

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 115/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«BERTHOUD»

N.º UE: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

«Francia»

1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Berthoud»

2. Tipo de producto

Clase 2.21. Platos preparados

3. Justificación del registro

3.1. Indíquese si el producto

es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento.

está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El «Berthoud» es un plato caliente de formato individual, elaborado tradicionalmente con queso «Abondance» DOP fundido.

3.2. Indíquese si el nombre

se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico.

El «Berthoud» es una receta tradicional que se elabora y recibe este nombre desde comienzos del siglo XX. El nombre con que se designa corresponde a un apellido muy común en la región de Chablais, situada en el norte de Alta Saboya.

identifica el carácter tradicional o específico del producto.

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El «Berthoud» es un plato caliente de formato individual, elaborado con queso «Abondance» DOP fundido.

Presentación

El producto se sirve en una cazuelita de loza, llamada «assiette à Berthoud», en la que se hornea.

Su textura es fundente, cuando está caliente, y la corteza que se forma durante la cocción es de color dorado a marrón.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

La especificidad del «Berthoud» es el resultado de una serie de características:

1. Ingrediente básico de la receta

- Queso «Abondance»: queso elaborado con leche de vaca cruda entera, que debe su nombre al valle de Abondance y a la localidad homónima. Después de haber sido fabricado durante siglos, el queso «Abondance» ha pasado a ser reconocido denominación de origen protegida y, a día de hoy, únicamente se produce en las montañas de Alta Saboya.

La pasta prensada semicocida del queso «Abondance» confiere al «Berthoud» una textura fundente y untuosa cuando se cuece.

2. Otros ingredientes particulares de la receta

- vino «Vin de Savoie» o «Savoie»: vino blanco con denominación de origen protegida, producido en los departamentos de Saboya y Alta Saboya (Francia);
- vino «Madeira»: vino de licor con denominación de origen protegida, producido en el archipiélago portugués de Madeira;

O BIEN

- vino «Oporto»: vino de licor con denominación de origen protegida, producido en la región de Alto Douro (Portugal).
- dientes de ajo: se utilizan para frotar el fondo de la cazuelita donde se hornea la especialidad;
- nuez moscada: se puede añadir una pizca de nuez moscada a los ingredientes;
- pimienta.

3. Un recipiente individual que confiere una textura particular

El «Berthoud» se sirve en un recipiente individual. Se trata de una especialidad que se debe consumir caliente y con rapidez, pues su textura varía mientras se degusta, volviéndose cada vez más filamentosa y elástica a medida que se enfría. Por lo tanto, el formato individual permite consumir el «Berthoud» con más rapidez que si se sirve en un plato de varias porciones.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Ingredientes (para una persona)

Ingredientes obligatorios:

- Queso «Abondance» DOP (sin corteza): 180 g como mínimo
- «Vin de Savoie» DOP: entre 3 cl y 4 cl
- «Madeira» DOP u «Oporto» DOP: entre 1 cl y 2 cl
- Ajo: un número de dientes de ajo suficiente para poder frotar todas las caras internas del recipiente
- Pimienta

Ingrediente facultativo:

- Nuez moscada: una pizca

Aparte de los arriba mencionados, no debe añadirse ningún otro ingrediente para la preparación del «Berthoud».

Si se añaden otros ingredientes a la receta, deben servirse como acompañamiento.

Método de elaboración

El método de elaboración es el de la receta tradicional del «Berthoud».

En primer lugar, hay que frotar con dientes de ajo el fondo de la cazuelita.

Este recipiente debe ser de loza y relativamente grueso, a fin de conservar el calor.

Debe medir entre 12 y 15 cm de diámetro y entre 2,5 y 4,5 cm de alto; el grosor mínimo del fondo debe ser de 0,7 cm.

Estas dimensiones permiten uniformar las cantidades de queso «Abondance» utilizadas, confieren al plato una textura fundente y untuosa en su interior y tostada en la parte superior y limitan las pérdidas de calor.

Debe retirarse la corteza del queso y, a continuación, se debe rallar o cortar en lonchas muy finas (180 g por persona, como mínimo) y colocarse en la cazuelita.

A continuación, todo el preparado se rocía con «Vin de Savoie» y con vino de «Madeira» o de «Oporto».

Se puede añadir asimismo una pizca de nuez moscada, a discreción del cocinero.

Por último, se añade pimienta, se cuece y se gratina en un horno tradicional entre 8 y 15 minutos a una temperatura de entre 180 y 200 grados, obteniéndose un queso fundido con una costra bien dorada.

El plato se sirve de inmediato y no se puede recalentar.

Está prohibido utilizar un horno de microondas.

Características específicas de la preparación de la receta

- Utilización del queso «Abondance»: a fin de que en la cocción se manifiesten de forma óptima sus aromas, tras suprimir la corteza el queso se debe rallar o cortar en lonchas muy finas. Nunca hay que colocarlo en un solo bloque en el recipiente.
- Tiempo de cocción: a diferencia de otras recetas a base de queso, el tiempo de cocción del «Berthoud» es relativamente corto: entre 8 y 15 minutos son suficientes para obtener una corteza bien dorada.

Normas específicas de etiquetado

Además del nombre «Berthoud», en los menús o las cartas de platos cada operador incluye el logotipo europeo de las ETG en el mismo campo visual.

También pueden figurar en los menús o las cartas de platos, precediendo o siguiendo al nombre «Berthoud», y sin menciones intermedias, la mención «Spécialité Traditionnelle Garantie» o su abreviatura «STG».

4.3. Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El carácter tradicional del «Berthoud» se basa en la utilización como ingrediente principal (y único queso) del queso «Abondance» (DOP desde 1996), así como de vino blanco, que desde hace siglos son productos locales de la región de Chablais (situada en el norte de Alta Saboya, junto a la frontera suiza).

La presencia, la disponibilidad y el hecho de que estos productos hayan existido con anterioridad en la región de origen del «Berthoud» explican que constituyan ingredientes de la receta. El queso «Abondance» es un queso emblemático de esta región (empezó a fabricarse en el siglo XII). Por su parte, el vino blanco constituye desde hace tiempo la principal producción de vino de Chablais y en la actualidad forma parte de la denominación «Vin de Savoie».

Además, desde hace al menos treinta años se emplean otros ingredientes aromáticos: «Oporto» o «Madeira» y ajo.

El «Berthoud» nació a comienzos del siglo XX en el Cercle Républicain, una taberna del barrio de Concise (en la localidad de Thonon-les-Bains) regentada por una familia cuyo apellido era Berthoud, originaria del municipio de Abondance, situado en el valle de Abondance.

Los clientes degustaban un plato elaborado con queso «Abondance» fundido, al que se añadían ajo y vino blanco, pimienta y nuez moscada, que tomó el apellido de la familia que lo preparaba, pasando a llamarse «Berthoud».

La receta del «Berthoud» figura en la obra de Eugénie Julie titulada *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes*, Editions ATRA, pp. 25-26, editada en 1978, donde se indica que el nombre se utilizaba desde hacía más de cuarenta años.

El «Berthoud» se menciona en numerosas obras del siglo XX, como las siguientes:

- en la obra *Le Fromage d'Abondance*, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p. 10, editada en 1981;

- en las obras de Marie-Thérèse Hermann:
 - *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Editeur, p. 169, editada en 1982;
 - *La Savoie traditionnelle*, Editeur Curandera, p. 37, editada en 1987;
 - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Editeur Christine Bonneton, p. 21, editada en 1992;
- en la obra de Roger Lallemand, *Les Savoies gastronomiques*, Editeur Charles Corlet, pp. 32-33, editada en 1988;
- en la guía del CNAC (Conseil national des arts culinaires) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*, Edition Rhône-Alpes, 1995 (p. 395 relativa al queso «Abondance»);
- en la obra de Bruno Gillet *Au fil de la Dranse*, 1992;
- en la obra de Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...*, Editeur Didier-Richard, p. 58, editada en 1997;
- una obra de la asociación de nutricionistas de lengua francesa *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal Editeurs, p. 13, editada en 1997.

La receta del «Berthoud», así como la de la «Fondue savoyarde» y la «Raclette», figuraban en el papel de envolver de los agricultores de Saboya (utilizado por los profesionales hasta 1985).

ANEXO

Puntos principales que se deben controlar

Descripción del pliego de condiciones	Método de evaluación
Utilización del ingrediente básico de la receta, el queso «Abondance»	— Visual o documental
Cumplimiento de la lista de ingredientes obligatorios de la receta	— Visual o documental
Formato individual del recipiente para Berthoud	— Visual