

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 115/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«BERTHOUD»

Αριθ. ΕΕ: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

«Γαλλία»

1. Ονομασία (-ες) προς καταχώριση

«Berthoud»

2. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.21. Προπαρασκευασμένα γεύματα

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το «Berthoud» είναι ένα ατομικό ζεστό πιάτο, το οποίο παρασκευάζεται παραδοσιακά με βάση το τετηγμένο τυρί ΠΟΠ «Abondance».

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος·

το «Berthoud» αποτελεί παραδοσιακή συνταγή που δημιουργήθηκε και ονομάστηκε έτσι στις αρχές του 20ού αιώνα. Αρχικά ήταν ένα κοινό επώνυμο στο Chablais (περιοχή που βρίσκεται βόρεια της Ανω Σαβοΐας).

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1, με αναφορά στα φυσικά, χημικά, μικροβιολογικά ή οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του, από την οποία προκύπτει η ιδιαιτερία του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Το «Berthoud» είναι ένα ατομικό ζεστό πιάτο το οποίο παρασκευάζεται με βάση το τετηγμένο τυρί ΠΟΠ «Abondance».

Παρουσίαση

Το προϊόν σερβίρεται σε στρογγυλό πυρίμαχο σκεύος από πορσελάνη, το οποίο ονομάζεται «πιάτο για Berthoud».

Έχει παχύρρευστη υφή όταν είναι ζεστό και το χρώμα της κρούστας που δημιουργείται κατά το ψήσιμο είναι χρυσοκίτρινο έως καφέ.

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Η ιδιαιτερότητα του «Berthoud» οφείλεται σε διάφορα χαρακτηριστικά:

1. Το κύριο συστατικό της συνταγής

- το τυρί «Abondance»: τυρί από πλήρες ανεπεξέργαστο αγελαδινό γάλα, του οποίου η ονομασία προέρχεται από την κοιλάδα Abondance και το ομώνυμο χωριό. Μετά από αιώνες παρασκευής, το τυρί «Abondance» αναγνωρίζεται ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και παράγεται μέχρι σήμερα μόνο στην Άνω Σαβοΐα.

Η συμπιεσμένη ημιψημένη μάζα του «Abondance» προσδίδει στο «Berthoud» παχύρρευστη και κρεμώδη υφή κατά το ψήσιμο.

2. Τα άλλα ειδικά συστατικά της συνταγής

- «Vin de Savoie» ή «Savoie»: λευκός οίνος με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης που παράγεται στα διαμερίσματα Σαβοΐα και Άνω Σαβοΐα στη Γαλλία.
- «Madeira»: οίνος λικέρ με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, ο οποίος παράγεται στο αρχιπέλαγος της Μαδέρας στην Πορτογαλία.

Ή

- «Porto»: οίνος λικέρ με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης, ο οποίος παράγεται στην περιφέρεια Alto Douro στην Πορτογαλία.
- Σκόρδο σε σκελίδες: με το σκόρδο τρίβεται ο πυθμένας του στρογγυλού σκεύους για Berthoud.
- Μοσχοκάρυδο: στο μείγμα μπορεί να προστεθεί μια πρέζα μοσχοκάρυδου.
- Πιπέρι.

3. Ένα ατομικό σκεύος για ιδιαίτερη υφή

Το «Berthoud» σερβίρεται σε ατομικό σκεύος. Πρόκειται για πιάτο που τρώγεται γρήγορα όσο είναι ζεστό, καθώς η υφή του μεταβάλλεται κατά την κατανάλωσή του και γίνεται όλο και πιο ινώδης και ελαστική. Ως εκ τούτου, το ατομικό σερβίρισμα επιτρέπει την κατανάλωση του «Berthoud» πιο γρήγορα σε σύγκριση με το σερβίρισμα σε μεγάλο σκεύος.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Συστατικά (για ένα άτομο):

Υποχρεωτικά συστατικά:

- τυρί ΠΟΠ «Abondance» (χωρίς κρούστα): τουλάχιστον 180 g
- ΠΟΠ «Vin de Savoie»: από 3 cl έως 4 cl
- ΠΟΠ «Madeira» ή ΠΟΠ «Porto»: από 1 cl έως 2 cl
- σκόρδο: επαρκής ποσότητα ώστε να τριφτεί ολόκληρη η επιφάνεια των εσωτερικών τοιχωμάτων του σκεύους με σκελίδες σκόρδου
- πιπέρι

Προαιρετικό συστατικό:

- μοσχοκάρυδο: μια πρέζα

Εκτός από τα προαναφερθέντα συστατικά, δεν πρέπει να προστίθενται άλλα συστατικά στο «Berthoud».

Σε περίπτωση προσθήκης άλλων συστατικών στη συνταγή, τα συστατικά αυτά σερβίρονται ως συνοδευτικά.

Μέθοδος παραγωγής:

Η μέθοδος παραγωγής αντιστοιχεί στην παραδοσιακή συνταγή «Berthoud».

Πρώτα τρίβεται ο πυθμένας του στρογγυλού σκεύους για Berthoud με τις σκελίδες σκόρδου.

Το σκεύος αυτό πρέπει να είναι πορσελάνινο και σχετικά παχύ, ώστε να διατηρεί τη θερμότητα.

Η διάμετρος του πρέπει να είναι από 12 έως 15 cm και το ύψος του από 2,5 έως 4,5 cm, με πάχος πυθμένα τουλάχιστον 0,7 cm.

Οι διαστάσεις αυτές επιτρέπουν την ομογενοποίηση της ποσότητας τυριού «Abondance» που χρησιμοποιείται, προσδίδουν στο πιάτο παχύρρευστη και λεία υφή στο εσωτερικό και ξεροψημένη επιφάνεια και περιορίζουν την απώλεια θερμότητας.

Η κρούστα του τυριού «Abondance» αφαιρείται, στη συνέχεια το τυρί τεμαχίζεται σε λεπτές λωρίδες ή τρίβεται (τουλάχιστον 180 g ανά άτομο) και τοποθετείται στο στρογγυλό σκεύος για «Berthoud».

Στη συνέχεια περιχύνεται με «Vin de Savoie» και με «Madeira» ή «Porto».

Μπορεί επίσης να προστεθεί μια πρέζα μοσχοκάρυδου, εάν ο μάγειρας το επιθυμεί.

Τέλος, προστίθεται το πιπέρι και στη συνέχεια το πιάτο ψήνεται μέχρι να ξεροψηθεί η επιφάνειά του, σε παραδοσιακό φούρνο στους 180 έως 200 βαθμούς, από 8 έως 15 λεπτά, μέχρις ότου λιώσει το τυρί και δημιουργηθεί χρυσοκίτρινη κρούστα.

Το πιάτο σερβίρεται αμέσως και δεν μπορεί να αναθερμανθεί.

Απαγορεύεται η χρήση του φούρνου μικροκυμάτων.

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της εκτέλεσης της συνταγής

- Χρήση του τυριού «Abondance»: για να απελευθερωθούν καλύτερα τα αρώματα του τυριού «Abondance» κατά το ψήσιμο, πρέπει μετά την αφαίρεση της κρούστας να κόβεται σε λεπτές λωρίδες ή να τρίβεται. Δεν τοποθετείται ποτέ ολόκληρο κομμάτι τυριού στο δοχείο.
- Χρόνος ψησίματος: σε αντίθεση με άλλες συνταγές με βάση το τυρί, ο χρόνος ψησίματος του «Berthoud» είναι σχετικά σύντομος, καθώς 8 έως 15 λεπτά αρκούν για να σχηματιστεί χρυσοκίτρινη κρούστα.

Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Εκτός από την ονομασία «Berthoud», κάθε επιχείρηση αναγράφει στα μενού της, στο ίδιο οπτικό πεδίο, τον ευρωπαϊκό λογότυπο ΕΠΙΠ.

Η ένδειξη «Εγγυημένο Παραδοσιακό Ιδιότυπο Προϊόν» ή το αντίστοιχο αρκτικόλεξο «ΕΠΙΠ» μπορούν επίσης να αναγράφονται στα μενού, πριν ή μετά την ονομασία «Berthoud», χωρίς να παρεμβάλλεται ενδιάμεση ένδειξη.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του «Berthoud» βασίζεται στη χρήση του τυριού «Abondance» (ΠΟΠ από το 1996) ως κύριου συστατικού (και μοναδικού τυριού), καθώς και του λευκού οίνου, που αποτελούν, επί εκατοντάδες χρόνια, τοπικά προϊόντα της περιοχής Chablais (που βρίσκεται βόρεια της Άνω Σαβοΐας, στα σύνορα με την Ελβετία).

Η παρουσία, η διαθεσιμότητα και η παλαιότητα των εν λόγω προϊόντων στην περιοχή καταγωγής του Berthoud εξηγούν τη χρήση τους ως συστατικών στη συνταγή. Το τυρί «Abondance» είναι το εμβληματικό τυρί της περιοχής (η παρασκευή του ξεκίνησε τον 12ο αιώνα). Όσον αφορά τον λευκό οίνο, αποτελεί ήδη για μεγάλο χρονικό διάστημα την κύρια παραγωγή οίνου του Chablais και είναι πλέον μέρος της ονομασίας «Vin de Savoie».

Επιπλέον, χρησιμοποιούνται και άλλα αρωματικά συστατικά επί τουλάχιστον 30 έτη: «Porto» ή «Madeira», σκόρδο.

Το «Berthoud» δημιουργήθηκε στις αρχές του 20ού αιώνα, στο Cercle Républicain, ένα μικρό εστιατόριο στο Concise (στο Thonon-les-Bains), το οποίο ανήκε στην οικογένεια Berthoud, η οποία καταγόταν από τον δήμο Abondance, στην κοιλάδα Abondance.

Το γεύμα των πελατών ήταν ένα πιάτο από τετηγμένο τυρί «Abondance» με σκόρδο, λευκό οίνο, πιπέρι και μοσχοκάρυδο, το οποίο στη συνέχεια ονομάστηκε με το επώνυμο της οικογένειας που το μαγείρευε και καθιερώθηκε ως «Berthoud».

Η συνταγή του «Berthoud» παρουσιάζεται στο βιβλίο της Eugénie Julie, «Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes», Editions ATRA, σ. 25-26. Εκδόθηκε το 1978, γεγονός το οποίο αποδεικνύει ότι η ονομασία χρησιμοποιείται επί τουλάχιστον 40 έτη.

Το «Berthoud» αναφέρεται σε πολλά έργα του 20ού αιώνα, για παράδειγμα:

- «La cuisine paysanne de Savoie», εκδόσεις Philippe SERS, σ. 169, το οποίο εκδόθηκε το 1982

- «La Savoie traditionnelle» εκδόσεις Curandera, σ. 37, το οποίο εκδόθηκε το 1987
- «Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes», εκδόσεις Christine Bonneton, σ. 21, το οποίο εκδόθηκε το 1992
- στο βιβλίο του Roger Lallemand «Les Savoies gastronomiques», εκδόσεις Charles Corlet, σ. 32-33, το οποίο εκδόθηκε το 1988
- στον οδηγό του CNAC (Εθνικό Συμβούλιο Μαγειρικών Τεχνών) «Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995» (σ. 395 για το τυρί «Abondance»)
- στο βιβλίο του Bruno Gillet «Au fil de la Dranse», 1992
- στο βιβλίο του Didier Richard «Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...», εκδόσεις Didier-Richard, σ. 58, το οποίο εκδόθηκε το 1997
- στο βιβλίο μιας ένωσης διαιτολόγων (association des diététiciens de la langue française) «Recettes régionales et menus équilibrés», εκδόσεις Solal, σ. 13, το οποίο εκδόθηκε το 1997.

Υπάρχει επίσης χαρτί συσκευασίας του συνεταιρισμού Fermiers Savoyards (που χρησιμοποιούσαν οι επαγγελματίες του τομέα έως το 1985), στο οποίο περιγράφονται οι συνταγές «Fondue savoyarde», «Raclette» και «Berthoud».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Κυριότερα σημεία προς έλεγχο

Διάταξη των ισχυουσών προδιαγραφών	Μέθοδος αξιολόγησης
Χρήση του βασικού συστατικού της συνταγής, του τυριού «Abondance»	— οπτική ή βάσει εγγράφων
Συμμόρφωση με τον κατάλογο υποχρεωτικών συστατικών της συνταγής	— οπτική ή βάσει εγγράφων
Ατομική μορφή του πιάτου για Berthoud	— οπτική