C/2025/483

23.1.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en ændring af produktspecifikationen i henhold til artikel 59, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012

(C/2025/483)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller enhver fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen i overensstemmelse med artikel 61 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Produktets betegnelse**

Berthoud

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne**

☐ *Produktbetegnelse*

☒ *Beskrivelse af produktet*

☒ *Beskrivelse af produktionsmetoden*

☐ *Andet*

4. ***Ændring(er):***

— De udtryk, der anvendes til at karakterisere beholderen med »Berthoud«

Udtrykket »assiette à Berthoud« (Berthoud-fad) ændres til »coupelle à Berthoud« (Berthoud-skål). Denne anmodning om ændring er rent redaktionel, således at det nøjagtige udtryk, der anvendes af fagfolk i sektoren, er angivet i varespecifikationen, men beholderen til »Berthoud« forbliver identisk, både med hensyn til størrelse og materiale.

— Udskæring af osten »Abondance«

Ud over muligheden for at rive »Abondance« eller skære den i tynde skiver, tilføjes muligheden for at udskære osten i terninger.

Mange restauranter skærer nu »Abondance« i terninger (tidsbesparelse som følge af en mere enkel teknik).

Næsten alle disse restauranter har ikke en elektrisk rivemaskine, og udskæring af »Abondance« i tynde skiver er meget tidskrævende for dem.

Langt de fleste restauranter forbereder også »Abondance« på forhånd, og udskæring i terninger muliggør en bedre opbevaring end revet ost eller ost i tynde skiver, der har tendens til at tørre hurtigere ud.

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

Udskæring af »Abondance« i terninger ændrer på ingen måde »Berthoud«-opskriftens endelige resultat, da de anvendte ostemængder forbliver uændrede, og det tilberedningsinterval, der er tilladt i henhold til varespecifikationen, gør det muligt at opnå en »Berthoud«, der har en grillet skorpe og et smeltende indre, når tilberedningstiden for osten i terninger er slut.

— Brug af hvidløg i opskriften

Ud over muligheden for at anvende et hvidløgsfed til at gnide bunden af skålen med »Berthoud« tilføjes det, at skålen kan gnides med hakket eller presset hvidløg, og/eller at en lille mængde hakket eller presset hvidløg kan anbringes i bunden af skålen.

Muligheden for at anvende hakket eller presset hvidløg sparer meget tid for restauranten, når der skal tilberedes mange »Berthoud«, fordi det kræver mere tid at pille et hvidløgsfed og gnide skålen med det end at lægge en lille mængde hvidløg i bunden af skålen.

Slutresultatet af opskriften på »Berthoud« ændres på ingen måde, da den samme smag af hvidløg stadig findes i Berthoud, og tilberedningen af Berthoud i ovnen gør det muligt at smelte det hakkede eller pressede hvidløg, således at der ikke findes nogen små stykker af hvidløg, når retten spises.

— Brug af peber i opskriften

Formuleringen »tilsættes peberet, hvorefter [retten bages]« udgår, og det tilføjes, at peber kan tilsættes før eller efter tilberedning, da restauranter, der opvarmer deres ovn til 200 grader (i modsætning til 180 grader for andres vedkommende), foretrækker at tilsætte peberet efter tilberedning, så det ikke opvarmes for meget eller får en »ristet« smag.

Dette ændrer på ingen måde opskriften på »Berthoud« eller dens smag: Mængderne er de samme, og smagen af peber er fortsat til stede.

— Tilberedningstemperatur

Den maksimale tilberedningstemperatur ændres fra 200 °C til 240 °C.

For at nedbringe kundernes ventetid ved bordet reserverer restauranterne ikke en ovn udelukkende til »Berthoud« og tilbereder flere retter samtidigt i samme ovn (herunder Berthoud). For nogle retter er en temperatur på 200 grader imidlertid ikke tilstrækkelig, og restauranterne er derfor nødt til at hæve temperaturen i deres ovn til 240 grader.

For »Berthoud« er dette ikke problematisk, fordi det tilberedningsinterval, der er tilladt i henhold til varespecifikationen, gør det muligt at opnå en »Berthoud« med en grillet skorpe og et smeltende indre ved at tilpasse tilberedningstiden (f.eks. 15 min. ved 180 °C eller 8-10 min. ved 240 °C).

Temperaturen på 240 °C er imidlertid ikke for høj til at opnå en gylden skorpe, uden at den er brændt.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Berthoud«

EU-nr.: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Medlemsstat eller tredjeland: Frankrig

1. **Betegnelse(r), der skal registreres**

»Berthoud«

2. **Produkttype (jf. Bilag XI)**

Kategori 2.21 Færdigretter

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. *Om produktet*

☐ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

☒ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

»Berthoud« er en portionsanrettet varm ret, som traditionelt har været baseret på smeltet ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Abondance«.

3.2. *Om navnet*

☒ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

»Berthoud« er en traditionel opskrift, der blev udviklet i begyndelsen af det 20. århundrede. Det var oprindeligt et efternavn, der var almindeligt i Chablais (region i den nordlige del af Haute-Savoie).

☐ angiver produktets traditionelle eller særlige karakter

4. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i forordning (EU) nr. 668/2014)*

»Berthoud« er en portionsanrettet varm ret, der er baseret på smeltet ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Abondance«.

Præsentation

Produktet serveres i en skål, der kan gå i ovnen, den såkaldte »coupelle à Berthoud«, fremstillet af porcelæn.

Osten smelter ved opvarmning, og skorpen bliver i tilberedningsfasen gyldenbrun.

»Berthoud«-rettens særlige egenart er baseret på forskellige kendetegn:

1. Opskriftens grundingrediens

— »Abondance«-ost: Osten er fremstillet af rå sødmælk fra køer og er opkaldt efter Abondance-dalen og landsbyen af samme navn. Efter århundreders produktion er »Abondance« anerkendt som en beskyttet oprindelsesbetegnelse og produceres helt frem til i dag kun i bjergene i Haute-Savoie.

Den halvbagte pressede masse af »Abondance« giver »Berthoud« en blød og glat tekstur, når den er bagt.

2. Andre specifikke ingredienser i opskriften

— »Vin de Savoie« eller »Savoie«: Hvidvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) produceret i departementerne i Savoie og Haute-Savoie i Frankrig

— »Madeira«: hedvin med beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB), der er fremstillet på den portugisiske øgruppe Madeira

ELLER

— »Portvin«: hedvin med, beskyttet oprindelsesbetegnelse fremstillet i Alto Douro-regionen i Portugal.

— hvidløg (som fed, hakket eller presset): beregnet til at gnide bunden af Berthoud-skålen med og/eller til at blive anbragt i bunden af Berthoud-skålen.

— muskatnød: under tilberedningen kan der tilsættes en knivspids muskatnød

— peber.

3. En portionsskål giver retten en bestemt tekstur

»Berthoud« serveres portionsanrettet. Det er en varm ret, der skal spises hurtigt, da teksturen ændrer sig under indtagningen og bliver mere og mere trævlet og elastisk, når den afkøles. Portionsanretningen gør det derfor muligt at spise »Berthoud« hurtigere end, hvis retten var blevet serveret i en større skål til flere personer.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som navnet under punkt 1. henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i forordning (EU) nr. 668/2014)*

Ingredienser (til én person): Obligatoriske ingredienser:

— ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Abondance« (uden skorpe): mindst 180 g

— BOB »Vin de Savoie«: 3-4 cl

— »Madeira« (BOB) eller »Portvin« (BOB): 1-2 cl

— hvidløg: som fed, hakket eller presset

— peber

Valgfri ingrediens:

— muskatnød: et nip

Der må ikke tilsættes andre ingredienser under tilberedningen af »Berthoud« end ovennævnte ingredienser.

Hvis opskriften suppleres med andre ingredienser, skal disse serveres som tilbehør.

Fremstillingsmetode:

Fremstillingsmetoden svarer til den traditionelle opskrift på »Berthoud«.

Først gnides bunden af »Berthoud«-skålen med hvidløgsfeddet, hakket eller presset hvidløg og/eller hakket eller presset hvidløg lægges i bunden af skålen.

Denne skål skal være af porcelæn og af en vis tykkelse for at kunne holde på varmen.

Den skal være 12-15 cm i diameter og 2,5-4,5 cm i højden og have en tykkelse på mindst 0,7 cm.

Skålens størrelse gør det muligt at ensrette den mængde »Abondance«, der anvendes, hvilket giver retten et blødt og glat indre med en gratineret skorpe, samtidig med at varmetabet begrænses.

Skorpen på »Abondance«-osten fjernes, hvorefter osten skæres i tynde skiver, rives eller skæres i terninger (mindst 180 g pr. person) og anbringes i »Berthoud«-skålen.

Herefter tilsættes »Vin de Savoie« og »Madeira« eller »Portvin«.

Der kan eventuelt tilsættes en knivspids muskatnød.

Peber kan tilsættes før eller efter tilberedning.

Til slut tilberedes og gratineres retten i en traditionel ovn ved 180-240 grader i 8-15 minutter til osten er smeltet og har en gylden skorpe.

Retten serveres straks og kan ikke genopvarmes. Brug af mikroovn er forbudt.

Særlige kendetegn ved opskriften

— Brug af osten »Abondance«: For at sikre, at »Abondance«-ostens aromaer kommer bedst muligt til udtryk under tilberedningen, skal den skæres i tynde skiver, rives eller skæres i terninger, efter at skorpen er fjernet. Osten lægges aldrig ned i skålen i ét helt stykke

— Tilberedningstid: Til forskel fra andre ostebaserede opskrifter skal »Berthoud« relativt kort tid i ovnen. 8-15 minutter er tilstrækkeligt til at opnå en gylden skorpe.

Specifikke mærkningsregler:

Ud over betegnelsen »Berthoud« skal det europæiske GTS-logo fremgå af samme synsfelt på restauranternes menukort.

Betegnelsen »Garanteret traditionel specialitet« eller den tilsvarende forkortelse »GTS« kan også anføres på menukortene før eller efter betegnelsen »Berthoud« uden andre oplysninger imellem.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i forordning (EU) nr. 668/2014)*

»Berthouds« traditionelle egenart bygger på anvendelsen af »Abondance« (BOB siden 1996) som hovedingrediens (og eneste ost) samt hvidvin, der er lokale produkter fra Chablais (region beliggende i den nordlige del af Haute-Savoie nær den schweiziske grænse) i flere hundrede år.

Disse produkters tilstedeværelse, tilgængelighed og forhistorie i den region, som »Berthoud« stammer fra, er grunden til, at de anvendes som ingredienser i opskriften. Den bedst kendte ost i regionen er »Abondance« (den er blevet fremstillet siden det 12. århundrede). I Chablais har fremstillingen af hvidvin længe udgjort størstedelen af vinproduktionen, og den udgør nu en del af betegnelsen »Vin de Savoie«.

Desuden har andre aromatiske ingredienser været anvendt i mindst 30 år: »Portvin« eller »Madeira« og hvidløg.

»Berthoud« blev til i begyndelsen af det 20. århundrede på bistroen Cercle Républicain i Concise (Thonon-les-Bains), som var ejet af familien Berthoud fra kommunen Abondance i Abondance-dalen.

Gæsterne styrkede sig på denne ret bestående af smeltet »Abondance« med hvidløg og hvidvin, peber og muskatnød. Retten blev opkaldt efter efternavnet på den familie, som oprindeligt tilberedte den, og den blev derfor kaldt »Berthoud«.

Opskriften på »Berthoud« findes i Eugénie Julies værk »Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes«, Editions ATRA, s. 25-26, udgivet i 1978, hvoraf det fremgår, at betegnelsen har været anvendt i mere end 40 år.

»Berthoud« nævnes i mange værker fra det 20. århundrede, f.eks.:

— i bogen »Le Fromage d'Abondance«, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, s. 10, udgivet i 1981.

— i Marie-Thérèse Hermanns værker:

  — »La cuisine paysanne de Savoie«, Philippe Sers Editeur, s. 169, udgivet i 1982

  — »La Savoie traditionnelle«, Editeur Curandera, s. 37, udgivet i 1987

  — »Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes«, Editeur Christine Bonneton, s. 21, udgivet i 1992

— i et værk af Roger Lallemand »Les Savoies gastronomiques«, Editeur Charles Corlet, s. 32-33, udgivet i 1988

— i CNAC Guide (Conseil national des arts culinaires) »Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995« (s. 395 om »Abondance«).

— i Bruno Gillets værk »Au fil de la Dranse«, 1992

— i et værk af Didier Richard »Les gourmandises du terroir: tradition, recettes, emplettes...«, Editeur Didier-Richard, s. 58, udgivet i 1997

— i et værk fra Association de Diététiciens de Langue Française (sammenslutningen af franskprogede diætister), »Recettes régionales et menus équilibrés«, Solal Editeurs, s. 13, udgivet i 1997.

Der findes også et indpakningspapir fra »Fermiers Savoyards« (der anvendtes af fagfolk indtil 1985), hvorpå, der var påtrykt opskrifter på »Fondue savoyarde«, »Raclette« og »Berthoud«.

BILAG

Vigtigste punkter, der skal kontrolleres

Varespecifikationens disposition	Evalueringsmetode
Brug af opskriftens hovedingrediens »Abondance«	— Visuel eller med dokumentation
Overholdelse af listen over obligatoriske ingredienser i opskriften	— Visuel eller med dokumentation
Berthoud-rettens portionsanretning	— Visuel