

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 115/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup> в рамките на три месеца от датата на публикацията.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„BERTHOUD“

ЕС №: TSG-FR-02466 — 15.11.2019

„Франция“

1. **Наименование или наименования за регистрация**

„Berthoud“

2. **Вид на продукта**

Клас 2.21. Готови ястия

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът*

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него;

„Berthoud“ е представено самостоятелно топло ястие, чиято традиционна основна съставка е разтопено сирене със ЗНП „Abondance“.

3.2. *Наименованието*

е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

„Berthoud“ е традиционна рецепта, която се приготвя и нарича по този начин от началото на XX век. Първоначално това е фамилно име, разпространено в Chablais (район в северната част на Haute-Savoie).

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от регламента)*

„Berthoud“ е представено самостоятелно топло ястие на основата на разтопено сирене със ЗНП „Abondance“.

Представяне

Продуктът се сервира в плитка порцеланова купичка, която се поставя във фурната и се нарича „assiette à Berthoud“.

Консистенцията се топи при топлинна обработка, а коричката, която се образува по време на изпичането, има златист до кафяв цвят.

(<sup>1</sup>) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Специфичният характер на „Berthoud“ се дължи на различни характеристики:

1. Основна съставка на рецептата

- сиренето „Abondance“: сирене от сурово пълномаслено краве мляко, което дължи името си на долината Abondance и едноименното село. Сиренето „Abondance“ се произвежда от векове и е признато като защитено наименование за произход. Днес то се произвежда единствено в планините на Haute-Savoie.

Твърдото сирене „Abondance“ придава на „Berthoud“ топяща се и маслена консистенция.

2. Други типични съставки на рецептата

- „Vin de Savoie“ или „Savoie“: бяло вино със защитено наименование за произход, произвеждано в департаментите Savoie и Haute-Savoie във Франция.
- „Madère“: ликьорно вино със защитено наименование за произход, произвеждано на португалския архипелаг Мадейра.

ИЛИ

- „Porto“: ликьорно вино със защитено наименование за произход, произвеждано в регион Haut-Douro в Португалия.
- скилидки чесън: предназначени за натриване на дъното на купичката за „Berthoud“
- индийско орехче: към сместа може да се добави щипка настъргано индийско орехче.
- пипер

3. Индивидуален съд за специфична консистенция

„Berthoud“ се сервира в индивидуален съд. Това е ястие, което трябва да се яде бързо докато е топло, тъй като с изстиването консистенцията му става все по-жилава и еластична. Затова индивидуалният съд позволява „Berthoud“ да се изяде по-бързо, отколкото ако се сервира от общ съд.

4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от регламента)

Съставки (за един човек)

Задължителни съставки:

- Сирене със ЗНП „Abondance“ (без коричката): минимум 180 g
- ЗНП „Vin de Savoie“: 3—4 cl
- ЗНП „Madère“ или ЗНП „Porto“: 1—2 cl
- Чесън: достатъчно, за да се натрият със скилидките чесън всички вътрешни повърхности на съда.
- Пипер

Съставки по желание:

- Индийско орехче: една щипка

В сместа за „Berthoud“ не трябва да се добавя никаква друга съставка, освен посочените по-горе.

Ако към рецептата се добавят други съставки, те трябва да се сервират като гарнитура.

Метод на производство

Методът на производство отговаря на традиционната рецепта за „Berthoud“.

Най-напред дъното на купичката за „Berthoud“ се натрива със скилидките чесън.

Купичката трябва да бъде от порцелан и със сравнително дебели стени, за да съхранява топлината.

Диаметърът ѝ трябва да бъде 12—15 cm, а височината — 2,5-4,5 cm, като дъното е с дебелина най-малко 0,7 cm.

Тези размери позволяват равномерност на използваното количество сирене „Abondance“ и придават на ястието топяща се и маслена консистенция отвътре и запечена отгоре, като едновременно с това ограничават загубата на топлина.

Коричката на сиренето „Abondance“ се отстранява и то се нарязва на тънки ивици или се настъргва (минимум 180 g на човек), след което се поставя в купичката за „Berthoud“.

Полива се с „Vin de Savoie“ и „Madère“ или „Porto“.

Към сместа може да се добави и шипка настъргано индийско орехче, по желание на готвача.

Накрая се поръсва с пипер, пече се до запичане в обикновена фурна на 180—200 градуса за 8 до 15 минути, докато се разтопи сиренето и се получи хубава златиста коричка.

Ястието се сервира веднага и не може да се преготвя.

Забранено е използването на микровълнова фурна.

#### Специфични характеристики на приготвяне на рецептата

- Използване на сиренето „Abondance“: за да може при готвенето да се открият най-пълноценно ароматите на сиренето „Abondance“, след като се отстрани коричката му, то трябва да се нареже на тънки ивици или да се настърже на ситно. Сиренето никога не се поставя в съда като цяло парче.
- Продължителност на печене: за разлика от други рецепти със сирене, времето за печене на „Berthoud“ е относително кратко — 8 до 15 минути са достатъчни за получаване на хубава златиста коричка.

#### Специфични правила за етикетиране

Освен наименованието „Berthoud“, всеки търговски оператор посочва в менюто и в същото зрително поле европейското лого за ХТСХ.

Текстът „Храна с традиционно специфичен характер“ (или „ХТСХ“) може да е посочен в менюто преди или след наименованието „Berthoud“, без друг текст помежду им.

#### 4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Традиционният характер на „Berthoud“ се дължи на използването като основна съставка (и единствено сирене) на „Abondance“ (ЗНП от 1996 г.), както и на бяло вино — местни продукти за района на Chablais (разположен в северната част на Haute-Savoie, на границата с Швейцария) от стотици години.

Тези продукти са присъствали и са били налични отдавна в района на произход на „Berthoud“, което обяснява използването им като съставки в рецептата. Сиренето „Abondance“ е емблематично за този район (производството му започва още от XII век). Що се отнася до бялото вино, то отдавна съставлява основното производство на вино в Chablais и днес е част от наименованието „Vin de Savoie“.

Освен това от поне 30 години се използват и други ароматни съставки: „Porto“ или „Madère“, чесън.

„Berthoud“ се появява в началото на XX век в Cercle Republicain — бистро в Concise (Thonon-les-Bains), което се държи от семейство Berthoud, произхождащи от община Abondance във Vallée d'Abondance.

На клиентите сервирани ястие от разтопено сирене „Abondance“ с чесън и бяло вино, пипер и индийско орехче и така то получило името на семейството, което го приготвяло — „Berthoud“.

Рецептата за „Berthoud“ присъства в книгата на Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ („Кухнята на Савоя: традиционни и съвременни рецепти“), издателство ATRA, стр. 25—26, изд. 1978 г., което доказва, че наименованието се използва повече от 40 години.

„Berthoud“ се споменава в многобройни издания от XX век, като например:

- „Le Fromage d'Abondance“ („Сиренето Abondance“), Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, стр. 10, изд. 1981 г.;

- в книгата на Marie-Thérèse Hermann:
  - „La cuisine paysanne de Savoie“ („Селската кухня на Савоя“), издателство Philippe Sers, стр. 169, изд. 1982 г.;
  - „La Savoie traditionnelle“ („Традиционна Савоя“), издателство Curandera, стр. 37, изд. 1987 г.;
  - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ („Речник на кухнята на Савоя: традиции и рецепти“), издателство Christine Bonneton, стр. 21, изд. 1992 г.;
- в книгата на Roger Lallemand, „Les Savoies gastronomiques“ („Гастрономическите райони на Савоя“), издателство Charles Corlet, стр. 32—33, изд. 1988 г.;
- в ръководството на CNAC (Conseil national des arts culinaires — Национален съвет на кулинарните изкуства) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995“ („Опис на кулинарното наследство на Франция“, издателство Rhône-Alpes, 1995 г.) (стр. 395 във връзка със сиренето „Abondance“);
- в книгата на Bruno Gillet „Au fil de la Dranse“, („По поречието на Дранс“) 1992 г.;
- в книгата на Didier Richard „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...“ („Лакомствата на региона: традиции, рецепти, пазаруване...“), издателство Didier-Richard, стр. 58, изд. 1997 г.
- в издание на асоциацията на френскоезичните диетолози „Recettes régionales et menus équilibrés“ („Регионални рецепти и балансирано меню“, издателство Solal, стр. 13, изд. 1997 г.

Налице е също така и опаковъчна хартия на Fermiers Savoyards (използвана в занаята до 1985 г.), на която са описани рецептите за „Fondue savoyarde“, „Raclette“ и „Berthoud“.

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ

**Основни елементи, подлежащи на контрол**

Разпоредба от спецификацията на продукта	Метод на оценка
Използване на основната съставка на рецептата — сиренето „Abondance“	— визуално или документално
Спазване на списъка на задължителните съставки на рецептата	— визуално или документално
Индивидуален съд на ястието „Berthoud“	— визуално