C/2025/483

23.1.2025

Tootespetsifikaadi muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012) artikli 59 lõikele 4

(C/2025/483)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikliga 61 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite ([1]).

TAOTLUS TEHA MUUDATUS GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE TOOTESPETSIFIKAATI

TSG-FR-2466-AM01 – 23.05.2024

1. **Toote nimetus**

Berthoud

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab**

☐ *Toote nimetus*

☒ *Toote kirjeldus*

☒ *Tootmismeetodi kirjeldus*

☐ *Muu*

4. **Muudatus(ed)**

— Toote „Berthoud“ määratlemiseks kasutatavad mõisted

Mõiste „assiette à Berthoud“ (Berthoud’ taldrik) asendatakse mõistega „coupelle à Berthoud“ (Berthoud’ vorm). Muutmistaotlus on üksnes redaktsiooniline, et tootespetsifikaadis oleks esitatud täpne termin, mida kasutavad sektori spetsialistid, kuid nõu, milles toodet „Berthoud“ pakutakse, jääb nii suuruse kui ka materjali poolest samaks.

— Juustu „Abondance“ kasutamine:

Lisaks võimalusele kasutada juustu „Abondance“ riivitud või õhukesteks ribadeks lõigatud kujul, on lisatud võimalus tükeldada juust kuubikuteks.

Paljudes restoranides lõigatakse juust „Abondance“ kuubikuteks (kuna see on tehniliselt palju lihtsam, võimaldab see aega kokku hoida).

Enamasti on tegemist restoranidega, kus ei ole elektrilist riivimismasinat ning kus juustu „Abondance“ ribadeks lõikamisega kaasneks märkimisväärne ajakulu.

Valdavas enamikus restoranides valmistatakse juust „Abondance“ kasutamiseks ette ning kuubikuteks tükeldamine võimaldab säilitada juustu paremini, sest riivituna või ribadeks lõigatuna kuivab see kiiremini.

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

Juustu „Abondance“ lõikamine kuubikuteks ei mõjuta mingil moel toote „Berthoud“ retsepti kohast valmimist, kuna kasutatud juustukogused ei muutu ja tootespetsifikaadis ette nähtud küpsetamisaeg võimaldab ka kuubikuteks lõigatud juustu puhul saavutada, et toode „Berthoud“ oleks pealt koorikuga kaetud ja seest voolav.

— Küüslaugu kasutamine retseptis

Lisaks võimalusele kasutada toote „Berthoud“ vormi põhja ülehõõrumiseks tervet küüslauguküünt, lisatakse, et vormi võib hõõruda ka hakitud või pressitud küüslauguga ja/või et vormi põhja võib asetada väikese koguse hakitud või pressitud küüslauku.

Hakitud või pressitud küüslaugu kasutamise võimalus säästab restorani jaoks märkimisväärselt aega, kui on vaja valmistada palju toidu „Berthoud“ portsjoneid, sest küüslauguküüne koorimine ja vormi hõõrumine küüslauguga nõuab rohkem aega kui väikese koguse asetamine vormi põhja.

Toote „Berthoud“ retsepti kohane lõpptulemus ei muutu, sest tootel on endiselt küüslaugumaitse ning ahjus küpsetamine tagab hakitud või pressitud küüslaugu hajumise nii, et söömisel ei ole küüslaugutükke tunda.

— Pipra kasutamine retseptis

Välja on jäetud „lisada pipart ja [küpsetada]“, sest pipart võib lisada nii enne kui ka pärast küpsetamist, näiteks restoranides, kus ahi soojendatakse 200 kraadini (erinevalt teistest, kus ahju kuumus on 180 kraadi), eelistatakse pipart lisada pärast küpsetamist, nii et see ei soojeneks liigselt ega omandaks kõrbenud maitset.

See ei muuda mingil moel toote „Berthoud“ retsepti ega maitset: kogused on endised ja pipra maitse alati olemas.

— Küpsetamistemperatuur

Maksimaalne küpsetamistemperatuur tõstetakse 200 °C-lt 240 °C-le.

Selleks et kliendid ei peaks lauas liiga kaua ootama, ei kasutata restoranides küpsetusahju ainult toidu „Berthoud“ jaoks – samal ajal on ahjus mitu toitu (sh „Berthoud“). Mõne toidu puhul ei ole 200 °C küpsetamistemperatuur siiski piisav ja restoranid peavad tõstma ahju temperatuuri 240 kraadini.

Toote „Berthoud“ puhul ei tekita see probleeme, sest tootespetsifikaadi kohaselt lubatud küpsetamisaeg võimaldab saavutada, et toode „Berthoud“ oleks pealt koorikuga kaetud ja seest voolav, kohandades küpsetamisaega ja -temperatuuri (nt küpsetada 180 kraadi juures 15 minutit või 240 kraadi juures 8–10 minutit).

240 °C temperatuur ei ole liiga kõrge, et toit saaks kuldkollase kooriku ega kõrbeks.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„Berthoud“

ELi nr: TSG-FR-2466-AM01 – 23.05.2024

Liikmesriik või kolmas riik: Prantsusmaa

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Berthoud“

2. **Toote liik (XI lisa alusel)**

Klass 2.21. Valmistoit

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Kas toode:*

☐ on toodetud, töödeldud või koostatud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil või selle koostis vastab niisugusele viisile;

☒ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Berthoud“ on soe toit, mida traditsiooniliselt valmistatakse sulatatud juustust „Abondance“ (KPN).

3.2. *Kas nimetus:*

☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

„Berthoud“ on traditsiooniline toit, mida hakati valmistama ja niimoodi nimetama 20. sajandi alguses. See oli Chablais's (Haute-Savoie'st põhja pool asuvas piirkonnas) levinud perekonnanimi.

☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

4. **Kirjeldus**

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (määruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

„Berthoud“ on soe toit, mida valmistatakse sulatatud juustust „Abondance“ (KPN).

Esitusviis

Toodet pakutakse portselanist ahjuvormis, mida nimetatakse Berthoud' vormiks (*coupelle à Berthoud*).

Tekstuur on voolav ja küpsetamisel moodustuv koorik on kuldkollase kuni pruuni värvusega.

Toote „Berthoud“ eripära põhineb mitmel omadusel.

1. Retsepti põhikoostisosa

— juust „Abondance“: lehma toortäispiimast valmistatud juust, mis on saanud oma nime Abondance'i oru ja samanimelise küla järgi. Sajandeid toodetud juust kannab kaitstud päritolunimetust „Abondance“ ning seda toodetakse tänapäeval ainult Haute-Savoie mägipiirkonnas.

Juustu „Abondance“ poolkeedetud pressitud mass tagab kuumutamisel „Berthoud'“ voolava ja kreemja tekstuuri.

2. Retsepti muud spetsiifilised koostisosad

— „Vin de Savoie“ või „Savoie“: kaitstud päritolunimetusega valge vein, mis on toodetud Prantsusmaal Savoie ja Haute-Savoie departemangus;

— „Madeira“: kaitstud päritolunimetusega liköörvein, mis on toodetud Portugali Madeira saarestikus;

VÕI

— „Porto“: kaitstud päritolunimetusega liköörvein, mis on toodetud Alto Douro piirkonnas Portugalis;

— terve, tükeldatud või pressitud küüslauguküüs: ette nähtud Berthoud' vormi põhja hõõrumiseks ja/või vormi põhja asetamiseks;

— muskaatpähkel: valmistamisel võib toidule lisada näputäie muskaatpähklit;

— pipar.

3. Valmistamine portsjonite kaupa, et saavutada eriline tekstuur

Iga toidu „Berthoud“ portsjon valmistatakse eraldi vormis. Seda toitu tuleb süüa soojalt ja kiiresti, sest söömise käigus selle tekstuur muutub, jahtudes muutub juust kiuliseks ja venivaks. Portsjonina serveeritud toitu „Berthoud“ saab süüa kiiremini kui ühisest nõust ette tõstes.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (määruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

Koostisosad (ühele inimesele). Kohustuslikud koostisosad:

— juust „Abondance“ (KPN) (ilma koorikuta): vähemalt 180 g;

— „Vin de Savoie“ (KPN): 3–4 cl;

— „Madeira“ (KPN) või „Porto“ (KPN): 1–2 cl;

— küüslauk: terve, tükeldatud või pressitud küüs;

— pipar.

Valikulised koostisosad:

— muskaatpähkel: näputäis.

Tootele „Berthoud“ võib lisada üksnes eespool nimetatud koostisosi.

Kui toidule lisatakse muid koostisosi, tuleb need serveerida eraldi.

Tootmismeetod

Tootmismeetod vastab toote „Berthoud“ traditsioonilisele retseptile.

Kõigepealt tuleb Berthoud’ vormi põhja hõõruda terve, hakitud või pressitud küüslauguküünega ja/või asetada vormi põhja hakitud või pressitud küüslauguküüs.

Vorm peab olema portselanist ja suhteliselt paksu põhjaga, et säilitada kuumust.

Nõu läbimõõt peab olema 12–15 cm ja kõrgus 2,5–4,5 cm ning põhja paksus vähemalt 0,7 cm.

Sellises nõus toote pealtpoolt kuumutamisel homogeniseerub ettenähtud koguses kasutatava juustu „Abondance“ struktuur, juustumass muutub seest voolavaks ja kreemjaks, pind pruunistub ja kuumus ei pääse välja.

Juustu „Abondance“ koorik eemaldatakse, seejärel lõigatakse juust õhukesteks ribadeks, riivitakse või tükeldatakse kuubikuteks (vähemalt 180 g inimese kohta) ja pannakse Berthoud’ vormi.

Seejärel lisatakse kohe „Vin de Savoie“ ja „Madeira“ või „Porto“.

Soovi korral võib toidule lisada näputäie muskaatpähklit.

Pipart võib lisada enne või pärast küpsetamist.

Toit küpsetatakse ja pruunistatakse pealtpoolt tavalises ahjus 8–15 minutit temperatuuril 180–240 °C, et juust sulaks ja moodustuks kuldkollane koorik.

Toit serveeritakse kohe ja seda ei saa enam soojendada. Mikrolaineahju kasutamine on keelatud.

Toidu valmistamise eripära

— Juustu „Abondance“ kasutamine: selleks et juustu aroom küpsetamisel paremini esile tuleks, lõigatakse juust „Abondance“ pärast kooriku eemaldamist õhukesteks ribadeks, riivitakse või tükeldatakse kuubikuteks. Kunagi ei panda vormi tervet juustutükki.

— Küpsetamisaeg: erinevalt muudest juustutoitudest on toote „Berthoud“ küpsetamisaeg suhteliselt lühike, vaid 8–15 minutit, mis on piisav kuldkollase kooriku tekkimiseks.

Märgistamise erieeskirjad

Lisaks nimetusele „Berthoud“ märgib iga ettevõtja menüüsse samale vaateväljale Euroopa GTT logo.

Menüüs võib vahetult enne või pärast nimetust „Berthoud“ kasutada ka sõnu „garanteeritud traditsiooniline toode“ või vastavat lühendit „GTT“.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (määruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

Toote „Berthoud“ traditsiooniline eripära tuleneb asjaolust, et peamise koostisosana (ja ainsa juustuna) kasutatakse juustu „Abondance“ (KPN alates 1996. aastast) ning sellele lisatakse Chablais' piirkonna (Haute-Savoie'st põhja pool, Šveitsi piiril asuv piirkond) valget veini, mida seal kandis on sajandeid valmistatud.

Nende tavapäraste toodete olemasolu ja kättesaadavus „Berthoud“ päritolupiirkonnas selgitavad nende kasutamist nimetatud toidu koostisosadena. Juust „Abondance“ on piirkonna jaoks märgilise tähendusega, seda hakati valmistama 12. sajandil. Toidus kasutatav valge vein on olnud juba pikka aega tuntuim Chablais' vein ja kuulub nüüd päritolunimetuse „Vin de Savoie“ alla.

Muid, aroomi lisavaid koostisosi („Porto“ või „Madeira“, küüslauk) on kasutatud vähemalt 30 aastat.

Esimest korda pakuti toitu „Berthoud“ 20. sajandi alguses Thonon-les-Bains'i Concise'i kvartali bistroos „Cercle Républicain“, mida pidas Abondance'i orus asuvast Abondance'i kommuunist pärit perekond Berthoud.

Klientidele pakuti toitu, mis koosnes sulatatud juustust „Abondance“, millele oli lisatud küüslauku, valget veini, pipart ja muskaatpähklit. Perekonna nimi jäi roale külge ja nii sai „Berthoud“ oma nime.

Toidu „Berthoud“ retsept on esitatud Eugenie Julie 1978. aastal avaldatud teoses „Cuisine savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ (Savoie piirkonna traditsioonilised ja kaasaegsed retseptid) (Editions ATRA, lk 25–26), mis osutab, et nimetust on kasutatud üle 40 aasta.

Toitu „Berthoud“ mainitakse paljudes 20. sajandil ilmunud teostes:

— Laurent Chapeau „Le Fromage d'Abondance“ (Juust „Abondance“), Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, lk 10;

— Marie-Thérèse Hermann

  — „La cuisine paysanne de Savoie“ (Savoie talupojatoidud), Philippe Sers Editeur, 1982, lk 169;

  — „La Savoie traditionnelle“ (Savoie traditsioonid), Editeur Curandera, 1987, lk 37;

  — „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ (Savoie toidukultuuri sõnaraamat: traditsioonid ja retseptid), Editeur Christine Bonneton, 1992, lk 21;

— Roger Lallemand „Les Savoies gastronomiques“ (Savoie gastronoomia), Charles Corlet, 1988, lk 32–33;

— CNAC (National Culinary Arts Council) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“ (Prantsusmaa kulinaarse pärandi ülevaade), Edition Rhône-Alpes, 1995 (vt juustu „Abondance“ kohta lk 395);

— Bruno Gillet „Au fil de la Dranse“ (Dranse'i kallastel) (1992);

— Didier Richard „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...“ (Kohalikud hõrgutised: traditsioonid, retseptid, tooted), Editeur Didier-Richard, 1997, lk 58;

— prantsuskeelsete toitumisnõustajate ühendus „Recettes régionales et menus équilibrés“ (Kohalikud retseptid ja tasakaalustatud toitumine), Solal Editeurs, 1997, lk 13.

Lisaks olid kooperatiivi „Fermiers Savoyards“ pakkepaberil, mida müüjad kasutasid kuni 1985. aastani, kirjas Savoie fondüü, rakleti ja „Berthoud“‘ retseptid.

LISA.

Peamised kontrollitavad punktid.

Tootespetsifikaadi kirjeldus	Hindamismeetod
Retsepti põhikoostisosa – juustu „Abondance“ – kasutamine	— visuaalne või dokumentaalne
Retsepti kohustuslike koostisosade loetelu järgimine	— visuaalne või dokumentaalne
Toidu „Berthoud“ valmistamine portsjonite kaupa	— visuaalne