C/2025/483

23.1.2025

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda v skladu s členom 59(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012

(C/2025/483)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 61 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

TSG-FR-2466-AM01 – 23. maj 2024

1. **Ime proizvoda**

„Berthoud“

2. **Država članica ali tretja država**

Francija

3. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

☐ *Ime proizvoda*

☒ *Opis proizvoda*

☒ *Opis metode proizvodnje*

☐ *Drugo*

4. **Spremembe**

— Izrazi, uporabljeni za opis posode za jed „Berthoud“

Izraz „*assiette à Berthoud*“ („berthoudovski krožnik“) se nadomesti z izrazom „*coupelle à Berthoud*“ („berthoudovska skleda“). Ta zahtevek za spremembo je zgolj redakcijski, tako da izraz, uporabljen v specifikaciji proizvoda, ustreza natančnemu izrazu, ki ga uporabljajo strokovnjaki v sektorju. Posoda za jed „Berthoud“ ostaja po merah in materialu enaka.

— Rezanje sira „Abondance“

Poleg možnosti, da se sir „Abondance“ nariba ali nareže na tanke trakce, je bila dodana možnost rezanja na kocke.

Številne restavracije zdaj sir „Abondance“ režejo na kocke (prihranek časa zaradi tehnične poenostavitve).

Skoraj v vseh teh primerih restavracije nimajo električnega strgalnika, rezanje sira „Abondance“ na trakce pa je dokaj zamudno.

Poleg tega velika večina restavracij sir „Abondance“ pripravlja vnaprej, rezanje na kocke pa pomeni, da se sir ohrani bolje kot nariban ali narezan sir, ker se tak običajno hitreje izsuši.

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

Rezanje sira „Abondance“ na kocke nikakor ne spremeni končnega recepta za jed „Berthoud“, saj količina uporabljenega sira ostane enaka, razpon časa kuhanja, dovoljen v specifikaciji proizvoda, pa še vedno omogoča, da je jed, pripravljena s kockami sira, na koncu peke na vrhu zapečena in povsem stopljena.

— Uporaba česna v receptu

Poleg možnosti, da se po dnu berthoudovske sklede podrgne česen v stroku, je bilo dodano, da se lahko po skledi podrgne sesekljan ali stisnjen česen in/ali da se lahko na dno sklede položi malo sesekljanega ali stisnjenega česna.

Možnost uporabe sesekljanega ali stisnjenega česna restavraciji prihrani veliko časa pri pripravi več naročil jedi „Berthoud“ hkrati, saj je hitreje na dno sklede položiti malo česna kot pa olupiti strok česna in z njim skledo podrgniti.

Končni rezultat recepta za „Berthoud“ se nikakor ne spremeni, saj je še vedno prisoten enak okus česna, pri peki jedi „Berthoud“ v pečici pa se sesekljani ali stisnjeni česen razpusti, tako da se ob zaužitju ne zaznajo koščki česna.

— Uporaba popra v receptu

Besede „se popra (ter se […] peče)“ so bile črtane, dodano pa je bilo, da se lahko poper doda pred peko ali po njej, saj restavracije, ki pečico segrejejo na 200 stopinj (v nasprotju z restavracijami, ki jo segrejejo na 180 stopinj), poper raje dodajo po peki, da se ta ne segreje preveč in ne razvije okusa po praženem.

To nikakor ne spremeni recepta za „Berthoud“ ali njegovega okusa – količine ostanejo enake, okus po popru pa je še vedno prisoten.

— Temperatura peke

Najvišja temperatura peke se spremeni z 200 °C na 240 °C.

Da bi gostje pri mizi čim manj časa čakali, restavracije nimajo pečice, namenjene izključno za peko jedi „Berthoud“, temveč v isti pečici pečejo več jedi hkrati (vključno z jedjo „Berthoud“). Vendar pri nekaterih jedeh temperatura peke 200 °C ni dovolj visoka, zato morajo restavracije temperaturo v pečici povišati na 240 °C.

To pri peki jedi „Berthoud“ ni težava, saj razpon časa peke, ki je dovoljen v specifikaciji proizvoda, omogoča, da se „Berthoud“ na vrhu zapeče in povsem stopi, če se čas in temperature peke prilagodita (na primer 15 minut pri temperaturi 180 °C ali 8–10 minut pri temperaturi 240 °C).

Poleg tega temperatura 240 °C ni previsoka, da bi površina postala zlatorumena, ne da bi se prismodila.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Berthoud“

EU št.: TSG-FR-2466-AM01 – 23. maj 2024

Država članica ali tretja država: Francija

1. **Ime za registracijo**

„Berthoud“

2. **Vrsta proizvoda (v skladu s prilogo xi)**

Skupina 2.21 Pripravljene jedi

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod:*

☐ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

☒ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

„Berthoud“ je vroča jed za eno osebo, ki je tradicionalno na osnovi stopljenega sira z ZOP „Abondance“.

3.2 *Gre za ime:*

☒ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda;

„Berthoud“ je tradicionalen recept, ki je nastal in dobil to ime na začetku 20. stoletja. Izvorno je to bil priimek, razširjen na območju Chablais (na severu Zgornje Savoje).

☐ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

4. **Opis**

4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Uredbe (EU) št. 668/2014)*

„Berthoud“ je vroča jed za eno osebo, ki je na osnovi stopljenega sira z ZOP „Abondance“.

Predstavitev

Proizvod se postreže v porcelanasti skledi za peko, ki se ji reče „berthoudovska skleda“.

Pri toploti je stopljene teksture, skorja, ki nastane med peko, pa je zlatorumene do rjave barve.

Posebne lastnosti jedi „Berthoud“ temeljijo na različnih značilnostih:

1. osnovna sestavina recepta

   — sir „Abondance“: sir iz surovega polnomastnega kravjega mleka, ki je dobil ime po istoimenski dolini in vasi. Po stoletjih izdelovanja je sir „Abondance“ dobil zaščiteno označbo porekla in se danes proizvaja samo v gorovju Zgornje Savoje.

     Stiskano polkuhano testo sira „Abondance“ pri peki daje jedi „Berthoud“ stopljeno in masleno teksturo;

2. druge posebne sestavine recepta

   — vino „Vin de Savoie“ ali „Savoie“: belo vino z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno v departmajih Savoje in Zgornje Savoje v Franciji;

   — vino „Madeira“: likersko vino z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno na portugalskem otočju Madeira,

   ALI

   — vino „Porto“: likersko vina z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno na vinorodnem območju Zgornjega Doura na Portugalskem;

   — česen (v stroku, sesekljan ali stisnjen): za podrgnjenje po dnu berthoudovske sklede in/ali za namestitev na dno berthoudovske sklede;

   — muškatni orešček: pripravku se lahko doda ščepec muškatnega oreška;

   — poper;

3. posoda za eno osebo za posebno teksturo

   „Berthoud“ se streže v posodi za eno osebo. To je namreč jed, ki jo je treba jesti vročo in takoj, saj se tekstura med okušanjem spreminja in s hlajenjem postaja čedalje bolj vlečljiva in prožna. Oblika za eno osebo torej omogoča uživanje jedi „Berthoud“ hitreje kot iz skupne posode.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) Uredbe (EU) št. 668/2014)*

Sestavine (za eno osebo) Obvezne sestavine:

— sir z ZOP „Abondance“ (brez skorje): najmanj 180 g

— ZOP „Vin de Savoie“: med 3 cl in 4 cl

— ZOP „Madeira“ ali ZOP „Porto“: med 1 cl in 2 cl

— česen: v stroku, sesekljan ali stisnjen

— poper

Neobvezna sestavina:

— muškatni orešček: ščepec

Poleg navedenih sestavin se pri pripravi „Berthoud“ ne sme dodati nobena druga sestavina.

Če se receptu dodajo druge sestavine, jih je treba postreči kot prilogo.

Metoda priprave

Metoda priprave ustreza tradicionalnemu receptu za „Berthoud“.

Najprej je treba podrgniti česen v stroku, sesekljan česen ali stisnjen česen po dnu berthoudovske sklede in/ali sesekljan ali stisnjen česen položiti na dno sklede.

Skleda mora biti iz porcelana in razmeroma debela, da bolje zadrži toploto.

Premer sklede je med 12 in 15 cm, višina med 2,5 do 4,5 cm, dno pa je debelo vsaj 0,7 cm.

Te mere omogočajo homogeniziranje uporabljene količine sira „Abondance“, ki daje jedi stopljeno in masleno teksturo v notranjosti, na površju pa se zapeče in omeji izgubo toplote.

Odstraniti je treba skorjo sira „Abondance“, sir pa se nareže na tanke trakce ali nariba (najmanj 180 g na osebo) ter naloži v berthoudovsko skledo.

Nato ga je treba zaliti z vinom „Vin de Savoie“ ter vinom „Madeira“ ali „Porto“.

Pri pripravi se lahko po želji in okusu doda tudi ščepec muškatnega oreška.

Popra se lahko pred peko ali po njej.

Nazadnje se v tradicionalni pečici peče in gratinira 8 do 15 minut pri temperaturi med 180 in 240 stopinj, dokler se sir dobro ne stopi in skorja zlatorumeno zapeče.

Jed se postreže takoj in se ne sme pogrevati. Uporaba mikrovalovne pečice je prepovedana.

Posebne značilnosti recepta

— Uporaba sira „Abondance“: da bi sir „Abondance“ čim bolje razvil svoje arome pri peki, se po odstranitvi skorje nareže na tanke trakce, nariba ali nareže na kocke. V posodo se nikoli ne položi v enem kosu.

— Čas peke: za razliko od drugih receptov s sirom je čas peke jedi „Berthoud“ razmeroma kratek, od 8 do 15 minut, tj. dovolj, da se zlatorumeno zapeče.

Podrobna pravila označevanja

Poleg imena „Berthoud“ vsak izvajalec na svojih menijih ali jedilnih listih na istem vidnem polju navede tudi evropski logotip ZTP.

Izraz „Zajamčena tradicionalna posebnost“ ali ustrezna kratica „ZTP“ se lahko pojavi na menijih in jedilnih listih tudi pred imenom „Berthoud“ ali po njem brez vmesnih navedb.

4.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Uredbe (EU) št. 668/2014)*

Tradicionalne lastnosti jedi „Berthoud“ temeljijo na uporabi sira „Abondance“ (ZOP od 1996) kot glavne sestavine (in edinega sira) ter belega vina, ki sta že stoletja lokalna proizvoda na območju Chablais (na severu Zgornje Savoje na švicarski meji).

Ker sta ta proizvoda bila poznana in na voljo na območju izvora že pred nastankom jedi „Berthoud“, to pojasnjuje njuno uporabo v receptu. Sir „Abondance“ je emblematični sir tega območja (izdelovati so ga začeli v 12. stoletju). Belo vino pa je že dolgo sestavlja glavni del pridelave vina na območju Chablais in je zdaj del označbe „Vin de Savoie“.

Poleg tega se še druge aromatske sestavine uporabljajo vsaj 30 let: likersko vino „Porto“ ali „Madeira“ ter česen.

„Berthoud“ je nastal v začetku 20. stoletja v bistroju Cercle Républicain v kraju Concise (pri Thonlon-les-Bains), ki je bila v lasti družine Berthoud s poreklom iz občine Abondance v dolini Abondance.

Stranke so se krepčale z jedjo iz sira „Abondance“, stopljenega s česnom in belim vinom, poprom in muškatnim oreščkom, ki je nato dobila ime po družini, ki jo je pripravljala, in postala „Berthoud“.

Recept za „Berthoud“ je predstavljen v knjigi Eugénieje Julie „Tradicionalni in sodobni recepti iz savojske kuhinje“ (*Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes*), ki je izšla pri založbi ATRA leta 1978, na str. 25–26, kar kaže, da se poimenovanje uporablja že več kot 40 let.

„Berthoud“ je omenjen v številnih delih, ki so izšla v 20. stoletju, na primer:

— v knjigi „Sir abondance“ (*Le Fromage d'Abondance*), Laurent Chapeau, založba Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, str. 10;

— v knjigah Marie-Thérèse Hermann:

  — „Savojska podeželska kuhinja“ (*La cuisine paysanne de Savoie*), založba Philippe Sers Editeur, 1982, str. 169;

  — „Tradicionalna Savoja“ (*La Savoie traditionnelle*), založba Curandera, 1987, str. 37;

  — „Slovar savojske kuhinje: tradicije in recepti“ (*Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*), založba Christine Bonneton, 1992, str. 21;

— v knjigi Rogerja Lallemanda „Gastronomske Savoje“ (*Les Savoies gastronomiques*), založba Charles Corlet, 1988, str. 32–33;

— v vodiču nacionalnega sveta kulinaričnih umetnosti CNAC (Conseil national des arts culinaires), „Popis kulinarične dediščine Francije, izdaja o Poronju - Alpah“ (*Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*), 1995, str. 395 (o siru „Abondance“);

— v knjigi Bruna Gilleta „Vzdolž reke Dranse“ (*Au fil de la Dranse*), 1992;

— v knjigi Didierja Richarda „Deželne poslastice: tradicije, recepti, nakupi …“ (*Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes…*), založba Didier-Richard, 1997, str. 58;

— v knjigi združenja francosko govorečih dietetikov „Regionalni recepti in uravnoteženi meniji“ (*Recettes régionales et menus équilibrés*), založba Solal Editeurs, 1997, str. 13.

Obstajal je tudi ovojni papir združenja savojskih kmetov Les Fermiers Savoyards v rabi v panogi do leta 1985, na katerem so bili recepti za jedi „Fondue savoyarde“ „Raclette“ in „Berthoud“.

PRILOGA

Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Določbe specifikacije proizvoda	Metoda ocenjevanja
Uporaba osnovne sestavine recepta, sira „Abondance“	— vizualno ali dokumentarno
Skladnost s seznamom obveznih sestavin v receptu	— vizualno ali dokumentarno
Oblika posode za jed „Berthoud“ za eno osebo	— vizualno