



Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 59 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012

(C/2025/483)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 61 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. Název produktu

Berthoud

2. Členský stát nebo třetí země

Francie

3. Položka specifikace výrobku, již se změna (změny) týká (týkají)

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☒ Popis metody produkce

☐ Jiné

4. Změna (změny)

— Výrazy použité pro definici zapékačské misky na „Berthoud“

Slova „talíř na Berthoud“ se nahrazují slovy „zapékačská miska na Berthoud“. Tato žádost o změnu je čistě redakční, aby byl ve specifikaci produktu uveden přesný výraz používaný odborníky, samotná miska na „Berthoud“ však zůstává stejná, nemění se její velikost ani materiál.

— Krájení sýra „Abondance“

Sýr „Abondance“ lze strouhat nebo na krájet na tenké plátky a doplňuje se možnost krájet jej na kostky.

Dnes totiž řada restaurací sýr „Abondance“ krájí na kostky a šetří tím čas.

Z velké části se jedná o restaurace, které nemají elektrický robot na strouhání, krájení sýra „Abondance“ na plátky je tak pro ně časově náročné.

Většina restaurací rovněž připravuje sýr „Abondance“ předem a pokud je nakrájený na kostky, lépe se skladuje a vysychá pomaleji než sýr strouhaný nebo krájený na plátky.

⁽¹⁾ Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>.

Použití sýra „Abondance“ nakrájeného na kostky nic nemění na výsledném pokrmu „Berthoud“, protože použité množství sýra zůstává stejné. Navíc lze podle specifikace produktu přizpůsobit dobu zapékání v troubě, takže je výsledný sýr „Berthoud“ na svrchní straně opečený a uvnitř rozteklý, i když je výchozí surovina nakrájená na kostky.

— Použití česneku v receptuře

Zapékací miska na „Berthoud“ se vytírá stroužkem česneku a do specifikace se doplňuje, že lze použít též drcený nebo lisovaný česnek, případně se drcený nebo lisovaný česnek může vložit na dno misky.

Pokud restaurátér připravuje několik misek se sýry najednou, ušetří použitím drceného nebo lisovaného česneku čas, protože loupání česneku a vytírání misky je časově mnohem náročnější, než když se na dno misky trocha česneku pouze vloží.

Na výsledném pokrmu „Berthoud“ se nic nemění, protože chuť česneku zůstává stejná a díky přípravě v troubě se drcený nebo lisovaný česnek rozpustí a konzument již kousky nevnímá.

— Použití pepře v receptuře

Zrušují se slova „opepřit, poté [zapéct]“ a doplňuje se, že pepř se může před zapékáním nebo po něm. Restaurace, které zahřívají troubu na 200 °C (oproti 180 °C u jiných), raději přidávají pepř po vytažení sýra z trouby, aby se pepř příliš nezahřívá a nechutnal připáleně.

Tím se nijak nemění receptura nebo výsledná chuť pokrmu „Berthoud“ – množství jsou stejná a chuť pepře je stále přítomná.

— Teplota tepelné úpravy

Maximální teplota tepelné úpravy se mění z 200 °C na 240 °C.

Aby se minimalizovalo čekání zákazníků v restauraci, nevyhrazují restaurátoři jednu troubu výhradně pro misky se sýry. Do trouby dávají několik jídel současně, a jedním z nich je právě Berthoud. Na některé pokrmy však teplota 200 stupňů nestačí a je třeba ji zvýšit, někdy až na 240 °C.

U pokrmu „Berthoud“ to nevádí, protože specifikace povoluje různé doby a teploty pečení (např. pečení na 180 stupňů po dobu 15 minut nebo 8–10 minut při 240 stupních), a tak je výsledný „Berthoud“ na povrchu opečený a uvnitř rozteklý.

Teplota 240 stupňů není příliš vysoká, kůrka je sice zlatavá, ale nepřipálí se.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Berthoud“

EU č.: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Členský stát nebo třetí země: Francie

1. **Název, který má být zapsán**

„Berthoud“

2. **Druh produktu (podle přílohy xi)**

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

☒ byl 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 nařízení č. 668/2014)

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

Úprava

Produkt se podává v porcelánové zapékačské misce, která se nazývá „coupelle à Berthoud“ (miska na Berthoud).

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

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 konzistencí.

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,
- česnek (ve stroužcích, drcený nebo lisovaný): určený k vytření dna misky na Berthoudu nebo k umístění na její dno.
- muškátový oříšek: při přípravě lze přidat špetku muškátového oříšku,
- pepř.

3. Nádobu pro jednu osobu kvůli zvláštní konzistenci

Pokrm „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. Nádoba pro jednu osobu tedy umožňuje pokrm „Berthoud“ konzumovat rychleji než v případě, že by ze stejné nádoby jedlo několik 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 nařízení č. 668/2014)*

Přísady (pro jednu osobu): Povinné přísady:

- sýr s CHOP „Abondance“ (bez kůrky): 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: česnek (ve stroužcích, drcených nebo lisovaných):
- černý 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 vyčistí stroužkem česneku, drceným nebo lisovaným česnekem, případně se na dno misky drcený nebo lisovaný česnek položí.

Zapékací 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 krustu na povrchu, a brání ztrátě tepla.

Kůra sýra „Abondance“ se odstraní a sýr se poté nakrájí na tenké plátky, nastrouhá se nebo nakrájí na kostky (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“.

Kuchař může přidat špetku muškátového oříšku.

Ochucovat pepřem je možné před pečením nebo po něm.

Nakonec se vše zapeče v tradiční troubě po dobu 8 až 15 minut při teplotě 180 až 240 stupňů, aby byl výsledkem roztavený sýr a krásně dozlatova upečená krusta.

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 na tenké plátky, nastrohat nebo nakrájet na kostky. Nikdy se do nádoby nedává vcelku.
- Doba tepelné úpravy: na rozdíl od jiných receptů ze sýra je doba pečení jídla „Berthoud“ relativně krátká. K dosažení dozlatova upečené krusty 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 nařízení č. 668/2014)

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 Républicain 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, a prokazuje, že název se používá již více než 40 let.

Pokrm „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	Metodika posuzování
Používání základní přísady receptu, sýra „Abondance“	— vizuální nebo dokumentační
Dodržování povinných přísad receptu	— vizuální nebo dokumentační
Individuální podoba jídla „Berthoud“	— vizuální