C/2025/483

23.1.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 59.4 av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012

(C/2025/483)

Myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland får lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande enligt artikel 61 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. **Produktens namn**

Berthoud

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☐ *Produktens namn*

☒ *Produktbeskrivning*

☒ *Beskrivning av framställningsmetoden*

☐ *Övrigt*

4. **Ändring(ar)**

— De termer som används för att definiera ”Berthoud”-kärlet

Termen ”assiette à Berthoud” ska ersättas med ”coupelle à Berthoud” (Berthoud-skål). Ändringen är av rent redaktionellt slag och syftar till att i produktspecifikationen ange den exakta term som används av de yrkesverksamma i branschen, men ”Berthoud”-kärlet är detsamma, såväl i fråga om storlek som material.

— Uppskärning av osten ”Abondance”

Utöver möjligheten att riva ”Abondance” eller skära den i tunna skivor görs ett tillägg om att den även får skäras i kuber.

I dagsläget skär nämligen många restauratörer ”Abondance” i kuber (en tidsvinst då det är tekniskt enklare).

Det handlar då nästan uteslutande om restauratörer som inte har tillgång till något elektriskt rivjärn och för dem är det mycket tidskrävande att skära ”Abondance” i tunna skivor.

De allra flesta restauratörer förbereder också ”Abondance” i förväg, och när den skärs i kuber står den sig bättre än om den är riven eller skuren i tunna skivor, då den tenderar att torka fortare.

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

När ”Abondance” skärs i kuber blir inte slutresultatet av receptet på ”Berthoud” på något sätt annorlunda, eftersom det är samma mängd ost som används och man med den tillagningstid som är tillåten enligt produktspecifikationen får en ”Berthoud” med en grillad yta och en mjuk kärna även när osten skärs i kuber.

— Användning av vitlök i receptet

Utöver möjligheten att gnida in botten av ”Berthoud”-skålen med en vitlöksklyfta görs ett tillägg om att skålen får gnidas in med hackad eller pressad vitlök och/eller att en liten mängd hackad eller pressad vitlök får läggas i botten av skålen.

Möjligheten att använda hackad eller pressad vitlök innebär en ansenlig tidsvinst för restauratören när det är många ”Berthoud” som ska tillagas, eftersom det är mer tidskrävande att skala en vitlöksklyfta och gnida in skålen med den än att lägga en liten mängd vitlök i botten av skålen.

Slutresultatet av receptet på ”Berthoud” blir inte på något sätt annorlunda, eftersom rätten får samma vitlökssmak och den hackade eller pressade vitlöken smälter vid tillagning i ugn så att inga vitlöksbitar finns kvar vid avsmakningen.

— Användning av peppar i receptet

Formuleringen ”tillsätts peppar och rätten [tillagas]” har strukits och ett tillägg görs om att peppar får tillsättas före eller efter tillagningen, eftersom de restauratörer som värmer upp sin ugn till 200 °C (i stället för 180 °C) föredrar att tillsätta peppar efter tillagningen så att denna inte hettas upp för mycket eller får en ”grillad” smak.

Detta förändrar inte på något sätt receptet på ”Berthoud” eller dess smak. Det är samma mängd och pepparsmaken är fortfarande närvarande.

— Tillagningstemperaturen

Den högsta tillagningstemperaturen ändras från 200 °C till 240 °C.

För att korta ned väntetiden så mycket som möjligt för de gäster som sitter till bords har inte restauratörerna en ugn enbart för ”Berthoud”, utan de tillagar flera rätter (bland annat Berthoud) samtidigt i samma ugn. För vissa rätter är det inte tillräckligt med en tillagningstemperatur på 200 °C och restauratörerna måste därför höja ugnstemperaturen till 240 °C.

För ”Berthoud” är detta inte ett problem eftersom man med den tillagningstid som är tillåten enligt produktspecifikationen får en ”Berthoud” med en grillad yta och en mjuk kärna genom att anpassa tillagningstiden och tillagningstemperaturen (t.ex. 15 minuter i 180 °C eller 8–10 minuter i 240 °C).

240 °C är dock inte en för hög temperatur för att skorpan ska bli gyllenbrun utan att bli bränd.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”Berthoud”

EU-nr: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Medlemsstat eller tredje land: Frankrike

1. **Namn som ska registreras**

”Berthoud”

2. **Produkttyp (se Bilaga XI)**

Klass 2.21 Färdiglagade rätter

3. **Skäl till registreringen**

3.1 *Det rör sig om en produkt som*

☐ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

☒ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

”Berthoud” är en enskild varmrätt som traditionellt baseras på smält ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Abondance”.

3.2 *Det rör sig om ett namn som*

☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

”Berthoud” är ett traditionellt recept som utarbetades och fick detta namn i början av 1900-talet. Från början var det ett vanligt efternamn i Chablais (ett område beläget i norra Haute-Savoie).

☐ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper

4. **Beskrivning**

4.1 *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i förordning (EU) nr 668/2014)*

”Berthoud” är en enskild varmrätt som baseras på smält ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Abondance”.

Presentation

Produkten serveras i en ugnsfast porslinsskål, som kallas ”Berthoud-skål”.

Konsistensen är mjuk vid uppvärmning och den skorpa som bildas vid tillagningen är gyllenbrun till brun.

”Berthoud” har en särskild karaktär som bygger på följande olika egenskaper:

1. Basingrediensen i receptet

— Osten ”Abondance”: Ost som tillverkas av obehandlad komjölk, som har fått sitt namn från Abondance-dalen och byn med samma namn. Efter tillverkning i århundraden har osten ”Abondance” blivit erkänd som en skyddad ursprungsbeteckning och tillverkas för närvarande endast i bergen i Haute-Savoie.

”Abondance” har en pressad halvkokt ostmassa som ger ”Berthoud” en mjuk och krämig konsistens när den tillagas.

2. Andra särskilda ingredienser i receptet

— ”Vin de Savoie” eller ”Savoie”: Vitt vin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i departementen Savoie och Haute-Savoie i Frankrike.

— ”Madeira”: Likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i den portugisiska ögruppen Madeira.

ELLER

— ”Portvin”: Likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i regionen övre Douro i Portugal.

— Vitlök (i klyftor, hackad eller pressad): Denna ska gnidas in i botten av Berthoud-skålen och/eller läggas i botten av Berthoud-skålen.

— Muskotnöt: Vid tillagningen kan en nypa muskotnöt tillsättas.

— Peppar.

3. En portionsskål för en särskild konsistens

”Berthoud” serveras i en portionsskål. Det är en rätt som ska ätas varm och snabbt, eftersom konsistensen ändras under avsmakningen och blir alltmer trådig och elastisk i takt med att rätten svalnar. Portionsanrättningen gör det därför möjligt att äta ”Berthoud” snabbare än om rätten hade serverats i en större skål för flera personer.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i förordning (EU) nr 668/2014)*

Ingredienser (för en person): Obligatoriska ingredienser:

— Osten ”Abondance” (SUB) (utan skal): minst 180 g.

— SUB ”Vin de Savoie”: 3–4 cl.

— SUB ”Madeira” eller SUB ”Portvin”: 1–2 cl.

— Vitlök: i klyftor, hackad eller pressad.

— Peppar.

Valfri ingrediens:

— Muskotnöt: en nypa.

Förutom ovannämnda ingredienser får inga andra ingredienser tillsättas vid tillagningen av ”Berthoud”.

Om andra ingredienser läggs till i receptet ska de serveras som tillbehör.

Framställningsmetod:

Framställningsmetoden överensstämmer med det traditionella receptet på ”Berthoud”.

Först gnids botten av ”Berthoud”-skålen in med en vitlöksklyfta, hackad eller pressad vitlök och/eller hackad eller pressad vitlök läggs i botten av skålen.

Denna skål ska vara tillverkad av porslin och ha en viss tjocklek för att kunna hålla värmen.

Den ska vara mellan 12–15 cm i diameter och 2,5–4,5 cm hög och ha en bottentjocklek på minst 0,7 cm.

Dessa mått gör det möjligt att använda samma mängd ”Abondance”, ge rätten en mjuk och krämig konsistens inuti och en grillad yta, och begränsa värmeförlusten.

Skalet på ”Abondance” avlägsnas och osten skärs därefter i tunna skivor, rivs eller skärs i kuber (minst 180 g per person) och placeras i ”Berthoud”-skålen.

Därefter tillsätts ”Vin de Savoie” och ”Madeira” eller ”Portvin”.

En nypa muskotnöt får också tillsättas alltefter tycke och smak.

Peppar får tillsättas före eller efter tillagningen.

Slutligen tillagas och gratineras rätten i en traditionell ugn i 180–240 grader i 8–15 minuter tills osten smälter och får en gyllenbrun skorpa.

Rätten serveras omedelbart och får inte värmas upp. Det är förbjudet att använda mikrovågsugn.

Receptets särskilda egenskaper

— Användning av osten ”Abondance”: Ostens skal avlägsnas och osten skärs i tunna skivor, rivs eller skärs i kuber för att aromerna ska komma fram så bra som möjligt vid tillagningen. Osten läggs aldrig ned i ett helt stycke i skålen.

— Tillagningstid: Till skillnad från andra ostbaserade recept är tillagningstiden för ”Berthoud” förhållandevis kort; 8–15 minuter är tillräckligt för att få en gyllenbrun skorpa.

Särskilda märkningsregler

På restauratörernas menyer visas förutom namnet ”Berthoud” i samma synfält den europeiska GTS-logotypen.

Uppgiften ”garanterad traditionell specialitet” eller dess förkortning ”GTS” får också finnas på menyer före eller efter namnet ”Berthoud”, utan någon mellanliggande text.

4.3 *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i förordning (EU) nr 668/2014)*

Den traditionella karaktären hos ”Berthoud” bygger på användningen av osten ”Abondance” (SUB sedan 1996) som huvudingrediens (och enda ost) och vitt vin, lokala produkter i Chablais-området (beläget i norra Haute-Savoie vid schweiziska gränsen) sedan hundratals år.

Dessa produkters förekomst, tillgänglighet och tradition i det område som ”Berthoud” härrör från förklarar varför de används som ingredienser i receptet. ”Abondance” är områdets mest kända ost (den har tillverkats där sedan 1100-talet). Vitt vin har länge varit den huvudsakliga typen av vin som framställts i Chablais och omfattas numera av beteckningen ”Vin de Savoie”.

Dessutom har andra aromatiska ingredienser (”Portvin” eller ”Madeira” och vitlök) använts i minst 30 år.

”Berthoud” skapades i början av 1900-talet på Cercle Républicain, som var en bistro i Concise (i Thonon-les-Bains). Bistron drevs av familjen Berthoud, som kom från kommunen Abondance i Abondance-dalen.

Gästerna serverades en rätt som bestod av smält ”Abondance” med vitlök och vitt vin, peppar och muskot och som fick namnet ”Berthoud” efter familjen som tillagade den.

Receptet på ”Berthoud” återfinns i Eugénie Julies bok *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes*, Editions ATRA, s. 25–26. Boken gavs ut 1978, vilket visar att namnet har använts i över 40 år.

”Berthoud” nämns i till exempel följande böcker från 1900-talet:

— I boken *Le Fromage d'Abondance*, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, s. 10.

— I Marie-Thérèse Hermanns böcker:

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

  — *La Savoie traditionnelle*, Editeur Curandera, 1987, s. 37

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

— I en bok av Roger Lallemand, *Les Savoies gastronomiques*, Editeur Charles Corlet, 1988, s. 32–33.

— I guideboken *Rhône-Alpes – Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, Conseil national des arts culinaires, 1995, s. 395 (om osten ”Abondance”).

— I Bruno Gillets bok *Au fil de la Dranse*, 1992.

— I Didier Richards bok *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes …*, Editeur Didier-Richard, 1997, s. 58.

— I en bok från franska dietisters förening, *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal Editeur, 1997, s. 13.

Det finns också ett omslagspapper från ”les Fermiers Savoyards” (som användes av näringsidkare fram till 1985), där recepten på ”Fondue savoyarde”, ”Raclette” och ”Berthoud” beskrivs.

BILAGA

Huvudsakliga punkter att kontrollera

Produktspecifikation	Värderingsmetod
Användning av receptets basingrediens, osten ”Abondance”	— Visuellt eller med dokumentation
Överensstämmelse med förteckningen över obligatoriska ingredienser i receptet	— Visuellt eller med dokumentation
Berthoud-rättens portionsanrättning	— Visuellt