Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de un pliego de condiciones con arreglo al artículo 59, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(C/2025/483)

De conformidad con el artículo 61 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión ([1]).

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN RELATIVA AL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Nombre del producto**

Berthoud

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

☐ *Nombre del producto*

☒ *Descripción del producto*

☒ *Descripción del método de producción*

☐ *Otros*

4. **Modificaciones**

— Los términos utilizados para definir el contenido del «Berthoud»

En francés, el término «assiette à Berthoud» se sustituye por el término «coupelle à Berthoud» (no afecta a la versión española). Esta solicitud de modificación es meramente de redacción, a fin de indicar en el pliego de condiciones el término exacto utilizado por los profesionales del sector, pero el recipiente del «Berthoud» sigue siendo el mismo, tanto en términos de dimensiones como de material.

— El corte del queso «Abondance»

A la posibilidad rallar el queso «Abondance» o de cortarlo en lonchas muy finas, se añade la posibilidad de cortarlo en cubitos.

En efecto, muchos restauradores cortan hoy el queso «Abondance» en cubitos (lo que permite ahorrar tiempo debido a una mayor simplicidad técnica).

Así lo hacen son casi todos los restauradores que no disponen de una máquina de rallado eléctrica y para los que el corte del queso «Abondance» en lonchas muy finas supone una pérdida de tiempo considerable.

La gran mayoría de los restauradores también preparan el queso «Abondance» con antelación y el corte en cubitos permite una mejor conservación que las ralladuras o las lonchas muy finas, que tienden a secarse más rápidamente.

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

El corte del queso «Abondance» en cubitos no modifica en modo alguno el resultado final de la receta del «Berthoud», ya que las cantidades de queso utilizadas permanecen inalteradas y el delta de tiempo de cocción autorizado por el pliego de condiciones permite obtener, con un corte en cubitos, un «Berthoud» tostado en la parte superior y fundido en su centro al final de la cocción.

— La utilización del ajo en la receta

Además de la posibilidad de utilizar dientes de ajo para frotar el fondo de la cazuelita para «Berthoud», se añade que esta puede frotarse con ajo picado o prensado o que puede ponerse una pequeña cantidad de ajo picado o prensado puede en el fondo de la misma.

La posibilidad de utilizar ajo picado o prensado ofrece al restaurador un ahorro de tiempo considerable cuando haya que cocinar muchos «Berthoud», ya que pelar el diente de ajo y frotar con él la cazuelita requiere más tiempo que poner una pequeña cantidad de ajo en el fondo de la misma.

El resultado final de la receta del «Berthoud» no se modifica en absoluto, ya que el Berthoud sigue teniendo el mismo sabor a ajo y la cocción del Berthoud permite fundir el ajo picado o prensado para que no se encuentren trozos de este al comerlo.

— La utilización de pimienta en la receta

Se suprime la expresión «se añade pimienta, se cuece» y se añade que la pimienta puede añadirse antes o después de la cocción, ya que los restauradores que calientan su horno a 200 grados (frente a los 180 grados de los demás) prefieren añadir la pimienta después de la cocción para que no se caliente demasiado y no adquiera un sabor a «tostado».

Esto no distorsiona en modo alguno la receta del «Berthoud» ni su resultado gustativo: las cantidades son las mismas y el sabor de la pimienta sigue estando presente.

— La temperatura de cocción

Se modifica la temperatura máxima de cocción, que pasa de 200 °C a 240 °C.

Con el fin de reducir al mínimo el tiempo de espera de los clientes en la mesa, los restauradores no reservan un horno exclusivamente para el «Berthoud» y cuecen varios platos simultáneamente en un mismo horno (entre ellos, el Berthoud). Ahora bien, para algunos platos, la temperatura de cocción de 200 grados no es suficiente, por lo que los restauradores necesitan aumentar la temperatura de su horno hasta 240 grados.

Esto no supone ningún problema para el «Berthoud», ya que el delta de tiempo de cocción autorizado por el pliego de condiciones permite obtener un «Berthoud» tostado en la parte superior y fundido en el centro adaptando el tiempo y la temperatura de cocción (por ejemplo, 180 grados durante 15 minutos o 8-10 minutos a 240 grados).

Sin embargo, la temperatura de 240 °C no es demasiado elevada y permite obtener una costra dorada sin que esté quemada.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Berthoud»

N.º UE: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Estado miembro o tercer país: Francia

1. **Nombre(s) que debe(n) registrarse**

«Berthoud»

2. **Tipo de producto (véase el anexo xi)**

Clase 2.21. Platos preparados

3. **Justificación del registro**

3.1. *Indíquese si el producto*

☐ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

☒ está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El «Berthoud» es un plato caliente de formato individual, elaborado tradicionalmente con queso «Abondance» DOP fundido.

3.2. *Indíquese si el nombre*

☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.

El «Berthoud» es una receta tradicional que se elabora y recibe este nombre desde comienzos del siglo XX. El nombre con que se designa corresponde a un apellido muy común en la región de Chablais, situada en el norte de Alta Saboya.

☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

4. **Descripción**

4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico [artículo 7, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 668/2014]*

El «Berthoud» es un plato caliente de formato individual, elaborado con queso «Abondance» DOP fundido.

Presentación

El producto se sirve en una cazuelita de loza, llamada «coupelle à Berthoud», en la que se hornea.

Su textura es fundente, cuando está caliente, y la corteza que se forma durante la cocción es de color dorado a marrón.

La especificidad del «Berthoud» es el resultado de una serie de características:

1. Ingrediente básico de la receta

   — Queso «Abondance»: queso elaborado con leche de vaca cruda entera, que debe su nombre al valle de Abondance y a la localidad homónima. Después de haber sido fabricado durante siglos, el queso «Abondance» ha pasado a ser reconocido denominación de origen protegida y, a día de hoy, únicamente se produce en las montañas de Alta Saboya.

     La pasta prensada semicocida del queso «Abondance» confiere al «Berthoud» una textura fundente y untuosa cuando se cuece.

2. Otros ingredientes particulares de la receta

   — vino «Vin de Savoie» o «Savoie»: vino blanco con denominación de origen protegida, producido en los departamentos de Saboya y Alta Saboya (Francia);

   — vino «Madeira»: vino de licor con denominación de origen protegida, producido en el archipiélago portugués de Madeira;

   O BIEN

   — vino «Oporto»: vino de licor con denominación de origen protegida, producido en la región de Alto Douro (Portugal).

   — ajo (en dientes, picado o prensado): para frotar con él el fondo de la cazuelita donde se hornea la especialidad y/o para ponerlo allí.

   — nuez moscada: se puede añadir una pizca de nuez moscada a los ingredientes;

   — pimienta.

3. Un recipiente individual que confiere una textura particular

   El «Berthoud» se sirve en un recipiente individual. Se trata de una especialidad que se debe consumir caliente y con rapidez, pues su textura varía mientras se degusta, volviéndose cada vez más filamentosa y elástica a medida que se enfría. Por lo tanto, el formato individual permite consumir el «Berthoud» con más rapidez que si se sirve en un plato de varias porciones.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado [artículo 7, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 668/2014]*

Ingredientes (para una persona): Ingredientes obligatorios:

— Queso «Abondance» DOP (sin corteza): 180 g como mínimo

— «Vin de Savoie» DOP: entre 3 cl y 4 cl

— «Madeira» DOP u «Oporto» DOP: entre 1 cl y 2 cl

— Ajo: (en dientes, picado o prensado)

— Pimienta

Ingrediente facultativo:

— Nuez moscada: una pizca

Aparte de los arriba mencionados, no debe añadirse ningún otro ingrediente para la preparación del «Berthoud».

Si se añaden otros ingredientes a la receta, deben servirse como acompañamiento.

Método de elaboración:

El método de elaboración es el de la receta tradicional del «Berthoud».

En primer lugar, se frota el fondo de la cazuelita donde se hornea la especializada con dientes de ajo, ajo picado o ajo prensado y/o se pone allí ajo picado o prensado.

Este recipiente debe ser de loza y relativamente grueso, a fin de conservar el calor.

Debe medir entre 12 y 15 cm de diámetro y entre 2,5 y 4,5 cm de alto; el grosor mínimo del fondo debe ser de 0,7 cm.

Estas dimensiones permiten uniformar las cantidades de queso «Abondance» utilizadas, confieren al plato una textura fundente y untuosa en su interior y tostada en la parte superior y limitan las pérdidas de calor.

Debe retirarse la corteza del queso y, a continuación, este debe cortarse en lonchas muy finas, rallar o cortar en cubitos (180 g por persona, como mínimo) y colocarse en la cazuelita.

A continuación, todo el preparado se rocía con «Vin de Savoie» y con vino de «Madeira» o de «Oporto».

Se puede añadir asimismo una pizca de nuez moscada, a discreción del cocinero.

La pimienta puede añadirse antes o después de la cocción.

Por último, se cuece y se gratina en un horno tradicional entre 8 y 15 minutos a una temperatura de entre 180 y 240 grados, obteniéndose un queso fundido con una costra bien dorada.

El plato se sirve de inmediato y no se puede recalentar. Está prohibido utilizar un horno de microondas.

Características específicas de la preparación de la receta

— Utilización del queso «Abondance»: a fin de que en la cocción se manifiesten de forma óptima sus aromas, tras suprimir la corteza el queso se debe rallar, cortar en lonchas muy finas o en cubitos. Nunca hay que colocarlo en un solo bloque en el recipiente.

— Tiempo de cocción: a diferencia de otras recetas a base de queso, el tiempo de cocción del «Berthoud» es relativamente corto: entre 8 y 15 minutos son suficientes para obtener una corteza bien dorada.

Normas específicas de etiquetado

Además del nombre «Berthoud», en los menús o las cartas de platos cada operador incluye el logotipo europeo de las ETG en el mismo campo visual.

También pueden figurar en los menús o las cartas de platos, precediendo o siguiendo al nombre «Berthoud», y sin menciones intermedias, la mención «Spécialité Traditionnelle Garantie» o su abreviatura «STG».

4.3. *Descripción de los elementos esenciales que determinan el carácter tradicional del producto [artículo 7, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 668/2014]*

El carácter tradicional del «Berthoud» se basa en la utilización como ingrediente principal (y único queso) del queso «Abondance» (DOP desde 1996), así como de vino blanco, que desde hace siglos son productos locales de la región de Chablais (situada en el norte de Alta Saboya, junto a la frontera suiza).

La presencia, la disponibilidad y el hecho de que estos productos hayan existido con anterioridad en la región de origen del «Berthoud» explican que constituyan ingredientes de la receta. El queso «Abondance» es un queso emblemático de esta región (empezó a fabricarse en el siglo XII). Por su parte, el vino blanco constituye desde hace tiempo la principal producción de vino de Chablais y en la actualidad forma parte de la denominación «Vin de Savoie».

Además, desde hace al menos treinta años se emplean otros ingredientes aromáticos: «Oporto» o «Madeira» y ajo.

El «Berthoud» nació a comienzos del siglo XX en el Cercle Républicain, una taberna del barrio de Concise (en la localidad de Thonon-les-Bains) regentada por una familia cuyo apellido era Berthoud, originaria del municipio de Abondance, situado en el valle de Abondance.

Los clientes degustaban un plato elaborado con queso «Abondance» fundido, al que se añadían ajo y vino blanco, pimienta y nuez moscada, que tomó el apellido de la familia que lo preparaba, pasando a llamarse «Berthoud».

La receta del «Berthoud» figura en la obra de Eugénie Julie titulada *Cuisine Savoyarde*: *recettes traditionnelles et modernes*, Editions ATRA, pp. 25-26, editada en 1978, donde se indica que el nombre se utilizaba desde hacía más de cuarenta años.

El «Berthoud» se menciona en numerosas obras del siglo XX, como las siguientes:

— en la obra *Le Fromage d'Abondance*, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p. 10, editada en 1981;

— en las obras de Marie-Thérèse Hermann:

  — *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Editeur, p. 169, editada en 1982;

  — *La Savoie traditionnelle*, Editeur Curandera, p. 37, editada en 1987;

  — *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Editeur Christine Bonneton, p. 1992, editada en 1992;

— en la obra de Roger Lallemand *Les Savoies gastronomiques*, Editeur Charles Corlet, pp. 32-33, editada en 1988;

— en la guía del CNAC (Conseil national des arts culinaires) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, Edition Rhône-Alpes, 1995 (p. 395 relativa al queso «Abondance»);

— en la obra de Bruno Gillet *Au fil de la Dranse*, 1992;

— en la obra de Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…*, Editeur Didier-Richard, p. 58, editada en 1997;

— una obra de la asociación de nutricionistas de lengua francesa *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal Editeurs, p. 13, editada en 1997.

La receta del «Berthoud», así como la de la «Fondue savoyarde» y la «Raclette», figuraban en el papel de envolver de los agricultores de Saboya (utilizado por los profesionales hasta 1985).

ANEXO

Puntos principales que se deben controlar

Descripción del pliego de condiciones	Método de evaluación
Utilización del ingrediente básico de la receta, el queso «Abondance»	— Visual o Documental
Cumplimiento de la lista de ingredientes obligatorios de la receta	— Visual o Documental
Formato individual del recipiente para Berthoud	— Visual