C/2025/483

2025 1 23

Produkto specifikacijos pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 59 straipsnio 4 dalį

(C/2025/483)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 61 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

TSG-FR-2466-AM01 – 2024 5 23

1. **Produkto pavadinimas**

Berthoud

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Prancūzija

3. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)**

☐ *Produkto pavadinimas*

☒ *Produkto aprašymas*

☒ *Gamybos metodo aprašymas*

☐ *Kita*

4. **Pakeitimas (-ai)**

— Indą su „Berthoud“ apibūdinantys terminai

Terminas „Lėkštelė, skirta patiekti patiekalui „Berthoud““ (pranc. *assiette à Berthoud*) pakeičiamas terminu „dubenėlis, skirtas patiekti patiekalui „Berthoud““ (pranc. *coupelle à Berthoud*). Tai – tik redakcinio pobūdžio pakeitimo paraiška, teikiama tam, kad specifikacijoje būtų nurodytas tikslus sektoriaus specialistų vartojamas terminas, tačiau indas, skirtas patiekti patiekalui „Berthoud“, išlieka identiškas – tokio pat dydžio ir iš tokios pat medžiagos, kaip ir anksčiau.

— Sūrio „Abondance“ išpjova

Papildoma, kad sūrį „Abondance“ galima tarkuoti arba pjaustyti ne tik plonais griežinėliais, bet ir kubeliais.

Šiuo metu daugelyje restoranų šis sūris pjaustomas kubeliais (taip sutaupoma laiko, nes ši pjaustymo technika paprastesnė).

Beveik nė vienas iš jų neturi elektrinių tarkų – supjaustyti sūriui „Abondance“ griežinėliais sugaištama daug laiko.

Be to, didžiojoje daugumoje restoranų sūris „Abondance“ paruošiamas iš anksto – supjaustytas kubeliais, jis išsilaiko ilgiau nei sutarkuotas ar supjaustytas griežinėliais, nes šie linkę greičiau sudžiūti.

([1]) OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

Tai, kad sūris „Abondance“ pjaustomas kubeliais, niekuo nekeičia galutinio „Berthoud“ receptūros rezultato, nes sūrio naudojama tiek, kiek ir anksčiau, o specifikacijoje nustatytas kepimo laiko intervalas yra toks, kad pjaustant kubeliais vis tiek įmanoma užtikrinti, kad, pasibaigus kepimui, iš viršaus „Berthoud“ būtų paskrudęs, o viduje – išsilydęs.

— Česnakų naudojimas recepte

Papildoma, kad dubenėlio su „Berthoud“ dugną galima ištrinti ne tik šviežių česnakų skiltelėmis, bet ir smulkintais arba spaustais česnakais ir (arba) kad dubenėlio dugną galima nukloti nedideliu kiekiu smulkintų arba spaustų česnakų.

Kai reikia paruošti daug dubenėlių su „Berthoud“, naudodami smulkintus arba spaustus česnakus restoranai gali sutaupyti daug laiko, nes česnakams nulupti ir dubenėliams ištrinti reikia daugiau laiko, nei jų dugnui nukloti nedideliu kiekiu česnakų.

Galutinis „Berthoud“ receptūros rezultatas niekuo nesikeičia, nes vis tiek justi česnakų skonis, o sūrio kepimas krosnyje sudaro sąlygas tam, kad smulkinti arba spausti česnakai išsilydytų ir degustuojant nebūtų justi česnakų gabalėlių.

— Pipirų naudojimas recepte

Išbraukiami žodžiai „poivrer, puis [faire cuire]“ (įdėti pipirų, paskui [iškepti]) ir papildoma, kad pipirai gali būti dedami prieš virimą arba po jo, nes kai kurie restoranai, kurie krosnis įkaitina iki 200 laipsnių (palyginti su tais, kurie jas įkaitina iki 180 laipsnių), pipirus mieliau deda į jau iškeptą sūrį, kad jie per daug neįkaistų ir neįgytų skrudėsių skonio.

Tai niekuo neiškreipia „Berthoud“ recepto ar skonio: sūrio kiekis yra toks pat ir visada justi pipirų skonis.

— Kepimo temperatūra

Pakeičiama didžiausia kepimo temperatūra – iš 200 į 240 °C.

Kad užustalėje valgytojams tektų laukti kuo trumpiau, toje pačioje restorano krosnyje kepamas ne tik patiekalas „Berthoud“, bet ir kiti patiekalai. Tačiau 200 laipsnių krosnies temperatūra – nepakankama kai kurių patiekalams kepti, todėl ją restoranai turi padidinti iki 240 laipsnių.

„Berthoud“ atveju tai nekelia problemų, nes specifikacijoje nustatyto leidžiamo kepimo laiko intervalo užtenka, kad iš viršaus „Berthoud“ būtų paskrudęs, o viduje – išsilydęs – kepimo laikas ir temperatūra atitinkamai pakoreguojami (pvz., 15 min kaitinama 180 laipsnių temperatūroje arba 8–10 min 240 laipsnių temperatūroje).

Tačiau 240 laipsnių temperatūra nėra per aukšta, kad sūris pasidengtų auksine plutele, bet ši nesudegtų.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„Berthoud“

ES Nr.: TSG-FR-2466-AM01 – 2024 5 23

Valstybė narė arba trečioji šalis: Prancūzija

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Berthoud“

2. **Produkto rūšis (nurodyta xi priede)**

2.21 klasė. Paruošti vartoti patiekalai

3. **Registracijos pagrindas**

3.1. *Tai – produktas*

☐ kurio gamybos ar perdirbimo metodas ar sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

☒ gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Berthoud“ yra atskirame inde patiekiamas karštas patiekalas, tradiciškai pagamintas iš išlydyto SKVN „Abondance“ sūrio.

3.2. *Tai – pavadinimas, kuris*

☒ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

„Berthoud“ yra pagal tradicinį receptą gaminamas gaminys, sukurtas ir taip pavadintas dar XX-ojo amžiaus pradžioje. Iš pradžių tai buvo Šablė vietovėje (Aukštutinės Savojos šiaurinėje dalyje) populiari pavardė.

☐ perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (Reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

„Berthoud“ yra atskirame inde patiekiamas karštas patiekalas, pagamintas iš išlydyto SKVN „Abondance“ sūrio.

Pateikimas

Gaminys patiekiamas į krosnį pašaunamame porcelianiniame dubenėlyje, vadinamame „Berthoud“ dubenėliu.

Karšto patiekalo tekstūra minkšta, o kepant susidariusi plutelė būna nuo aukso iki rudos spalvos.

„Berthoud“ specifiškumas grindžiamas įvairiomis savybėmis:

1. Pagrindinė recepto sudedamoji dalis

— sūris „Abondance“. Tai – nenugriebto žalio karvės pieno sūris, kurio pavadinimas kilęs iš Abondanso slėnio ir to paties pavadinimo kaimo. Gaminamas jau kelis šimtus metų, sūris „Abondance“ žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda ir iki šiol gaminamas tik Aukštutinės Savojos kalnuose.

Slėgta pusiau kaitinta sūrio „Abondance“ masė kepamam patiekalui „Berthoud“ suteikia minkštą, kreminę tekstūrą.

2. Kitos specifinės sudedamosios recepto dalys

— „Vin de Savoie“ arba „Savoie“ – saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas baltasis vynas, gaminamas Prancūzijos Savojos ir Aukštutinės Savojos departamentuose;

— „Madère“ – saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas likerinis vynas, gaminamas Portugalijos Madeiros salyne;

ARBA

— „Porto“ – saugoma kilmės vietos nuoroda žymimas likerinis vynas, gaminamas Portugalijos Aukštutinio Duero regione;

— česnakai (skiltelėmis, smulkinti arba spausti). Jais ištrinamas ir (arba) nuklojamas dubenėlio, skirto patiekti patiekalui „Berthoude“, dugnas;

— muskato riešutai. Į ruošiamą patiekalą galima įberti žiupsnelį muskato riešutų.

— Pipirai.

3. Atskiras indas, kad būtų išgauta ypatinga tekstūra

„Berthoud“ patiekiamas atskirame inde. Tai – patiekalas, kurį reikia suvalgyti greitai, kol jis karštas, nes tekstūra su laiku kinta ir, patiekalui vėstant, tampa vis kietesnė ir elastingesnė. Taigi iš atskiro indo „Berthoud“ galima suvalgyti greičiau nei iš bendro.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (Reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

Sudedamosios dalys (vienam asmeniui) Būtinos sudedamosios dalys:

— SKVN sūris „Abondance“ (be žievės): ne mažiau kaip 180 g;

— SKVN „Vin de Savoie“: 3–4 cl;

— SKVN „Madère“ arba SKVN „Porto“: 1–2 cl;

— česnakai: skiltelėmis, smulkinti arba spausti;

— pipirai.

Neprivalomos sudedamosios dalys:

— muskato riešutai: žiupsnelis.

Gaminant „Berthoud“, be pirmiau minėtų sudedamųjų dalių, jokių kitų sudedamųjų dalių pridėti nereikia.

Jei receptas papildomas kitomis sudedamosiomis dalimis, jos turi būti patiekiamos atskirai.

Gamybos būdas

Patiekalas „Berthoud“ gaminamas pagal tradicinį receptą.

Pirmiausia dubenėlio, skirto patiekti patiekalui „Berthoud“, dugnas turi būti ištrinamas česnakų skiltelėmis, smulkintais arba spaustais česnakais ir (arba) dubenėlio dugnas nuklojamas smulkintais arba spaustais česnakais.

Dubenėlis turi būti pagamintas iš porceliano ir santykinai storas, kad būtų išsaugota šiluma.

Jo skersmuo turi būti 12–15 cm, aukštis – 2,5–4,5 cm, dugno storis – ne mažesnis kaip 0,7 cm.

Dėl tokių matmenų naudojamas vienodas „Abondance“ kiekis, patiekalo tekstūra būna minkšta ir kreminė, viršus – apskrudęs, ir jis ne taip greit atšąla.

„Abondance“ sūrio plutelę reikia pašalinti, tada sūris turi būti supjaustytas plonais griežinėliais ar kubeliais arba sutarkuojamas (ne mažiau kaip 180 g vienam asmeniui) ir sudėtas į patiekalui „Berthoud“ skirtą dubenėlį.

Paskui visa tai apšlakstoma vynais „Vin de Savoie“ ir „Madère“ arba „Porto“.

Virėjas savo nuožiūra gali įberti žiupsnelį muskato riešutų.

Pipirų galima įverti prieš kepimą arba po jo.

Galiausiai reikia 8–15 min pakepti ir paskrudinti krosnyje 180–240 laipsnių temperatūroje, kad sūris išsilydytų ir pasidengtų aukso geltonumo plutele.

Patiekalas patiekiamas nedelsiant, jo negalima atšildyti. Draudžiama naudoti mikrobangų krosnelę.

Recepto ruošimo ypatumai

— sūrio „Abondance“ naudojimas: Kad kepant kuo geriau atsiskleistų aromatas, pašalinama sūrio „Abondance“ plutelė ir jis supjaustomas plonais griežinėliais arba sutarkuojamas. Dėti į dubenėlį nepjaustyto ar netarkuoto sūrio negalima.

— kepimo laikas: kitaip nei kitų receptų, ruošiamų iš sūrių, atveju, „Berthoud“ kepamas palyginti trumpai – 8–15 minučių – to užtenka, kad susidarytų aukso geltonumo plutelė.

Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Be pavadinimo „Berthoud“, kiekvienas veiklos vykdytojas savo valgiaraštyje tame pačiame regėjimo lauke įterpia Europos GTG logotipą.

Valgiaraščiuose prieš pavadinimą „Berthoud“ arba po jo (be tarpinių nuorodų) taip pat gali būti pateikiami žodžiai „Spécialité Traditionnelle Garantie“ (garantuotas tradicinis gaminys) arba atitinkama santrumpa „STG“ (GTG).

4.3. *Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (Reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

Tradicinės „Berthoud“ savybės grindžiamos tuo, kad jau kelis šimtus metų kaip pagrindinė sudedamoji dalis (ir vienintelis sūris) naudojamas sūris „Abondance“ (žymimas SKVN nuo 1996 m.) ir baltasis vynas – vietos produktai iš Šablė vietovės (esančios į šiaurę nuo Aukštutinės Savojos, Šveicarijos pasienyje).

Šių produktų buvimas, prieinamumas ir tai, kad jie jau anksčiau gaminti regione, iš kurio kilęs „Berthoud“, paaiškina, kodėl jie naudojami kaip recepto sudedamosios dalys. „Abondance“ yra tipinis šio regiono sūris (jo gamyba prasidėjo dar XII-ajame amžiuje). Kalbant apie baltąjį vyną, jis nuo seno sudarė Šablė vyno produkcijos pagrindą ir dabar yra SKVN „Vin de Savoie“ dalis.

Be to, jau ne mažiau kaip 30 metų naudojamos ir kitos aromatinės sudedamosios dalys: „Porto“ arba „Madère“, česnakai.

„Berthoud“ imtas gaminti XX-ojo amžiaus pradžioje Konsizėje (Tonon le Benas) esančiame bistro „Cercle Républicain“, kuris priklausė Berthoud šeimai iš Abondanso komunos Abondanso slėnyje.

Lankytojai stiprindavosi patiekalu, pagamintu iš sūrio „Abondance“, išlydyto su česnakais ir baltuoju vynu, pipirais ir muskato riešutais. Jis vėliau pavadintas „Berthoud“ – pagal jį gaminusios šeimos pavardę.

„Berthoud“ receptas pateikiamas 1978 m. leidyklos ATRA išleistame Eugénie Julie veikale „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ („Savojos virtuvė. Tradiciniai ir šiuolaikiniai receptai“). Iš leidinio (p. 25–26) matyti, kad pavadinimas vartojamas jau daugiau nei 40 metų.

„Berthoud“ minimas daugelyje XX-ojo amžiaus veikalų, pavyzdžiui:

— 1981 m. *Syndicat agricole du Val d'Abondance* išleistoje Laurent'o Chapeau knygoje „Le Fromage d'Abondance“ („Sūris „Abondance““, p. 10);

— Marie-Thérèse Hermann knygose:

  — 1982 m. leidėjo Philippe'o Serso išleistoje knygoje „La cuisine paysanne de Savoie“ („Savojos kaimo patiekalai“, p. 169);

  — 1987 m. leidyklos *Curandera* išleistoje knygoje „La Savoie traditionnelle“ („Tradicinė Savoja“, p. 37);

  — 1992 m. leidėjos Christine Bonneton išleistame žodyne „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ („Savojos kulinarinis žodynas: tradicijos ir receptai“, p. 21);

— 1988 m. leidėjo Charles'io Corlet'o išleistoje Roger Lallemand'o knygoje „Les Savoies gastronomiques“ („Gastronominės savojos“, p. 32–33);

— 1995 m. leidyklos „Rhône-Alpes“ išleistame CNAC (Nacionalinė kulinarinių menų tarybos) veikale „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“ („Prancūzijos kulinarinio paveldo inventorius“, p. 395, kur minimas sūris „Abondance“);

— 1992 m. Bruno Gillet'o knygoje „Au fil de la Dranse“ („Pasroviui Dransos upe“);

— 1997 m. leidėjo Didier Richard'o išleistame Didier Richard'o veikale „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…“ („Vietiniai skanėstai: tradicijos, receptai, pirkiniai...“, p. 58);

— 1997 m. leidyklos „Solal“ išleistoje Prancūzakalbių dietologų asociacijos knygoje „Recettes régionales et menus équilibrés“ („Regiono receptai ir subalansuotas valgiaraštis“, p. 13).

Taip pat galima paminėti „Fermiers Savoyards“ vyniojamąjį popierių (specialistų naudotą iki 1985 m.), ant kurio surašyti „Fondue savoyarde“, „Raclette“ ir „Berthoud“ receptai.

PRIEDAS

Pagrindiniai kontroliuotini punktai

Specifikacijos pateikimas	Vertinimo metodas
Pagrindinės recepto sudedamosios dalies, sūrio „Abondance“, naudojimas	— Vizualinis arba dokumentinis
Atitiktis privalomų recepto sudedamųjų dalių sąrašui	— Vizualinis arba dokumentinis
Atskiras patiekalui „Berthoud“ skirtas indas	— Vizualinis