C/2025/483

23.1.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 59 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

(C/2025/483)

Gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Name des Erzeugnisses**

Berthoud

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht bzw. beziehen**

☐ *Name des Erzeugnisses*

☒ *Beschreibung des Erzeugnisses*

☒ *Beschreibung des Erzeugungsverfahrens*

☐ *Sonstiges*

4. **Änderung(en)**

— Begriffe, die zur Definition des Behältnisses von „Berthoud“ verwendet werden

Die Wörter „assiette à Berthoud“ (Berthoud-Teller) werden durch die Wörter „coupelle à Berthoud“ (Berthoud-Schale) ersetzt. Dieser Änderungsantrag ist rein redaktioneller Art, damit in der Produktspezifikation der in Fachkreisen verwendete Begriff genannt wird. Das Behältnis von „Berthoud“ bleibt sowohl hinsichtlich der Abmessungen als auch hinsichtlich des Materials unverändert.

— Schneiden des „Abondance“-Käses

Neben der Möglichkeit, den „Abondance“-Käse zu reiben oder in dünne Lamellen zu schneiden, wird die Möglichkeit hinzugefügt, ihn zu würfeln.

Viele Restaurants schneiden heutzutage den „Abondance“-Käse in Würfel (Zeitgewinn, da technisch einfacher).

Fast alle dieser Restaurants besitzen keine elektrische Reibe, sodass das Schneiden des „Abondance“-Käses in Lamellen einen erheblichen Zeitverlust bedeutet.

Die überwiegende Mehrheit der Restaurants bereitet den „Abondance“-Käse zudem im Voraus vor, und die Würfel halten sich länger als Reibekäse oder Lamellen, die dazu neigen, schneller auszutrocknen.

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

Das Würfeln des „Abondance"-Käses ändert nichts am Endergebnis der Zubereitung von „Berthoud", da die verwendeten Käsemengen unverändert bleiben und die gemäß der Produktspezifikation vorgeschriebene Zubereitungszeit nach wie vor zu einem „Berthoud" führt, der – auch gewürfelt – an der Oberfläche eine Kruste bildet und innen geschmolzen ist.

— Verwendung von Knoblauch bei der Zubereitung

Zusätzlich zu der Möglichkeit, eine Knoblauchzehe zum Einreiben des Bodens der „Berthoud"-Schale zu verwenden, wird ergänzt, dass die Schale auch mit zerkleinertem oder gepresstem Knoblauch eingerieben werden kann und/oder dass der Boden der Schale mit einer kleinen Menge gehacktem oder gepresstem Knoblauch ausgelegt werden kann.

Die Möglichkeit, gehackten oder gepressten Knoblauch zu verwenden, bedeutet eine erhebliche Zeitersparnis, wenn viele „Berthoud"-Gerichte zubereitet werden, da das Schälen des Knoblauchs und das Einreiben der Schale länger dauert, als eine kleine Menge Knoblauch auf den Boden zu streuen.

Am Endergebnis der Zubereitung von „Berthoud" ändert sich nichts, da immer noch derselbe Knoblauchgeschmack zu finden ist und der gehackte oder gepresste Knoblauch beim Backen von Berthoud im Ofen schmilzt, sodass keine Knoblauchstückchen zurückbleiben.

— Verwendung von Pfeffer bei der Zubereitung

Die Wörter „Pfeffer hinzugegeben und [das Gericht danach … gebacken]" werden gestrichen, und es wird hinzugefügt, dass Pfeffer vor oder nach dem Backen zugegeben werden kann, da die Restaurants, die ihren Ofen auf 200 Grad vorheizen (und nicht auf 180 °C), den Pfeffer nach dem Backen zugeben, um ihn nicht zu sehr zu erhitzen und so einen Geschmack nach Verbranntem zu vermeiden.

Dadurch wird weder das Rezept von „Berthoud" noch sein Geschmack verfälscht: die Mengen sind gleich, und der Pfeffergeschmack bleibt vorhanden.

— Backtemperatur

Die maximale Backtemperatur wird von 200 °C auf 240 °C erhöht.

Um die Wartezeit der Gäste so gering wie möglich zu halten, halten die Restaurants keinen Ofen ausschließlich für „Berthoud" vor, sondern bereiten mehrere Gerichte gleichzeitig in ein und demselben Ofen zu (einschließlich „Berthoud"). Bei einigen Gerichten reicht die Backtemperatur von 200 °C jedoch nicht aus, sodass die Restaurants die Ofentemperatur auf bis zu 240 °C anheben müssen.

Bei „Berthoud" ist dies unproblematisch, da die gemäß der Produktspezifikation zulässige Spanne bei der Zubereitungszeit es ermöglicht, durch Anpassung der Backdauer und -temperatur (z. B. 15 Minuten bei 180 °C oder 8-10 Minuten bei 240 °C) einen „Berthoud" zu erhalten, der an der Oberfläche eine Kruste bildet und innen geschmolzen ist.

Die Temperatur von 240 °C ist jedoch nicht zu hoch, da eine goldgelbe Kruste entsteht, ohne dass das Gericht anbrennt.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„Berthoud"

EU-Nr.: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Mitgliedstaat oder Drittland: Frankreich

1. **Einzutragende(r) Name(n)**

„Berthoud"

2. **Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)**

Klasse 2.21. Fertigmahlzeiten

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

☐ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

☒ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Bei „Berthoud“ handelt es sich um eine warme Einzelmahlzeit, die traditionell aus geschmolzenem Käse mit der g. U. „Abondance“ hergestellt wird.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

☒ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

Bei „Berthoud“ handelt es sich um ein traditionelles Rezept, das zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelt wurde und diesen Namen erhalten hat. Der Name geht auf einen im Chablais (ein im Norden des französischen Departements Haute-Savoie gelegenes Gebiet) weitverbreiteten Familiennamen zurück.

☐ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

4. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Bei „Berthoud“ handelt es sich um eine warme Einzelmahlzeit, die traditionell aus geschmolzenem Käse mit der g. U. „Abondance“ hergestellt wird.

Aufmachung

Das Gericht wird in einer ofenfesten Porzellanschale, der sogenannten „coupelle à Berthoud“, serviert.

Das warme Gericht hat eine geschmeidige Textur und erhält durch das Backen eine goldgelbe bis braune Kruste.

Die Besonderheit von „Berthoud“ beruht auf verschiedenen Merkmalen:

1. Hauptzutat des Rezepts

   — „Abondance“-Käse: ein Käse aus roher Kuhvollmilch, dessen Name vom Abondance-Tal und vom Dorf desselben Namens abgeleitet ist. Der seit Jahrhunderten hergestellte „Abondance“-Käse ist als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt und wird bis heute ausschließlich in den Bergen der Haute-Savoie produziert.

     Der Teig des halbfesten Schnittkäses „Abondance“ verleiht dem Erzeugnis „Berthoud“ nach dem Erhitzen eine geschmeidige, cremige Textur.

2. Andere besondere Zutaten des Rezepts

   — Wein „Vin de Savoie“ oder „Savoie“: Weißwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, der in den französischen Departements Savoie und Haute-Savoie hergestellt wird;

   — „Madeira“: Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, der auf der portugiesischen Inselgruppe Madeira hergestellt wird;

   ODER

   — „Portwein“: Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, der in der Region Alto Douro in Portugal hergestellt wird;

   — Knoblauch (Zehe, fein gehackt oder gepresst), um den Boden der „coupelle à Berthoud“ einzureiben und/oder ihn auf den Boden der „coupelle à Berthoud“ zu streuen;

   — Muskatnuss: der Zubereitung kann eine Prise Muskatnuss hinzugefügt werden;

   — Pfeffer.

3. Einzelgefäß für die besondere Textur

   „Berthoud“ wird in einem Einzelgefäß serviert. Dies ist ein Gericht, das möglichst warm und schnell verzehrt werden muss, weil sich die Textur während des Verzehrs verändert und beim Abkühlen faseriger und elastischer wird. Durch die Aufbereitung als Einzelportion lässt sich „Berthoud“ schneller verzehren als bei einer Aufmachung als Mehrpersonengericht.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Zutaten (für eine Person): Obligatorische Zutaten:

— Käse mit der g. U. „Abondance“ (ohne Rinde): mindestens 180 g;

— Wein mit der g. U. „Vin de Savoie“: 3-4 cl;

— Likörwein mit der g. U. „Madeira“ oder „Portwein“: 1-2 cl;

— Knoblauch: Zehe, fein gehackt oder gepresst;

— Pfeffer.

Fakultative Zutaten:

— Muskatnuss: eine Prise.

Die Zubereitung „Berthoud“ darf nur die oben genannten Zutaten enthalten.

Werden dem Rezept weitere Zutaten hinzugefügt, so müssen diese als Beilage serviert werden.

Herstellungsverfahren:

Das Herstellungsverfahren entspricht dem traditionellen Rezept für „Berthoud“.

Zunächst wird der Boden der Schale mit der Knoblauchzehe, dem fein gehackten oder gepressten Knoblauch eingerieben, und/oder wird der fein gehackte oder gepresste Knoblauch auf dem Boden der Schale verteilt.

Die Schale muss aus Porzellan bestehen und ausreichend dick sein, um die Wärme zu speichern.

Sie muss einen Durchmesser von 12-15 cm und eine Höhe von 2,5-4,5 cm haben und der Boden muss eine Dicke von mindestens 0,7 cm aufweisen.

Durch diese Abmessungen können einheitliche Mengen „Abondance“ verwendet werden, und das Gericht kann innen eine geschmeidige, cremige Textur erhalten, an der Oberfläche eine Kruste bilden und länger warm bleiben.

Die Rinde des „Abondance“-Käses muss entfernt werden, dann wird der Käse in dünne Lamellen geschnitten, gerieben oder gewürfelt (Mindestmenge pro Person: 180 g) und in die „Berthoud“-Schale gelegt.

Anschließend muss der Käse mit „Vin de Savoie“ und mit „Madeira-Wein“ oder „Portwein“ übergossen werden.

Außerdem kann wahlweise eine Prise Muskatnuss hinzugefügt werden.

Pfeffer kann vor oder nach dem Backen zugegeben werden.

Schließlich wird das Gericht in einem traditionellen Ofen 8-15 Minuten bei 180-240 °C gebacken, bis der Käse geschmolzen ist und sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat.

Danach wird das Gericht sofort serviert; es kann nicht wieder aufgewärmt werden. Die Zubereitung im Mikrowellenherd ist verboten.

Besonderheiten der Zubereitung

— Verwendung des „Abondance“-Käses: Damit sich die Aromen des „Abondance“-Käses beim Backen besser entfalten können, muss er nach Entfernung der Rinde in feine Lamellen geschnitten, gerieben oder gewürfelt werden. Der Käse wird niemals am Stück in die Schale gegeben.

— Backzeit: Die Backzeit von „Berthoud“ ist, anders als bei anderen Käserezepten, verhältnismäßig kurz; 8-15 Minuten reichen aus, damit sich eine goldgelbe Kruste bildet.

Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung

Neben dem Namen „Berthoud“ muss jeder Marktteilnehmer auf seiner Speisekarte im selben Sichtfeld das europäische Logo der g. t. S. anbringen.

Außerdem kann auf den Speisekarten unmittelbar vor oder nach dem Namen „Berthoud“ der Hinweis „garantiert traditionelle Spezialität“ oder die Abkürzung „g. t. S.“ erscheinen.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Der traditionelle Charakter von „Berthoud“ beruht darauf, dass seit Jahrhunderten als Hauptzutaten (und einzigem Käse) „Abondance“-Käse (g. U. seit 1996) sowie Weißwein – lokale Erzeugnisse des (im Norden des Departements Haute-Savoie an der Schweizer Grenze gelegenen) Gebietes Chablais – verwendet werden.

Die Verwendung dieser Zutaten erklärt sich durch ihr Vorhandensein, ihre Verfügbarkeit und den traditionellen Charakter dieser Erzeugnisse im Herkunftsgebiet von „Berthoud“. Der „Abondance“-Käse ist ein für dieses Gebiet typischer Käse (er wird seit dem 12. Jahrhundert hergestellt). Weißwein ist seit Langem das wichtigste Weinbauerzeugnis des Chablais und gehört heute zu den Weinen, die die Bezeichnung „Vin de Savoie“ führen.

Die anderen aromatischen Zutaten, also „Portwein“, „Madeira“ und Knoblauch, werden seit mindestens 30 Jahren verwendet.

Das Gericht „Berthoud“ entstand Anfang des 20. Jahrhunderts im Bistrot „Cercle Républicain“ in Concise (Thonon-les-Bains), das von der Familie Berthoud betrieben wurde, die aus der Gemeinde Abondance im gleichnamigen Tal stammte.

In diesem Bistrot wurde ein Gericht aus geschmolzenem „Abondance“-Käse mit Knoblauch, Weißwein, Pfeffer und Muskatnuss serviert, das nach der Familie, die es zubereitete, benannt wurde und seitdem „Berthoud“ heißt.

Das Rezept für „Berthoud“ wird in dem Werk „Cuisine Savoyarde: recettes traditionelles et modernes“ (Savoyer Küche: traditionelle und moderne Rezepte) von Eugénie Julie, 1978, Verlag ATRA, S.25 f. beschrieben, wodurch belegt ist, dass der Begriff seit über 40 Jahren verwendet wird.

„Berthoud“ wird in vielen Werken aus dem 20. Jahrhundert erwähnt, z. B.:

— „Le Fromage d'Abondance“ (Der Abondance-Käse), Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, S. 10.

— In folgenden Werken von Marie-Thérèse Hermann:

  — „La cuisine paysanne de Savoie“ (Bäuerliche Küche Savoyens), 1982, Verlag Philippe Sers, S. 169;

  — „La Savoie traditionnelle“ (Das traditionelle Savoyen), 1987, Verlag Curandera, S. 37;

  — „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ (Wörterbuch der Savoyer Küche: Traditionen und Rezepte), 1992, Verlag Christine Bonneton, S. 21.

— „Les Savoies gastronomiques“ (Das gastronomische Savoyen), Roger Lallemand, 1988, Verlag Charles Corlet, S. 32 f.

— Im Gastronomieführer „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes“ (Verzeichnis des französischen kulinarischen Erbes der Region Rhône-Alpes) des CNAC (Conseil national des arts culinaires), 1995, (S. 395 Eintrag zum „Abondance“-Käse).

— „Au fil de la Dranse“ (Entlang der Dranse), Bruno Gillet, 1992.

— „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...“ (Lokale Leckereien: Traditionen, Rezepte, Einkäufe...), 1997, Didier Richard, Verlag Didier Richard, S. 58.

— „Recettes régionales et menus équilibrés“ (Regionale Rezepte und ausgewogene Mahlzeiten), Association des diéticiens de la langue française, 1997, Verlag Solal, S. 13.

Ebenfalls erwähnt werden sollte ein Packpapier der Savoyer Bauern, das bis 1985 in der Branche verwendet wurde und das mit Rezepten für „Fondue savoyarde“, „Raclette“ und „Berthoud“ bedruckt war.

ANHANG

Wichtigste zu kontrollierende Punkte

Produktspezifikation	Bewertungsmethode
Verwendung des Käses „Abondance“, der Hauptzutat des Rezepts	— Sichtkontrolle oder Dokumentation
Beachtung der Liste der obligatorischen Zutaten des Rezepts	— Sichtkontrolle oder Dokumentation
Aufmachung des Gerichts „Berthoud“ als Einzelportion	— Sichtkontrolle