C/2025/483

23.1.2025 г.

# Публикация на заявление за одобрение на изменение в продуктова спецификация съгласно член 59, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012

(C/2025/483)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 61 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ В ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

**TSG-FR-2466-AM01 — 23.5.2024 г.**

1. **Наименование на продукта**

Berthoud

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ *Наименование на продукта*

☒ *Описание на продукта*

☒ *Описание на метода на производство*

☐ *Друго*

4. **Изменение/изменения**

— Формулировки, използвани за определяне на съда за „Berthoud“

Формулировката „плитка купичка за „Berthoud“ („assiette à Berthoud“) се заменя с формулировката „купичка за „Berthoud“ („coupelle à Berthoud“). Заявлението за изменение е чисто редакционно, за да се посочи в продуктовата спецификация точната формулировка, използвана от специалистите в сектора, но съдът за „Berthoud“ остава непроменен както по отношение на размерите, така и на материала.

— Нарязване на сиренето „Abondance“

Освен възможността сиренето „Abondance“ да се настърже или нареже на тънки ивици, се добавя възможността да се нареже на кубчета.

Всъщност много ресторантьори днес нарязват сиренето „Abondance“ на кубчета (спестява се време в резултат на по-голяма техническа опростеност).

Става въпрос за почти всички ресторантьори, които не разполагат с електрическо ренде и за които нарязването на сиренето „Abondance“ на ивици представлява значителна загуба на време.

Също така по-голяма част от ресторантьорите приготвят предварително сиренето „Abondance“ и нарязването на кубчета позволява то да се съхрани по-добре отколкото настърганото или нарязаното на ивици сирене, което обикновено се изсушава по-бързо.

([1]) ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Нарязването на сиренето „Abondance“ на кубчета не променя по никакъв начин крайния резултат на рецептата за „Berthoud“, тъй като използваното количество сирене остава непроменено, а разрешената в продуктовата спецификация амплитуда в продължителността на печене позволява след изпичане от нарязаното на кубчета сирене да се получи „Berthoud“, което е наистина запечено отгоре и топящо се отвътре.

— Използване на чесън в рецептата

Освен използването на скилидки чесън, като се натрие дъното на купичката за „Berthoud“, се добавя възможността купичката да се натрие със смлян или пресован чесън, и/или на нейното дъно да се постави малко количество смлян или пресован чесън.

Възможността да се използва смлян или пресован чесън спестява значително време на ресторантьорите, когато трябва да се приготвят много порции „Berthoud“, тъй като обелването на скилидката чесън и натриването на съда изискват повече време, отколкото поставянето на малко количество чесън на дъното му.

Крайният резултат на рецептата за „Berthoud“ не се променя по никакъв начин, тъй като „Berthoud“ има същия вкус на чесън, а изпичането му във фурната позволява смленият или пресованият чесън да се разтопи, така че при дегустацията не се откриват парченца чесън.

— Използване на пипер в рецептата

Формулировката „се поръсва с пипер, пече се“ се заличава и се добавя, че пиперът може да се добави преди или след печенето, тъй като ресторантьорите, които загряват фурната до 200 градуса (за разлика от други — до 180 градуса), предпочитат да добавят пипера след печенето, така че да не се нагрее прекалено и да придобие вкус на „препечено“.

Това не променя по никакъв начин рецептата за „Berthoud“, нито вкуса на ястието: количествата не се променят, а вкусът на пипер остава.

— Температура на печене

Максималната температура на печене се променя — от 200 °C става 240 °C.

За да се сведе до минимум изчакването от страна на клиентите, ресторантьорите не запазват фурна само за „Berthoud“, а пекат няколко ястия едновременно в една и съща фурна (включително „Berthoud“). За някои ястия обаче температура на печене от 200 градуса не е достатъчна, поради което се налага ресторантьорите да повишат температурата на фурната до 240 градуса.

Това не представлява проблем за „Berthoud“, тъй като разрешената в продуктовата спецификация амплитуда в продължителността на печене позволява да се получи запечено отгоре и топящо се отвътре „Berthoud“, като се адаптират продължителността и температурата на печене (например 15 минути на 180 градуса или 8—10 минути на 240 градуса).

Температурата от 240 градуса не е твърде висока, за да се получи златиста коричка, без обаче да загори.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

**„Berthoud“**

**ЕС №: TSG-FR-2466-AM01 — 23.5.2024 г.**

**Държава членка или трета държава: Франция**

1. **Наименование или наименования за регистрация**

„Berthoud“

2. **Вид продукт (както е в приложение XI)**

Клас 2.21. Готови ястия

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът*

☐ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

☒ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

„Berthoud“ е представено самостоятелно топло ястие, чиято традиционна основна съставка е разтопено сирене със ЗНП „Abondance“.

3.2. *Наименованието*

☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

„Berthoud“ е традиционна рецепта, която се приготвя и нарича по този начин от началото на XX век. Първоначално това е фамилно име, разпространено в Chablais (район в северната част на Haute-Savoie).

☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 668/2014)*

„Berthoud“ е представено самостоятелно топло ястие на основата на разтопено сирене със ЗНП „Abondance“.

Представяне

Продуктът се сервира в порцеланова купичка, която се поставя във фурната и се нарича „coupelle à Berthoud“.

Консистенцията се топи при топлинна обработка, а коричката, която се образува по време на печенето, има златист до кафяв цвят.

Специфичният характер на „Berthoud“ се дължи на различни характеристики:

1. Основна съставка на рецептата

— Сирене „Abondance“: сирене от сурово пълномаслено краве мляко, което дължи името си на долината Abondance и едноименното село. Сиренето „Abondance“ се произвежда от векове и е признато като защитено наименование за произход, като днес то се произвежда единствено в планините на Haute-Savoie.

Подложената на частична топлинна обработка пресована вътрешност на сиренето „Abondance“ придава на „Berthoud“ топяща се и маслена консистенция.

2. Други типични съставки на рецептата

— „Vin de Savoie“ или „Savoie“: бяло вино със защитено наименование за произход, произвеждано в департаментите Savoie и Haute-Savoie във Франция.

— „Madère“: ликьорно вино със защитено наименование за произход, произвеждано на португалския архипелаг Мадейра.

ИЛИ

— „Porto“: ликьорно вино със защитено наименование за произход, произвеждано в регион Alto Douro в Португалия.

— Чесън (на скилидки, смлян или пресован): предназначен за натриване на дъното на купичката за „Berthoud“ и/или за поставяне на дъното на купичката за „Berthoud“.

— Индийско орехче: към сместа може да се добави щипка настъргано индийско орехче.

— Пипер

3. Индивидуален съд за специфична консистенция

„Berthoud“ се сервира в индивидуален съд. Това е ястие, което трябва да се яде бързо, докато е топло, тъй като консистенцията му се променя и с изстиването става все по-жилава и еластична. Затова индивидуалният съд позволява „Berthoud“ да се изяде по-бързо, отколкото ако се сервира в общ съд.

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 668/2014)*

Съставки (за един човек): Задължителни съставки:

— Сирене със ЗНП „Abondance“ (без коричката): минимум 180 g

— ЗНП „Vin de Savoie“: 3—4 cl

— ЗНП „Madère“ или ЗНП „Porto“: 1—2 cl

— Чесън: на скилидки, смлян или пресован

— Пипер

Съставки по желание:

— Индийско орехче: една щипка

В сместа за „Berthoud“ не трябва да се добавя никаква друга съставка, освен посочените по-горе.

Ако към рецептата се добавят други съставки, те трябва да се сервират като гарнитура.

Метод на производство:

Методът на производство отговаря на традиционната рецепта за „Berthoud“.

Най-напред дъното на купичката за „Berthoud“ се натрива със скилидките чесън, със смления или с пресования чесън и/или смленият или пресованият чесън се поставя на дъното на купичката.

Купичката трябва да бъде от порцелан и със сравнително дебели стени, за да съхранява топлината.

Диаметърът ѝ трябва да бъде 12—15 cm, а височината 2,5—4,5 cm, като дъното е с дебелина най-малко 0,7 cm.

Тези размери позволяват равномерност на използваното количество сирене „Abondance“, придават консистенцията на ястието — топяща се и маслена отвътре и запечена отгоре, като едновременно с това ограничават загубата на топлина.

Коричката на сиренето „Abondance“ се отстранява и то се нарязва на тънки ивици, настъргва се или се нарязва на кубчета (минимум 180 g на човек), след което се поставя в купичката за „Berthoud“.

Полива се с „Vin de Savoie“ и „Madère“ или „Porto“.

Към сместа, по желание на готвача, може да се добави и щипка настъргано индийско орехче.

Добавянето на пипер може да стане преди или след печенето.

Накрая се пече до запичане в обикновена фурна на 180—240 градуса за 8 до 15 минути, докато сиренето се разтопи и се получи хубава златиста коричка.

Ястието се сервира веднага и не може да се претопля. Забранено е използването на микровълнова фурна.

Специфични характеристики на приготвяне на рецептата

— Използване на сиренето „Abondance“: за да може при печенето да се открояят най-пълноценно ароматите на сиренето „Abondance“, след като се отстрани коричката му, то трябва да се нареже на тънки ивици, да се настърже или да се нареже на кубчета. Сиренето никога не се поставя в съда като цяло парче.

— Продължителност на печене: за разлика от други рецепти със сирене, продължителността на печене на „Berthoud“ е относително кратка — 8 до 15 минути са достатъчни за получаване на хубава златиста коричка.

Специфични правила за етикетиране

Освен наименованието „Berthoud“, всеки търговски оператор посочва в менюто и в същото зрително поле европейското лого за ХТСХ.

Обозначението „храна с традиционно специфичен характер“ или съответното съкращение „ХТСХ“ може да се посочи в менюто преди или след наименованието „Berthoud“, без междинно обозначение.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 668/2014)*

Традиционният характер на „Berthoud“ се дължи на използването като основна съставка (и единствено сирене) на „Abondance“ (ЗНП от 1996 г.), както и на бяло вино — местни продукти за района на Chablais (разположен в северната част на Haute-Savoie, на границата с Швейцария) от стотици години.

Тези продукти са присъствали и са били налични отдавна в района на произход на „Berthoud“, което обяснява използването им като съставки в рецептата. Сиренето „Abondance“ е емблематично за този район (производството му започва още от XII век). Що се отнася до бялото вино, то отдавна съставлява основното производство на вино в Chablais и днес е част от наименованието „Vin de Savoie“.

Освен това от поне 30 години се използват и други ароматни съставки: „Porto“ или „Madère“, чесън.

„Berthoud“ се появява в началото на XX век в Cercle Républicain — бистро в Concise (Thonon-les-Bains), което се държи от семейство Berthoud, произхождащо от община Abondance във Vallée d'Abondance.

На клиентите било сервирано ястие от разтопено сирене „Abondance“ с чесън и бяло вино, пипер и индийско орехче и така то получило името на семейството, което го приготвяло — „Berthoud“.

Рецептата за „Berthoud“ присъства в книгата на Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ („Кухнята на Савоя: традиционни и съвременни рецепти“), издателство ATRA, стр. 25—26, изд. 1978 г., което доказва, че наименованието се използва повече от 40 години.

„Berthoud“ се споменава в многобройни издания от XX век, като например:

— в книгата „Le Fromage d'Abondance“ („Сиренето Abondance“), Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, стр. 10, изд. 1981 г.;

— в книгите на Marie-Thérèse Hermann:

  — „La cuisine paysanne de Savoie“ („Селската кухня на Савоя“), издателство Philippe Sers, стр. 169, изд. 1982 г.;

  — „La Savoie traditionnelle“ („Традиционна Савоя“), издателство Curandera, стр. 37, изд. 1987 г.;

  — „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ („Речник на кухнята на Савоя: традиции и рецепти“), издателство Christine Bonneton, стр. 21, изд. 1992 г.;

— в книгата на Roger Lallemand „Les Savoies gastronomiques“ („Гастрономическите райони на Савоя“), издателство Charles Corlet, стр. 32—33, изд. 1988 г.;

— в ръководството на CNAC (Conseil national des arts culinaires — Национален съвет на кулинарните изкуства) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995“ („Опис на кулинарното наследство на Франция“, издателство Rhône-Alpes, 1995 г.) (стр. 395 във връзка със сиренето „Abondance“);

— в книгата на Bruno Gillet „Au fil de la Dranse“ („По поречието на Дранс“), 1992 г.;

— в книгата на Didier Richard „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…“ („Лакомствата на региона: традиции, рецепти, пазаруване...“), издателство Didier-Richard, стр. 58, изд. 1997 г.;

— в издание на асоциацията на френскоезичните диетолози „Recettes régionales et menus équilibrés“ („Регионални рецепти и балансирано меню“), издателство Solal, стр. 13, изд. 1997 г.

Налице е също така и опаковъчна хартия на Fermiers Savoyards (използвана в занаята до 1985 г.), на която са описани рецептите за „Fondue savoyarde“, „Raclette“ и „Berthoud“.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*

**Основни елементи, подлежащи на контрол**

| Разпоредба от продуктовата спецификация | Метод на оценка |
|---|---|
| Използване на основната съставка на рецептата — сиренето „Abondance“ | — визуално или документално |
| Спазване на списъка на задължителните съставки на рецептата | — визуално или документално |
| Индивидуален съд на ястието „Berthoud“ | — визуално |