C/2025/483

23.1.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 59, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen van wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, alsmede gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(C/2025/483)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie een bezwaar indienen overeenkomstig artikel 61 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad [1].

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Naam van het product**

Berthoud

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft (hebben)**

☐ *Naam van het productdossier*

☒ *Beschrijving van het product*

☒ *Beschrijving van de productiemethode*

☐ *Andere*

4. **Wijziging(en)**

— De termen die worden gebruikt om de verpakking van “Berthoud” te definiëren

De term “assiette à Berthoud” (“Berthoud-bord”) wordt vervangen door de term “coupelle à Berthoud” (“Berthoud-schotel”). Dit wijzigingsverzoek is louter redactioneel, zodat de exacte term die door beroepsbeoefenaars in de sector wordt gebruikt, in het productdossier wordt vermeld, maar de recipiënt van “Berthoud” blijft hetzelfde, zowel qua grootte als qua materiaal.

— Versnijden van de “Abondance”-kaas

Naast de mogelijkheid om “Abondance”-kaas te raspen of in dunne reepjes te snijden, wordt de mogelijkheid toegevoegd om de kaas in blokjes te snijden.

Veel restaurateurs gebruiken thans “Abondance”-kaas in blokjes (tijdwinst dankzij een eenvoudigere techniek).

Deze restaurateurs beschikken veelal niet over een elektrische raspmachine en het in reepjes snijden van de kaas betekent voor hen aanzienlijk tijdverlies.

De overgrote meerderheid van de restaurateurs snijdt de “Abondance”-kaas van tevoren en het in blokjes snijden maakt het mogelijk de kaas beter te bewaren dan strooikaas of geraspte kaas, die doorgaans sneller uitdroogt.

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

Het in blokjes snijden van de “Abondance”-kaas verandert niets aan het eindresultaat van het recept voor “Berthoud”, aangezien de gebruikte hoeveelheden kaas ongewijzigd blijven en de door het productdossier toegestane baktijden het nog steeds mogelijk maken om met blokjes een “Berthoud” te verkrijgen die na het bakken bovenaan gegrild en binnenin lopend is.

— Het gebruik van knoflook in het recept

Naast de mogelijkheid om een teentje knoflook te gebruiken om de bodem van de “Berthoud”-schotel in te wrijven, wordt toegevoegd dat de schotel mag worden ingewreven met fijngehakte of fijngestampte knoflook en/of dat een kleine hoeveelheid fijngehakte of fijngestampte knoflook op de bodem van de schotel mag worden geplaatst.

De mogelijkheid om fijngehakte of fijngestampte knoflook te gebruiken bespaart de restaurateur veel tijd wanneer een grote hoeveelheid “Berthoud” moet worden bereid, omdat het op de bodem plaatsen van een beetje knoflook minder tijd vergt dan het schillen van de knoflookteentjes en het inwrijven van de schotel.

Het eindresultaat van het recept voor “Berthoud” wordt op geen enkele wijze gewijzigd, aangezien in Berthoud steeds dezelfde smaak van knoflook wordt aangetroffen, en het bakken van Berthoud in de oven het mogelijk maakt de fijngehakte of fijngestampte knoflook te laten oplossen, zodat bij het degusteren geen stukjes knoflook worden waargenomen.

— Het gebruik van peper in het recept

De woorden “met peper bestrooid [en vervolgens [...] gebakken]” zijn geschrapt en er is toegevoegd dat peper vóór of na het bakken mag worden toegevoegd, aangezien restaurateurs die hun oven tot 200 graden verwarmen (tegenover 180 graden door andere restaurateurs) er de voorkeur aan geven na het bakken peper toe te voegen, zodat de peper niet te veel wordt verhit of een “geroosterde” smaak krijgt.

Dit verandert geenszins het recept van “Berthoud” of de smaak ervan: de hoeveelheden zijn hetzelfde en de smaak van de peper blijft aanwezig.

— Baktemperatuur

De maximale baktemperatuur wordt gewijzigd van 200 °C naar 240 °C.

Om de wachttijd van de klanten aan tafel tot een minimum te beperken, behouden de restaurateurs geen oven uitsluitend voor “Berthoud” voor en bereiden ze tegelijkertijd verschillende gerechten in dezelfde oven (waaronder Berthoud). Voor sommige gerechten is de baktemperatuur van 200 graden echter niet voldoende en daarom moeten de restaurateurs de temperatuur van hun oven verhogen tot 240 graden.

Voor “Berthoud” is dit niet problematisch omdat de door het productdossier toegestane baktijden het mogelijk maken een “Berthoud” te verkrijgen die aan de oppervlakte gegrild en binnen gesmolten is door de baktijd en -temperatuur aan te passen (bv. 180 graden gedurende 15 minuten of 8-10 minuten op 240 graden).

De temperatuur van 240 graden is echter niet te hoog om een goudbruine korst te verkrijgen zonder dat deze aanbakt.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Berthoud”

EU-nr.: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Lidstaat of derde land Frankrijk

1. **naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

“Berthoud”

2. **Productcategorie (zie bijlage xi)**

Categorie 2.21. Kant-en-klaargerechten

3. **Grond voor registratie**

3.1. *Het product is*

☐ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

☒ vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

De "Berthoud" is een warm eenpersoonsgerecht dat traditioneel wordt gemaakt met gesmolten "Abondance"-kaas (BOB).

3.2. *De naam*

☒ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

De "Berthoud" is een traditioneel recept dat bedacht is en zijn naam kreeg aan het begin van de twintigste eeuw. De naam is afkomstig van een familienaam die vaak voorkomt in de Chablais (regio in het noorden van de Haute-Savoie).

☐ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

4. **Beschrijving**

4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) 668/2014)*

De "Berthoud" is een warm eenpersoonsgerecht op basis van gesmolten "Abondance"-kaas (BOB).

Aanbiedingsvorm

Het product wordt geserveerd in een zogenoemde "Berthoud-schotel, een ovenschaaltje uit porselein.

Het gerecht heeft, wanneer het warm is, een smeltende textuur en een goudgele tot bruine korst die tijdens het bakken ontstaat.

De specificiteit van de "Berthoud" berust op verscheidene kenmerken:

1. Basisingrediënt van het recept

— "Abondance"-kaas: kaas van rauwe volle koemelk, genoemd naar de Abondance-vallei en het dorp met dezelfde naam. De al eeuwenlang vervaardigde "Abondance"-kaas is erkend met een beschermde oorsprongsbenaming en wordt tot op heden alleen geproduceerd in de bergen van de Haute-Savoie.

Dankzij de halfverhitte geperste kaasmassa van "Abondance" krijgt de "Berthoud" tijdens het bakken een smeltende en smeuïge textuur.

2. Andere specifieke ingrediënten van het recept

— "Vin de Savoie" of "Savoie": witte wijn met beschermde oorsprongsbenaming die wordt geproduceerd in de Franse departementen Savoie en Haute-Savoie.

— "Madeira": likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming die wordt geproduceerd op de Portugese eilandengroep Madeira.

OF

— "Porto": likeurwijn met beschermde oorsprongsbenaming die wordt geproduceerd in de Portugese regio Alto Douro.

— knoflook (in teentjes, fijngehakt of fijngestampt): bedoeld om de bodem van de schotel in te wrijven en/of om op de bodem van de schotel te worden geplaatst.

— nootmuskaat: een snufje nootmuskaat kan aan de bereiding worden toegevoegd.

— peper.

3. Een individueel schaaltje voor een bijzondere textuur

De "Berthoud" wordt geserveerd in een individueel schaaltje. Het is een gerecht dat heet en snel moet worden geserveerd, aangezien de textuur tijdens het eten varieert en naarmate het gerecht afkoelt draderig en elastisch wordt. Door de individuele portionering kan de "Berthoud" dus sneller worden geconsumeerd dan zou het een gerecht om te delen betreffen.

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)*

Ingrediënten (voor 1 persoon): Verplichte ingrediënten:

— “Abondance”-kaas (BOB) zonder korst: minstens 180 g

— “Vin de Savoie” (BOB): tussen 3 cl en 4 cl

— “Madeira” (BOB) of “Porto” (BOB): tussen 1 cl en 2 cl

— knoflook: in teentjes, fijngehakt of fijngestampt

— peper.

Facultatief ingrediënt:

— Muskaatnoot: een snufje.

Bij de bereiding van “Berthoud” hoeven naast de bovengenoemde ingrediënten geen andere ingrediënten te worden toegevoegd.

Indien toch andere ingrediënten worden toegevoegd, worden die geserveerd als bijgerecht.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De werkwijze voor het verkrijgen van het product is in overeenstemming met het traditionele recept van “Berthoud”.

Eerst moet de basis van de Berthoud-schotel worden ingewreven met het knoflookteentje, de fijngehakte of de fijngestampte knoflook of moet de fijngehakte of fijngestampte knoflook op de bodem van de schotel worden gelegd.

Het moet een porseleinen en vrij dikke schaal zijn die de warmte vasthoudt.

De diameter van het schaaltje moet tussen 12 en 15 cm bedragen, de hoogte tussen 2,5 en 4,5 cm, en de bodem moet ten minste 0,7 cm dik zijn.

Die afmetingen maken het mogelijk de gebruikte hoeveelheden “Abondance” te homogeniseren, geven het gerecht vanbinnen een smeltende en smeuïge textuur en aan het oppervlak een gegrilde textuur en beperken het warmteverlies.

De korst van de “Abondance”-kaas wordt verwijderd en de kaas wordt vervolgens in smalle reepjes gesneden, geraspt of in blokjes gesneden (ten minste 180 g kaas per persoon) en in de “Berthoud”-schotel gelegd.

Het geheel wordt dan overgoten met “Vin de Savoie” en met “Madeira” of “Porto”.

Indien gewenst kan de kok ook een snufje nootmuskaat toevoegen.

De peper mag vóór of na het bakken worden toegevoegd.

Tot slot wordt het gerecht gedurende 8 tot 15 minuten gebakken en gegratineerd in een traditionele oven op een temperatuur tussen 180 en 240 graden, teneinde een gesmolten kaas met een goudkleurige korst te verkrijgen.

Het gerecht wordt onmiddellijk geserveerd en kan niet opnieuw worden opgewarmd. Het is niet toegestaan een microgolfoven te gebruiken.

Specifieke kenmerken van het recept

— gebruik van “Abondance”-kaas: teneinde de aroma’s van de kaas tijdens het garen ten volle tot uitdrukking te brengen, wordt de “Abondance” na verwijdering van de korst in smalle reepjes gesneden, geraspt of in blokjes gesneden. De kaas wordt nooit in één stuk in het schaaltje gelegd.

— baktijd: in tegenstelling tot andere op kaas gebaseerde recepten is de baktijd van de “Berthoud” relatief kort: 8 à 15 minuten volstaan om een goudgele korst te verkrijgen.

Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Naast de naam “Berthoud” plaats elke marktdeelnemer op zijn menukaarten in hetzelfde gezichtsveld het Europese GTS-logo.

De vermelding “gegarandeerde traditionele specialiteit” of de overeenkomstige afkorting “GTS” mag onmiddellijk vóór of volgend op de naam “Berthoud” eveneens op de menukaarten worden aangebracht.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)*

Het traditionele karakter van “Berthoud” berust op het eeuwenoude gebruik van “Abondance”-kaas (BOB sinds 1996) als hoofdingrediënt (en als enige kaas), en van witte wijn, beide streekproducten uit de Chablais (in het noorden van de Haute-Savoie, aan de grens met Zwitserland).

Het gebruik van deze producten als ingrediënten in het recept is te verklaren door de aanwezigheid, beschikbaarheid en het voorafbestaan ervan in de regio van oorsprong van “Berthoud”. “Abondance” is een voor deze regio symbolische kaas (die er al sinds de twaalfde eeuw wordt gemaakt). De witte wijn is sinds lang de voornaamste soort wijn die in de Chablais wordt geproduceerd en valt vandaag de dag onder de benaming “Vin de Savoie”.

Voor het overige worden al minstens dertig jaar ook andere aromatische ingrediënten gebruikt: “Porto” of “Madeira”, knoflook.

“Berthoud” is aan het begin van de 20e eeuw ontstaan in de Cercle Républicain, een bistro in Concise (Thonon-les-Bains) die werd gehouden door de Berthouds, een familie uit de gemeente Abondance in de Abondance-vallei.

De klanten aten er een gerecht bestaande uit gesmolten “Abondance”-kaas met look, witte wijn, peper en nootmuskaat, en dat kreeg de naam van de familie die het bereidde: “Berthoud”.

Het recept voor “Berthoud” werd voorgesteld in het boek van Eugénie Julie, “Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes” (“De keuken van de Savoie: traditionele en moderne recepten”), uitgeverij ATRA, blz. 25-26, gepubliceerd in 1978, waarmee wordt aangetoond dat de naam al meer dan veertig jaar in gebruik is.

“Berthoud” wordt beschreven in talrijke twintigste-eeuwse werken zoals:

— “Le Fromage d’Abondance”, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d’Abondance, blz. 10, uitgegeven in 1981;

— de werken van Marie-Thérèse Hermann:

  — “La cuisine paysanne de Savoie”, uitgeverij Philippe Sers, blz. 169, uitgegeven in 1982;

  — “La Savoie traditionnelle”, uitgeverij Curandera, blz. 37, uitgegeven in 1987;

  — “Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes”, uitgeverij Christine Bonneton, blz. 21, uitgegeven in 1992.

— Roger Lallemand, “Les Savoies gastronomiques”, uitgeverij Charles Corlet, blz. 32-33, uitgegeven in 1988.

— de gids van CNAC (Conseil national des arts culinaires) “Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995” (blz. 395 met betrekking tot de “Abondance”-kaas).

— Bruno Gillet, “Au fil de la Dranse”, 1992.

— Didier Richard, “Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…”, uitgeverij Didier-Richard, blz. 58, uitgegeven in 1997.

— Franse vereniging van diëtisten “Recettes régionales et menus équilibrés”, uitgeverij Solal, blz. 13, uitgegeven in 1997.

Een verwijzing is ook te vinden op pakpapier van Fermiers Savoyards (tot 1985 in gebruik in de sector), waarop de recepten van “Fondue savoyarde”, “Raclette” en “Berthoud” werden beschreven.

BIJLAGE

Belangrijkste te controleren punten

Bepaling van het productdossier	Verificatiemethode
Gebruik van het basisingrediënt van het recept – “Abondance”-kaas	— Visuele verificatie of verificatie op basis van bewijsstukken
Gebruik van de lijst van verplichte ingrediënten van het recept	— Visuele verificatie of verificatie op basis van bewijsstukken
Individuele portionering van de “Berthoud”	— Visuele verificatie