

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2020/C 115/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„BERTHOUD“

ELi nr: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

Prantsusmaa

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Berthoud“

2. Toote liik

Klass 2.21. Valmistoit

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode

- on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil
- on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Berthoud“ on soe toit, mida traditsiooniliselt valmistatakse sulatatud juustust „Abondance“ (KPN).

3.2. Kas nimetus

- on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

„Berthoud“ on traditsiooniline toit, mida hakati valmistama ja niimoodi nimetama 20. sajandi alguses. See oli Chablais's (Haute-Savoie'st põhja pool asuvas piirkonnas) levinud perekonnanimi.

- väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

4. Kirjeldus

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

„Berthoud“ on soe toit, mida valmistatakse sulatatud juustust „Abondance“ (KPN).

Esitusviis

Toodet pakutakse portselanist ahjuvormis, mida nimetatakse Berthoud' vormiks.

Tekstuur on voolav ja küpsetamisel moodustuv koorik on kuldse kuni pruuni värvusega.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Toote „Berthoud“ eripära põhineb mitmel omadusel:

1. Retsepti põhikoostisosa

- Juust „Abondance“: lehma toortäispiimast valmistatud juust, mis on saanud oma nime Abondance'i oru ja samanimelise küla järgi. Sajandeid toodetud juust kannab kaitstud päritolunimetust „Abondance“ ning seda toodetakse tänapäeval ainult Haute-Savoie mägipiirkonnas.

„Abondance'i“ poolkeedetud pressitud juustumass tagab kuumutamisel „Berthoud“ voolava ja kreemja tekstuuri.

2. Retsepti muud spetsiifilised koostisosad

- „Vin de Savoie“ või „Savoie“: kaitstud päritolunimetusega valge vein, mis on toodetud Prantsusmaal Savoie ja Haute-Savoie departemangus;

- „Madeira“: kaitstud päritolunimetusega liköörvein, mis on toodetud Portugali Madeira saarestikus,

VÕI

- „Porto“: kaitstud päritolunimetusega liköörvein, mis on toodetud Alto Douro piirkonnas Portugalis;

- küüslauguküüned: „Berthoud“ vormi sissehõõrumiseks;

- muskaatpähkel: valmistamisel võib toidule lisada näputäie muskaatpähklit;

- pipar.

3. Valmistamine portsjonite kaupa, et saavutada eriline tekstuur

Iga „Berthoud“ portsjon valmistatakse eraldi vormis. Seda toitu tuleb süüa soojalt ja kiiresti, sest söömise käigus selle tekstuur muutub, jahtudes muutub juust kiuliseks ja venivaks. Portsjonina serveeritud „Berthoud'd“ saab süüa kiiremini kui ühisest nõust ette tõstes.

4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Koostisosad (ühele inimesele)

Kohustuslikud koostisosad:

- juust „Abondance“ (KPN) (ilma koorikuta): vähemalt 180 g

- „Vin de Savoie“ (KPN): 3–4 cl

- „Madeira“ (KPN) või „Porto“ (KPN): 1–2 cl

- küüslauk: piisavalt, et kõik vormi siseseinad saaks küüslauguküünega üle hõõruda

- pipar

Valikulised koostisosad:

- muskaatpähkel: näputäis

Tootele „Berthoud“ võib lisada üksnes eespool nimetatud koostisosi.

Kui toidule lisatakse muid koostisosi, tuleb need serveerida eraldi.

Tootmismeetod

Tootmismeetod vastab toote „Berthoud“ traditsioonilisele retseptile.

Kõigepealt tuleb vormi põhja hõõruda küüslauguküünega.

Vorm peab olema portselanist ja suhteliselt paksu põhjaga, et säilitada kuumust.

Nõu läbimõõt peab olema 12–15 cm ja kõrgus 2,5–4,5 cm ning põhja paksus vähemalt 0,7 cm.

Sellises nõus toote pealtpoolt kuumutamisel homogeniseerub ettenähtud koguses kasutatava juustu „Abondance“ struktuur, juustumass muutub seest voolavaks ja kreemjaks, pind pruunistub ja kuumus ei pääse välja.

Juustu „Abondance“ koorik eemaldatakse, seejärel lõigatakse juust õhukesteks ribadeks või riivitakse (vähemalt 180 g inimese kohta) ja pannakse „Berthoud“ vormi.

Seejärel lisatakse kohe „Vin de Savoie“ ja „Madeira“ või „Porto“.

Soovi korral võib toidule lisada näputäie muskaatpähklit.

Lõpuks lisatakse pipar, seejärel küpsetatakse ja pruunistatakse pealtpoolt tavalises ahjus 8–15 minutit temperatuuril 180–200 °C, et juust sulaks ja moodustuks kuldne koorik.

Toit serveeritakse kohe ja seda ei saa enam soojendada.

Mikrolaineahju kasutamine on keelatud.

Toidu valmistamise eripära

— Juustu „Abondance“ kasutamine: selleks et juustu aroom küpsetamisel paremini esile tuleks, lõigatakse juust „Abondance“ pärast kooriku eemaldamist õhukesteks ribadeks või riivitakse. Kunagi ei panda vormi tervet juustutükki.

— Küpsetamisaeg: erinevalt muudest juustutoitudest on toote „Berthoud“ küpsetamisaeg suhteliselt lühike, vaid 8–15 minutit, mis on piisav kuldse kooriku tekkimiseks.

Märgistamise erieeskirjad

Lisaks nimetusele „Berthoud“ märgib iga ettevõtja menüüsse samale vaateväljale Euroopa GTT logo.

Menüüs võib vahetult enne või pärast nimetust „Berthoud“ kasutada ka sõnu „garanteeritud traditsiooniline toode“ või vastavat lühendit „GTT“.

4.3. Peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Toote „Berthoud“ traditsiooniline eripära tuleneb asjaolust, et peamise koostisosana (ja ainsa juustuna) kasutatakse juustu „Abondance“ (KPN alates 1996. aastast) ning sellele lisatakse Chablais' piirkonna (Haute-Savoie'st põhja pool, Šveitsi piiril asuv piirkond) valget veini, mida seal kandis on sajandeid valmistatud.

Nende tavapäraste toodete olemasolu ja kättesaadavus „Berthoud“ päritolupiirkonnas selgitavad nende kasutamist nimetatud toidu koostisosadena. Juust „Abondance“ on piirkonna jaoks märgilise tähendusega, seda hakati valmistama 12. sajandil. Toidus kasutatav valge vein on olnud juba pikka aega tuntuim Chablais' vein ja kuulub nüüd päritolunimetuse „Vin de Savoie“ alla.

Muid, aroomi lisavaid koostisosi („Porto“ või „Madeira“, küüslauk) on kasutatud vähemalt 30 aastat.

Esimest korda pakuti „Berthoud'd“ 20. sajandi alguses Thonon-les-Bains'i Concise'i kvartali bistroos „Cercle Républicain“, mida pidas Abondance'i orus asuvas Abondance'i kommuunist pärit perekond Berthoud.

Klientidele pakuti toitu, mis koosnes sulatatud juustust „Abondance“, millele oli lisatud küüslauku, valget veini, pipart ja muskaatpähklit. Perekonna nimi jäi roale külge ja nii sai „Berthoud“ oma nime.

Toote „Berthoud“ retsept on esitatud Eugénie Julie 1978. aastal avaldatud teoses „Cuisine savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ („Savoie piirkonna traditsioonilised ja kaasaegsed retseptid“) (Editions ATRA, lk 25–26), mis osutab, et nimetust on kasutatud üle 40 aasta.

Toodet „Berthoud“ mainitakse paljudes 20. sajandil ilmunud teostes:

— Laurent Chapeau „Le Fromage d'Abondance“, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, lk 10;

- Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie“, Philippe Sers Editeur, 1982, lk 169;
 - „La Savoie traditionnelle“, Editeur Curandera, 1987, lk 37;
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“, Editeur Christine Bonneton, 1992, lk 21;
 - Roger Lallemand „Les Savoies gastronomiques“, Charles Corlet, 1988, lk 32–33;
 - CNAC (National Culinary Arts Council) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“, Edition Rhône-Alpes, 1995 (vt juustu „Abondance“ kohta lk 395);
 - Bruno Gillet „Au fil de la Dranse“ (1992);
 - Didier Richard „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...“, Editeur Didier-Richard, 1997, lk 58;
 - prantsuskeelsete dieedinõustajate ühendus „Recettes régionales et menus équilibrés“, Solal Editors, 1997, lk 13.
- Lisaks olid kooperatiivi „Fermiers Savoyards“ pakkepaberil, mida müüjad kasutasid kuni 1985. aastani, kirjas rakleti, „Berthoud“ ja Savoie fondüü retseptid.
-

LISA

Peamised kontrollitavad punktid

Spetsifikaadi kirjeldus	Hindamismeetod
Retsepti põhikoostisosa – juustu „Abondance“ – kasutamine	— visuaalne või dokumentaalne
Retsepti kohustuslike koostisosade loetelu järgimine	— visuaalne või dokumentaalne
„Berthoud“ valmistamine portsjonite kaupa	— visuaalne