C/2025/483

2025.1.23.

Termékleírás módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 59. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2025/483)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 61. cikkével összhangban.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKRE VONATKOZÓ TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

TSG-FR-2466-AM01 – 2024.5.23.

1. **A termék elnevezése**

Berthoud

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A termékleírásnak a módosítás(ok) által érintett rovata**

☐ *A termék elnevezése*

☒ *A termék leírása*

☒ *Az előállítási módszer leírása*

☐ *Egyéb*

4. **Módosítás(ok)**

— A „Berthoud” tárolóedényének meghatározására használt kifejezések

A „Berthoud-tányér” kifejezés helyébe a „Berthoud-tálka” kifejezés lép. Ez a módosítási kérelem csak szövegezésbeli módosítást jelent annak érdekében, hogy az ágazat szakemberei által használt pontos kifejezés szerepeljen a termékleírásban, de a „Berthoud” tárolóedény mind méret, mind anyag tekintetében azonos marad.

— Az „Abondance” sajt darabolása

Az „Abondance” sajt lereszelésének vagy vékony szeletekre történő darabolásának lehetősége mellett a termékleírás kiegészült a kockára történő darabolás lehetőségével.

Számos vendéglátóhelyen kockára darabolják az „Abondance” sajtot (a technikailag egyszerűbb megoldásból eredő időmegtakarítás).

Ezek szinte mind olyan vendéglátóhelyek, ahol nem áll rendelkezésre elektromos reszelőgép, és ahol az „Abondance” sajt vékony szeletekre történő darabolása jelentős időveszteséget jelent.

A vendéglátóhelyek túlnyomó többsége emellett előre előkészíti az „Abondance” sajtot, és a kockákra vágott sajt hosszabb ideig eltartható, mint a reszelt vagy vékony szeletekre vágott sajt, mely utóbbiak általában gyorsabban kiszáradnak.

([1]) HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Az „Abondance” sajt kockákra történő darabolása semmilyen módon nem változtatja meg a „Berthoud” recept végeredményét, mivel a felhasznált sajtmennyiségek változatlanok maradnak, és a sütési idő termékleírás által megengedett határértékei lehetővé teszik, hogy a „Berthoud” teteje megpiruljon, belseje pedig kockákra darabolva is megolvadjon a sütés végére.

— Fokhagyma felhasználása a receptben

Amellett, hogy a „Berthoud”-tálka aljának bedörzsöléséhez fokhagymagerezd használható, hozzá kell tenni, hogy a tálka aprított vagy préselt fokhagymával is dörzsölhető, és/vagy a tálka alján kis mennyiségű aprított vagy préselt fokhagymát lehet elhelyezni.

Az aprított vagy préselt fokhagyma felhasználásának lehetősége jelentős időt takarít meg a vendéglátóhely számára, amikor nagyszámú „Berthoud” elkészítésére van szükség, mivel a fokhagymagerezd hámozása és a tálka ezzel való bedörzsölése több időt igényel, mint az, ha kis mennyiségű fokhagymát helyeznek a tálka aljára.

A „Berthoud” recept végeredménye semmilyen módon nem változik, mivel a „Berthoud”-ban ugyanaz a fokhagymaíz marad, és a „Berthoud” sütőben való sütése lehetővé teszi, hogy az apróra vágott vagy préselt fokhagyma megolvadjon, így az étel fogyasztásakor nem maradnak fokhagymadarabok.

— A bors felhasználása a receptben

A „borssal [kell megszórni, majd... sütni]” kifejezést törölték, és a szöveg kiegészült azzal, hogy a bors sütés előtt vagy után is hozzáadható, mivel azok a vendéglátóhelyek, ahol 200 fokra fűtik a sütőjüket (szemben azokkal, akik 180 fokra melegítik), előnyben részesítik a bors sütés után történő hozzáadását, hogy a bors ne forrósodjon fel túlságosan, és ne kapjon „megpörkölt” ízt.

Ez semmilyen módon nem befolyásolja a „Berthoud” receptjét vagy annak ízét: a mennyiségek nem változnak, és a bors íze továbbra is jelen van.

— A sütési hőmérséklet

A maximális sütési hőmérséklet 200 °C-ról 240 °C-ra módosult.

Annak érdekében, hogy a vendégek várakozási idejét az asztalnál a lehető legkisebbre csökkentsék, a vendéglátóhelyek nem tartanak fenn egy sütőt kizárólag a „Berthoud” számára, és egyidejűleg több ételt is készítenek ugyanabban a sütőben (beleértve a Berthoud-t is). Egyes ételek esetében azonban a 200 fokos sütési hőmérséklet nem elegendő, ezért a vendéglátóhelyeknek 240 fokra kell emelniük a sütő hőmérsékletét.

A „Berthoud” esetében ez nem jelent problémát, mivel a sütési idő termékleírás által engedélyezett határértékei azt jelentik, hogy a sütési idő és a hőmérséklet beállításával (például 180 fokon 15 percig vagy 8–10 percig 240 fokon sütve) olyan „Berthoud”-t kaphatunk, amelynek a teteje megpirult, a közepe pedig megolvadt.

A 240 fok ugyanakkor nem túl magas hőmérséklet ahhoz, hogy aranyszínű kérget kapjon anélkül, hogy ez utóbbi megégne.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Berthoud”

EU-SZÁM: TSG-FR-2466-AM01 – 2024.5.23.

Tagállam vagy harmadik ország: Franciaország

1. **Bejegyzendő elnevezés(ek)**

„Berthoud”

2. **A termék típusa (a xi. Mellékletben szereplő felsorolás alapján)**

2.21. osztály: Készételek

3. **A nyilvántartásba vétel indokolása**

3.1. *A termék*

☐ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

☒ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Berthoud” egy meleg egytálétel, amely hagyományosan olvasztott „Abondance” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtból készül.

3.2. *Az elnevezés*

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

A „Berthoud” a 20. század eleje óta készített és ezzel a névvel illetett hagyományos recept. Az elnevezés eredetileg egy Chablais vidékén (Haute-Savoie megye északi részén található térség) elterjedt családnév volt.

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

4. **Leírás**

4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (a 668/2014/EU rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A „Berthoud” olvasztott, „Abondance” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtból készült egytálétel.

Kiszerelés

A terméket sütőbe helyezhető, porcelán tálkában (ún. Berthoud-tálka) forgalmazzák.

Állaga melegen omlós, a sütés közben keletkező kérge pedig aranyszínűtől barnáig változik.

A „Berthoud” sajátossága különböző tulajdonságokon alapul:

1. A recept alapösszetevője

— az „Abondance” sajt: nyers, teljes tehéntejből készült sajt, amely Abondance völgyéről és az azonos nevű faluról kapta a nevét. Az évszázadok óta készített „Abondance” sajtot oltalom alatt álló eredetmegjelölésként ismerték el, és jelenleg kizárólag Haute-Savoie hegyvidékein állítják elő.

Az „Abondance” préselt, félig hevített tésztájának köszönhetően a „Berthoud” omlós és krémes állagú.

2. A recept többi különleges összetevője

— a „Vin de Savoie” vagy „Savoie” bor: a franciaországi Savoie és Haute-Savoie megyében előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor,

— a „Madeira” likőrbor: a portugál Madeira-szigeteken előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor,

VAGY

— a „Porto” likőrbor: a portugáliai Alto Duoro borvidéken előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor,

— fokhagyma (gerezdben, aprítva vagy préselve): a Berthoud-tálka aljának bedörzsölésére és/vagy a Berthoud-tálka alján történő elhelyezésére,

— szerecsendió: a készítményhez egy csipetnyi szerecsendió is hozzáadható,

— bors.

3. Egyszemélyes edény a különleges állag érdekében

A „Berthoud” egytálételt egyszemélyes edényben forgalmazzák. Ezt az ételt ugyanis melegen és gyorsan kell elfogyasztani, mivel állaga a fogyasztás közben változik, és ahogy hűl, egyre rágósabbá és nyúlósabbá válik. Az egytálétel-kiszerelés tehát lehetővé teszi, hogy a „Berthoud” gyorsabban fogyasztható legyen, mint ha nagyobb adagban egyben készítenék.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (a 668/2014/EU rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Hozzávalók (egy személy részére): Kötelező hozzávalók:

— „Abondance” OEM sajt (kéreg nélkül): Legalább 180 g

— „Vin de Savoie” OEM bor: 3–4 cl

— „Madeira” OEM vagy „Porto” OEM likőrbor: 1–2 cl

— fokhagyma: gerezdben, aprítva vagy préselve

— bors

Nem kötelező hozzávaló:

— Szerecsendió: egy csipetnyi

A fent említett hozzávalókon kívül semmilyen más összetevőt nem szabad hozzáadni a „Berthoud”-hoz.

Ha a recepthez más összetevőket is hozzáadnak, azokat köretként kell felszolgálni.

Az előállítás módja:

Az előállítás módja a „Berthoud” hagyományos receptjének felel meg.

Először a Berthoud-tálka alját kell bedörzsölni fokhagymagerezddel, aprított fokhagymával vagy préselt fokhagymával és/vagy a tálka aljába kell helyezni az aprított vagy préselt fokhagymát.

Ennek a tálkának porcelánból kell lennie, és a hő megtartása érdekében viszonylag vastagnak kell lennie.

A tálka előírt átmérője 12–15 cm, előírt magassága 2,5 és 4,5 cm közötti, aljának előírt vastagsága legalább 0,7 cm.

Ezek a méretek lehetővé teszik, hogy a felhasznált „Abondance”-mennyiség összeolvadjon, az étel belseje omlós és krémes állagú legyen, a teteje megpiruljon, valamint mérséklik a hőveszteséget.

Az „Abondance” sajt kérgét el kell távolítani, majd a sajtot vékony szeletekre kell vágni, le kell reszelni, vagy kockákra kell darabolni (személyenként legalább 180 grammot), és a „Berthoud”-tálkába kell helyezni.

Ezt követően az egészet „Vin de Savoie” borral és „Madeira” vagy „Porto” likőrborral meg kell locsolni.

A szakács belátása szerint a készítményhez egy csipetnyi szerecsendió is hozzáadható.

A bors hozzáadása sütés előtt és után is történhet.

Végül hagyományos sütőben 180–240 fokon 8–15 percig kell sütni és gratinírozni, hogy a sajt megolvadjon és a kérge szép aranyszínű legyen.

Az ételt azonnal fel kell szolgálni és nem lehet felmelegíteni. Mikrohullámú sütő használata tilos.

A recept készítésének sajátosságai

— az „Abondance” sajt használata: annak érdekében, hogy az „Abondance” sajt aromái a legjobban kibontakozhassanak a sütés során, a sajtot a kéreg eltávolítását követően vékony szeletekre kell vágni, le kell reszelni, vagy kockákra kell darabolni. A sajt soha nem helyezhető egyetlen darabban az edénybe.

— sütési idő: más sajtalapú receptektől eltérően a „Berthoud” sütési ideje viszonylag rövid: 8–15 perc elegendő ahhoz, hogy a kérge szép aranyszínűvé váljon.

A jelölésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Berthoud” elnevezés mellett minden gazdasági szereplő a menüjében vagy az étlapján ugyanabban a látómezőben köteles feltüntetni az uniós HKT logót.

A menüben és az étlapon a „Berthoud” név előtt vagy után a „Spécialité Traditionnelle Garantie” (hagyományos különleges termék) kifejezés vagy a megfelelő „STG” (HKT) rövidítés is feltüntethető közbeékelt kifejezés nélkül.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (a 668/2014/EU rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A „Berthoud” hagyományos jellege azon alapul, hogy fő összetevőként (és egyetlen sajtként) az (1996 óta) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Abondance” sajtot, valamint fehérbort használnak fel hozzá, amelyek évszázadok óta Chablais vidékének (Haute-Savoie megye északi részén, a svájci határnál található térség) helyi termékei.

Azért használják őket a receptben összetevőként, mert ezek a termékek megtalálhatók, rendelkezésre állnak és nagy múlttal rendelkeznek a „Berthoud” származási régiójában. Az „Abondance” sajt a régió emblematikus sajtja (készítése a 12. században kezdődött). Ami a fehérbort illeti, Chablais vidékén régóta az elsődlegesen előállított bor, és napjainkban a „Vin de Savoie” elnevezés alá tartozik.

Ezenkívül legalább 30 éve használnak ízesítésre szolgáló egyéb összetevőket: „Porto” vagy „Madeira” likőrbort, fokhagymát.

A „Berthoud” egytálételt a 20. század elején kezdték készíteni a Thonon-les-Bains-i Concise városnegyedben található Cercle Républicain bisztróban, amelyet az Abondance völgyében fekvő Abondance településről származó Berthoud család üzemeltetett.

A vendégek fokhagymával, fehérborral, borssal és szerecsendióval ízesített, olvasztott „Abondance” sajtból készült ételt fogyasztottak, amely ekkor kapta a készítő család neve után a „Berthoud” elnevezést

A „Berthoud” receptje szerepel Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes” [Savoyai konyha: hagyományos és modern receptek], (Editions ATRA, 25–26. o., 1978) című művében, amely szerint az elnevezés több mint 40 éve használatos.

A „Berthoud” egytálételt számos 20. századi mű megemlíti, például a következők:

— „Le Fromage d'Abondance” [Az „Abondance” sajt], Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 10. o., 1981,

— Marie-Thérèse Hermann művei:

  — „La cuisine paysanne de Savoie” [A savoyai parasztkonyha], Philippe Sers Editeur, 169. o., 1982,

  — „La Savoie traditionnelle” [A hagyományőrző Savoya], Editeur Curandera, 37. o., 1987,

  — „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes” [A savoyai konyha lexikona: hagyományok és receptek], Editeur Christine Bonneton, 21. o., 1992,

— Roger Lallemand egyik műve: „Les Savoies gastronomiques” [Savoya gasztronómiai oldalai], Editeur Charles Corlet, 32–33. o., 1988,

— a CNAC (Conseil national des arts culinaires) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France” [Franciaország kulináris örökségének leltára] című, Rhône-Alpes megyei kiadásának 1995. évi kalauza (395. o., az „Abondance” sajtról szóló rész),

— Bruno Gillet „Au fil de la Dranse” [A Dranse mentén] című műve, 1992,

— Didier Richard egyik műve: „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...” [Helyi ínyencségek: hagyományok, receptek, termékek...], Editeur Didier-Richard, 58. o., 1997,

— a francia nyelvű dietetikusok egyesületének egyik kiadványa: „Recettes régionales et menus équilibrés” [Regionális receptek és kiegyensúlyozott menük], Solal Editeurs, 13. o., 1997.

Létezik továbbá a Fermiers Savoyards csomagolópapírja (ezt a szakemberek 1985-ig használták), amelyen a „Fondue savoyarde”, a „Raclette” és a „Berthoud” receptje szerepel.

MELLÉKLET

Főbb ellenőrizendő pontok

A termékleírás rendelkezése	Értékelési módszer
A recept alapvető hozzávalója, az „Abondance” sajt használata	— Szemrevételezéssel vagy dokumentum alapján
A recept felsorolt kötelező hozzávalóinak betartása	— Szemrevételezéssel vagy dokumentum alapján
A Berthoud egytálétel-kiszerelése	— Szemrevételezéssel