

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla**

(2020/C 115/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”BERTHOUD”

EU-nro: TSG-FR-02466-15.11.2019

Ranska

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

”Berthoud”

2. Tuotelaji

Luokka 2.21 Valmisateriat

3. Rekisteröinnin perusteet

3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen

Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Berthoud on yksittäisasiasta tarjoiltava perinteinen lämmin ateria, jossa suojatun alkuperänimityksen Abondance-juusto on sulaneessa muodossa.

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen

Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Berthoud on perinteinen resepti, joka on kehitetty ja nimetty 1900-luvun alussa. Reseptin nimi tulee sukunimestä, joka on yleinen Chablais'ssa (Haute-Savoien pohjoisosassa sijaitseva alue).

Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

4. Kuvaus

4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Berthoud on yksittäisasiasta tarjoiltava lämmin ateria, jossa suojatun alkuperänimityksen Abondance-juusto on sulaneessa muodossa.

Tarjontamuoto

Ateria tarjoillaan uuninkestävässä posliinivuoassa (”assiette à Berthoud”).

Lämmin ateria on koostumukseltaan pehmeä, ja paistumisen aikana muodostuva pintakerros on väriltään kullanuskea.

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Berthoud-aterian erityisluonne perustuu seuraaviin ominaispiirteisiin:

1. Reseptin perusainesosa

- Aboncance-juusto: täysirasvaisesta lehmän raakamaidosta tehty juusto, joka on saanut nimensä Abondance-nimisestä laaksosta ja kylästä. Aboncance-juustoa on valmistettu vuosisatojen ajan, ja se on suojatun alkuperänimityksen juusto. Sitä valmistetaan nykyään yksinomaan Haute-Savoien vuoristoalueella.

Puolikovan Abondance-juuston juustomassa antaa Berthoud-aterialle paiston aikana pehmeän ja suussa sulavan koostumuksen.

2. Reseptin muut erityiset ainesosat

- Vin de Savoie tai Savoie: suojatun alkuperänimityksen valkoviini, jota tuotetaan Savoien ja Haute-Savoien departementeissa Ranskassa
 - Madeira: suojatun alkuperänimityksen likööri, jota tuotetaan Madeiran saarella, joka kuuluu Portugaliin
- TAI
- Porto: suojatun alkuperänimityksen likööri, jota tuotetaan Ylä-Douron alueella Portugalissa
 - valkosipuli (kynsinä): Berthoud-vuoan pohja hangataan kauttaaltaan valkosipulilla
 - muskottipähkinä: ateriaan voidaan lisätä hyppysellinen muskottipähkinää
 - pippuri.

3. Yksittäisastia erityisen koostumuksen aikaan saamiseksi

Berthoud tarjoillaan yksittäisastiassa. Kyseessä on lämmin ateria, joka nautitaan nopeasti, koska sen koostumus muuttuu nauttimisen aikana. Jäähtyminen muuttaa aterian koostumuksen säikeiseksi ja venyväksi. Yksittäisannoksena Berthoud on mahdollista nauttia nopeammin kuin usealle ruokailijalle tarjoillussa astiassa.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Ainesosat (yhdellem hengelle):

Pakolliset ainesosat:

- SAN-juusto Abondance (ilman kuorta): vähintään 180 g
- SAN-viini Vin de Savoie: 3–4 cl
- SAN-viini Madeira tai Porto: 1–2 cl
- Valkosipuli (kynsinä): riittävästi, jotta astian sisäpuoli voidaan hangata kauttaaltaan valkosipulilla
- Pippuri

Valinnainen ainesosa:

- Muskottipähkinä: hyppysellinen

Berthoud-aterian valmistuksessa ei saa käyttää mitään muita ainesosia kuin edellä mainittuja.

Muita ainesosia ei saa lisätä reseptiin vaan ne on tarjottava lisukkeena.

Tuotantomenetelmä

Tuotantomenetelmänä on perinteinen Berthoud-aterian valmistusmenetelmä.

Aluksi Berthoud-vuoka hangataan riittäväällä määrällä valkosipulia (kynsinä).

Vuoan on oltava posliinia ja suhteellisen paksu, jotta se pitää aterian lämpimänä.

Vuoan on oltava läpimitaltaan 12–15 cm ja korkeudeltaan 2,5–4,5 cm, ja sen pohjan on oltava vähintään 0,7 cm paksu.

Tällaisissa mittasuhteissa Abondance-juustosta tulee koostumukseltaan yhtenäinen. Ateriasta tulee pehmeä ja suussa sulava sisältä ja rapea päältä, ja ateria säilyy pidempään lämpimänä.

Kun Abondance-juuston kuori on poistettu, juusto leikataan ohuiksi viipaleiksi tai raastetaan (vähintään 180 g henkeä kohden) ja asetellaan Berthoud-vuokaan.

Tämän jälkeen päälle kaadetaan Vin de Savoie -viiniä ja Madeira- tai Porto-viiniä.

Ateriaan voidaan lisätä hyppysellinen muskottipähkinää.

Lopuksi lisätään pippuria. Ateria paistetaan ja gratinoidaan perinteisessä uunissa 180–200 asteessa noin 8–15 minuutin ajan, jotta juusto pehmenee ja pinnasta tulee kullanvärisen.

Ateria tarjoillaan välittömästi, eikä sitä saa kuumentaa uudelleen.

Mikroaaltouunin käyttö on kielletty.

Reseptin valmistamiseen liittyvät erityisominaisuudet

- Abondance-juuston käyttö: jotta Abondance-juuston aromit kehittyisivät parhaalla mahdollisella tavalla, juusto on kuoren poistamisen jälkeen leikattava ohuiksi viipaleiksi tai raastettava. Juustoa ei koskaan laiteta astiaan yhtenä palana.
- Paistoaika: toisin kuin muissa juustopohjaisissa resepteissä Berthoud-aterian paistoaika on suhteellisen lyhyt: 8–15 minuuttia riittää saamaan aikaan kullanvärisen pintakerroksen.

Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Asianomaisten ravintoloitsijoiden ruokalistoissa Berthoud-nimen on oltava samalla aukeamalla eurooppalaisen APT-logon kanssa.

”APT” (tai maininta ”aito perinteinen tuote”) voidaan merkitä ruokalistoihin myös välittömästi ennen Berthoud-nimeä tai sen jälkeen.

4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Berthoud-aterian perinteinen luonne perustuu siihen, että siinä käytetään pääainesosina Abondance-juustoa (SAN-juusto vuodesta 1996) ja valkoviiniä, jotka ovat olleet Chablais'n alueen (Sveitsin rajan tuntumassa Haute-Savoien pohjoisosassa sijaitseva alue) paikallistuotteita jo vuosisatojen ajan.

Näiden tuotteiden valmistaminen, saatavuus ja perinteisyys Berthoud-aterian alkuperäalueella selittävät niiden käytön reseptin ainesosina. Abondance-juusto on tälle alueelle tunnusomainen (sen valmistus alkoi jo 1100-luvulla). Valkoviini on jo pitkään ollut tärkein Chablais'n alueella valmistettu viinituote, ja nykyään se kuuluu Vin de Savoie-nimityksen viineihin.

Lisäksi aterian valmistuksessa on käytetty seuraavia aromaattisia ainesosia jo vähintään 30 vuoden ajan: Porto- tai Madeira-likööri sekä valkosipuli.

Berthoud-ateria kehitettiin 1900-luvun alussa Concisessa (Thonon-les-Bains) sijaitsevassa bistrossa ”Cercle Républicain”, jota piti Berthoudin perhe. Perhe oli kotoisin Abondancen kunnasta samannimisestä laaksosta.

Bistron asiakkaille ryhdyttiin tarjoilemaan ateriaa, joka koostui sulatetusta Abondance-juustosta, johon oli lisätty valkosipulia, valkoviiniä, pippuria ja muskottipähkinää. Pian tämä ateria sai nimekseen Berthoud ravintoloitsijaperheen sukunimen mukaan.

Berthoudin resepti sisältyy Eugénie Julien keittokirjaan Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes (Editions ATRA, 1978, s. 25–26), mikä osoittaa, että reseptiä on käytetty jo yli 40 vuotta.

Berthoud mainitaan lukuisissa 1900-luvulla julkaistuissa teoksissa, muun muassa seuraavissa:

- Chapeau, Laurent: Le Fromage d'Abondance (Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, s. 10);

- Hermann, Marie-Thérèse:
 - La cuisine paysanne de Savoie (Philippe Sers Editeur, 1982, s. 169);
 - La Savoie traditionnelle (Editeur Curandera, 1987, s. 37);
 - Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes (Christine Bonneton, 1992, s. 21);
- Lallemand, Roger: Les Savoies gastronomiques (Charles Corlet, 1988, s. 32–33);
- Conseil national des arts culinaires: Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes (1995, s. 395, joka koskee Abondance-juustoa);
- Gillet, Bruno: Au fil de la Dranse (1992);
- Richard, Didier: Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes... (Didier-Richard, 1997, s. 58);
- L'association des diététiciens de la langue française: Recettes régionales et menus équilibrés (Solal Editeurs, 1997, s. 13).

Lisäksi Fermiers Savoyards -osuuskunnan pakkauspaperiin (jota alan ammattikunta käytti vuoteen 1985 saakka) oli painettu aterioiden "Fondue savoyarde", "Raclette" ja Berthoud" reseptit.

LIITE

Tärkeimmät valvottavat kohdat

Eritelmän määräys	Arviointimenetelmä
Ruokareseptin perusainesosan eli Abondance-juuston käyttö	— Silmämääräinen tai asiakirjoihin perustuva
Ruokareseptin pakollisten ainesosien luettelon noudattaminen	— Silmämääräinen tai asiakirjoihin perustuva
Berthoud-aterian esillepano yksittäisannoksena	— Silmämääräinen