C/2025/483

23.1.2025

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica del disciplinare ai sensi dell'articolo 59, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012

(C/2025/483)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Nome del prodotto**

Berthoud

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Voce del disciplinare cui si riferiscono la o le modifiche**

☐ *Nome del prodotto*

☒ *Descrizione del prodotto*

☒ *Descrizione del metodo di produzione*

☐ *Altro*

4. **Modifica (modifiche)**

— Termini utilizzati per definire il contenitore del «Berthoud»

Il termine «assiette à Berthoud» è sostituito dal termine «coupelle à Berthoud». La richiesta di modifica è puramente redazionale in modo che nel disciplinare sia indicato il termine esatto utilizzato dai professionisti del settore. Il contenitore per il «Berthoud» rimane tuttavia lo stesso, sia in termini di dimensioni che di materiale.

— Taglio del formaggio «Abondance»

Oltre alla possibilità di grattugiare o affettare sottilmente il formaggio «Abondance», è stata aggiunta la possibilità di tagliarlo a cubetti.

Oggi molti ristoratori tagliano infatti il formaggio «Abondance» a cubetti (per risparmiare tempo grazie a una tecnica più semplice).

Quasi tutti questi ristoratori non dispongono di una grattugia elettrica e tagliare il formaggio «Abondance» a fette sottili rappresenta una notevole perdita di tempo.

Inoltre la maggior parte dei ristoratori prepara in anticipo il formaggio «Abondance» e il taglio a cubetti consente di conservarlo meglio rispetto alla grattugiatura e all'affettatura sottile, perché il formaggio in questi casi tende a seccare più rapidamente.

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

Il taglio del formaggio «Abondance» a cubetti non altera in alcun modo la composizione finale della ricetta del «Berthoud», in quanto la quantità di formaggio utilizzata rimane invariata e il tempo di cottura autorizzato dal disciplinare consente comunque di ottenere, al termine della cottura, un «Berthoud» con una superficie gratinata e un cuore fondente, anche con il taglio a cubetti.

— Uso dell'aglio nella ricetta

Oltre alla possibilità di strofinare aglio in spicchi sul fondo della coppetta per il «Berthoud», si aggiunge che può essere strofinato anche aglio tritato o pressato e/o che una piccola quantità d'aglio tritato o pressato può essere posta sul fondo della coppetta.

La possibilità di utilizzare aglio tritato o pressato consente al ristoratore di risparmiare molto tempo quando è necessario cucinare molti «Berthoud», in quanto pelare lo spicchio d'aglio e strofinarlo sul fondo della coppetta richiede più tempo rispetto a metterne una piccola quantità sul fondo.

Il risultato finale della ricetta del «Berthoud» non cambia affatto, in quanto nel «Berthoud» si troverà sempre lo stesso sapore d'aglio e la cottura in forno consentirà di sciogliere l'aglio tritato o pressato in modo che non rimangano pezzetti d'aglio al momento dell'assaggio.

— Uso del pepe nella ricetta

Sono state eliminate le parole «pepe e [cuocere]» ed è stato inserito che il pepe può essere aggiunto prima o dopo la cottura, in quanto i ristoratori che riscaldano il forno a 200 °C (rispetto ai 180 °C degli altri) preferiscono aggiungere il pepe dopo la cottura in modo che non si riscaldi troppo e assuma un sapore «tostato».

Ciò non altera in alcun modo la ricetta del «Berthoud» o il suo risultato al palato: la quantità è la stessa e il gusto del pepe è sempre presente.

— Temperatura di cottura

La temperatura massima di cottura passa da 200 °C a 240 °C.

Per ridurre al minimo i tempi di attesa dei clienti al tavolo, i ristoratori non utilizzano un forno esclusivamente per il «Berthoud» e cucinano più piatti contemporaneamente nello stesso forno (tra cui Berthoud). Per alcuni piatti la temperatura di cottura di 200 °C non è tuttavia sufficiente e i ristoratori devono quindi aumentare la temperatura del forno a 240 °C.

Ciò non rappresenta un problema per il «Berthoud», in quanto il tempo di cottura autorizzato dal disciplinare di produzione consente di ottenere un «Berthoud» con una superficie gratinata e un cuore fondente adattando il tempo e la temperatura di cottura (ad esempio 15 minuti a 180 °C o 8-10 minuti a 240 °C).

La temperatura di 240 °C non è tuttavia troppo elevata per ottenere una crosta dorata senza bruciarla.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Berthoud»

N. UE: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Stato membro o paese terzo: Francia

1. **Nome (nomi) da registrare**

«Berthoud»

2. **Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)**

Classe 2.21 Piatti pronti

3. **Motivi della registrazione**

3.1. *Specificare se il prodotto*

☐ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

☒ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Berthoud» è un piatto caldo individuale, tradizionalmente a base di formaggio DOP «Abondance» fuso.

3.2. *Specificare se il nome*

☒ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

Il «Berthoud» è una ricetta tradizionale, elaborata e così denominata fin dall'inizio del XX secolo. Il nome è in origine un cognome diffuso nello Chablais (regione situata nel Nord della Haute-Savoie).

☐ designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

4. **Descrizione**

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto [articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 668/2014]*

Il «Berthoud» è un piatto caldo individuale a base di formaggio DOP «Abondance» fuso.

Presentazione

Il prodotto è servito in una coppetta in porcellana da forno, denominata «coupelle à Berthoud».

La consistenza a caldo è fondente, e la crosta che si forma con la cottura è di colore da dorato a bruno.

La specificità del «Berthoud» è riconducibile a diverse caratteristiche.

1. L'ingrediente di base della ricetta

— Il formaggio «Abondance»: formaggio di latte vaccino crudo e intero, che deve il proprio nome alla valle d'Abondance e al paese omonimo. Dopo secoli di fabbricazione il formaggio «Abondance» è ora riconosciuto come denominazione di origine protetta e attualmente è prodotto unicamente nelle montagne della Haute-Savoie.

La pasta pressata semicotta del formaggio «Abondance» conferisce al «Berthoud» una consistenza fondente e untuosa alla cottura.

2. Gli altri ingredienti particolari della ricetta

— Il «Vin de Savoie» o «Savoie»: vino bianco a denominazione di origine protetta prodotto nei dipartimenti della Savoie e della Haute-Savoie in Francia.

— Il «Madeira»: vino liquoroso a denominazione di origine protetta prodotto nell'arcipelago portoghese di Madera;

o

— il «Porto»: vino liquoroso a denominazione di origine protetta prodotto nella regione dell'Alto Douro in Portogallo.

— Aglio (in spicchi, tritato o pressato): per strofinare il fondo della coppetta per il «Berthoud».

— Noce moscata: un pizzico di noce moscata può essere aggiunto alla preparazione.

— Pepe.

3. Un recipiente individuale per una consistenza particolare

Il «Berthoud» è servito in un recipiente individuale. Si tratta infatti di un piatto che deve essere mangiato caldo e rapidamente, perché la consistenza varia nel corso della degustazione e diviene sempre più fibrosa ed elastica man mano che il piatto si raffredda. Rispetto ad un piatto collettivo, il formato individuale permette quindi di degustare il «Berthoud» più rapidamente.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto [articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 668/2014]*

Ingredienti (per una persona): Ingredienti obbligatori:

— formaggio DOP «Abondance» (senza crosta): minimo 180 g

— DOP «Vin de Savoie»: tra 3 e 4 cl

— DOP «Madeira» o DOP «Porto»: tra 1 e 2 cl

— aglio: in spicchi, tritato o pressato:

— pepe.

Ingredienti facoltativi:

— noce moscata: un pizzico

Nessun altro ingrediente deve essere aggiunto alla preparazione del «Berthoud», oltre agli ingredienti sopra menzionati.

Se alla ricetta si aggiungono altri ingredienti, questi devono essere serviti a parte come accompagnamento.

Metodo di ottenimento

Il metodo di ottenimento corrisponde alla ricetta tradizionale del «Berthoud».

Innanzitutto è necessario sfregare il fondo della coppetta da «Berthoud» con l'aglio in spicchi, tritato o pressato e/o porre l'aglio tritato o pressato sul fondo della coppetta.

La coppetta deve essere di porcellana relativamente spessa per conservare il calore:

diametro compreso tra 12 e 15 cm e altezza compresa tra 2,5 e 4,5 cm, con fondo avente uno spessore di almeno 0,7 cm.

Queste dimensioni consentono che la quantità di «Abondance» utilizzata sia omogenea, conferiscono al piatto una consistenza fondente e untuosa all'interno e gratinata in superficie e limitano la perdita di calore.

La crosta del formaggio «Abondance» deve essere rimossa e il formaggio deve essere affettato sottilmente, grattugiato o tagliato a cubetti (minimo 180 g a persona) e deposto nella coppetta da «Berthoud».

Il tutto deve essere quindi innaffiato con «Vin de Savoie» e «Madeira» o «Porto».

Può essere aggiunto anche un pizzico di noce moscata, secondo le preferenze del cuoco.

Il pepe può essere aggiunto prima o dopo la cottura.

Infine, occorre cucinare e gratinare in un forno tradizionale tra i 180 e i 240 °C, per 8-15 minuti, per ottenere un formaggio fuso e una crosta ben dorata.

Il piatto è servito immediatamente e non può essere riscaldato. È vietato l'uso del forno a microonde.

Caratteristiche specifiche di preparazione della ricetta

— Utilizzazione del formaggio «Abondance»: per esaltare gli aromi alla cottura, il formaggio «Abondance», di cui va rimossa la crosta, deve essere affettato sottilmente, grattugiato o tagliato a cubetti. Non è mai disposto intero nel recipiente.

— Tempo di cottura: a differenza di altre ricette a base di formaggio, il tempo di cottura del «Berthoud» è relativamente breve, 8-15 minuti, sufficienti per ottenere una crosta ben dorata.

Norme specifiche in materia di etichettatura

Oltre al nome «Berthoud», gli operatori inseriscono nei loro menu o carte, nello stesso campo visivo, il logo europeo delle STG.

La dicitura «Specialità tradizionale garantita» o la corrispondente abbreviazione «STG» può figurare anche sui menu e sulle carte, prima o dopo il nome «Berthoud» senza menzione intermedia.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto [articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 668/2014]*

Il carattere tradizionale del «Berthoud» si basa sull'utilizzazione come ingrediente principale (e come unico formaggio) del formaggio «Abondance» (DOP dal 1996), e di vino bianco, prodotti locali della regione dello Chablais (situata nel nord della Haute-Savoie, al confine con la Svizzera), e questo da ormai centinaia di anni.

La presenza, la disponibilità e l'esistenza da lunga data di questi prodotti nella regione di origine del «Berthoud» spiegano la loro utilizzazione come ingredienti nella ricetta. Il formaggio «Abondance» è un formaggio emblematico della regione (la sua produzione risale al XII secolo). Per quanto riguarda il vino bianco, questo costituisce da molto tempo la principale produzione vinicola dello Chablais, e oggi rientra nella denominazione «Vin de Savoie».

Gli altri ingredienti aromatici sono stati utilizzati da almeno 30 anni: «Porto» o «Madeira», aglio.

Il «Berthoud» è nato all'inizio del XX secolo, nel *Cercle Républicain*, bistrot della località di Concise (a Thonon-les-Bains), gestito dalla famiglia Berthoud, originaria del comune di Abondance, nella valle d'Abondance.

I clienti si ristoravano con un piatto composto da formaggio «Abondance» fuso con aglio e vino bianco, pepe e noce moscata, che ha poi preso il nome della famiglia che lo preparava ed è diventato il «Berthoud».

La ricetta del «Berthoud» è citata nell'opera di Eugénie Julie, «Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes» [Cucina savoiarda: ricette tradizionali e moderne], edizioni ATRA, pagg. 25-26, pubblicato nel 1978, il che dimostra un'utilizzazione del nome che risale a oltre 40 fa.

Il «Berthoud» è menzionato in molte pubblicazione del XX secolo, ad esempio:

— nel libro «Le Fromage d'Abondance» [Il formaggio d'Abondance], Laurent Chapeau, *Syndicat agricole du Val d'Abondance*, pag. 10, pubblicato nel 1981;

— nei libri di Marie-Thérèse Hermann:

  — «La cuisine paysanne de Savoie» [La cucina contadina della Savoia], edizioni Philippe Sers, pag. 169, pubblicato nel 1982;

  — «La Savoie traditionnelle» [La Savoia tradizionale], edizioni Curandera, pag. 37, pubblicato nel 1987;

  — «Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes» [Dizionario della cucina savoiarda: tradizioni e ricette], edizioni Christine Bonneton, pag. 21, pubblicato nel 1992;

— in un libro di Roger Lallemand, «Les Savoies gastronomiques» [Le Savoie gastronomiche], edizioni Charles Corlet, pagg. 32-33, pubblicato nel 1988;

— nella guida del CNAC (*Conseil national des arts culinaires* [consiglio nazionale delle arti culinarie]) «Inventaire du patrimoine culinaire de la France» [Inventario del patrimonio culinario della Francia], edizioni Rhône-Alpes, 1995, pag. 395, in riferimento al formaggio «Abondance»;

— nel libro di Bruno Gilet, «Au fil de la Dranse» [Lungo il corso della Dranse], 1992;

— in un libro di Didier Richard «Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…» [Le prelibatezze del terroir: tradizioni, ricette, acquisti...], edizioni Didier-Richard, pag. 58, pubblicato nel 1997;

— nel libro dell'*Association des diététiciens de langue française* [associazione dei dietetisti di lingua francese] «Recettes régionales et menus équilibrés» [Ricette regionali e menu equilibrati], edizioni Solal, pag. 13, pubblicato nel 1997.

Esiste inoltre della carta da imballaggio dei «Fermier Savoyards» (utilizzata dai professionisti del settore fino al 1985) che riporta la ricetta della «Fondue savoyarde», della «Raclette» e del «Berthoud».

ALLEGATI

I principali elementi da controllare

Disposizione del disciplinare	Metodo di valutazione
Utilizzazione dell'ingrediente di base della ricetta, il formaggio «Abondance»	— Visivo o Documentale
Rispetto dell'elenco degli ingredienti obbligatori della ricetta	— Visivo o Documentale
Formato individuale del piatto da«Berthoud»	— Visivo