C/2025/483

23.1.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος κατ' εφαρμογή του άρθρου 59 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

(C/2025/483)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 61 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Berthoud

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ *Ονομασία του προϊόντος*

☒ *Περιγραφή προϊόντος*

☒ *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής*

☐ *Άλλο*

4. **Τροποποίηση/-εις**

— Οι όροι που χρησιμοποιούνται για τον ορισμό του περιέκτη του «Berthoud»

Ο όρος «πιάτο για Berthoud» αντικαθίσταται από τον όρο «στρογγυλό σκεύος για Berthoud». Η παρούσα αίτηση τροποποίησης έχει καθαρά συντακτικό χαρακτήρα, ώστε να αναφέρεται στις προδιαγραφές ο ακριβής όρος που χρησιμοποιείται από τους επαγγελματίες του τομέα, αλλά ο περιέκτης του «Berthoud» παραμένει ο ίδιος, τόσο ως προς το μέγεθος όσο και ως προς το υλικό.

— Κοπή του τυριού «Abondance»

Εκτός από τη δυνατότητα να κόβεται σε λεπτές λωρίδες ή να τρίβεται, προστίθεται η δυνατότητα τεμαχισμού του τυριού «Abondance» σε κύβους.

Πολλοί εστιάτορες τεμαχίζουν πλέον το τυρί «Abondance» σε κύβους (εξοικονόμηση χρόνου λόγω απλούστερης τεχνικής).

Σε όλες σχεδόν τις περιπτώσεις πρόκειται για εστιατόρια που δεν διαθέτουν ηλεκτρική μηχανή τριψίματος και για τα οποία η κοπή του τυριού «Abondance» σε λεπτές λωρίδες αποτελεί χάσιμο χρόνου.

Επίσης, στη συντριπτική πλειονότητα των εστιατορίων το τυρί «Abondance» ετοιμάζεται εκ των προτέρων και ο τεμαχισμός του σε κύβους διευκολύνει τη διατήρησή του, σε σύγκριση με το τριμμένο τυρί ή τις λεπτές λωρίδες, τα οποία ξεραίνονται πιο γρήγορα.

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

Ο τεμαχισμός του τυριού «Abondance» σε κύβους ουδόλως μεταβάλλει το τελικό αποτέλεσμα της συνταγής για το «Berthoud», καθώς οι ποσότητες του χρησιμοποιούμενου τυριού παραμένουν αμετάβλητες και ο χρόνος ψησίματος που προβλέπεται στις προδιαγραφές επιτρέπει να ξεροψηθεί εξωτερικά το «Berthoud», ακόμη κι αν το τυρί είναι κομμένο σε κύβους, παραμένοντας μαλακό στο εσωτερικό μέχρι το τέλος του ψησίματος.

— Η χρήση σκόρδου στη συνταγή

Εκτός από τη δυνατότητα χρησιμοποίησης σκόρδου σε σκελίδες για τον τρίψιμο της βάσης του στρογγυλού σκεύους για «Berthoud», προστίθεται ότι το σκεύος μπορεί να τρίβεται με ψιλοκομμένο ή λιωμένο σκόρδο και/ή να τοποθετείται στον πυθμένα του μικρή ποσότητα ψιλοκομμένου ή λιωμένου σκόρδου.

Η δυνατότητα χρήσης ψιλοκομμένου ή λιωμένου σκόρδου εξοικονομεί σημαντικό χρόνο για το εστιατόριο, όταν πρέπει να μαγειρευτούν πολλά «Berthoud», διότι η αποφλοίωση των σκελίδων σκόρδου και το τρίψιμο του σκεύους με αυτό απαιτεί περισσότερο χρόνο από το να τοποθετηθεί μια μικρή ποσότητα σκόρδου στον πυθμένα του.

Το τελικό αποτέλεσμα της συνταγής για το «Berthoud» ουδόλως μεταβάλλεται, καθώς η γεύση σκόρδου στο Berthoud παραμένει η ίδια, αφού μετά το ψήσιμο του Berthoud στον φούρνο δεν μένει κανένα κομμάτι ψιλοκομμένου ή λιωμένου σκόρδου.

— Η χρήση πιπεριού στη συνταγή

Οι λέξεις «προστίθεται το πιπέρι και στη συνέχεια [το πιάτο ψήνεται]» απαλείφονται και προστίθεται ότι το πιπέρι μπορεί να προστεθεί πριν ή ύστερα από το ψήσιμο, καθώς τα εστιατόρια που θερμαίνουν τον φούρνο τους στους 200 βαθμούς (σε αντίθεση με τους 180 βαθμούς για άλλους) προτιμούν την προσθήκη πιπεριού μετά το μαγείρεμα, ώστε να μην θερμαίνεται υπερβολικά και αλλοιώνεται η γεύση του.

Αυτό ουδόλως αλλοιώνει τη συνταγή του «Berthoud» ή τη γεύση του: οι ποσότητες είναι οι ίδιες και η γεύση του πιπεριού είναι πάντα αισθητή.

— Θερμοκρασία ψησίματος

Η μέγιστη θερμοκρασία ψησίματος τροποποιείται από 200 °C σε 240 °C.

Προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί για τους πελάτες ο χρόνος αναμονής της παραγγελίας τους, τα εστιατόρια δεν χρησιμοποιούν κάποιο φούρνο αποκλειστικά για το «Berthoud» αλλά ψήνουν ταυτόχρονα διάφορα πιάτα στον ίδιο φούρνο (μεταξύ των οποίων το Berthoud). Ωστόσο, για ορισμένα πιάτα, απαιτείται μεγαλύτερη θερμοκρασία από τους 200 βαθμούς και, ως εκ τούτου, τα εστιατόρια πρέπει να αυξήσουν τη θερμοκρασία του φούρνου τους στους 240 βαθμούς.

Για το «Berthoud», δεν δημιουργείται πρόβλημα, διότι ο χρόνος ψησίματος που προβλέπουν οι προδιαγραφές του προϊόντος επιτρέπει να ξεροψηθεί η επιφάνεια του «Berthoud» αλλά να παραμείνει μαλακό στο κέντρο, προσαρμόζοντας ανάλογα τη θερμοκρασία ψησίματος (π.χ. 180 βαθμοί για 15 λεπτά ή 8-10 λεπτά σε 240 βαθμούς).

Ωστόσο, η θερμοκρασία των 240 βαθμών δεν είναι υπερβολικά υψηλή για να ξεροψηθεί η κρούστα χωρίς να καεί.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Berthoud»

Αριθ. ΕΕ: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα: Γαλλία

1. **Ονομασία/-ες προς καταχωριση**

«Berthoud»

2. **Τυπος προϊοντος (οπως στο παραρτημα χi)**

Κλάση 2.21. Προπαρασκευασμένα γεύματα

3. **Αιτιολογηση της καταγραφης**

3.1. *Πρόκειται για προϊόν το οποίο*

☐ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

☒ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το «Berthoud» είναι ένα ατομικό ζεστό πιάτο, το οποίο παρασκευάζεται παραδοσιακά με βάση λιωμένο τυρί ΠΟΠ «Abondance».

3.2. *Πρόκειται για ονομασία η οποία*

☒ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος·

το «Berthoud» αποτελεί παραδοσιακή συνταγή που δημιουργήθηκε και ονομάστηκε έτσι στις αρχές του 20ού αιώνα. Αρχικά ήταν ένα κοινό επώνυμο στο Chablais (περιοχή που βρίσκεται βόρεια της Άνω Σαβοΐας).

☐ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

4. **Περιγραφη**

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος [άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014]*

Το «Berthoud» είναι ένα ατομικό ζεστό πιάτο το οποίο παρασκευάζεται με βάση το λιωμένο τυρί ΠΟΠ «Abondance».

Παρουσίαση

Το προϊόν σερβίρεται σε στρογγυλό πυρίμαχο σκεύος από πορσελάνη, το οποίο ονομάζεται «σκεύος για Berthoud».

Έχει παχύρρευστη υφή όταν είναι ζεστό και το χρώμα της κρούστας που δημιουργείται κατά το ψήσιμο είναι χρυσοκίτρινο έως καφέ.

Η ιδιοτυπία του «Berthoud» οφείλεται σε διάφορα χαρακτηριστικά:

1. Το κύριο συστατικό της συνταγής

   — το τυρί «Abondance»: τυρί από πλήρες ανεπεξέργαστο αγελαδινό γάλα, του οποίου η ονομασία προέρχεται από την κοιλάδα Abondance και το ομώνυμο χωριό. Μετά από αιώνες παρασκευής, το τυρί «Abondance» αναγνωρίζεται ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και παράγεται μέχρι σήμερα μόνο στην Άνω Σαβοΐα.

     Η συμπιεσμένη ημιψημένη μάζα του «Abondance» προσδίδει στο «Berthoud» παχύρρευστη και κρεμώδη υφή κατά το ψήσιμο.

2. Τα άλλα ειδικά συστατικά της συνταγής

   — «Vin de Savoie» ή «Savoie»: λευκός οίνος με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης που παράγεται στα διαμερίσματα Σαβοΐα και Άνω Σαβοΐα στη Γαλλία.

   — «Madeira»: οίνος λικέρ με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, ο οποίος παράγεται στο αρχιπέλαγος της Μαδέρας στην Πορτογαλία.

   Ή

   — «Porto»: οίνος λικέρ με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, ο οποίος παράγεται στην περιφέρεια Alto Douro στην Πορτογαλία.

   — το σκόρδο (σε σκελίδες, ψιλοκομμένο ή λιωμένο): με το οποίο τρίβεται ο πυθμένας του σκεύους για Berthoud και/ή τοποθετείται στον πυθμένα του σκεύους για Berthoud.

   — το μοσχοκάρυδο: στο μείγμα μπορεί να προστεθεί μια πρέζα μοσχοκάρυδου.

   — το πιπέρι

3. Ένα ατομικό σκεύος για ιδιαίτερη υφή

   Το «Berthoud» σερβίρεται σε ατομικό σκεύος. Πρόκειται για πιάτα που τρώγεται γρήγορα όσο είναι ζεστό, καθώς η υφή του μεταβάλλεται κατά την κατανάλωσή του και γίνεται όλο και πιο ινώδης και ελαστική. Ως εκ τούτου, το ατομικό σερβίρισμα επιτρέπει την κατανάλωση του «Berthoud» πιο γρήγορα σε σύγκριση με το σερβίρισμα σε μεγάλο σκεύος.

4.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος [άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014]*

Συστατικά (για ένα άτομο): Υποχρεωτικά συστατικά:

— τυρί ΠΟΠ «Abondance» (χωρίς την κρούστα): τουλάχιστον 180 g

— ΠΟΠ «Vin de Savoie»: από 3 cl έως 4 cl

— ΠΟΠ «Madeira» ή ΠΟΠ «Porto»: από 1 cl έως 2 cl

— σκόρδο: σε σκελίδες, ψιλοκομμένο ή λιωμένο

— πιπέρι

Προαιρετικό συστατικό:

— μοσχοκάρυδο: μια πρέζα

Εκτός από τα προαναφερθέντα συστατικά, δεν πρέπει να προστίθενται άλλα συστατικά στο «Berthoud».

Σε περίπτωση προσθήκης άλλων συστατικών στη συνταγή, τα συστατικά αυτά σερβίρονται ως συνοδευτικά.

Μέθοδος παραγωγής:

Η μέθοδος παραγωγής αντιστοιχεί στην παραδοσιακή συνταγή «Berthoud».

Κατ' αρχάς, η βάση του στρογγυλού σκεύους για Berthoud πρέπει να τρίβεται με τη σκελίδα σκόρδου, το ψιλοκομμένο ή λιωμένο σκόρδο και/ή να τοποθετείται το ψιλοκομμένο ή λιωμένο σκόρδο στον πυθμένα του σκεύους.

Το σκεύος αυτό πρέπει να είναι πορσελάνινο και σχετικά παχύ, ώστε να διατηρεί τη θερμότητα.

Η διάμετρός του πρέπει να είναι από 12 έως 15 cm και το ύψος του από 2,5 έως 4,5 cm, με πάχος πυθμένα τουλάχιστον 0,7 cm.

Οι διαστάσεις αυτές επιτρέπουν την ομογενοποίηση της ποσότητας τυριού «Abondance» που χρησιμοποιείται, προσδίδουν στο πιάτο παχύρρευστη και λεία υφή στο εσωτερικό και ξεροψημένη επιφάνεια και περιορίζουν την απώλεια θερμότητας.

Η κρούστα του τυριού «Abondance» αφαιρείται, στη συνέχεια το τυρί τεμαχίζεται σε λεπτές λωρίδες, τρίβεται ή κόβεται σε κύβους (τουλάχιστον 180 g ανά άτομο) και τοποθετείται στο στρογγυλό σκεύος για «Berthoud».

Στη συνέχεια περιχύνεται με «Vin de Savoie» και με «Madeira» ή «Porto».

Μπορεί επίσης να προστεθεί μια πρέζα μοσχοκάρυδου, εάν ο μάγειρας το επιθυμεί.

Το πιπέρι μπορεί να προστεθεί πριν ή μετά το ψήσιμο.

Τέλος, το πιάτο ψήνεται μέχρι να ξεροψηθεί η επιφάνειά του, σε παραδοσιακό φούρνο στους 180 έως 240 βαθμούς, από 8 έως 15 λεπτά, μέχρις ότου λιώσει το τυρί και δημιουργηθεί χρυσοκίτρινη κρούστα.

Το πιάτο σερβίρεται αμέσως και δεν μπορεί να αναθερμανθεί. Απαγορεύεται η χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της εκτέλεσης της συνταγής

— Χρήση του τυριού «Abondance»: για να απελευθερωθούν καλύτερα τα αρώματα του τυριού «Abondance» κατά το ψήσιμο, πρέπει μετά την αφαίρεση της κρούστας να κόβεται σε λεπτές λωρίδες ή να τρίβεται. Δεν τοποθετείται ποτέ ολόκληρο κομμάτι τυριού στο δοχείο.

— Χρόνος ψησίματος: σε αντίθεση με άλλες συνταγές με βάση το τυρί, ο χρόνος ψησίματος του «Berthoud» είναι σχετικά σύντομος, καθώς 8 έως 15 λεπτά αρκούν για να σχηματιστεί χρυσοκίτρινη κρούστα.

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Εκτός από την ονομασία «Berthoud», κάθε επιχείρηση αναγράφει στα μενού της, στο ίδιο οπτικό πεδίο, τον ευρωπαϊκό λογότυπο ΕΠΙΠ.

Η ένδειξη «Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν» ή το αντίστοιχο αρκτικόλεξο «ΕΠΙΠ» μπορούν επίσης να αναγράφονται στα μενού, πριν ή μετά την ονομασία «Berthoud», χωρίς να παρεμβάλλεται ενδιάμεση ένδειξη.

4.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος [άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014]*

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του «Berthoud» βασίζεται στη χρήση του τυριού «Abondance» (ΠΟΠ από το 1996) ως κύριου συστατικού (και μοναδικού τυριού), καθώς και του λευκού οίνου, που αποτελούν, επί εκατοντάδες χρόνια, τοπικά προϊόντα της περιοχής Chablais (που βρίσκεται βόρεια της Άνω Σαβοΐας, στα σύνορα με την Ελβετία).

Η παρουσία, η διαθεσιμότητα και η παλαιότητα των εν λόγω προϊόντων στην περιοχή καταγωγής του Berthoud εξηγούν τη χρήση τους ως συστατικών στη συνταγή. Το τυρί «Abondance» είναι το εμβληματικό τυρί της περιοχής (η παρασκευή του ξεκίνησε τον 12ο αιώνα). Όσον αφορά τον λευκό οίνο, αποτελεί ήδη για μεγάλο χρονικό διάστημα την κύρια παραγωγή οίνου του Chablais και είναι πλέον μέρος της ονομασίας «Vin de Savoie».

Επιπλέον, χρησιμοποιούνται και άλλα αρωματικά συστατικά επί τουλάχιστον 30 έτη: «Porto» ή «Madeira», σκόρδο.

Το «Berthoud» δημιουργήθηκε στις αρχές του 20ού αιώνα, στο Cercle Républain, ένα μικρό εστιατόριο στο Concise (στο Thonon-les-Bains), το οποίο ανήκε στην οικογένεια Berthoud, η οποία καταγόταν από τον δήμο Abondance, στην κοιλάδα Abondance.

Το γεύμα των πελατών ήταν ένα πιάτο από λιωμένο τυρί «Abondance» με σκόρδο, λευκό οίνο, πιπέρι και μοσχοκάρυδο, το οποίο στη συνέχεια ονομάστηκε με το επώνυμο της οικογένειας που το μαγείρευε και καθιερώθηκε ως «Berthoud».

Η συνταγή του «Berthoud» παρουσιάζεται στο βιβλίο της Eugénie Julie, «Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes», Editions ATRA, σ. 25-26. Εκδόθηκε το 1978, γεγονός το οποίο αποδεικνύει ότι η ονομασία χρησιμοποιείται επί τουλάχιστον 40 έτη.

Το «Berthoud» αναφέρεται σε πολλά έργα του 20ού αιώνα, για παράδειγμα:

— στο βιβλίο «Le Fromage d'Abondance», Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, σ. 10, το οποίο εκδόθηκε το 1981.

— στα βιβλία της Marie-Thérèse Hermann:

  — «La cuisine paysanne de Savoie», εκδόσεις Philippe SERS, σ. 169, το οποίο εκδόθηκε το 1982·

  — «La Savoie traditionnelle» εκδόσεις Curandera, σ. 37, το οποίο εκδόθηκε το 1987·

  — «Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes», εκδόσεις Christine Bonneton, σ. 21, το οποίο εκδόθηκε το 1992.

— στο βιβλίο του Roger Lallemand «Les Savoies gastronomiques», εκδόσεις Charles Corlet, σ. 32-33, το οποίο εκδόθηκε το 1988.

— στον οδηγό του CNAC (Εθνικό Συμβούλιο Μαγειρικών Τεχνών) «Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995» (σ. 395 για το τυρί «Abondance»).

— στο βιβλίο του Bruno Gillet «Au fil de la Dranse», 1992.

— στο βιβλίο του Didier Richard «Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…», εκδόσεις Didier-Richard, σ. 58, το οποίο εκδόθηκε το 1997.

— στο βιβλίο μιας ένωσης διαιτολόγων (association des diététiciens de la langue française) «Recettes régionales et menus équilibrés», εκδόσεις Solal, σ. 13, το οποίο εκδόθηκε το 1997.

Υπάρχει επίσης χαρτί συσκευασίας του συνεταιρισμού Fermiers Savoyards (που χρησιμοποιούσαν οι επαγγελματίες του τομέα έως το 1985), στο οποίο περιγράφονται οι συνταγές «Fondue savoyarde», «Raclette» και «Berthoud».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κυριότερα σημεία προς έλεγχο

Διάταξη των ισχυουσών προδιαγραφών	Μέθοδος αξιολόγησης
Χρήση του βασικού συστατικού της συνταγής, του τυριού «Abondance»	— οπτική ή βάσει εγγράφων
Συμμόρφωση με τον κατάλογο υποχρεωτικών συστατικών της συνταγής	— οπτική ή βάσει εγγράφων
Ατομικό σκεύος για Berthoud	— οπτική