Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Bergamote(s) de Nancy »

Homologué par l'arrêté du 28 septembre 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Bergamote(s) de Nancy » - JORF du 6 octobre 2017

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-41

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy
TSA 30003
93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex
TEL : 33 (0)1 73 30 38 99
FAX : 33 (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association des Fabricants de Bergamote de Nancy IGP
co AGRIA Grand Est
2, rue du Doyen Marcel Roubault
Bâtiment géologie – TSA 70605
54 518 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY Cedex
Tel : (0)3 83 44 08 79 – Fax : (0)3 83 44 32 57
Courriel : Bergamote-de-nancy@iaa-lorraine.fr

Composition : fabricants

TYPE DE PRODUIT
Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie.

1) NOM DU PRODUIT

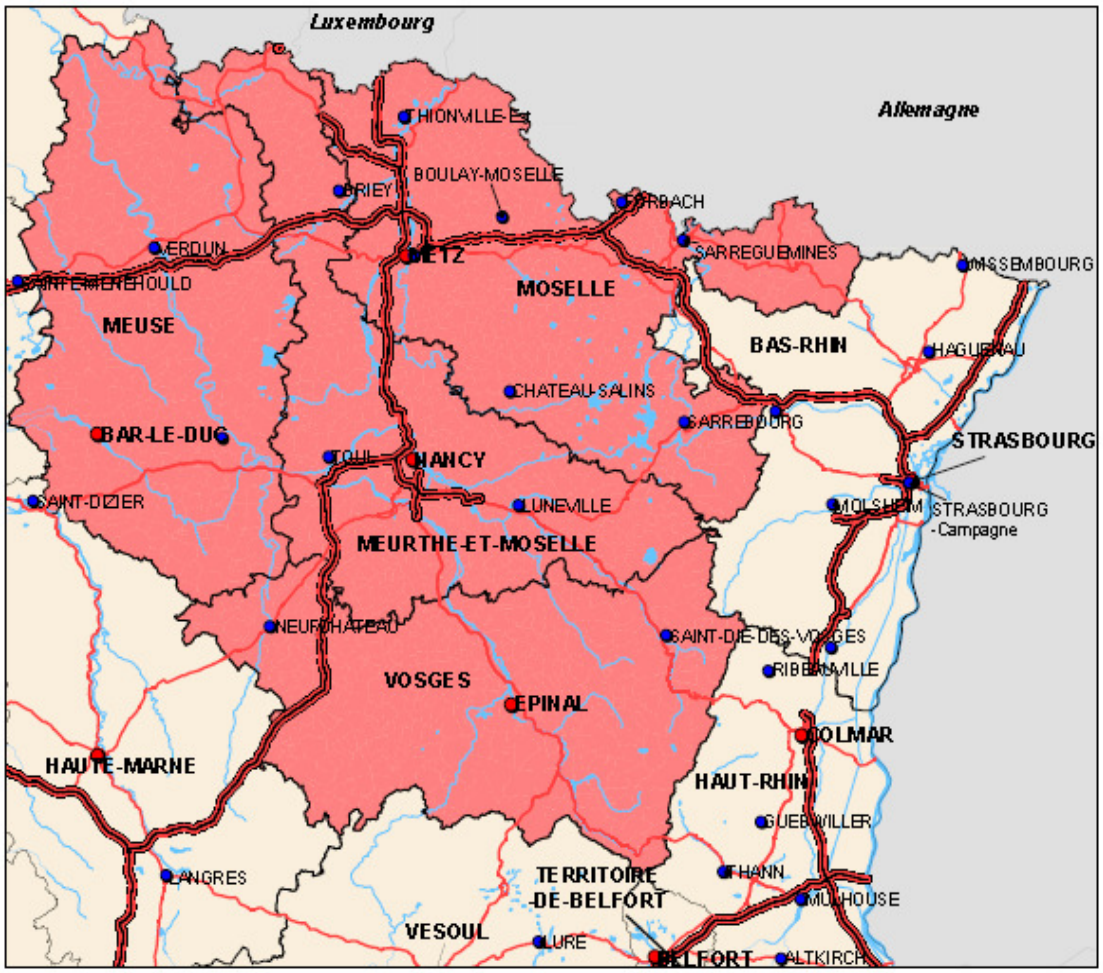
« Bergamote(s) de Nancy »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Bergamote(s) de Nancy » est un bonbon composé exclusivement de sucre, de sirop de glucose et d'essence de bergamote. Sa coloration naturelle est obtenue par cuisson à feu nu.
La « Bergamote(s) de Nancy » est un produit de confiserie, bonbon transparent, dur, de coloration ambrée, de forme carrée et plate pour un poids unitaire de 2 à 5 grammes.
La « Bergamote(s) de Nancy » est emballée individuellement.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Bergamote(s) de Nancy » correspond aux départements de Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle et Vosges.
La fabrication et l'emballage individuel des bonbons ont lieu dans l'aire géographique.

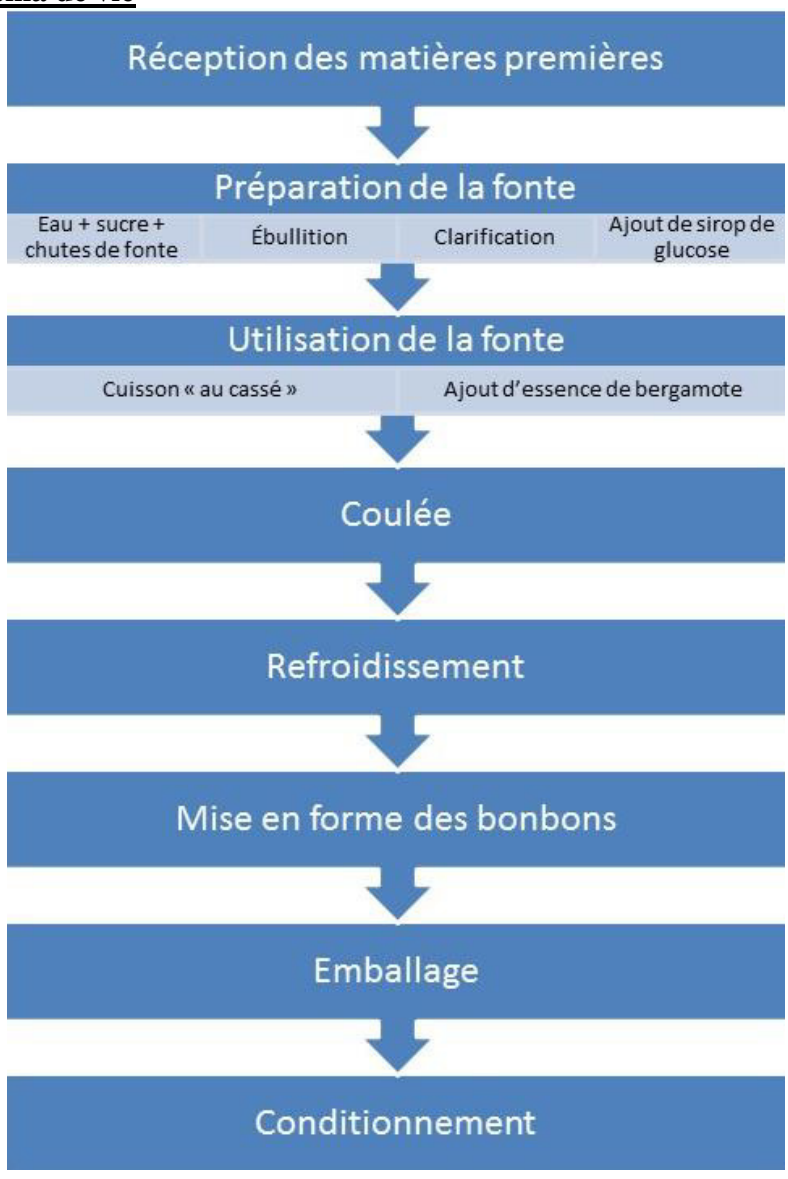


4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LA DENRÉE ALIMENTAIRE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Étapes	Éléments tracés	Supports de traçabilité	Lien entre les étapes
Réception et stockage des matières premières	- Fournisseur - Date de réception - N° lot de la matière première - Certificat d'analyse (pour l'essence de bergamote)	-Fiche technique -Résultats d'analyses	N° lot des matières premières
Fabrication Emballage individuel	- Date de fabrication - N° lot des matières premières - Quantités des matières premières mises en œuvre (y compris réemploi de chutes) - Température de cuisson - Quantité d'essence de bergamote incorporée - Couleur, poids de la production - Quantité de chutes issues de la fabrication et destinées au réemploi	Cahier /fiche de fabrication	Date de fabrication N° de lot de fabrication
Conditionnement, stockage et vente.	- Dénomination de l'IGP : « Bergamote de Nancy »/ « Bergamotes de Nancy » - DDM (calculée à partir de la date de fabrication)	Informations portées sur les conditionnements intermédiaires et les conditionnements finaux	N° lot (DDM calculée à partir de la date de fabrication)

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



5.2. Matières premières utilisées.

Les seules matières premières utilisées sont :

- le sucre type n°1 CEE ou n°2 CEE,
- le sirop de glucose à dextrose équivalent (DE) compris entre 35 et 41,
- l'essence de bergamote conforme à la réglementation européenne en vigueur,
- l'eau,
- éventuellement des chutes de précédentes fabrications de « Bergamote(s) de Nancy » dans la limite de 15 % du poids à la mise en œuvre.

5.3. Procédé de fabrication

Le procédé de fabrication de la « Bergamote(s) de Nancy » se déroule ainsi :

a) Préparation de la fonte : Cette étape consiste à dissoudre le sucre et les chutes de précédentes fabrications éventuellement utilisées dans de l'eau. Puis le mélange final (fonte) est réalisé par adjonction de sirop de glucose. L'ensemble est porté à ébullition et par écumage, la fonte est clarifiée.

b) Fabrication du bonbon : La fonte est cuite à feu nu et après une cuisson dite « au cassé », c'est-à-dire à 152°C (+ ou – 5°C), on y incorpore en une seule fois hors du feu l'essence de bergamote à raison de 2 g (+ ou - 10%) par kilo de fonte cuite. L'incorporation de l'essence de bergamote doit être suffisamment rapide pour éviter une déperdition trop importante d'essence dans l'atmosphère. Cette incorporation se fait par brassage modéré afin d'éviter tout risque de cristallisation prématuré du sucre.

c) La coulée est refroidie sur une table ou un marbre préalablement huilé(e) avec une huile ou un corps gras à usage alimentaire. La coulée est ensuite détaillée soit de façon manuelle par un marquage à l'emporte-pièce, soit de façon mécanique par laminage.

d) Emballage du bonbon : La « Bergamote(s) de Nancy » est emballée individuellement dans un emballage transparent pour la préserver de l'humidité et ainsi éviter les phénomènes d'agglomérations des bonbons entre eux.

e) Conditionnement : elle est commercialisée :
- en gros, au-delà de 1 kg
- ou en UVC (Unité de Vente Consommateur) en boites métalliques ou cartonnées, ou encore en sachets de matières transparentes à l'exclusion des sachets en polyéthylène.

6. LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique.

La ville de Nancy est la capitale de la Lorraine et était historiquement capitale du duché de Lorraine qui perdura jusqu'en 1766, date de son intégration dans le Royaume de France. Nancy accueillait à cette époque la cour de Lorraine.
On trouve la première évocation d'une pastille à la bergamote dans un ouvrage de 1751 (Le cannaméliste français) écrit par Gilliers, chef d'office de Stanislas 1er Leszczynski, dernier Duc de Lorraine et de Bar. Cet ouvrage répertorie l'ensemble des produits, des ustensiles et des techniques en usage à l'office et décrit en particulier une confiserie sous forme de pastille parfumée avec de l'essence naturelle de bergamote. A cette époque, cette pastille d'odeur avait pour but de parfumer l'haleine.
Puis, en 1857, le confiseur Jean Frédéric Godefroy Lillich énonce le principe définitif de fabrication de la « Bergamote de Nancy » en parvenant à mieux fixer l'arôme dans le sucre cuit.
Les confiseurs lorrains acquièrent et se transmettent ce savoir-faire de fabrication de la « Bergamote(s) de Nancy ».
Le procédé permettant d'obtenir cette confiserie est particulier : c'est un mélange de sucres et d'eau subissant une cuisson, dite « au cassé », aux environs de 152°C. Après l'adjonction de l'essence naturelle de bergamote, le mélange est coulé sur une plaque et découpé au moyen d'emporte-pièces ou au laminoir.

6.2. Spécificité du produit.

La « Bergamote(s) de Nancy » présente les caractéristiques suivantes :
- bonbon transparent et dur, de forme carrée,
- au parfum de bergamote,
- de couleur ambrée naturelle.

La « Bergamote(s) de Nancy » bénéficie également d'une grande réputation acquise de longue date qui dépasse les frontières de la Lorraine.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le lien à l'origine de la « Bergamote(s) de Nancy » est essentiellement basé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

A l'origine, la pastille à la bergamote avait été conçue à la cour de Lorraine, installée à Nancy, pour parfumer l'haleine. La dureté du bonbon nécessitant de le sucer implique une consommation lente qui permet le développement olfactif de l'essence naturelle de bergamote en bouche. L'usage exclusif d'essence naturelle de bergamote s'est perpétué et signe l'identité de cette confiserie puisqu'elle porte le nom de l'agrume dont l'essence naturelle est issue – la bergamote - et de la ville où elle a été créée : Nancy.

La « Bergamote(s) de Nancy » tire sa dureté de la cuisson du sucre. Le savoir-faire des confiseurs de l'aire géographique consiste à amener sur feu nu la fonte, composée d'eau et de sucres, à une température proche de 152°C correspondant « au cassé ». Le sucre est cuit et devient donc en refroidissant dur et cassant comme du verre. De plus, ce mode de cuisson lui confère une coloration ambrée naturelle. Les techniques modernes de cuisson sous vide du sucre permettraient d'obtenir un bonbon dur mais nécessiteraient l'incorporation de colorant pour lui donner sa couleur. La « Bergamote(s) de Nancy » tire donc ses spécificités du procédé original d'obtention mis au point par les confiseurs nancéiens.

La renommée de la « Bergamote(s) de Nancy » a traversé les frontières de la Lorraine et internationales. En effet, lors de l'exposition universelle de 1909, cette confiserie fut présentée au public dans des boîtes en métal sérigraphiées représentant la place Stanislas de Nancy. Cette confiserie est décrite dans l'ouvrage « Lorraine : produits du terroir et recettes traditionnelles / [sous la direction de J. Froc, M. Hyman, Ph. Hyman, et al.] ; préfacé par le président du Conseil régional de Lorraine] de la collection « Inventaire du patrimoine culinaire de la Lorraine » (édition 1998, page 90-91). Elle est aussi définie dans le Larousse Gastronomique (édition 2000, page 105).

C'est l'unique confiserie française traditionnelle dont l'arôme est déterminé par l'essence naturelle de bergamote. Elle est définitivement associée au savoir-faire et à l'image de la ville de Nancy et de la Lorraine.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12 rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX
Téléphone (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS CEDEX 13
Téléphone : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R11521/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise en marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Sur chaque conditionnement doivent figurer, en plus des mentions obligatoires prévues par la réglementation en vigueur, les indications suivantes :

- la mention « Essence de bergamote » dans la liste des ingrédients complétée par une mention « L'essence de bergamote est un produit naturel » ou « L'essence de bergamote est naturelle » ;
- les coordonnées du fabricant ;
- la date de durabilité minimale d'une durée maximale de 8 mois à partir de la date de fabrication.

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- La dénomination du produit « Bergamote de Nancy » ou « Bergamotes de Nancy »
- Le symbole européen de l'IGP

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Étape	Point a contrôler	Méthode d'évaluation
Choix des matières premières.	Utilisation de l'essence de bergamote	Documentaire
Principes de fabrication.	Localisation des sites de production dans l'aire géographique de l'IGP	Documentaire et/ou visuelle
	Fabrication du bonbon par cuisson à feu nu « au cassé »	Visuelle
Présentation du produit fini.	Emballage individuel	Visuelle
Qualité du produit fini.	Forme (carré et plat), couleur (ambrée), aspect (transparent et dur) et poids (poids unitaire de 2 à 5 grammes)	Visuelle (forme, couleur, aspect) et mesure (poids)
Stockage, vente et expédition.	DDM inférieure ou égale à 8 mois à partir de la date de fabrication	Documentaire