C/2025/483

23.1.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al unui produs în temeiul articolului 59 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012

(C/2025/483)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Denumirea produsului**

Berthoud

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ *Denumirea produsului*

☒ *Descrierea produsului*

☒ *Descrierea metodei de producție*

☐ *Altele*

4. **Modificare (modificări)**

— Termenii utilizați pentru a defini recipientul produsului „Berthoud”

Termenul „assiette à Berthoud” (farfurie de tip Berthoud) se înlocuiește cu termenul „coupelle à Berthoud” (bol de tip Berthoud). Această cerere de modificare este pur editorială, pentru ca termenul exact utilizat de profesioniștii din sector să fie indicat în caietul de sarcini, dar recipientul în care este prezentat produsul „Berthoud” rămâne identic, atât în ceea ce privește dimensiunea, cât și materialul.

— Tăierea brânzei „Abondance”

Pe lângă posibilitatea de a răzui brânza „Abondance” sau de a o tăia în lamele subțiri, se adaugă posibilitatea tăierii în cuburi.

De altfel, în prezent, în multe restaurante se practică tăierea brânzei „Abondance” în cuburi (câștingându-se astfel timp prin utilizarea unei tehnici mai simple).

Este vorba în marea lor majoritate despre restaurante care nu dispun de răzători electrice și pentru care tăierea brânzei „Abondance” în lamele reprezintă o pierdere considerabilă de timp.

De asemenea, marea majoritate a restaurantelor pregătesc din timp brânza „Abondance”, iar tăierea acesteia în cuburi permite o conservare mai bună decât în cazul brânzei rase sau tăiate în lamele, care are tendința de a se usca mai rapid.

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

Tăierea brânzei „Abondance” în cuburi nu schimbă în niciun fel rezultatul obținut în urma rețetei de preparare a produsului „Berthoud”, deoarece cantitățile de brânză utilizate rămân neschimbate, iar timpul de coacere prevăzut de caietul de sarcini permite totuși obținerea unui preparat „Berthoud” prăjit în partea superioară și cu o textură fondantă la mijloc spre finalul coacerii și dacă se efectuează tăierea brânzei în cuburi.

— Utilizarea usturoiului în rețetă

Pe lângă posibilitatea de a utiliza căței de usturoi pentru a freca baza bolului de tip „Berthoud”, se adaugă posibilitatea de a freca bolul cu usturoi tocat sau presat și/sau de a plasa pe fundul bolului o cantitate mică de usturoi tocat sau presat.

Posibilitatea de a utiliza usturoiul tocat sau presat permite o mare economie de timp pentru restaurant atunci când este necesar să se prepare multe porții de „Berthoud”, deoarece decojirea căților de usturoi și frecarea bolului cu aceștia necesită mai mult timp decât plasarea unei mici cantități de usturoi pe fundul recipientului.

Rezultatul final al rețetei de „Berthoud” nu este nicidecum modificat, deoarece se păstrează în continuare același gust de usturoi în Berthoud, iar coacerea preparatului la cuptor permite topirea usturoiului tocat sau presat, astfel încât nicio bucată de usturoi să nu poată fi găsită la degustare.

— Utilizarea piperului în rețetă

Se elimină textul „se presară piper apoi [se coace]” și se precizează în plus că piperul poate fi adăugat înainte sau după coacere, deoarece restaurantele care își încălzesc cuptorul la 200 de grade (față de 180 de grade în cazul altora) preferă să adauge piperul după coacere, astfel încât să nu se încălzească prea mult sau să nu capete un gust de „prăjit”.

Acest lucru nu denaturează în niciun fel rețeta de „Berthoud” sau gustul preparatului: cantitățile sunt aceleași, iar gustul de piper este prezent în continuare.

— Temperatura de coacere

Temperatura maximă de coacere se modifică de la 200 °C la 240 °C.

Pentru a reduce la minimum timpul de așteptare al clienților la masă, restaurantele nu rezervă un cuptor exclusiv pentru „Berthoud” și gătesc simultan mai multe feluri de mâncare în același cuptor (inclusiv Berthoud). Însă, pentru unele feluri de mâncare, temperatura de coacere de 200 de grade nu este suficientă, prin urmare restaurantele trebuie să mărească temperatura cuptorului până la 240 de grade.

În cazul preparatului „Berthoud” acest lucru nu este problematic, deoarece timpul de coacere autorizat de caietul de sarcini permite obținerea unui preparat „Berthoud” prăjit deasupra și cu o textură fondantă la mijloc prin adaptarea duratei și temperaturii de coacere (de exemplu, 180 de grade timp de 15 minute sau 8-10 minute la 240 de grade).

Totuși, temperatura de 240 de grade nu este prea ridicată pentru a obține o crustă aurie, și nu arsă.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„Berthoud”

Nr. UE: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Statul membru sau țara terță: Franța

1. **Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare**

„Berthoud”

2. **Tipul de produs (a se vedea anexa xi)**

Clasa 2.21. Preparate alimentare

3. **Motive pentru înregistrare**

3.1. *Indicați dacă produsul*

☐ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

☒ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Berthoud” este un preparat alimentar cald, în porție individuală, produs în mod tradițional pe bază de brânză cu DOP „Abondance”, topită.

3.2. *Indicați dacă denumirea*

☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

„Berthoud” este o rețetă tradițională creată și numită astfel de la începutul secolului al XX-lea. La început, acesta era un nume de familie răspândit în Chablais (regiune aflată în nordul Haute-Savoie).

☐ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

4. **Descriere**

4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 668/2014]*

„Berthoud” este un preparat alimentar cald, în porție individuală, produs pe bază de brânză cu DOP „Abondance”, topită.

Prezentare

Produs servit într-un bol din porțelan care este pus în cuptor, numit „coupelle à Berthoud”.

Textura este fondantă la căldură, iar culoarea crustei care se formează la coacerea în cuptor variază de la auriu la maro.

Specificitatea produsului „Berthoud” se bazează pe diverse caracteristici:

1. Ingredientul de bază al rețetei

— brânza „Abondance”: brânză din lapte de vacă integral crud, al cărei nume este dat de valea Abondance și de satul omonim. După secole de fabricare, brânza „Abondance” este recunoscută ca denumire de origine protejată și, până în prezent, a fost produsă doar în munții din Haute-Savoie.

Prin coacere, pasta semifiartă și presată a brânzei „Abondance” conferă preparatului „Berthoud” o textură fondantă și onctuoasă.

2. Celelalte ingrediente specifice rețetei

— Vin „Vin de Savoie” sau „Savoie”: vin alb cu denumire de origine protejată, produs în departamentele Savoie și Haute-Savoie din Franța.

— „Madeira”: vin licoros cu denumire de origine protejată, produs în arhipelagul portughez Madeira.

SAU

— „Porto”: vin licoros cu denumire de origine protejată, produs în regiunea Alto Douro din Portugalia.

— Usturoi (căței, tocat sau presat): utilizat pentru a freca fundul bolului de tip Berthoud și/sau pentru a fi plasat pe fundul bolului de tip Berthoud.

— Nucșoară: în preparat se poate adăuga un praf de nucșoară.

— Piper.

3. Un recipient individual pentru o textură deosebită

Preparatul „Berthoud” este servit într-un recipient individual. De fapt, este un preparat care trebuie consumat repede și cald, deoarece textura se schimbă în timpul consumului, devenind tot mai ațoasă și elastică pe măsură ce se răcește preparatul. Așadar, formatul individual permite consumarea produsului „Berthoud” mai rapid decât dacă preparatul s-ar afla într-un recipient mare, pentru mai multe persoane.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 668/2014]*

Ingrediente (pentru o persoană): Ingrediente obligatorii:

— brânză cu DOP „Abondance” (fără coajă): minimum 180 g

— „Vin de Savoie” DOP: 3-4 cl

— „Madeira” DOP sau „Porto” DOP: 1-2 cl

— usturoi: căței, tocat sau presat

— piper.

Ingrediente facultative:

— nucșoară: un praf.

În afara ingredientelor sus-menționate, pentru prepararea de „Berthoud” nu trebuie adăugat niciun alt ingredient.

Dacă la rețetă sunt adăugate și alte ingrediente, acestea trebuie servite ca garnitură.

Metoda de producție:

Metoda de producție corespunde rețetei tradiționale a preparatului „Berthoud”.

În primul rând, fundul bolului de tip Berthoud trebuie frecat cu un cățel de usturoi, cu usturoi tocat sau cu usturoi presat și/sau trebuie plasat pe fundul bolului usturoi tocat sau presat.

Bolul respectiv trebuie să fie din porțelan și destul de gros, pentru a păstra căldura.

Bolul trebuie să aibă un diametru de 12-15 cm, o înălțime de 2,5-4,5 cm și o grosime a fundului de cel puțin 0,7 cm.

Aceste dimensiuni permit omogenizarea cantităților de „Abondance” utilizate, conferă preparatului o textură fondantă și onctuoasă în interior și prăjită deasupra și limitează pierderea căldurii.

Coaja brânzei „Abondance” trebuie înlăturată, apoi brânza trebuie tăiată în lamele fine, rasă sau tăiată în cuburi (minimum 180 g per persoană) și pusă în bolul de tip Berthoud.

Apoi se stropește totul cu „Vin de Savoie” și „Madeira” sau „Porto”.

La preparat se poate adăuga un praf de nucșoară, în funcție de preferința celui sau celei care gătește.

Piperul poate fi adăugat înainte sau după coacere.

În sfârșit, se coace și se gratinează în cuptor tradițional la o temperatură între 180 și 240 de grade, timp de 8-15 minute, pentru a se obține o brânză topită și o crustă bine rumenită.

Preparatul este servit imediat și nu poate fi reîncălzit. Utilizarea cuptorului cu microunde este interzisă.

Caracteristici specifice legate de respectarea rețetei

— Utilizarea brânzei „Abondance”: pentru ca aromele să fie cât mai bine evidențiate prin coacere, brânza „Abondance” trebuie decojită și apoi tăiată în lamele fine, rasă sau tăiată în cuburi. Brânza nu trebuie pusă niciodată într-o bucată în recipient.

— Timp de coacere: spre deosebire de alte rețete pe bază de brânzeturi, timpul de coacere al preparatului „Berthoud” este relativ scurt, 8-15 minute fiind suficiente pentru obținerea unei cruste bine rumenite.

Norme specifice privind etichetarea

În plus față de denumirea „Berthoud”, în meniurile fiecărui operator figurează simbolul european pentru STG, în același câmp vizual cu denumirea.

De asemenea, în meniuri poate figura și mențiunea „Spécialité Traditionnelle Garantie” sau sigla corespunzătoare, „STG”, înainte sau după denumirea „Berthoud”, fără nicio mențiune intermediară.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 668/2014]*

Caracterul tradițional al preparatului „Berthoud” se datorează utilizării ca ingredient principal (și ca singur tip de brânză) a brânzei „Abondance” (DOP din 1996), precum și a vinului alb, care sunt produse local în regiunea Chablais (aflată în nordul Haute-Savoie, la granița cu Elveția) de sute de ani.

Prezența, disponibilitatea și vechimea acestor produse în regiunea din care este originar preparatul „Berthoud” explică utilizarea lor ca ingrediente în această rețetă. „Abondance” este brânza emblematică a acestei regiuni (producția a început deja în secolul al 12-lea). În ceea ce privește vinul alb, acesta constituie de multă vreme principalul produs vinicol din Chablais și, în prezent, este inclus în denumirea „Vin de Savoie”.

De cel puțin 30 de ani se utilizează și alte ingrediente aromatice: „Porto” sau „Madeira”, usturoi.

Preparatul „Berthoud” a fost creat la începutul secolului al XX-lea, la Cercle Républicain, un bistro din Concise (zonă în localitatea Thonon-les-Bains) ținut de o familie numită Berthoud, originară din comuna Abondance, aflată în valea Abondance.

Clienții consumau un preparat constituit din brânză „Abondance” topită cu usturoi, vin alb, piper și nucșoară, care a primit numele familiei care îl pregătea, devenind „Berthoud”.

Rețeta preparatului „Berthoud” este prezentată în *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes* (Editions ATRA, 1978, p. 25-26), lucrare în care Eugénie Julie arată că denumirea este utilizată de peste 40 de ani.

Preparatul „Berthoud” este menționat în numeroase lucrări din secolul al XX-lea, de exemplu:

— în lucrarea *Le Fromage d'Abondance*, de Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, p. 10;

— în scrierile lui Marie-Thérèse Hermann:

  — *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Editeur, 1982, p. 169;

  — *La Savoie traditionnelle*, Editeur Curandera, 1987, p. 37;

  — *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Editeur Christine Bonneton, 1992, p. 21;

— în lucrarea lui Roger Lallemand *Les Savoies gastronomiques*, Editeur Charles Corlet, 1988, p. 32-33;

— în ghidul CNAC (Conseil national des arts culinaires) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*, 1995 (p. 395 se referă la brânza „Abondance”);

— în lucrarea lui Bruno Gillet *Au fil de la Dranse*, 1992;

— în lucrarea lui Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…*, Editeur Didier-Richard, 1997, p. 58;

— o lucrare a asociației dieteticienilor de limbă franceză, *Recettes régionales et menus équilibrés, Solal Editeurs*, 1997, p. 13.

De asemenea, până în 1985 profesioniștii foloseau un ambalaj de hârtie al *Fermiers Savoyards* pe care erau descrise rețetele pentru „Fondue savoyarde”, „Raclette” și „Berthoud”.

ANEXĂ

Principalele aspecte care trebuie verificate

Dispoziție din caietul de sarcini	Metodă de evaluare
Utilizarea ingredientului de bază al rețetei, brânza „Abondance”	— vizuală sau documentară
Respectarea listei ingredientelor obligatorii ale rețetei	— vizuală sau documentară
Formatul individual al bolului de tip Berthoud	— vizuală