo nugat „Nougat de Montélimar“ in obvladujejo občutljive faze recepture. Sloves nugata „Nougat de Montélimar“ se je od konca 19. stoletja močno razširil po vsej Franciji in traja še danes. Trenutno proizvajalci nugata v Montélimarju vsako leto proizvedejo več kot 1 500 ton te slaščice, ki jo prodajajo po vsej državi.

Nugat „Nougat de Montélimar“ je postal del kulturne dediščine prebivalcev Montélimarja. Prestolnica nugata redno organizira praznik nugata „Nougat de Montélimar“. Podoba izdelka se pojavlja na krajevnih prireditvah, športnih ali kulturnih dogodkih ter v turističnih in gastronomskih publikacijah. K slovesu tega proizvoda prispevajo tudi Muzej nugata in slaščičarstva v Montélimarju ter delavnice proizvajalcev nugata, ki so odprte za obiskovalce. Leta 1994 in 2014 sta bili opravljeni posebni študiji o slovesu nugata „Nougat de Montélimar“. Z anketo, ki jo je leta 2014 opravila organizacija CSA, je bil potrjen ugled, ki ga to ime uživa med Francozi: 78 % mlajših od 35 let in 94 % starejših od 35 let mesto Montélimar povezuje z nugatom. Ti številki sta še boljši kot leta 1994, ko je 75 % potrošnikov spontano navedlo nugat, ko je bilo omenjeno mesto Montélimar, in obratno.

Nugat „Nougat de Montélimar“ je poslastica, ki jo ljudje povezujejo z ljudskimi prazniki, družinskimi praznovanji in otroštvom.

Sklic na objavo specifikacije

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