Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na temelju članka 59. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012

(C/2025/483)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 61. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024.

1. **Naziv proizvoda**

„Berthoud”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se odnosi izmjena**

☐ *Naziv proizvoda*

☒ *Opis proizvoda*

☒ *Opis metode proizvodnje*

☐ *Ostalo*

4. **Izmjene**

— Izrazi koji se upotrebljavaju za opis posudice za „Berthoud”

Izraz „assiette à Berthoud” („tanjur za Berthoud”) zamjenjuje se izrazom „Coupelle à Berthoud” („zdjelica za Berthoud”). Ovaj zahtjev za izmjenu isključivo je uredničke kako bi izraz koji se upotrebljava u specifikaciji proizvoda odgovarao točnom izrazu koji upotrebljavaju stručnjaci u tom sektoru. Što se tiče dimenzija i materijala, posudica za „Berthoud” ostaje ista.

— Rezanje sira „Abondance”

Osim mogućnosti ribanja sira „Abondance” ili rezanja na tanke trake, dodaje se mogućnost rezanja na kockice.

U mnogim restoranima sir „Abondance” sad se reže na kockice (ušteda vremena zahvaljujući većoj tehničkoj jednostavnosti).

Gotovo nijedan od tih restorana nema električni stroj za ribanje sira, a kad se „Abondance” reže na trake gubi se dosta vremena.

Osim toga velika većina restorana unaprijed priprema sir „Abondance”, a sir narezan na kockice bolje se čuva nego kad je nariban ili narezan na trake jer se tada brže suši.

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

Rezanjem sira „Abondance” na kockice konačni recept za „Berthoud” uopće se ne mijenja, budući da količine sira koje se upotrebljavaju ostaju iste, a raspon vremena kuhanja dopušten specifikacijom proizvoda omogućuje dobivanje „Berthouda” koji je po završetku kuhanja potpuno rastopljen a odozgora zapečen iako je bio narezan na kockice.

— Uporaba češnjaka u receptu

Osim mogućnosti da se dno zdjelice za „Berthoud” natrlja režnjevima češnjaka, dodano je da se zdjelica može natrljati sjeckanim ili protisnutim češnjakom i/ili da se mala količina nasjeckanog ili protisnutog češnjaka može staviti na dno zdjelice.

Mogućnost upotrebe nasjeckanog ili protisnutog češnjaka za restorane znači znatnu uštedu vremena kad kuhaju više narudžbi „Berthouda” istovremeno, jer je brže staviti malu količinu češnjaka na dno zdjelice nego ljuštiti režnjeve češnjaka i njima trljati dno zdjelica.

Konačni rezultat recepta za „Berthoud” time se ni na koji način ne mijenja, budući da je okus češnjaka i dalje jednako prisutan, a pečenjem „Berthouda” u pećnici sjeckani ili protisnuti češnjak se raspadne tako da pri jelu komadiće češnjaka nije moguće osjetiti.

— Uporaba papra u receptu

Riječi „dodaje se papar [i jelo se kuha]” brišu se, a dodaje se da se papar može dodati prije ili nakon kuhanja, jer restorani koji pećnicu zagrijavaju na 200 °C (za razliku od drugih koji je zagrijavaju na 180 °C) papar radije dodaju nakon kuhanja da ne bi postao previše ljut i da ne bi razvio „prepečen” okus.

To ni na koji način ne mijenja recept za „Berthoud” ni njegov okus – količine ostaju iste, a okus papra i dalje je prisutan.

— Temperatura kuhanja

Maksimalna temperatura kuhanja mijenja se s 200 °C na 240 °C.

Kako bi se za goste smanjilo vrijeme čekanja za stolom, restorani ne rezerviraju pećnicu isključivo za „Berthoud” i kuhaju nekoliko jela istovremeno u istoj pećnici (uključujući Berthoud). Međutim, za neka jela temperatura kuhanja od 200 °C nije dovoljno visoka i restorani stoga moraju povećati temperaturu pećnice na čak 240 °C.

To ne predstavlja problem za „Berthoud”, jer raspon vremena kuhanja dopušten specifikacijom proizvoda omogućuje dobivanje „Berthouda” koji je potpuno rastopljen a odozgora zapečen prilagođavanjem vremena i temperature kuhanja (na primjer 180 °C u trajanju od 15 minuta ili 240 °C u trajanju od 8 do 10 minuta).

Osim toga, temperatura od 240 °C nije previsoka za dobivanje zlatnosmeđe površine koja nije pregorena.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„Berthoud”

EU br.: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024.

Država članica ili treća zemlja: Francuska

1. **Naziv koji je potrebno upisati u registar**

„Berthoud”

2. **Vrsta proizvoda (kao u prilogu XI.)**

Razred 2.21. Gotovi obroci

3. **Razlozi za registraciju**

3.1. *Proizvod*

☐ koji po načinu proizvodnje, prerade ili sastavu odgovara tradicionalnoj praksi za taj proizvod odnosno prehrambeni artikl,

☒ koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

„Berthoud” je pojedinačno toplo jelo koje se tradicionalno bazira na rastopljenom siru sa ZOI-jem „Abondance”.

3.2. *Naziv*

☒ koji se tradicionalno upotrebljava za označivanje određenog proizvoda;

„Berthoud” je tradicionalno jelo koje je nastalo i dobilo taj naziv još početkom 20. stoljeća. Naziv potječe od obiteljskog prezimena raširenog u Chablaisu (područje na sjeveru departmana Haute-Savoie).

☐ koji opisuje tradicionalna ili specifična svojstva proizvoda.

4. **Opis**

4.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva kojima se dokazuje njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. Uredbe (EU) br. 668/2014)*

„Berthoud” je pojedinačno toplo jelo koje se bazira na topljenom siru sa ZOI-jem „Abondance”.

Prezentiranje

Proizvod se poslužuje u porculanskoj zdjelici koja se naziva „zdjelica za Berthoud” [*coupelle à Berthoud*], u kojoj se i peče.

Proizvod kad je vruć ima teksturu rastopljenog sira, a korica koja nastaje tijekom pečenja zlatnožute je do smeđe boje.

„Berthoud” je poseban zbog sljedećih značajki:

1. Osnovni sastojak jela

   — sir „Abondance”: sir od sirovog punomasnog kravljeg mlijeka, nazvan po dolini Abondance i selu istog naziva. Sir „Abondance” proizvodi se stoljećima, a danas je priznat kao zaštićena oznaka izvornosti. Nikad se nije proizvodio nigdje drugdje osim u planinama Haute-Savoie.

     Zahvaljujući prešanoj polukuhanoj pasti sira „Abondance”, „Berthoud” je nakon pečenja rastopljen i kremaste teksture.

2. Ostali posebni sastojci jela

   — vino „Vin de Savoie” ili „Savoie”: bijelo vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno u departmanima Savoie i Haute-Savoie u Francuskoj

   — „Madeira”: likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno na portugalskom otočju Madeiri

   ILI

   — „Porto”: likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno u regiji Alto Douro u Portugalu

   — češnjak (cijeli režnjevi, nasjeckani ili protisnuti): njime se može natrljati dno zdjelice i/ili ga se može staviti na dno zdjelice za „Berthoud”.

   — muškatni oraščić: tijekom pripreme jela može se dodati prstohvat muškatnog oraščića

   — papar

3. Jelo se servira pojedinačno kako bi se osiguralo da ima karakterističnu teksturu

   „Berthoud” se poslužuje kao pojedinačna porcija. To je jelo koje se mora jesti brzo, vruće, jer se tekstura tijekom konzumacije mijenja i hlađenjem postaje sve vlaknastija i elastičnija. Zahvaljujući pojedinačnom posluživanju „Berthoud” se može jesti brže nego kad bi bio u većoj posudi, za više osoba.

4.2. *Opis metode proizvodnje (koje se proizvođači moraju pridržavati) proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. Uredbe (EU) br. 668/2014)*

Sastojci (za jednu osobu): Obvezni sastojci:

— sir sa ZOI-jem „Abondance” (bez kore): najmanje 180 g

— vino sa ZOI-jem „Vin de Savoie”: od 3 cl do 4 cl

— vino sa ZOI-jem „Madeira” ili ZOI-jem „Porto”: od 1 cl do 2 cl

— češnjak: cijeli režnjevi, nasjeckani ili protisnuti

— papar

Neobvezni sastojak:

— muškatni oraščić: prstohvat

Pri pripremi jela „Berhtoud” ne smije se dodati nijedan drugi sastojak osim navedenih.

Ako se jelu dodaju drugi sastojci, moraju se poslužiti kao prilog.

Metoda proizvodnje:

Metoda proizvodnje jest ona iz tradicionalnog recepta za „Berthoud”.

Prvo, dno zdjelice za „Bertoud” mora biti natrljano režnjem češnjaka, nasjeckanim ili protisnutim češnjakom i/ili se nasjeckani ili protisnuti češnjak mora staviti na dno zdjelice.

Zdjelica mora biti izrađena od porculana i imati razmjerno debele stijenke tako da dulje ostaje vruća.

Mora biti promjera od 12 do 15 cm i visine od 2,5 do 4,5 cm i imati dno debljine najmanje 0,7 cm.

Te dimenzije omogućuju homogeniziranje upotrijebljene količine sira „Abondance”, omogućuju glatku i kremastu teksturu jela iznutra, a zapečenu odozgora, te ograničavaju gubitak topline.

Kora sira „Abondance” mora se odstraniti, a zatim se sir mora narezati na tanke trake ili naribati ili narezati na kockice (količina od najmanje 180 g po osobi) te staviti u zdjelicu za „Berthoud”.

Potom ga treba preliti vinima „Vin de Savoie” i „Madeira” ili „Porto”.

Po volji kuhara, može se dodati i prstohvat muškatnog oraščića.

Papar se može dodati prije ili nakon kuhanja.

Na kraju se jelo stavi u tradicionalnu pećnicu zagrijanu na temperaturu od 180 °C do 240 °C i peče 8 – 15 minuta, dok se sir ne rastopi i ne nastane korica zlatnožute boje.

Jelo se poslužuje odmah i ne smije se podgrijavati. Zabranjena je upotreba mikrovalne pećnice.

Posebne značajke recepta

— Upotreba sira „Abondance”: kako bi tijekom kuhanja najbolje došle do izražaja njegove arome, sir „Abondance” mora se rezati na tanke trake, naribati ili narezati na kockice, nakon što se najprije ukloni kora. Sir se u zdjelicu nikad ne stavlja u komadu.

— Vrijeme kuhanja: za razliku od drugih jela na bazi sira, „Berthoud” se peče razmjerno kratko budući da je 8 – 15 minuta dovoljno da bi se dobila zlatnožuta korica.

Posebna pravila za označivanje

Osim naziva „Berthoud”, svaki subjekt u pripremi hrane na svoje jelovnike stavlja, u istom vidnom polju, EU-ov logotip za ZTS.

Navod „Zajamčeno tradicionalni specijalitet” ili odgovarajuća kratica „ZTS” također se mogu pojaviti na jelovnicima ispred ili iza naziva „Berthoud”, bez drugog teksta između njih.

4.3. *Opis ključnih elemenata koji dokazuju tradicionalni karakter proizvoda (članak 7. stavak 2. Uredbe (EU) br. 668/2014)*

Tradicionalni karakter sira „Berthoud” temelji se na upotrebi sira „Abondance” (ZOI od 1996.) kao glavnog sastojka (i jedinog sira) te bijelog vina; to su već stoljećima lokalni proizvodi iz područja Chablais (na sjeveru Haute-Savoie, na švicarskoj granici).

Prisutnost, raspoloživost i duga tradicija tih proizvoda u regiji iz koje potječe „Berthoud” objašnjenje su za upotrebu baš tih sastojaka u tom receptu. Sir „Abondance” simbol je te regije (proizvodi se od 12. stoljeća). Kad je riječ o bijelom vinu, ono je već dugo glavna vrsta vina koja se proizvodi u području Chablais te danas nosi oznaku „Vin de Savoie”.

I ostali aromatični sastojci („Porto” ili „Madeira” i češnjak) također se upotrebljavaju već najmanje 30 godina.

Jelo „Berthoud” kreirano je početkom 20. stoljeća u bistrou naziva „Cercle Républicain” u mjestu Concise (u općini Thonon-les-Bains), koji je držala obitelj Berthoud, podrijetlom iz općine Abondance u dolini Abondance.

Gosti su konzumirali jelo izrađeno od rastopljenog sira „Abondance” s češnjakom i bijelim vinom, paprom i muškatnim oraščićem. Jelo je nazvano po imenu obitelji koja ga je pripremala i postalo je poznato kao „Berthoud”.

Recept za „Berthoud” može se naći u radu Eugenie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes”, izdanje ATRA, str. 25. – 26. Knjiga je objavljena 1978. i pokazuje da se taj naziv upotrebljava već više od 40 godina.

„Berthoud” se spominje u mnogim djelima iz 20. stoljeća, primjerice:

— u knjizi „Le Fromage d'Abondance”, Laurent Chapeau, izdanje Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981., str. 10.,

— u knjigama Marie-Thérèse Hermann:

  — „La cuisine paysanne de Savoie”, izdavač Philippe Sers, 1982., str. 169.,

  — „La Savoie traditionnelle”, izdavač Curandera, 1987., str. 37.,

  — „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes”, izdavač Christine Bonneton, 1992., str.21.

— u djelu Rogera Lallemanda „Les Savoies gastronomiques”, izdavač Charles Corlet, 1988., str. 32.–33.,

— u vodiču CNAC-a (Conseil national des arts culinaires) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes”, 1995., (str. 395. o siru „Abondance”),

— u djelu Bruna Gilleta „Au fil de la Dranse”, 1992.,

— u djelu Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…”, izdavač Didier-Richard, 1997., str. 58.,

— u djelu udruge nutricionista s francuskog govornog područja [*association des diététiciens de la langue française*] naslova „Recettes régionales et menus équilibrés”, izdanje Solal, 1997., str. 13.

Postoji čak i papir za zamatanje poljoprivredne zadruge Fermiers Savoyards (koji se upotrebljavao do 1985.) na kojem su navedeni recepti za „Fondue savoyarde”, „Raclette” i „Berthoud”.

PRILOG

Glavni elementi koje treba kontrolirati

Odredba iz specifikacije proizvoda	Metoda ocjenjivanja
Upotreba osnovnog sastojka jela, sira „Abondance”	— vizualni pregled ili dokumentacija
Sukladost s popisom sastojaka koji su prema receptu obvezni	— vizualni pregled ili dokumentacija
Pojedinačni format zdjelice za „Berthoud”	— vizualni pregled.