C/2024/4138

28.6.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/4138)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Nougat de Montélimar”

EU-nr: PGI-FR-03001 – 22.9.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn**

”Nougat de Montélimar”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Nougat de Montélimar” är en konfekt som består av

— en gräddfärgad smet som vispats porös med äggvitor och som innehåller sötningsmedel, särskilt honung,

— en fyllning bestående av mandlar, eventuellt kompletterad med pistaschmandlar.

Den kan ha två olika typer av konsistens: den hårda nougaten måste bitas i och är spröd (eller delad i bitar och knaprig) och den mjuka nougaten är mjuk och seg.

Den får framställas i följande former:

— Som rektangulära eller kvadratiska stänger eller som portionsbitar som skurits ut ur dessa stänger. I detta fall har bitarna våffelpapper på två sidor som är vända mot varandra, och delar av fyllningen (mandlar och eventuellt pistaschmandlar) är synliga på de andra sidorna.

— Som gjutna former.

— Brutna i bitar med en kornstorlek på 1,6–15 mm. De brutna bitarna kan vara täckta med ett tunt lager av vegetabiliskt fett eller vara utan ett sådant lager.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

”Nougat de Montélimar” har särskilda organoleptiska egenskaper som härrör från receptet, de valda råvarorna och framställningsmetoden. Den kännetecknas av en gräddig färg som sällan gulnar. Den innehåller bitar av rostade mandlar (och eventuellt pistaschmandlar) och har en subtil arom av honung och mandel. Smeten är porös och kristalliserad. Den kan ha en mjuk eller hård konsistens beroende på kokningsparametrarna (kokningstid och kvarvarande fuktighet), och är knaprig när den serveras bruten i bitar.

Dessutom har ”Nougat de Montélimar” en densitet på 0,75–1,15.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Förteckning över godkända ingredienser:

Ingredienser till smeten:

— Socker (sackaros), florsocker* (sackaros), glukossirap.

— Honung, som ska utgöra minst 25 % av vikten av sötningsmedlens torrsubstans (vid tidpunkten för användning).

— Dehydratiserade äggvitor eller färska äggvitor från höns, som är de enda ingredienser som är godkända för att vispa smeten porös.

— Naturlig vaniljarom eller vaniljstänger*, som är de enda godkända aromämnena.

— Oblatpapper*.

— Vatten (vid framställning av sockersirap eller rehydrering av äggvitor).

Ingredienser till fyllningen:

— Mandlar: minst 30 % sötmandlar eller minst 28 % sötmandlar kompletterat med minst 2 % pistaschmandlar i slutprodukten.

— Pistaschmandlar*: gröna och skalade.

(*: valfria ingredienser)

Inga tillsatser är tillåtna vid framställning av ”Nougat de Montélimar”.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Beredning av smeten, nedblandning av fyllningen och valfri sockersirap, formning och kavling, kylning av smeten.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen ska innehålla produkternas registrerade namn och EU:s symbol för skyddad geografisk beteckning i samma synfält.

Namnet får följas av adjektiven ”mjuk” eller ”hård” beroende på nougatens konsistens.

Märkningen får ange att nougaten är ”kokad i gryta” om alla steg i framställningen av nougaten utförs vid atmosfärtryck och i en gryta (en metallbehållare).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar nedanstående 14 kommuner, på grundval av 2021 års officiella geografiska kodex. 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 och Savasse.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan produkten och det geografiska området bygger på Montélimarnougat-tillverkarnas mångåriga kunskap, som ger nougaten dess särskilda egenskaper och goda anseende.

5.1. *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

— Naturliga faktorer

”Nougat de Montélimar” tillverkas i kommunen Montélimar, även känd som ”porten till Provence”, samt i de omgivande kommunerna. Området ligger i Rhônedalen, söder om departementet Drôme och söder om 45:e breddgraden. Området har ett medelhavsklimat med mycket sol och påverkas av mistralen, som är en torr regional vind som blåser med en genomsnittlig hastighet på 50 km/h, med vindbyar på över 100 km/h, och som bidrar till den torra luften.

— Mänskliga faktorer

Denna konfekt har sitt ursprung i Mellanöstern. Den kom till Europas kuster med feniciska köpmän, och recept på vit nougat nådde Provence under medeltiden.

Nougat omskrevs för första gången 1097 i texter om staden Montélimars historia, med koppling till den mytomspunna gestalten Adhémar le Rouge. Nougat framställdes ursprungligen med nötter, men efter att mandelträdet acklimatiserat sig lokalt tack vare agronomen och Ardèchebon Olivier de Serres arbete i slutet av 1500-talet började nougaten att framställas med mandel.

”Nougat de Montélimar” med honung och mandel nämndes för första gången i stadens Montélimars arkiv 1701. Staden erbjöd 100 kg av nougaten till Filip V av Spanien, barnbarn till Ludvig XIV, när han besökte staden. Detta banade väg för traditionen att ge nougat som gåva.

Efter år 1899 spelade Emile Loubet, fransk senator och borgmästare i Montélimar, sedermera president i republiken, en viktig roll för att främja ”Nougat de Montélimar” både i Frankrike och utomlands genom att erbjuda den till en rad framstående personer. I teckningar från den tiden avbildades han med en ”Nougat de Montélimar”-stång.

I början av 1700-talet var det framför allt konditorer som framställde denna nougat, i form av stänger eller limpor som kunde brytas. Yrket som nougattillverkare utvecklades gradvis, liksom formen på den skurna nougaten och hur nougaten förpackades. Framstående tillverkare av ”Nougat de Montélimar” etablerade sina egna småbutiker från och med 1760. En del av dem är verksamma än i dag. I och med den ökande turismen blev riksväg 7 (RN7), som passerar genom Montélimars stadskärna, alltmer trafikerad. De ständiga trafikstockningarna på denna väg gav de 22 nougattillverkare som hade etablerat sig längs vägarna på den tiden en möjlighet att öka sin försäljning. I dag symboliseras denna glansperiod av en låda formad som en RN7-milstolpe (skapad 1930), som ofta används för ”Nougat de Montélimar”. Denna period tog slut år 1968 i och med öppnandet av A7-motorvägen, men nougattillverkarna organiserade sig för att saluföra produkten tillsammans på rastplatser längs motorvägen.

Detta viktiga nätverk av nougattillverkare i och runt Montélimar gjorde att traditionen med nougatframställning kunde leva vidare lokalt. ”Nougat de Montélimar” framställs på grundval av kunskap som förfinats under åtskilliga århundraden och med ingredienser som följer gamla recept. Denna dynamiska sektor omfattar för närvarande ett dussin företag med 200 anställda. Utbildning av mästarkonditorer och nougattillverkare är av strategisk betydelse. De måste känna till vilken typ av utrustning som ska används, råvarornas egenskaper och förhållandena på tillverkningsdagen (luftfuktighet, omgivningstemperatur) för att kunna anpassa kokningstiderna och kokningstemperaturerna och uppnå önskad konsistens. De måste kunna bedöma hur väl kokad smeten är.

Flera gamla verk innehåller receptet på ”Nougat de Montélimar”: *Grand Dictionnaire Universel* av Pierre Larousse (1800-talet). *Livre du pâtissier* av Jules Gouffé (en berömd kock och konditor) på 1800-talet. *Codétalloz*, en ytterst systematisk encyklopedi för sockerbearbetningsföretag som publicerades 1937.

Sedan 1965 har *Chambre syndicale nationale de la Confiserie* (den nationella branschorganisationen för konfektyrsektorn) valt att kodifieravissa traditionella franska produkter såsom ”Nougat de Montélimar” i en uppsättning regler för god praxis, ”Code des Usages de la Confiserie”.

Den nuvarande framställningsmetoden respekterar produktens historia. Smeten framställs uteslutande av äggvitor och sötningsmedel som består av minst 25 % kvalitetshonung, socker, florsocker och glukossirap. Den sistnämnda ingrediensen har använts sedan 1800-talet och får inte utgöra mer än 25–35 % av sötningsmedlen, beroende på vilken konsistens som önskas. Inga andra tillsatser än vanilj (vaniljstänger eller naturlig arom) är tillåtna. Fyllningen består av minst 30 % hela och rostade sötmandlar, eventuellt tillsammans med skalade gröna pistaschmandlar.

Framställningen inleds med kokning av en ”bas” bestående av vatten, socker och honung, som blandas med äggvitorna som vispats till hårda toppar (till skum) utan att luften slås ur. Till denna blandning tillsätts sockersirap som kokats vid hög temperatur. Smeten kokas sedan långsamt så att den stabiliseras. De olika kokningsprocesserna övervakas av en mästerkonditor eller nougattillverkare.

Kokningen kan utföras i en gryta vid atmosfärtryck eller i en vakuumkokare, vilket minskar kokningstiderna och kokningstemperaturerna.

Sötmandlarna, som kan vara antingen skalade eller oskalade, rostas tills de är knapriga rakt igenom och blandas sedan ned i smeten i slutet av kokningen. Smeten kavlas eller slätas därefter ut mellan två ark våffelpapper eller gjuts i fantasifulla formar. Nougattillverkarna formade sin nougat på detta vis redan i början av 1900-talet, särskilt under högtider (jul och påsk). Produkten kan ha formen av stänger, dominobrickor, gjutna former eller brutna bitar av hård nougat. Dessa brutna bitar får användas för att framställa specialiteter med ”Nougat de Montélimar”, till exempel glass, choklad och nougatkräm.

5.2. *Produktens särskilda egenskaper*

”Nougat de Montélimar” har en särskild sammansättning och särskilda organoleptiska egenskaper.

Den kännetecknas av en gräddig färg som sällan gulnar. Den innehåller bitar av rostade mandlar (och eventuellt pistaschmandlar) och har en subtil arom av honung och mandel. Smeten kan ha en mjuk eller hård konsistens beroende på kokningsparametrarna (kokningstid och kvarvarande fuktighet), och är knaprig när den serveras bruten i bitar.

Smeten, som gör porös enbart med hjälp av äggvitor från höns som vispats till ett skum och kristalliserats, har en densitet på 0,75–1,15, vilket speglar dess stabilitet och konsistens. Nougaten har en subtil arom av honung och mandel som härrör från dess sammansättning och är mycket rik på honung (minst 25 % av sötningsmedlen) och rostade mandlar (minst 30 % av slutprodukten, eller minst 28 % av slutprodukten när minst 2 % pistaschmandlar tillsätts).

Den kan ha två olika typer av konsistens: den hårda nougaten måste bitas i och är spröd (eller delad i bitar och knaprig) och den mjuka nougaten är mjuk och seg.

Den kan vara tillskuren i olika former, gjuten eller bruten i bitar av hård nougat med en kornstorlek på 1,6–15 mm.

5.3. *Orsakssamband*

Historiskt sett finns det flera skäl till att nougattillverkningen etablerades i Montélimar. För det första togs receptet på vit nougat fram i Provence på medeltiden, och särskilt i Montélimar, som ligger i ett område med torr luft som lämpar sig för framställning av denna honungsrika, hygroskopiska konfekt, som blir klibbig och inte håller sig bra lika länge i fuktigare klimat. Honung och mandel var traditionella regionala produkter. ”Nougat de Montélimar” var känd redan på 900-talet och började strax därpå att erbjudas besökande regenter. Senare distribuerades och erkändes produkten internationellt tack vare Frankrikes president Emile Loubet (1899). Montélimar ligger också längs riksväg 7. Denna väg spelade en viktig roll i att ge nougaten dess anseende i hela Frankrike i början av 1900-talet.

De utvalda ingredienserna och receptet som bygger på långvarig kunskap ger ”Nougat de Montélimar” sina särskilda egenskaper.

Smeten görs porös med ett enda ämne, nämligen äggvitor från höns, som vispas till ett skum. När den varsamt blandas ner i den kokade sirapen och sedan kyls bidrar den till produktens porösa och kristalliserade konsistens, som har en densitet under 1,15.

Honung och mandel har alltid varit viktiga ingredienser. Att använda kvalitetshonung för minst 25 % av sötningsmedlen ger nougaten dess subtila arom av honung. De rostade sötmandlarna, som utgör minst 30 % av produkten, bidrar till konsistensen och den subtila aromen av mandel. De kan oftast kompletteras med gröna pistaschmandlar, vilket ger ”Nougat de Montélimar” en färgklick och subtil smak. Beroende på kokningstemperaturer och kokningstid blir nougaten antingen mjuk eller hård.

Nougattillverkningen i Montélimar, som i vissa fall har bedrivits i mer än ett sekel, och den höga koncentration av nougattillverkare i denna nougathuvudstad, har stärkt kunskapen hos de konditorer som framställer ”Nougat de Montélimar”, och som behärskar alla de viktiga stegen i receptet. Produkten har haft ett utbrett anseende i hela Frankrike sedan slutet av 1800-talet, och det fortsätter att vara starkt. I dag framställer tillverkare av Montélimarnougat varje år mer än 1 500 ton nougat, som saluförs i hela landet.

”Nougat de Montélimar” har blivit en oumbärlig del av Montélimars kulturarv. Nougatens huvudstad anordnar regelbundet festivalen ”Nougat de Montélimar”. Bilder på produkten visas upp under lokala aktiviteter, vid idrotts- och kulturevenemang samt i turist- och gastronomiska publikationer. Nougat- och konfektyrmuseet i Montélimar och nougattillverkarnas workshoppar som är öppna för allmänheten framhäver denna produkt ytterligare. Särskilda studier om produktens anseende genomfördes 1994 och 2014. Den undersökning som genomfördes av undersökningsinstitutet CSA 2014 bekräftade produktnamnets anseende i Frankrike: 78 % av de tillfrågade under 35 år och 94 % av de tillfrågade över 35 år associerar staden Montélimar med nougat. Dessa siffror är till och med bättre än i 1994 års undersökning, där 75 % av konsumenterna spontant nämnde nougat när de informerades om staden Montélimar, och vice versa.

”Nougat de Montélimar” är en delikatess som förknippas med folkfester, familjefiranden och barndom.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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