

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 115/05)

Zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 (*) do tří měsíců po tomto zveřejnění.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„BERTHOUD“

EU č.: TSG-FR-02466 – 15. 11. 2019

Francie

1. NÁZEV, KTERÝ MÁ BÝT ZAPSÁN

„Berthoud“

2. DRUH PRODUKTU

Třída 2.21 Hotová jídla

3. DŮVODY ZÁPISU

3.1. Jedná se o produkt, který

- je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu,
- je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Produkt s názvem „Berthoud“ je teplé jídlo pro jednu osobu tradičně připravované z rozehrátého sýra s CHOP „Abondance“.

3.2. Jedná se o název, který

- je tradičně používán jako název konkrétního produktu

„Berthoud“ je jídlo připravované podle tradičního receptu, které vzniklo a dostalo svůj název na počátku 20. století. Původně šlo o příjmení rozšířené v oblasti Chablais (region nacházející se na severu departementu Horní Savojsko).

- označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu

4. POPIS

4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Produkt s názvem „Berthoud“ je teplé jídlo pro jednu osobu připravované z rozehrátého sýra s CHOP „Abondance“.

Úprava

Produkt se podává v porcelánové zapékací misce, která se nazývá „assiette à Berthoud“ (talíř na Berthoud).

Za tepla má rozplývající se konzistenci a krusta, která se na něm během pečení vytvoří, má zlatavou až hnědou barvu.

(*) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Specifická povaha produktu „Berthoud“ spočívá v několika charakteristických vlastnostech:

1. Základní přísada receptu

- sýr „Abondance“: sýr ze syrového plnotučného kravského mléka pojmenovaný podle údolí Abondance a stejnojmenné vesnice. Po staletích výroby je nyní sýr „Abondance“ uznán jako chráněné označení původu a dodnes se vyrábí výhradně v horách Horního Savojska.

Lisované a částečně tepelně upravené těsto sýra „Abondance“ dodává jídlu „Berthoud“ po upečení rozplývající se krémovitou konzistenci.

2. Další zvláštní přísady receptu

- víno „Vin de Savoie“ nebo „Savoie“: bílé víno s chráněným označením původu vyráběné v departementech Savojsko a Horní Savojsko ve Francii,
- víno „Madère“: likérové víno s chráněným označením původu vyráběné na portugalském souostroví Madeira, NEBO
- víno „Porto“: likérové víno s chráněným označením původu vyráběné v regionu Alto Douro v Portugalsku,
- stroužky česneku: určené na potření dna misky na „Berthoud“,
- muškátový oříšek: při přípravě lze přidat špetku muškátového oříšku,
- pepř.

3. Nádobu pro jednu osobu kvůli zvláštní konzistenci

Jídlo „Berthoud“ se podává v nádobě pro jednu osobu. Jedná se o jídlo, které se má konzumovat za tepla a rychle, neboť jeho konzistence se během degustace mění a postupně, jak jídlo chladne, se stává čím dál vláknitější a gumovitější. Nádobu pro jednu osobu tedy umožňuje pokrm „Berthoud“ konzumovat rychleji než v případě jídla pro více osob.

4.2. Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Přísady (pro jednu osobu):

Povinné přísady:

- sýr s CHOP „Abondance“ (bez kúry): minimálně 180 g,
- víno s CHOP „Vin de Savoie“: 3 až 4 cl,
- víno s CHOP Madère nebo víno s CHOP „Porto“: 1 až 2 cl,
- česnek: dostatečné množství na potření všech vnitřních stran nádoby stroužky česneku,
- pepř.

Nepovinná přísada:

- muškátový oříšek: špetka.

Při přípravě jídla „Berthoud“ se nesmí používat žádné jiné přísady než ty, které jsou uvedeny výše.

Pokud se do receptu použijí další přísady, musí se podávat odděleně jako příloha.

Způsob výroby:

Způsob výroby odpovídá tradičnímu receptu na „Berthoud“.

Nejprve se dno misky na „Berthoud“ vytře stroužkem česneku.

Tato miska je z porcelánu a má poměrně silné stěny, aby udržela teplo.

Má v průměru 12 až 15 cm, je vysoká 2,5 až 4,5 cm a tloušťka dna je minimálně 0,7 cm.

Tyto rozměry umožňují sjednotit množství použitého sýra „Abondance“, dodávají jídlu rozplývající se a krémovitou konzistenci uvnitř a zapečenou křustu na povrchu, a brání ztrátě tepla.

Kůra sýra „Abondance“ se odstraní a sýr se poté nakrájí na tenké plátky nebo se nastrouhá (minimálně 180 g na osobu) a rozloží se do misky na „Berthoud“.

Poté se vše zalije vínem „Vin de Savoie“ a vínem „Madère“ nebo „Porto“.

Podle chuti kuchaře lze přidat špetku muškátového oříšku.

Nakonec se jídlo posype pepřem a vše se zapeče v tradiční troubě 8 až 15 minut při teplotě 180 až 200 stupňů, aby byl výsledkem roztavený sýr a krásně dozlatova upečená křusta.

Jídlo se podává okamžitě a nesmí se znovu ohřívat.

Použití mikrovlnné trouby je zakázané.

Zvláštnosti přípravy receptu

- Použití sýra „Abondance“: aby se při pečení získalo co nejlepší aroma, musí se sýr „Abondance“ poté, co se z něj odstraní kůra, nakrájet nebo nastrouhat. Nikdy se do nádoby nedává vcelku.
- Doba pečení: na rozdíl od jiných receptů ze sýra je doba pečení jídla „Berthoud“ relativně krátká. K dosažení dozlatova upečené křusty stačí 8 až 15 minut.

Zvláštní pravidla pro označování

Kromě názvu „Berthoud“ uvádí každý provozovatel na svých menu nebo jídelních lístcích ve stejném zorném poli evropské logo ZTS.

Na menu nebo jídelních lístcích může být rovněž uvedeno označení „zaručená tradiční specialita“ nebo zkratka „ZTS“, a to před názvem „Berthoud“ nebo po něm, bez vložené poznámky.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Tradiční charakter jídla „Berthoud“ spočívá v tom, že se jako hlavní přísada (a jediný sýr) používá sýr „Abondance“ (CHOP od roku 1996), k němuž se přidává bílé víno, přičemž se v obou případech jedná o místní produkty regionu Chablais (na severu Horního Savojska na hranici se Švýcarskem) se staletou tradicí.

Přítomnost, dostupnost a dlouhá historie těchto produktů v regionu původu jídla „Berthoud“ vysvětlují jejich použití jako přísad v tomto receptu. Sýr „Abondance“ je typický sýr tohoto regionu (jeho výroba započala už ve 12. století). Pokud jde o bílé víno, to má již dlouhou dobu hlavní podíl na výrobě vín v regionu Chablais a v současné době patří pod označení „Vin de Savoie“.

Kromě toho se již nejméně 30 let používají další aromatické přísady: likérová vína „Porto“ nebo „Madère“ a česnek.

Jídlo „Berthoud“ se zrodilo na počátku 20. století v bistru Cercle Republicain v části města Thonon-les-Bains nazývané Concise. Toto bistro patřilo rodině Berthoud, která pocházela z obce Abondance ve stejnojmenném údolí.

Hosté se tu posilňovali jídlem z rozehrátého sýra „Abondance“ s česnekem a bílým vínem, pepřem a muškátovým oříškem. Toto jídlo bylo nazváno podle jména rodiny, která ho připravovala, a tak vznikl název „Berthoud“.

Recept na „Berthoud“ se uvádí v díle Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ (Savojská kuchyně: tradiční a moderní recepty), Editions ATRA, s. 25–26, 1978, v němž se prokazuje, že název se používá již více než 40 let.

Jídlo „Berthoud“ figuruje v řadě knih z 20. století, jako například:

- v díle „Le Fromage d'Abondance“ (Sýr z Abondance), Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, s. 10, 1981,

- v dílech Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie“ (Venkovská kuchyně v Savojsku), Philippe Sers Editeur, s. 169, 1982,
 - „La Savoie traditionnelle“ (Tradiční Savojsko), Editeur Curandera, s. 37, 1987,
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“ (Slovník savojské kuchyně: tradice a recepty), Editeur Christine Bonneton, s. 21, 1992,
- v díle Rogera Lallemanda „Les Savoies gastronomiques“ (Gastronomické Savojsko), Editeur Charles Corlet, s. 32–33, 1988,
- v příručce CNAC (Conseil national des arts culinaires – Národní rada kulinářských umění) „ Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Edition Rhône-Alpes“ (Seznam kulinářského dědictví Francie, vydání Rhône-Alpes) (s. 395 týkající se sýra „Abondance“),
- v díle Bruna Gilleta „Au fil de la Dranse“ (U řeky Dranse), 1992,
- v díle Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes... (Místní pochoutky: tradice, recepty, nákupy...), Editeur Didier-Richard, s. 58, 1997,
- v díle sdružení Association des diététiciens de la langue française „Recettes régionales et menus équilibrés“ (Regionální recepty a vyvážená strava), Solal Editeurs, s. 13, 1997.

Dochoval se rovněž balicí papír od družstva Fermiers Savoyards (používaný profesionály až do roku 1985), na kterém jsou uvedeny recepty na pokrmy „Fondue savoyarde“, „Raclette“ a „Berthoud“.

PŘÍLOHA

Hlavní body, jež je třeba kontrolovat

Ustanovení specifikace	Metoda hodnocení
Používání základní přísady receptu, sýra „Abondance“	— vizuální nebo dokumentační
Dodržování povinných přísad receptu	— vizuální nebo dokumentační
Individuální podoba jídla „Berthoud“	— vizuální