C/2025/483

23.1.2025.

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu saskaņā ar 59. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012

(C/2025/483)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 61. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PIETEIKUMS PAR GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024.

1. **Produkta nosaukums**

Berthoud

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījumi**

☐ *Produkta nosaukums*

☒ *Produkta apraksts*

☒ *Ražošanas metodes apraksts*

☐ *Cits*

4. **Grozījums (grozījumi)**

— Termini, ko izmanto, lai definētu “Berthoud” konteineru

Termins “Bertū šķīvis” tiek aizstāts ar terminu “Bertū kausenis”. Šis grozījuma pieteikums ir tīri redakcionāls, lai nozares profesionāļu lietotais termins specifikācijā būtu norādīts precīzi, bet konteiners “Berthoud” paliek nemainīgs gan pēc izmēriem, gan materiāla.

— Siera “Abondance” sagriešana

Papildus iespējai sieru “Abondance” sarīvēt vai sagriezt plānās strēmelītēs, tiek pievienota iespēja to sagriezt kubiņos.

Patiesībā daudzos restorānos mūsdienās sieru “Abondance” sagriež kubiņos (laika ietaupījums, ko rada lielāka tehniskā vienkāršība).

To dara gandrīz visos restorānos, kuriem nav elektriskās rīvmašīnas un kuriem siera “Abondance” sagriešana strēmelītēs ir lieka laika tērēšana.

Tāpat lielākajā daļā restorānu sieru “Abondance” sagatavo jau iepriekš, sagriežot to kubiņos, jo tā tas saglabājas labāk nekā sarīvēts siers vai siers strēmelītēs, kas mēdz ātrāk sažūt.

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

Siera “Abondance” sagriešana kubiņos nekādā veidā neizmaina “Berthoud” receptes galarezultātu, jo izmantotā siera daudzumi paliek nemainīgi un specifikācijā pieļautais gatavošanas laika intervāls joprojām ļauj iegūt “Berthoud”, kas no virspuses ir apgrauzdēts, bet gatavošanas beigās – viscaur mīksti kūstošs, arī sagriežot sieru kubiņos.

— Ķiploku izmantošana receptē

Papildus iespējai izmantot ķiploka daiviņu, lai ieziestu “Berthoud” kauseņa dibenu, tiek pievienota norāde, ka šo kauseni var ieziest ar sasmalcinātu vai saberztu ķiploku un/vai ka kauseņa apakšpusē var ievietot nelielu daudzumu sasmalcināta vai saberzta ķiploka.

Iespēja izmantot sasmalcinātu vai saberztu ķiploku ietaupa pavāram daudz laika gadījumos, kad ir nepieciešams pagatavot vairākus “Berthoud”, jo ķiploka daiviņas nomizošana un trauka ierīvēšana ar to prasa vairāk laika nekā neliela ķiploka daudzuma ievietošana kauseņa apakšā.

“Berthoud” receptes galarezultāts nekādi netiek izmainīts, jo “Berthoud” joprojām saglabā to pašu ķiploku garšu un “Berthoud” gatavošana cepeškrāsnī ļauj sasmalcinātajiem vai saberztajiem ķiplokiem izkust tā, ka pagaršojot nav iespējams atrast nevienu ķiploka gabaliņu.

— Piparu izmantošana receptē

Tiek svītroti vārdi “pievienot piparus, tad [gatavot]”, un tiek iekļauta norāde, ka piparus var pievienot gan pirms, gan pēc gatavošanas, jo pavāri, kuri savu cepeškrāsni uzkarsē līdz 200 grādiem (salīdzinot ar citu pavāru 180 grādiem), piparus labāk pievieno pēc gatavošanas, lai ēdiens pārāk nesakarstu un neiegūtu “grauzdētu” piegaršu.

Tas nekādā veidā nesabojā “Berthoud” recepti un nepasliktina garšu – daudzumi paliek tādi paši un piparu garša joprojām ir jūtama.

— Gatavošanas temperatūra

Maksimālā gatavošanas temperatūra tiek mainīta no 200 °C uz 240 °C.

Lai saīsinātu laiku, kad klienti gaida pie galdiņiem, restorāni nerezervē cepeškrāsni tikai “Berthoud” pagatavošanai vien, un vairāki ēdieni vienlaikus tiek gatavoti vienā un tajā pašā krāsnī (kur “Berthoud”). Tomēr dažiem ēdieniem ar 200 grādu gatavošanas temperatūru nepietiek, un tāpēc restorāniem ir jāpaaugstina cepeškrāsns temperatūra līdz 240 grādiem.

Attiecībā uz “Berthoud” tā nav problēma, jo specifikācijā pieļautais gatavošanas laika intervāls ļauj apgrauzdēt “Berthoud” no virspuses un padarīt to viscaur kūstošu, pielāgojot gatavošanas laiku un temperatūru (piemēram, 15 minūtes 180 grādos vai 8–10 minūtes 240 grādos).

Tomēr 240 grādu temperatūra nav pārāk augsta, lai varētu iegūt zeltainu garoziņu, to nepiededzinot.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“Berthoud”

ES Nr.: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024.

Dalībvalsts vai trešā valsts: Francija

1. **Reģistrējamais nosaukums**

“Berthoud”

2. **Produkta veids (kā norādīts xi pielikumā)**

2.21. grupa. Gatavie ēdieni

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts*

☐ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

☒ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

"Berthoud" ir atsevišķas vienības veidā pasniegts silts ēdiens, kura pamatā tradicionāli ir ar ACVN "Abondance" apzīmēts kausēts siers.

3.2. *Nosaukums*

☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

"Berthoud" gatavo pēc tradicionālas receptes, kas tika izstrādāta un nosaukta tādā vārdā 20. gadsimta sākumā. Nosaukums ir cēlies no uzvārda, kas bieži sastopams Šablē [*Chablais*] (apgabalā uz ziemeļiem no Augšsavojas [*Haute-Savoie*]).

☐ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

4. **Apraksts**

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifikas pamatā (Regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

"Berthoud" ir atsevišķas vienības veidā pasniegts silts ēdiens uz kausēta ACVN "Abondance" siera bāzes.

Noformējums

Produkts tiek pasniegts uz cepeškrāsnī ievietojama kausveida paliktņa [kauseņa], ko sauc par "Bertū kauseni" un kas izgatavots no porcelāna.

Silta produkta konsistence ir viegli kūstoša, un gatavošanas procesā izveidojušās garozas krāsa ir zeltaina vai brūna.

"Berthoud" specifiskuma pamatā ir dažādas īpašības.

1. Receptes pamatsastāvdaļa

— Siers "Abondance": svaiga govs pilnpiena siers, kura nosaukums ir aizgūts no Abondansas [*Abondance*] ielejas nosaukuma, kādā nosaukts arī ciemats. "Abondance" ražo jau gadsimtiem ilgi, un tagad tas ir atzīts par produktu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un līdz šim tiek ražots vienīgi Augšsavojas kalnos.

Siera "Abondance" presētā, puskarsētā masa nodrošina "Berthoud" mīkstu un krēmīgu konsistenci, kāda izveidojas, kad siers ir uzkarsēts cepeškrāsnī.

2. Citas īpašās recepti veidojošās sastāvdaļas

— "Vin de Savoie" jeb "Savoie": ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts baltvīns, kas ražots Savojas [*Savoie*] un Augšsavojas [*Haute-Savoie*] departamentos Francijā;

— "Madère": ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts desertvīns, kas ražots Madeiras arhipelāgā Portugālē,

VAI

— "Porto": ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts desertvīns, kas ražots *HautDouro* reģionā Portugālē;

— ķiploki (daiviņās, sasmalcināti vai saberzti): paredzēti Bertū kauseņa dibena ieziešanai un/vai ievietošanai Bertūda kauseņa apakšdaļā;

— muskatrieksts: gatavojamajam produktam var pievienot šķipsnu muskatrieksta;

— melnie pipari.

3. Atsevišķs trauks, lai produktam būtu īpaša konsistence

"Berthoud" pasniedz atsevišķā traukā. To dara tāpēc, ka šis ēdiens jāēd ātri, kamēr tas ir silts, jo degustēšanas laikā konsistence mainās un, jo vairāk ēdiens atdziest, jo tā kļūst arvien šķiedraināka un staipīgāka. Tādējādi "Berthoud" pasniegšana atsevišķā traukā ļauj apēst šo ēdienu ātrāk nekā tad, ja to pasniegtu kopējā traukā.

4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (Regulas (ES) 668/2014 7. panta 2. punkts)*

Sastāvdaļas (vienai personai) Obligātās sastāvdaļas –

— ACVN siers "Abondance" (bez miziņas): vismaz 180 g;

— ACVN "Vin de Savoie": 30–40 ml;

— ACVN "Madère" vai ACVN "Porto": 10–20 ml;

— ķiploki: daiviņās, sasmalcināti vai saberzti;

— pipari.

Sastāvdaļas pēc izvēles –

— muskatrieksts: viena šķipsna.

Izņemot iepriekš minētās sastāvdaļas, nekādas citas sastāvdaļas gatavojamajam produktam "Berthoud" pievienot nedrīkst.

Ja receptei pievieno citas sastāvdaļas, tās jāpasniedz piedevās.

Ražošanas metode

Ražošanas metode atbilst "Berthoud" tradicionālajai receptei.

Vispirms Bertū kauseņa dibens jāiezież ar ķiploka daiviņām, sasmalcinātiem ķiplokiem vai saberztiem ķiplokiem un/vai jāievieto sasmalcināti vai saberzti ķiploki kauseņa apakšdaļā.

Šim kausenim jābūt izgatavotam no porcelāna un pietiekami biezam, lai saglabātu karstumu.

Kausenim jābūt 12–15 cm diametrā un 2,5–4,5 cm augstumā, bet tā pamatnei jābūt vismaz 0,7 cm biezumā.

Šādi izmēri ļauj viendabīgot izmantoto "Abondance" daudzumu, piešķir ēdienam viegli kūstošu un krēmīgu konsistenci iekšpusē, ar apgrauzdētu virspusi, un ierobežo siltuma zaudēšanu.

Siera "Abondance" miziņa ir jānoņem, tad siers ir jāsagriež plānās strēmelītēs, jāsarīvē vai jāsagriež kubiņos (vismaz 180 g uz vienu cilvēku) un jāievieto "Berthoud" kausenī.

Tad viss produkts jāapslacina ar "Vin de Savoie" un "Madère" vai "Porto".

Pēc pavāra ieskata produktam var pievienot arī šķipsnu muskatrieksta.

Piparus var pievienot pirms vai pēc gatavošanas.

Visbeidzot, lai iegūtu kausētu sieru ar patiesi zeltainu garoziņu, produktu liek tradicionālajā cepeškrāsnī, tur tajā 8–15 minūtes 180–240 grādu temperatūrā, līdz produkts ir uzkarsēts un tam ir izveidojusies garoziņa.

Ēdiens tiek pasniegts nekavējoties, un to nedrīkst uzsildīt. Mikroviļņu krāsns izmantošana ir aizliegta.

Receptes specifiskās īpašības

— Siera "Abondance" izmantošana: lai karsēšanas laikā labāk izdalītos "Abondance" aromāta nianses, tas pēc miziņas atdalīšanas ir jāsagriež plānās strēmelītēs, jāsarīvē vai jāsagriež kubiņos. Traukā to nekad neliek veselā gabalā.

— Gatavošanas ilgums: atšķirībā no citiem siera ēdieniem "Berthoud" karsēšanas laiks ir salīdzinoši īss, 8–15 minūtes, un tas ir pietiekams, lai iegūtu izteikti zeltainu garoziņu.

Īpaši marķēšanas noteikumi

Papildus nosaukumam "Berthoud", katrs uzņēmējs savās ēdienkartēs tajā pašā redzamības laukā iekļauj arī ES GTĪ logotipu.

Ēdienkartēs var būt minēti arī vārdi "Garantēta tradicionālā īpatnība" vai atbilstošais saīsinājums "GTĪ", ko norāda pirms nosaukuma "Berthoud" vai aiz tā bez jebkādas starpnorādes.

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (Regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

"Berthoud" tradicionālo īpašību pamatā ir tas, ka jau simtiem gadu par galveno sastāvdaļu (un vienīgo sieru) izmanto "Abondance" (apzīmēts ar ACVN kopš 1996. gada), kā arī baltvīnu, kas ražots Šablē apgabalā (uz ziemeļiem no Augšsavojas, pie Šveices robežas).

Ar šo produktu klātbūtni, pieejamību un esību "Berthoud" izcelsmes reģionā jau pirms tā gatavošanas aizsākumiem ir izskaidrojama šo sastāvdaļu izmantošana "Berthoud" receptē. Siers "Abondance" ir šā reģiona galvenais siers (tā ražošana ir sākusies 12. gadsimtā). Šeit jāmin arī baltvīns, kas jau ilgu laiku ir bijis galvenais Šablē ražotais vīns un tagad veido daļu no Šablē vīna produkcijas, kas apzīmēta ar nosaukumu "Vin de Savoie".

Turklāt vismaz 30 gadus tiek izmantotas arī citas aromātiskās sastāvdaļas: "Porto" vai "Madère" un ķiploki.

Produkts "Berthoud" tika radīts 20. gadsimta sākumā, Konsīzes [*Concise*] (*Thonon-les-Bains*) kafejnīcā "Cercle Républicain", kas piederēja Bertū [*Berthoud*] ģimenei, ar izcelsmi Abondansas komūnas teritorijā, Abondansas ielejā.

Klienti mielojās ar ēdienu, kas sastāvēja no kausēta siera "Abondance" ar ķiplokiem un baltvīnu, pipariem un muskatriekstu un ko nosauca tās ģimenes uzvārdā, kura to gatavoja, un tā šis ēdiens ieguva nosaukumu "Berthoud".

"Berthoud" recepte ir izklāstīta *Eugénie Julie* grāmatā "Savojiešu virtuve: tradicionālās un mūsdienu receptes", *Editions ATRA*, 25.–26. lpp., publicēts 1978. gadā; darbā norādīts, ka šis nosaukums tiek lietots jau vairāk nekā 40 gadus.

"Berthoud" ir pieminēts daudzos 20. gadsimta literārajos darbos, piemēram:

— *Laurent Chapeau* grāmatā "Abondansas siers", *Syndicat agricole du Val d'Abondance*, 10. lpp., izdota 1981. gadā;

— *Marie-Thérèse Hermann* grāmatās:

  — "Savojas zemnieku virtuve", *Philippe Sers Editeur*, 169. lpp., izdota 1982. gadā;

  — "Tradicionālā Savoja", *Editeur Curandera*, 37. lpp., izdota 1987. gadā;

  — "Savojas pavārmākslas vārdnīca: tradīcijasun receptes", *Editeur Christine Bonneton*, 21. lpp., izdota 1992. gadā;

— *Roger Lallemand* grāmatā, "Daudzpusīgā Savojas gastronomija", *Editeur Charles Corlet*, 32.–33. lpp., izdota 1988. gadā;

— "Francijas kulinārā mantojuma sarakstā", kas attiecībā uz Ronas-Alpu reģionu 1995. gadā publicēts Valsts Kulinārās mākslas padomes *CNAC* (*Conseil national des arts culinaires*) ceļvedī (395. lpp. par sieru "Abondance");

— *Bruno Gillet* grāmatā "Gar Dransas upi", 1992. gads;

— *Didier Richard* grāmatā "Vietējās zemes kārumi: tradīcijas, receptes, pirkumi...", *Editeur Didier-Richard*, 58. lpp., izdota 1997. gadā;

— franču valodā runājošo dietologu apvienības sagatavotajā darbā "Reģionālās receptes un līdzsvarotās ēdienkartes", *Solal Editeurs*, 13. lpp., izdots 1997. gadā.

Savulaik ir bijis pieejams arī Savojas lauksaimnieku izstrādāts ietinamais papīrs (ko šajā nozarē izmantoja līdz pat 1985. gadam), uz kura uzrakstītas "Fondue savoyarde", "Raclette" un "Berthoud" receptes.

PIELIKUMS

Galvenie pārbaudāmie parametri

Specifikācijas noteikums	Vērtēšanas metode
Receptes pamatsastāvdaļas – siera “Abondance” – izmantošana	— Vizuāla vai dokumentāra
Atbilstība receptē izmantojamo obligāto sastāvdaļu sarakstam	— Vizuāla vai dokumentāra
Bertū trauka īpašā forma	— Vizuāla