C/2025/483

23.1.2025

# Viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 59 artiklan 4 kohdan mukaisen tuote-eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2025/483)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 61 artiklan mukaisesti.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024**

1. **Tuotteen nimi**

Berthoud

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Tuote-eritelmän kohta/kohdat, jo(i)ta muutos koskee**

☐ *Tuotteen nimi*

☒ *Tuotteen kuvaus*

☒ *Valmistusmenetelmän kuvaus*

☐ *Muuta*

4. **Muutos/muutokset**

— Ilmaisut, joita käytetään Berthoud-aterian valmistusastian määrittelyssä

Korvataan ilmaisu ”posliinivuoassa (”assiette à Berthoud”)” ilmaisulla ”posliinikupissa (”coupelle à Berthoud”)”. Muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on puhtaasti toimituksellinen, ja sen tarkoituksena on, että tuote-eritelmässä ilmoitetaan alan ammattilaisten käyttämä tarkka termi, mutta Berthoud-aterian valmistusastia on edelleen sekä kooltaan että materiaaliltaan sama.

— Abondance-juuston leikkaustapa

Sen lisäksi, että Abondance-juusto voidaan raastaa tai leikata ohuiksi viipaleiksi, tuote-eritelmään lisätään mahdollisuus leikata se kuutioiksi.

Monissa ravintoloissa Abondance-juusto leikataan nykyisin kuutioiksi (helpompi tapa, joka säästää aikaa).

Useimmissa näistä ravintoloista ei ole sähköistä raastinta, ja niille Abondance-juuston leikkaaminen viipaleiksi merkitsee huomattavaa ajanhukkaa.

Valtaosa ravintoloista myös valmistaa Abondance-juuston etukäteen, ja sen leikkaaminen kuutioiksi mahdollistaa paremman säilyvyyden kuin raasteet tai viipaleet, jotka yleensä kuivuvat nopeammin.

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

Abondance-juuston leikkaaminen kuutioiksi ei millään tavoin muuta Berthoud-aterian reseptin lopputulosta, koska käytettävän juuston määrä ei muutu ja koska tuote-eritelmässä sallittu paistoaika kuitenkin mahdollistaa päältä rapean ja sisältä sulaneen Berthoud-aterian valmistamisen käytettäessä juustokuutioita.

— Valkosipulin käyttö reseptissä

Sen lisäksi, että on mahdollista käyttää valkosipulia hankaamalla sillä Berthoud-kupin pohjaa, lisätään se vaihtoehto, että kuppia voidaan hieroa silputulla tai puristetulla valkosipulilla ja/tai että kupin pohjalle voidaan asetella pieni määrä silputtua tai puristettua valkosipulia.

Mahdollisuus käyttää silputtua tai puristettua valkosipulia säästää ravintoloissa huomattavasti aikaa silloin, kun paistetaan monta Berthoud-annosta, koska valkosipulin kuoriminen ja kupin hankaaminen sillä vie enemmän aikaa kuin pienen valkosipulimäärän asettelu kupin pohjalle.

Berthoud-aterian reseptin lopputulos ei millään tavoin muutu, koska Berthoud-ateriassa on edelleen sama valkosipulin maku. Kun Berthoud-ateria paistetaan uunissa, silputtu tai puristettu valkosipuli sulaa, jolloin valkosipulinpalaset eivät erotu ateriaa nautittaessa.

— Pippurin käyttö reseptissä

Poistetaan ilmaisu ”lisätään pippuria” ja lisätään ohje, että pippuria voidaan lisätä ennen paistamista tai sen jälkeen, koska ravintolat, jotka lämmittävät uuninsa 200 asteeseen (toiset lämmittävät sen 180 asteeseen), haluavat lisätä pippurin paistamisen jälkeen, jotta se ei kuumene liikaa tai aiheuta paahtunutta makua.

Tämä ei millään tavoin vääristä Berthoud-aterian reseptiä tai makua: määrät ovat samat ja pippurin maku tuntuu edelleen.

— Paistolämpötila

Enimmäispaistolämpötila muutetaan 200:sta 240 celsiusasteeseen.

Asiakkaiden odotusajan minimoimiseksi ravintolat eivät varaa uunia yksinomaan Berthoud-aterioille vaan paistavat samanaikaisesti useita annoksia samassa uunissa (mukaan lukien Berthoud-ateriat). Joillekin ruoka-annoksille 200 asteen paistolämpötila ei kuitenkaan riitä, minkä vuoksi ravintoloiden on nostettava uuninsa lämpötila 240 asteeseen.

Berthoud-aterian osalta tämä ei ole ongelma, koska tuote-eritelmässä sallittu paistoaika mahdollistaa päältä rapean ja sisältä sulaneen Berthoud-aterian valmistamisen mukauttamalla paistoaikaa ja -lämpötilaa (esimerkiksi 15 minuuttia 180 asteessa tai 8–10 minuuttia 240 asteessa).

240 asteen lämpötila ei ole liian korkea kullanruskean kuoren aikaansaamiseksi, mutta kuori ei kuitenkaan pala.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

**”Berthoud”**

**EU-nro: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024**

**Jäsenvaltio tai kolmas maa: Ranska**

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimeT**

”Berthoud”

2. **Tuotelaji (liitteen xi mukaisesti)**

Luokka 2.21 Valmisateriat

3. **Kirjaamisvelvoitteen perusteet**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen*

☐ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☒ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Berthoud on yksittäisastiasta tarjoiltava perinteinen lämmin ateria, jossa suojatun alkuperänimityksen saanut Abondance-juusto on sulaneessa muodossa.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Berthoud on perinteinen resepti, joka on kehitetty ja nimetty 1900-luvun alussa. Reseptin nimi tulee sukunimestä, joka on yleinen Chablais'ssa (Haute-Savoien pohjoisosassa sijaitseva alue).

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (asetuksen (EU) N:o 668/2014 7 artiklan 2 kohta)*

Berthoud on yksittäisastiasta tarjoiltava lämmin ateria, jossa suojatun alkuperänimityksen saanut Abondance-juusto on sulaneessa muodossa.

Tarjontamuoto

Ateria tarjoillaan uuninkestävässä posliinikupissa ("coupelle à Berthoud").

Lämmin ateria on koostumukseltaan pehmeä, ja paistumisen aikana muodostuva pintakerros on väriltään kullanruskea.

Berthoud-aterian erityisluonne perustuu seuraaviin ominaispiirteisiin:

1. Reseptin perusainesosa

   — Abondance-juusto: täysirasvaisesta lehmän raakamaidosta tehty juusto, joka on saanut nimensä Abondance-nimisestä laaksosta ja kylästä. Abondance-juustoa on valmistettu vuosisatojen ajan, ja se on suojatun alkuperänimityksen saanut juusto. Sitä valmistetaan nykyään yksinomaisesti Haute-Savoien vuoristoalueella.

     Puolikovan Abondance-juuston juustomassa antaa Berthoud-aterialle paiston aikana pehmeän ja suussa sulavan koostumuksen.

2. Reseptin muut erityiset ainesosat

   — Vin de Savoie tai Savoie: suojatun alkuperänimityksen saanut valkoviini, jota tuotetaan Savoien ja Haute-Savoien departementeissa Ranskassa

   — Madeira: suojatun alkuperänimityksen likööri, jota tuotetaan Madeiran saarella, joka kuuluu Portugaliin

   TAI

   — Porto: suojatun alkuperänimityksen likööri, jota tuotetaan Ylä-Douron alueella Portugalissa

   — valkosipuli (kynsinä, silputtuna tai puristettuna): Berthoud-kupin pohja hangataan kauttaaltaan valkosipulilla ja/tai valkosipuli asetetaan Berthoud-kupin pohjalle

   — muskottipähkinä: ateriaan voidaan lisätä hyppysellinen muskottipähkinää

   — pippuri

3. Yksittäisastia erityisen koostumuksen aikaan saamiseksi

   Berthoud tarjoillaan yksittäisastiassa. Kyseessä on lämmin ateria, joka nautitaan nopeasti, koska sen koostumus muuttuu nauttimisen aikana. Jäähtyminen muuttaa aterian koostumuksen säikeiseksi ja venyväksi. Yksittäisannoksena Berthoud on mahdollista nauttia nopeammin kuin usealle ruokailijalle tarjoillussa astiassa.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (asetuksen (EU) N:o 668/2014 7 artiklan 2 kohta)*

Ainesosat (yhden hengen annos): Pakolliset ainesosat:

— SAN-juusto Abondance (ilman kuorta): vähintään 180 g

— SAN-viini Vin de Savoie: 3–4 cl

— SAN-viini Madeira tai Porto: 1–2 cl

— valkosipuli: kynsinä, silputtuna tai puristettuna

— pippuri

Valinnainen ainesosa:

— muskottipähkinä: hyppysellinen

Berthoud-aterian valmistuksessa ei saa käyttää mitään muita ainesosia kuin edellä mainittuja.

Muita ainesosia ei saa lisätä reseptiin vaan ne on tarjottava lisukkeena.

Tuotantomenetelmä:

Tuotantomenetelmänä on perinteinen Berthoud-aterian valmistusmenetelmä.

Ensiksi Berthoud-kupin pohjaa on hierottava valkosipulinkynnellä, silputulla valkosipulilla tai puristetulla valkosipulilla, ja/tai kupin pohjalle on asetettava silputtua tai puristettua valkosipulia.

Kupin on oltava posliinia ja suhteellisen paksu, jotta se pitää aterian lämpimänä.

Kupin on oltava läpimitaltaan 12–15 cm ja korkeudeltaan 2,5–4,5 cm, ja sen pohjan on oltava vähintään 0,7 cm paksu.

Tällaisissa mittasuhteissa Abondance-juustosta tulee koostumukseltaan yhtenäinen. Ateriasta tulee pehmeä ja suussa sulava sisältä ja rapea päältä, ja ateria säilyy pidempään lämpimänä.

Kun Abondance-juuston kuori on poistettu, juusto leikataan ohuiksi viipaleiksi, raastetaan tai leikataan kuutioiksi (vähintään 180 g henkeä kohden) ja asetellaan Berthoud-kuppiin.

Tämän jälkeen päälle kaadetaan Vin de Savoie -viiniä ja Madeira- tai Porto-viiniä.

Ateriaan voidaan lisätä hyppysellinen muskottipähkinää. Lopuksi lisätään pippuria.

Pippuria voidaan lisätä ennen paistamista tai sen jälkeen.

Lopuksi ateria paistetaan ja gratinoidaan perinteisessä uunissa 180–240 asteessa noin 8–15 minuutin ajan, jotta juusto pehmenee ja pinnasta tulee kullanvärinen.

Ateria tarjoillaan välittömästi, eikä sitä saa kuumentaa uudelleen. Mikroaaltouunin käyttö on kielletty.

Reseptiin liittyvät erityisominaisuudet

— Abondance-juuston käyttö: jotta Abondance-juuston aromit kehittyisivät parhaalla mahdollisella tavalla, juusto on kuoren poistamisen jälkeen leikattava ohuiksi viipaleiksi, raastettava tai leikattava kuutioiksi. Juustoa ei koskaan laiteta astiaan yhtenä palana.

— Paistoaika: toisin kuin muissa juustopohjaisissa resepteissä Berthoud-aterian paistoaika on suhteellisen lyhyt: 8–15 minuuttia riittää saamaan aikaan kullanvärisen pintakerroksen.

Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Asianomaisten ravintoloitsijoiden ruokalistoissa Berthoud-nimen on oltava samalla aukeamalla eurooppalaisen APT-logon kanssa.

”APT” (tai maininta ”aito perinteinen tuote”) voidaan merkitä ruokalistoihin myös välittömästi ennen Berthoud-nimeä tai sen jälkeen.

4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (asetuksen (EU) N:o 668/2014 7 artiklan 2 kohta)*

Berthoud-aterian perinteinen luonne perustuu siihen, että siinä käytetään pääainesosina Abondance-juustoa (SAN-juusto vuodesta 1996) ja valkoviiniä, jotka ovat olleet Chablais'n alueen (Sveitsin rajan tuntumassa Haute-Savoien pohjoisosassa sijaitseva alue) paikallistuotteita jo vuosisatojen ajan.

Näiden tuotteiden valmistaminen, saatavuus ja perinteisyys Berthoud-aterian alkuperäalueella selittävät niiden käytön reseptin ainesosina. Abondance-juusto on tälle alueelle tunnusomainen (sen valmistus alkoi jo 1100-luvulla). Valkoviini on jo pitkään ollut tärkein Chablais'n alueella valmistettu viinituote, ja nykyään se kuuluu Vin de Savoie -nimityksen viineihin.

Lisäksi aterian valmistuksessa on käytetty seuraavia aromaattisia ainesosia jo vähintään 30 vuoden ajan: Porto- tai Madeira-likööri sekä valkosipuli.

Berthoud-ateria kehitettiin 1900-luvun alussa Concisessa (Thonon-les-Bains) sijaitsevassa bistrossa ”Cercle Républicain”, jota piti Berthoudin perhe. Perhe oli kotoisin Abondancen kunnasta samannimisestä laaksosta.

Bistron asiakkaille ryhdyttiin tarjoilemaan ateriaa, joka koostui sulatetusta Abondance-juustosta, johon oli lisätty valkosipulia, valkoviiniä, pippuria ja muskottipähkinää. Pian tämä ateria sai nimekseen Berthoud ravintoloitsijaperheen sukunimen mukaan.

Berthoudin resepti sisältyy Eugénie Julien keittokirjaan Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes (Editions ATRA, 1978, s. 25–26), mikä osoittaa, että reseptiä on käytetty jo yli 40 vuotta.

Berthoud mainitaan lukuisissa 1900-luvulla julkaistuissa teoksissa, muun muassa seuraavissa:

— Chapeau, Laurent: Le Fromage d'Abondance (Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, s. 10);

— Hermann, Marie-Thérèse:

  — La cuisine paysanne de Savoie (Philippe Sers Editeur, 1982, s. 169);

  — La Savoie traditionnelle (Editeur Curandera, 1987, s. 37);

  — Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes (Christine Bonneton, 1992, s. 21);

— Lallemand, Roger: Les Savoies gastronomiques (Charles Corlet, 1988, s. 32–33);

— Conseil national des arts culinaires: Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes (1995, s. 395, joka koskee Abondance-juustoa);

— Gillet, Bruno: Au fil de la Dranse (1992);

— Richard, Didier: Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes… (Didier-Richard, 1997, s. 58);

— l'association des diététiciens de la langue française: Recettes régionales et menus équilibrés (Solal Editeurs, 1997, s. 13).

Lisäksi Fermiers Savoyards -osuuskunnan pakkauspaperiin (jota alan ammattikunta käytti vuoteen 1985 saakka) oli painettu aterioiden ”Fondue savoyarde”, ”Raclette” ja ”Berthoud” reseptit.

*LIITE*

**Tärkeimmät valvottavat kohdat**

| Eritelmän määräys | Arviointimenetelmä |
|---|---|
| Ruokareseptin perusainesosan eli Abondance-juuston käyttö | — Silmämääräinen tai asiakirjoihin perustuva |
| Ruokareseptin pakollisten ainesosien luettelon noudattaminen | — Silmämääräinen tai asiakirjoihin perustuva |
| Berthoud-aterian esillepano yksittäisannoksena | — Silmämääräinen |