C/2025/483

23.1.2025

# Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 59(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar l-indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012

(C/2025/483)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tressaq oppożizzjoni quddiem il-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 61 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1].

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

**TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024**

1. **Isem il-prodott**

"Berthoud"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

3. **Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott effettwata mill-emenda/i**

☐ *Isem il-prodott*

☒ *Deskrizzjoni tal-prodott*

☒ *Metodu ta' produzzjoni*

☐ *Oħrajn*

4. **Emenda/i**

— It-termini użati biex jiddefinixxu l-kontenitur tal-"Berthoud"

It-terminu "dixx tal-'Berthoud'" huwa sostitwit bit-terminu "skutella tal-forn tal-'Berthoud'". Din l-applikazzjoni għal emenda hija purament editorjali sabiex it-terminu eżatt li jintuża mill-professjonisti fis-settur jiġi indikat fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, iżda l-kontenitur għall-"Berthoud" jibqa' identiku, kemm f'termini ta' daqs kif ukoll ta' materjal.

— Tqattigħ tal-ġobon "Abondance"

Minbarra l-possibbiltà li l-ġobon "Abondance" jiġi maħkuk jew jitqatta' f'biċċiet irqaq, żdiedet ukoll il-possibbiltà li dan jitqatta' f'kubi.

Fil-fatt, bosta caterers illum il-ġurnata jqattgħu l-ġobon "Abondance" f'kubi (iffrankar ta' ħin li jirriżulta minn sempliċità teknika akbar).

Dawn tal-aħħar huma kważi l-caterers kollha li ma jużawx ħakkieka tal-elettriku u li għalihom it-tqattigħ tal-ġobon "Abondance" f'biċċiet irqaq jirrappreżenta telf ta' ħin konsiderevoli.

Il-maġġoranza vasta tal-caterers jippreparaw ukoll il-ġobon "Abondance" minn qabel u t-tqattigħ f'kubi jippermetti li dan jiġi ppreservat aħjar milli meta jiġi maħkuk jew imqatta' f'biċċiet irqaq, li għandhom it-tendenza li jinxfu aktar malajr.

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

It-tqattigħ tal-ġobon “Abondance” f'kubi bl-ebda mod ma jbiddel ir-riżultat finali tar-riċetta tal-“Berthoud”, peress li l-kwantitajiet ta' ġobon użati jibqgħu l-istess u l-firxa tal-ħin tas-sajran permessa mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott xorta waħda tippermetti li jinkiseb “Berthoud” iggrilljat fil-wiċċ u mdewweb fil-qalba tiegħu fl-aħħar tas-sajran meta jitqatta' f'kubi.

— Użu tat-tewm fir-riċetta

Minbarra l-possibbiltà li jintużaw sinniet tat-tewm biex jindilek il-qiegħ tal-iskutella tal-forn tal-“Berthoud”, huwa wkoll possibbli li l-iskutella tal-forn tindilek b'tewm imqatta' jew ippressat u/jew li kwantità żgħira ta' tewm imqatta' jew ippressat tista' titqiegħed fil-qiegħ tal-iskutella tal-forn.

Il-possibbiltà li jintuża t-tewm imqatta' jew ippressat tiffranka lill-caterer ammont ta' ħin konsiderevoli meta jkollu jsajjar kwantità kbira ta' “Berthoud” minħabba li t-tqaxxir tas-sinniet tat-tewm u d-dlik tal-iskutella tal-forn bihom jirrikjedu aktar ħin milli kieku tintuża kwantità żgħira ta' tewm fil-qiegħ tagħha.

Ir-riżultat finali tar-riċetta tal-“Berthoud” bl-ebda mod ma jinbidel, peress li l-istess togħma ta' tewm xorta waħda tibqa' fil-Berthoud, u s-sajran tal-Berthoud fil-forn jippermetti li t-tewm imqatta' jew ippressat jiġi mdewweb sabiex ma tinstab l-ebda biċċa tewm meta jindaq.

— Użu tal-bżar fir-riċetta

It-termini “żid il-bżar u wara [sajjar]” jitħassru u jiġi miżjud li l-bżar jista' jiżdied qabel jew wara s-sajran, peress li l-caterers li jsaħħnu l-forn tagħhom għal 200 grad (għall-kuntrarju ta' 180 grad għal xi oħrajn) jippreferu jżidu l-bżar wara s-sajran sabiex ma jisħonx wisq u ma jiħux it-togħma ta' “ggrilljat”.

Dan bl-ebda mod ma jibdel ir-riċetta tal-“Berthoud” jew it-togħma riżultanti tiegħu: il-kwantitajiet huma l-istess u t-togħma tal-bżar hija dejjem preżenti.

— Temperatura tas-sajran

It-temperatura massima tas-sajran tinbidel minn 200°C għal 240°C.

Sabiex inaqqsu kemm jista' jkun l-aspettattivi tal-klijenti fuq il-mejda, il-caterers ma jirriżervawx forn għall-“Berthoud” biss u jsajru bosta dixxijiet fl-istess ħin fl-istess forn (inkluż il-“Berthoud”). Madankollu, għal xi dixxijiet, it-temperatura tas-sajran ta' 200 grad ma hijiex biżżejjed, u għalhekk ikun jeħtieġ li l-caterers jgħollu t-temperatura tal-forn tagħhom għal 240 grad.

Għall-“Berthoud”, dan ma huwiex problematiku minħabba li l-firxa tal-ħin tas-sajran awtorizzata mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tippermetti li jinkiseb “Berthoud” iggrilljat fil-wiċċ u mdewweb fil-qalba tiegħu billi jiġu adattati t-tul tal-ħin u t-temperatura tas-sajran (pereżempju 180 grad għal 15-il minuta jew 8-10 minuti b'240 grad).

Madankollu, it-temperatura ta' 240 grad ma hijiex għolja wisq biex tinkiseb qoxra lewn dehbi mingħajr ma din tal-aħħar tkun maħruqa.

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

**“Berthoud”**

**Nru tal-UE: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024**

**Stat Membru jew Pajjiż Terz: Franza**

1. **Isem li għandu jiġi rreġistrat/Ismijiet li għandhom jiġu rreġistrati**

“Berthoud”

2. **Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)**

Klassi 2.21 Ikliet ippreparati

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

3.1. *Jekk il-prodott*

☐ jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, ta' pproċessar jew ta' kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew oġġett tal-ikel;

☒ huwiex manifatturat minn materja prima jew ingredjenti li kienu jintużaw tradizzjonalment.

Il-"Berthoud" huwa dixx sħun individwali li tradizzjonalment l-ingredjent bażi tiegħu huwa l-ġobon DOP "Abondance" imdewweb.

3.2. *Jekk l-isem*

☒ kienx jintuża tradizzjonalment sabiex jirreferi għall-prodott speċifiku;

Il-"Berthoud" huwa riċetta tradizzjonali li tħejjiet u li ngħatat dan l-isem fil-bidu tas-seklu 20. Oriġinarjament Berthoud kien kunjom komuni fiż-żona ta' Chablais (reġjun li jinsab fit-Tramuntana ta' Haute-Savoie).

☐ jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott.

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1, inklużi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament (UE) Nru 668/2014)*

Il-"Berthoud" huwa dixx sħun individwali li l-ingredjent bażi tiegħu huwa l-ġobon DOP "Abondance" imdewweb.

Preżentazzjoni

Il-prodott jisserva fi skutella tal-forn, imsejħa "skutella tal-forn tal-"Berthoud", magħmula mill-porċellana.

Is-sawra hija dik ta' ġobon imdewweb meta jkun jaħraq u l-qoxra li tifforma mas-sajran għandha lewn dehbi għal kannella.

Il-karattru speċifiku tal-"Berthoud" huwa bbażat fuq karatteristiċi differenti:

1. Ingredjent bażi tar-riċetta

— il-ġobon "Abondance": ġobon tal-baqra mhux ipproċessat sħiħ, imsemmi għall-wied ta' Abondance u l-villaġġ tal-istess isem. Wara sekli ta' manifattura, il-ġobon "Abondance" huwa rikonoxxut bħala Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta u, sal-lum il-ġurnata, huwa prodott biss fil-muntanji ta' Haute-Savoie.

Il-pejst ippressat u nofsu msajjar tal-"Abondance" jagħti lill-"Berthoud" il-konsistenza ta' ġobon imdewweb u kremuż meta jissajjar.

2. Ingredjenti speċifiċi oħrajn tar-riċetta

— il-Vin de Savoie jew is-Savoie: inbid abjad b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta prodott fid-départements ta' Savoie u ta' Haute-Savoie fi Franza.

— il-Madeira: inbid likur b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta prodott fl-arċipelagu Portugiż ta' Madeira.

JEW

— il-Porto: inbid likur, b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta prodott fir-reġjun ta' Haut-Douro, il-Portugall.

— tewm (f'sinniet, imqatta' jew ippressat): biex jindilek il-qiegħ tal-iskutella tal-forn tal-"Berthoud" bih u/jew jitqiegħed fil-qiegħ tal-iskutella tal-forn tal-"Berthroud".

— noċemuskata: mal-preparazzjoni tista' tiżdied ponta noċemuskata.

— bżar

3. Reċipjent individwali wieħed għal konsistenza partikolari

Il-"Berthoud" jiġi servut f'reċipjent individwali. Fil-fatt, huwa dixx li jrid jittiekel sħun u malajr, minħabba li l-konsistenza tvarja matul id-dewqan u ssir dejjem aktar fibruża u elastika iktar ma jiksaħ id-dixx. Għalhekk, il-format individwali jippermetti li l-"Berthoud" jittiekel aktar malajr milli meta jiġi servit f'dixx kollettiv.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li għandhom isegwu l-produtturi, inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jitħejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament (UE) Nru 668/2014)*

Ingredjenti (għal persuna waħda): Ingredjenti obbligatorji:

— il-ġobon "Abondance" DOP (mingħajr il-qoxra): minimu ta' 180 g

— il-Vin de Savoie DOP: bejn 3 cl u 4 cl

— il-Madeira DOP jew il-Porto DOP: bejn 1 cl u 2 cl

— tewm: sinniet, imqatta' jew ippressat

— bżar

Ingredjent fakultattiv:

— Noċemuskata: ponta

Minbarra l-ingredjenti msemmija hawn fuq, l-ebda ingredjent ieħor ma għandu jiżdied mal-preparazzjoni tal-"Berthoud".

Jekk jiġu miżjuda ingredjenti oħra mar-riċetta, dawn għandhom jiġu servuti bħala akkumpanjament.

Metodu ta' produzzjoni:

Il-metodu ta' produzzjoni jikkorrispondi għar-riċetta tradizzjonali tal-"Berthoud".

L-ewwel nett, idlek il-qiegħ tal-iskutella tal-forn tal-"Berthoud" bis-sinniet tat-tewm, bit-tewm imqatta' jew bit-tewm ippressat u/jew poġġi t-tewm imqatta' jew ippressat fil-qiegħ tal-iskutella tal-forn.

Din l-iskutella tal-forn trid tkun tal-porċellana u tkun relattivament ħoxna sabiex iżżomm is-sħana.

Għandu jkollha dijametru ta' bejn 12 u 15 cm u għoli bejn 2,5 u 4,5 cm, bi ħxuna tal-qiegħ ta' mill-inqas 0,7 cm.

Dawn id-dimensjonijiet jippermettu l-omoġenizzazzjoni tal-kwantitajiet ta' "Abondance" użati u jagħtu lid-dixx konsistenza ta' ġobon imdewweb u kremuż fil-qalba tiegħu, iggrilljat fil-wiċċ u jillimitaw it-telf tas-sħana.

Il-qoxra tal-ġobon "Abondance" għandha titneħħa u l-ġobon imbagħad irid jitqatta' f'biċċiet irqaq, jiġi maħkuk jew imqatta' f'kubi (minimu ta' 180 g għal kull persuna) u jitqiegħed fl-iskutella tal-forn tal-"Berthoud".

Imbagħad, ferra' l-Vin de Savoie, u l-Madeira jew il-Porto.

Tista' tiżdied ukoll ponta noċemuskata skont il-gosti tal-kok.

Il-bżar jista' jiżdied qabel jew wara s-sajran.

Fl-aħħar nett, jeħtieġ li ssajjar u tinkalja, f'forn tradizzjonali bejn 180 u 240 grad, bejn 8 u 15-il minuta, biex jinkiseb ġobon imdewweb u qoxra lewn dehbi.

Id-dixx jiġi servut immedjatament u ma jistax jissaħħan mill-ġdid. L-użu ta' forn tal-microwave huwa pprojbit.

Karatteristiċi speċifiċi tal-preparazzjoni tar-riċetta

— l-użu tal-ġobon "Abondance": biex żgur joħorġu l-aromi waqt is-sajran l-"Abondance", wara t-tneħħija tal-qoxra, għandu jitqatta' f'biċċiet irqaq, jiġi maħkuk jew imqatta' f'kubi. Ma għandha qatt tintuża biċċa waħda fir-reċipjent.

— il-ħin tas-sajran: għall-kuntrarju ta' riċetti oħra bbażati fuq il-ġobon, il-ħin tas-sajran tal-"Berthoud" huwa relattivament qasir, minn 8 sa 15-il minuta, li huma biżżejjed biex tinkiseb qoxra lewn dehbi.

Regoli speċifiċi għat-tikkettar

Minbarra l-isem "Berthoud", kull operatur juri fuq il-menus tiegħu, fl-istess qasam viżwali, il-logo Ewropew STG.

Il-kliem "Speċjalità Tradizzjonali Garantita" jew l-abbrevjazzjoni korrispondenti "STG" jistgħu jidhru wkoll fuq il-menus, qabel jew wara l-isem "Berthoud" mingħajr ebda referenza intermedja.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament (UE) Nru 668/2014)*

Il-karattru tradizzjonali tal-"Berthoud" huwa bbażat fuq l-użu bħala l-ingredjent prinċipali (u dan il-ġobon biss) tal-ġobon "Abondance" (DOP mill-1996 'l hawn), kif ukoll l-inbid abjad, prodotti lokali mir-reġjun ta' Chablais (li jinsab fit-Tramuntana ta' Haute-Savoie, mal-fruntiera Żvizzera) għal mijiet ta' snin.

Il-preżenza, id-disponibbiltà u l-fama ta' dawn il-prodotti fir-reġjun ta' oriġini tal-"Berthoud" jispjegaw l-użu tagħhom bħala ingredjenti fir-riċetta. Il-ġobon "Abondance" huwa l-ġobon emblematiku ta' dan ir-reġjun (il-manifattura tiegħu bdiet fis-seklu 12). F'dak li għandu x'jaqsam mal-inbid abjad, dan it-tip ta' nbid ilu żmien twil jiġi prodott prinċipalment f'Chablais u llum il-ġurnata huwa kopert mid-denominazzjoni Vin de Savoie.

Barra minn hekk, ingredjenti aromatiċi oħra ilhom jintużaw għal mill-inqas 30 sena: il-Porto jew il-Madeira, it-tewm.

Il-"Berthoud" twieled fil-bidu tas-seklu 20, f'Cercle Républicain, bistro f'Concise (f'Thonon-les-Bains), li kien jappartjeni għall-familja Berthoud, oriġinarji tal-Muniċipalità ta' Abondance, fil-Wied ta' Abondance.

Il-klijenti kienu jieklu dixx magħmul minn ġobon "Abondance" imdewweb, bit-tewm u bl-inbid abjad, bil-bżar u n-noċemuskata, li ħa l-isem tal-familja "Berthoud" li kienet tippreparah.

Ir-riċetta tal-"Berthoud" hija ppreżentata fil-ktieb ta' Eugenie Julie, *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes*, Edizzjoni ATRA, p. 25-26, ippubblikat fl-1978, li juri li l-isem ilu jintuża għal aktar minn 40 sena.

Il-"Berthoud" jissemma f'bosta strutturi tas-seklu XX, bħal pereżempju:

— fil-ktieb *Le Fromage d'Abondance*, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p. 10, ippubblikat fl-1981.

— fil-kotba ta' Marie-Thérèse Hermann:

  — *La cuisine paysanne de Savoie*, Editur Philippe Sers, p. 169, ippubblikat fl-1982

  — *La Savoie traditionnelle*, Editur Curandera, p. 37, ippubblikat fl-1987;

  — *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Editur Christine Boneton, p. 21, ippubblikat fl-1992.

— fil-ktieb ta' Roger Lallemand, *Les Savoies gastronomiques*, Editur Charles Corlet, p. 32-33, ippubblikat fl-1988.

— fil-gwida tas-CNAC (Conseil national des arts culinaires) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995* (p. 395 li titratta l-ġobon "Abondance").

— fil-ktieb ta' Bruno Gillet *Au fil de la Dranse*, 1992.

— fil-ktieb ta' Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…*, Editur Didier-Richard, p. 58, ippubblikat fl-1997.

— fil-ktieb tal-assoċjazzjoni Franċiża tal-esperti tad-dieta *Recettes régionales et menus équilibrés*, Edituri Solal, p. 13, ippubblikat fl-1997.

Barra minn hekk, teżisti karta tal-imballaġġ tal-Fermiers Savoyards (użata mill-professjonisti sal-1985), li tiddeskrivi r-riċetti tal-"Fondue souyarde", tar-"Raclette" u tal-"Berthoud".

*ANNESS*

**Il-punti ewlenin li jridu jiġu vverifikati**

| Dispożizzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott | Metodu ta' evalwazzjoni |
|---|---|
| L-użu tal-ingredjent bażi tar-riċetta, il-ġobon "Abondance" | — Viżwali jew Dokumentarju |
| Konformità mal-lista ta' ingredjenti obbligatorji fir-riċetta | — Viżwali jew Dokumentarju |
| Format individwali tad-dixx tal-"Berthoud" | — Viżwali |