C/2025/483

23.1.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku v súlade s článkom 59 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012

(C/2025/483)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Názov výrobku**

Berthoud

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka**

☐ *Názov výrobku*

☒ *Opis výrobku*

☒ *Opis spôsobu výroby*

☐ *Iné*

4. **Zmena (zmeny)**

— Výrazy používané na označenie nádoby na „Berthoud“

Výraz „*assiette à Berthoud*“ („tanier na Berthoud“) sa nahrádza výrazom „*coupelle à Berthoud*“ („miska na Berthoud“). Táto žiadosť o zmenu je čisto redakčná, aby termín použitý v špecifikácii výrobku zodpovedal presnému termínu, ktorý používajú odborníci v tomto odvetví. Nádoba na „Berthoud“ zostáva totožná z hľadiska rozmerov aj materiálu.

— Krájanie syra „Abondance“

Okrem možnosti strúhať syr „Abondance“ alebo ho krájať na tenké prúžky bola pridaná možnosť krájať ho na kocky.

Mnohé reštaurácie v súčasnosti krájajú syr „Abondance“ na kocky (úspora času vďaka tomu, že táto technika je oveľa jednoduchšia).

V takmer všetkých prípadoch ide o reštaurácie, ktoré nemajú elektrické strúhadlo a krájanie syra „Abondance“ na prúžky im zaberá pomerne veľa času.

Vo väčšine reštaurácií sa tiež syr „Abondance“ pripravuje vopred a keď je pokrájaný na kocky, uchováva sa lepšie než strúhaný alebo plátkový syr, ktorý má tendenciu rýchlejšie osychať.

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

Nakrájaním syra „Abondance“ na kocky sa nijako nemení konečný recept na jedlo „Berthoud“, pretože množstvo použitého syra zostáva rovnaké a rozpätie času pečenia povolené v špecifikácii naďalej umožňuje dosiahnuť, že aj pri pečení so syrom nakrájaným na kocky má jedlo „Berthoud“ na konci pečenia na povrchu krustu a vnútri je syr roztopený.

— Použitie cesnaku v recepte

Okrem možnosti potrieť dno misky na „Berthoud“ strúčikmi cesnaku sa doplnilo, že misku možno potrieť nasekaným alebo prelisovaným cesnakom a/alebo že na dno misky možno vložiť malé množstvo nasekaného alebo prelisovaného cesnaku.

Možnosť použiť nasekaný alebo prelisovaný cesnak ušetrí reštaurácii veľa času pri príprave viacerých porcií jedla „Berthoud“, pretože je rýchlejšie vložiť na dno misky malé množstvo cesnaku než olúpať strúčik cesnaku a potrieť ním dno misky.

Konečný výsledok receptu na jedlo „Berthoud“ sa nijako nezmení, pretože chuť cesnaku zostáva rovnaká a pri pečení v rúre sa nasekaný alebo prelisovaný cesnak rozpustí, takže pri konzumácii v jedle nezostanú žiadne cesnakové kúsky.

— Použitie čierneho korenia v recepte

Slová „sa pridá čierne korenie [a jedlo sa upečie]“ sa vypustili a doplnilo sa, že čierne korenie sa môže pridať pred pečením alebo po ňom, pretože reštaurácie, ktoré vyhrievajú rúru na 200 stupňov (na rozdiel od ostatných reštaurácií, ktoré rúru vyhrievajú na 180 stupňov), radšej pridávajú čierne korenie po upečení, aby jedlo nebolo príliš pikantné a nezískalo „hriankovú“ príchuť.

Tým sa recept na jedlo „Berthoud“ ani jeho chuť nijako nemenia – množstvo zostáva rovnaké a chuť čierneho korenia je stále prítomná.

— Teplota pečenia

Maximálna teplota pečenia sa mení z 200 °C na 240 °C.

Aby sa skrátil čas čakania zákazníkov v reštaurácii na minimum, reštaurácie nevyhradzujú jednu rúru pre jedlo „Berthoud“ a v tej istej rúre pripravujú niekoľko jedál (vrátane jedla „Berthoud“) súčasne. Teplota 200 °C však pre niektoré jedlá nestačí, a preto reštaurácie musia zvýšiť teplotu v rúre až na 240 °C.

V prípade jedla „Berthoud“ to nepredstavuje problém, pretože rozpätie času pečenia povolené v špecifikácii výrobku umožňuje získať jedlo „Berthoud“, ktoré má na povrchu krustu a v strede je syr roztopený, a to prispôsobením času a teploty pečenia (napríklad 180 °C počas 15 minút alebo 240 °C počas 8 až 10 minút).

Okrem toho teplota 240 °C nie je privysoká na dosiahnutie zlatohnedého povrchu bez toho, aby sa pripálil.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„Berthoud“

EÚ č.: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Členský štát alebo tretia krajina: Francúzsko

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

„Berthoud“

2. **Druh výrobku (podľa prílohy xi)**

Trieda 2.21. Hotové jedlá

3. **Dôvody zápisu do registra**

3.1. *Ide o výrobok, ktorý:*

☐ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pri výrobe daného výrobku alebo potraviny;

☒ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

„Berthoud“ je teplé jedlo pripravované v individuálnych porciách tradične z roztopeného syra s CHOP „Abondance“.

3.2. *Ide o názov, ktorý:*

☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

Jedlo „Berthoud“ sa pripravuje podľa tradičného receptu, ktorý vznikol a dostal svoj názov na začiatku 20. storočia. Pôvodne išlo o priezvisko rozšírené v oblasti Chablais (región na severe Horného Savojska).

☐ identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzických, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku [článok 7 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

„Berthoud“ je teplé jedlo pripravované v individuálnych porciách, ktorého základ tvorí roztopený syr s CHOP „Abondance“.

Obchodná úprava

Výrobok sa podáva v porcelánovej zapekacej miske, ktorá sa nazýva „tanier na Berthoud“ (*„coupelle à Berthoud“*).

Za tepla má rozplývajúcu sa konzistenciu a krusta, ktorá sa na ňom počas pečenia vytvorí, má zlatistú až hnedú farbu.

Špecifickosť jedla „Berthoud“ spočíva v rôznych charakteristických vlastnostiach:

1. Základná prísada receptu

— syr „Abondance“: syr zo surového plnotučného kravského mlieka, ktorý je pomenovaný podľa údolia Abondance a rovnomennej obce. Po stáročiach výroby získal syr „Abondance“ chránené označenie pôvodu a dodnes sa vyrába výhradne v horách Horného Savojska. Nikdy sa nevyrábal inde ako v horách Horného Savojska.

Lisovaná a čiastočne tepelne upravená hmota syra „Abondance“ dodáva jedlu „Berthoud“ po upečení rozplývajúcu sa a krémovú konzistenciu.

2. Ďalšie osobitné prísady receptu

— víno „Vin de Savoie“ alebo „Savoie“: biele víno s chráneným označením pôvodu vyrábané v departementoch Savojsko a Horné Savojsko vo Francúzsku,

— víno „Madère“: likérové víno s chráneným označením pôvodu vyrábané na portugalskom súostroví Madeira

ALEBO

— víno „Porto“: likérové víno s chráneným označením pôvodu vyrábané v regióne Alto Douro v Portugalsku,

— cesnak (celé strúčiky, nasekané alebo prelisované): sa použije na potretie dna misky na Berthoud a/alebo sa vloží na dno misky na Berthoud.

— muškátový oriešok: pri príprave možno pridať štipku muškátového orieška,

— čierne korenie

3. Individuálna nádoba na dosiahnutie osobitnej konzistencie

Jedlo „Berthoud“ sa podáva v nádobe na jednu porciu. Ide totiž o jedlo, ktoré sa má konzumovať teplé a rýchlo, pretože jeho konzistencia sa počas degustácie mení a s postupným chladnutím jedla sa stáva čoraz viac rozvláčnou a gumovitou. Individuálna nádoba teda umožňuje konzumovať „Berthoud“ rýchlejšie ako pri príprave veľkého množstva tohto jedla.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku [článok 7 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

Prísady (pre jednu osobu): Povinné prísady:

— syr s CHOP „Abondance“ (bez kôry): minimálne 180 g,

— víno s CHOP „Vin de Savoie“: 3 až 4 cl,

— víno s CHOP „Madère“ alebo víno s CHOP „Porto“: 1 až 2 cl,

— cesnak: celé strúčiky, nasekané alebo prelisované

— čierne korenie

Nepovinná prísada:

— Muškátový oriešok: štipka.

Pri príprave sa do jedla „Berthoud“ nesmie pridať žiadna iná prísada okrem uvedených.

Ak sa do receptu pridajú ďalšie prísady, musia sa podávať ako príloha.

Spôsob výroby:

Spôsob výroby zodpovedá tradičnému postupu prípravy jedla „Berthoud“.

Najskôr sa dno misky na Berthoud musí potrieť strúčikom cesnaku, nasekaným cesnakom alebo prelisovaným cesnakom a/alebo sa na dno misky vloží nasekaný alebo prelisovaný cesnak.

Táto miska musí byť z porcelánu a pomerne hrubá, aby zadržala teplo.

Musí mať priemer 12 až 15 cm, výšku 2,5 až 4,5 cm a hrúbku dna minimálne 0,7 cm.

Tieto rozmery umožňujú zjednotiť množstvo použitého syra „Abondance“, dodávajú jedlu konzistenciu, ktorá je vnútri rozplývajúca sa a krémová a na povrchu zapečená, a bránia úniku tepla.

Syr „Abondance“ sa po odstránení kôry nakrája na tenké plátky, nastrúha alebo nakrája na malé kocky (minimálne 180 g na osobu) a umiestni sa do misky na „Berthoud“.

Potom sa všetko zaleje vínom „Vin de Savoie“ a vínom „Madère“ alebo „Porto“.

Podľa chuti kuchára sa môže pridať aj štipka muškátového orieška.

Čierne korenie možno pridať pred pečením alebo po ňom.

Nakoniec sa jedlo upečie a zapečie v tradičnej rúre 8 až 15 minút pri teplote 180 až 240 °C, aby sa syr roztavil a vznikla pekná zlatistá krusta.

Jedlo sa podáva okamžite a nesmie sa znova zohrievať. Použitie mikrovlnnej rúry je zakázané.

Špecifiká prípravy receptu

— použitie syra „Abondance“: aby sa pri pečení syra „Abondance“ najlepšie prejavili jeho arómy, musí sa po odstránení kôry nakrájať na tenké plátky, nastrúhať alebo nakrájať na malé kocky. Nikdy sa do nádoby nevkladá v jednom kuse,

— čas varenia: na rozdiel od iných receptov na báze syra sa jedlo „Berthoud“ pečie relatívne krátko. Na dosiahnutie peknej zlatistej krusty stačí 8 až 15 minút.

Osobitné pravidlá označovania

Každý prevádzkovateľ uvádza vo svojich menu alebo jedálnych lístkoch okrem názvu „Berthoud“ v rovnakom zornom poli európske logo ZTŠ.

Označenie „zaručená tradičná špecialita“ alebo zodpovedajúca skratka „ZTŠ“ sa takisto môže nachádzať v menu alebo jedálnom lístku, a to pred názvom „Berthoud“ alebo za ním a bez uvedenia ďalších poznámok.

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku [článok 7 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

Tradičný charakter jedla „Berthoud“ spočíva v tom, že ako hlavná prísada sa používa (jedine) syr „Abondance“ (CHOP od roku 1996) a biele víno, ktoré sú po stáročia miestnymi výrobkami regiónu Chablais (na severe Horného Savojska na hranici so Švajčiarskom).

Použitie týchto prísad na prípravu jedla „Berthoud“ možno vysvetliť ich existenciou, dostupnosťou a dlhou históriou v regióne pôvodu jedla „Berthoud“. Syr „Abondance“ je emblematickým syrom tohto regiónu (jeho výroba sa začala v 12. storočí). Biele víno už dlho predstavuje hlavný podiel výroby vína v regióne Chablais a v súčasnosti patrí pod označenie „Vin de Savoie“.

Navyše ďalšie aromatické prísady (likérové víno „Porto“ alebo „Madère“ a cesnak) sa používajú už najmenej 30 rokov.

Jedlo „Berthoud“ sa zrodilo na začiatku 20. storočia v bistre Cercle Républicain v obci Concise (v meste Thonon-les-Bains), ktoré patrilo rodine Berthoudovcov, pôvodne z obce Abondance v údolí Abondance.

Hostia tu konzumovali jedlo pripravené z roztopeného syra „Abondance“ s cesnakom a bielym vínom, čiernym korením a muškátovým orieškom, ktoré vtedy dostalo meno podľa rodiny, ktorá ho pripravovala. Tak vznikol názov „Berthoud“.

Recept na „Berthoud“ sa uvádza v diele Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ (Savojská kuchyňa: tradičné a moderné recepty), Editions ATRA, s. 25 – 26. Dielo bolo vydané v roku 1978 a preukazuje, že tento názov sa používa už viac ako 40 rokov.

Jedlo „Berthoud“ sa spomína vo viacerých dielach z 20. storočia:

— v diele „Le Fromage d'Abondance“ (Syr z Abondannce), Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, s. 10, vydanom v roku 1981,

— v dielach Marie-Thérèse Hermann:

  — „La cuisine paysanne de Savoie“ (Vidiecka kuchyňa v Savojsku), Philippe Sers Editeur, s. 169, 1982,

  — „La Savoie traditionnelle“ (Tradičné Savojsko), Editeur Curandera, s. 37, 1987,

  — „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ (Slovník savojskej kuchyne: tradície a recepty), Editeur Christine Bonneton, s. 21, 1992,

— v diele Rogera Lallemanda „Les Savoies gastronomiques“ (Gastronomické Savojsko), Editeur Charles Corlet, s. 32 – 33, 1988,

— v príručke CNAC (Conseil national des arts culinaires – Národná rada kulinárskych umení) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995“ (Zoznam kulinárskeho dedičstva Francúzska, vydanie Rhône-Alpes) (s. 395 o syre „Abondance“),

— v diele Bruna Gilleta „Au fil de la Dranse“ (Pri rieke Dranse), 1992,

— v diele Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…“ (Miestne pochúťky: tradície, recepty, nákupy...), Editeur Didier-Richard, s. 58, 1997,

— v diele združenia Francophone dietitians [*association des diététiciens de la langue française*] s názvom *Recettes régionales et menus équilibré* (Regionálne recepty a výživná strava), Solal Publishers, s. 13, vydanom v roku 1997.

Existuje aj baliaci papier od Fermiers Savoyards (používaný pracovníkmi do roku 1985), na ktorom sa nachádzajú recepty na „Fondue savoyarde“, „Raclette“ a „Berthoud“.

PRÍLOHA

Hlavné body kontroly

Ustanovenie špecifikácie	Metóda posudzovania
Použitie základnej prísady receptu – syra „Abondance“	— vizuálne alebo dokumentačne
Dodržanie zoznamu povinných prísad receptu	— vizuálne alebo dokumentačne
Individuálna podoba jedla Berthoud	— vizuálne