

Avertissement :

Ce document unique ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du document uniquement reflet du cahier des charges.

-Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras**

-Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés
~~XXXX~~

DOCUMENT UNIQUE

«BERGAMOTE DE NANCY» / «BERGAMOTE(S) DE NANCY»

N° UE: **PGI-FR-0195-AM01 – 30.10.2017**

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« **Bergamote de Nancy** » / «Bergamote(s) de Nancy»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**3.1. Type de produit**

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

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « **Bergamote de Nancy** » / « 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 de Nancy** » / « 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 et vendue sous différentes présentations :~~

~~— en gros, au-delà de 1 kg~~

~~— ou en UVC (Unité de Vente Consommateur) en boîtes métalliques ou cartonnées, ou encore en sachets de matières transparentes à l'exclusion des sachets en polyéthylène.~~

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les seules matières premières utilisées sont :

- Le sucre type n°1 CEE ou n°2 CEE
- Le sirop de glucose à équivalent dextrose (DE) compris entre 35 et 41
- L'essence de bergamote
- L'eau.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes réalisées dans l'aire vont de la préparation de la fonte à l'emballage individuel la mise en pièce des bonbons.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le produit est emballé individuellement dans un emballage transparent pour le préserver de l'humidité et éviter les phénomènes d'agglomérations des bonbons entre eux, qui entraînerait une altération des caractéristiques d'aspect du bonbon.

L'emballage individuel des produits est réalisé dans les premiers instants suivant la découpe de la coulée en bonbon, car c'est un bonbon très sensible à l'humidité de l'air. Les bonbons peuvent facilement se coller les uns aux autres, deviennent opaques de couleur laiteuse et la consistance s'en trouve modifiée (bonbons moins durs et collants sous la dent). Les confiseurs emballent individuellement les bonbons pour les placer le plus rapidement possible à l'abri de l'air et pour qu'ils se conservent mieux et plus longtemps. L'emballage individuel dans l'aire géographique permet ainsi de préserver la qualité spécifique de la « Bergamote(s) de Nancy », en premier lieu sa transparence et sa dureté.

La « Bergamote de Nancy » / « Bergamotes de Nancy » est emballée individuellement et vendue sous différentes présentations :

- en gros, au-delà de 1 kg
- ou en UVC (Unité de Vente Consommateur) en boîtes métalliques ou cartonnées, ou encore en sachets de matières transparentes à l'exclusion des sachets en polyéthylène.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Sur chaque conditionnement doivent figurer les indications suivantes :

- La dénomination « Bergamote de Nancy » ou « Bergamotes de Nancy »,
- 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.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique est composée des départements suivants :

- Meurthe et Moselle
- Meuse
- Moselle
- Vosges

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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 du Stanislas 1er Leszczyński, 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** » / « Bergamote(s) 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 de Nancy** » / « 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.

Spécificité du produit

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

Lien causal

Le lien avec l'aire géographique de la « **Bergamote de Nancy** » / « Bergamote(s) de Nancy » est fondé 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'agrumes dont l'essence naturelle est issue – la bergamote - et de la ville où elle a été créée : Nancy

La « **Bergamote de Nancy** » / « 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 150°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 de Nancy** » / « 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 de Nancy** » / « 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.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDICGPBergamoteNancyQCOMUE042018.pdf>