

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 115/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„BERTHOUD”

EU br.: TSG-FR-02466 – 15.11.2019.

„Francuska”

1. Naziv koje je potrebno upisati u registar

„Berthoud”

2. Vrsta proizvoda

Razred 2.21. Gotovi obroci

3. Razlozi za registraciju

3.1. Riječ je o proizvodu

koji je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava koji odgovaraju tradicionalnom postupku za taj proizvod ili prehrambeni proizvod,

koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

„Berthoud” je pojedinačno toplo jelo koje se tradicionalno bazira na topljenom siru ZOI „Abondance”.

3.2. Riječ je o nazivu

koji se tradicionalno upotrebljava za označivanje posebnog proizvoda,

„Berthoud” je tradicionalno jelo koje je nastalo i dobilo taj naziv još početkom 20. stoljeća. Naziv potječe od obiteljskog prezimena raširenog u Chablaisu (područje na sjeveru departmana Haute-Savoie).

kojim se opisuju tradicionalna svojstva ili posebna svojstva proizvoda.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov poseban karakter (članak 7. stavak 2. uredbe)

„Berthoud” je pojedinačno toplo jelo koje se bazira na topljenom siru ZOI „Abondance”.

Prezentacija

Proizvod se poslužuje u porculanskoj zdjelici *assiette à Berthoud*, u kojoj se i peče.

Toplo jelo je rastopljene teksture, a korica koja nastaje tijekom pečenja zlatnožute je do smeđe boje.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

„Berthoud” je poseban zbog sljedećih značajki:

1. Osnovni sastojak jela

- sir „Abondance”: sir od punomasnog kravljeg mlijeka, čiji naziv potječe od doline Abondance i sela istog naziva. Sir „Abondance” nakon stoljećâ proizvodnje priznat je kao zaštićena oznaka izvornosti te se i dalje proizvodi isključivo u planinama departmana Haute-Savoie.

Zahvaljujući prešanoj polukuhanoj pasti sira „Abondance” „Berthoud” je nakon pečenja rastopljen i kremaste teksture.

2. Ostali posebni sastojci jela

- vino „Vin de Savoie” ili „Savoie”: bijelo vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno u departmanima Savoie i Haute-Savoie u Francuskoj

- „Madeira”: likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno na portugalskom otočju Madeiri

ILI

- „Porto”: likersko vino sa zaštićenom oznakom izvornosti proizvedeno u regiji Alto Douro u Portugalu

- češnjaci: njima se natrlja dno zdjelice za „Berthoud”

- muškadni oraščić: tijekom pripreme jela može se dodati prstohvat muškarnog oraščića

- papar

3. Pojedinačna posuda za posebnu teksturu

„Berthoud” se poslužuje u pojedinačnoj posudi. To je jelo koje se mora jesti vruće i brzo jer se tekstura tijekom konzumacije mijenja te jelo hlađenjem postaje sve vlaknastije i elastičnije. Zahvaljujući pojedinačnom posluživanju „Berthoud” se može jesti brže nego zajedničko jelo.

4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., a koje se proizvođači moraju držati, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. uredbe)

Sastojci (za jednu osobu)

Obvezni sastojci:

- sir ZOI „Abondance” (bez kore): najmanje 180 g

- vino ZOI „Vin de Savoie”: od 3 cl do 4 cl

- ZOI „Madeira” ili ZOI „Porto”: od 1 cl do 2 cl

- češnjak: dovoljna količina da se sve unutarnje stijenke posude natrljaju češnjevima češnjaka

- papar

Neobvezni sastojak:

- muškadni oraščić: prstohvat

Pri pripremi jela „Berthoud” ne smije se dodati nijedan drugi sastojak osim navedenih sastojaka.

Ako se jelu dodaju drugi sastojci, moraju se poslužiti kao prilog.

Metoda proizvodnje

Metoda proizvodnje jest ona iz tradicionalnog recepta za „Berthoud”.

Najprije je potrebno dno zdjelice za „Berthoud” natrljati češnjevima češnjaka.

Posuda mora biti izrađena od porculana i razmjerno debelih stijenki kako bi se očuvala toplina.

Mora biti promjera od 12 do 15 cm i visine od 2,5 do 4,5 cm, s dnom debljine najmanje 0,7 cm.

Te dimenzije omogućuju homogeniziranje upotrijebljene količine sira „Abondance”, omogućuju da tekstura jela bude rastopljena i kremasta iznutra, a zapečena izvana te ograničavaju gubitak topline.

Kora sira „Abondance” mora se odstraniti, a sir zatim narezati na tanke trake ili naribati u količini od najmanje 180 g po osobi te staviti u zdjelicu za „Berthoud”.

Potom ga treba poškopiti vinima „Vin de Savoie” i „Madeira” ili „Porto”.

Ovisno o sklonostima kuhara, može se dodati i prstohvat muškarnog oraščića.

Na kraju jelo treba popapriti, staviti ga u klasičnu pećnicu na temperaturu od 180 do 200 stupnjeva te zapeći od 8 do 15 minuta kako bi se sir rastopio, a korica dobila zlatnožutu boju.

Jelo se poslužuje odmah i ne smije se podgrijavati.

Zabranjena je upotreba mikrovalne pećnice.

Posebne značajke pripreme jela

- Upotreba sira „Abondance”: kako bi njegove arome tijekom pečenja najbolje došle do izražaja „Abondance” se nakon odstranjivanja kore mora narezati na tanke trake ili naribati. U posudu se nikad ne stavlja u komadu.
- Vrijeme pečenja: za razliku od drugih jela na bazi sira „Berthoud” se peče razmjerno kratko jer je dovoljno od 8 do 15 minuta da bi se dobila zlatnožuta korica.

Posebna pravila za označivanje

Osim naziva „Berthoud”, svaki subjekt u pripremi hrane na svoje jelovnike stavlja, u istom vidnom polju, EU-ov logotip za ZTS.

Navod „Zajamčeno tradicionalni specijalitet” ili odgovarajuća kratica „ZTS” također se mogu pojaviti na jelovnicima ispred ili iza naziva „Berthoud”, bez drugih navoda među njima.

4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. uredbe)

Tradicionalna svojstva jela „Berthoud” proizlaze iz višestoljetne upotrebe sira „Abondance” (ZOI od 1996.) kao glavnog sastojka (i jedinog sira) te bijelog vina i lokalnih proizvoda iz područja Chablais (koje se nalazi na sjeveru departmana Haute-Savoie, na švicarskoj granici).

U tom se jelu upotrebljavaju upravo ti sastojci zbog prisutnosti, dostupnosti i prvenstva tih proizvoda pred drugima u regiji podrijetla „Berthoud”. Sir „Abondance” simbol je te regije (počeo se proizvoditi u 12. stoljeću). Kad je riječ o bijelom vinu, ono je već dugo glavni vinski proizvod u području Chablais te nosi oznaku „Vin de Savoie”.

Osim toga, već se najmanje 30 godina upotrebljavaju ostali aromatski sastojci: „Porto” ili „Madeira” te češnjak.

Jelo „Berthoud” pojavilo se početkom 20. stoljeća u ugostiteljskom lokalnu *Cercle Républicain* u mjestu Concise (u općini Thonon-les-Bains), koji je držala obitelj Berthoud, podrijetlom iz općine Abondance u dolini Abondance.

Gosti su mogli konzumirati jelo od rastopljenog sira „Abondance” s češnjakom, bijelim vinom, paprom i muškarnim oraščićem, koje je zatim preuzelo ime obitelji koja ga je pripremala i postalo „Berthoud”.

Recept za „Berthoud” naveden je u radu Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes”, izdanje ATRA, 1978., str. 25.–26., iz kojeg je vidljivo da se taj naziv koristi više od 40 godina.

„Berthoud” se spominje u mnogim djelima 20. stoljeća, primjerice:

- u djelu „Le Fromage d'Abondance”, Laurent Chapeau, izdanje Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981., str. 10.,

- u djelima Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie”, izdavač Philippe Sers, 1982., str. 169.,
 - „La Savoie traditionnelle”, izdavač Curandera, 1987., str. 37.,
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes”, izdavač Christine Bonneton, 1992., str. 21.
- u djelu Rogera Lallemanda „Les Savoies gastronomiques”, izdavač Charles Corlet, 1988., str. 32.–33.,
- u vodiču CNAC-a (Conseil national des arts culinaires) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes”, 1995., (str. 395. o siru „Abondance”),
- u djelu Bruna Gilleta „Au fil de la Dranse”, 1992.,
- u djelu Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...”, izdavač Didier-Richard, 1997., str. 58.,
- u djelu udruge dijetetičara s francuskog govornog područja „Recettes régionales et menus équilibrés”, izdanje Solal, 1997., str. 13.

Postoji i papir za zamatanje poljoprivredne zadruge Fermiers Savoyards (koji se upotrebljavao do 1985.) u kojem se navode recepti za „Fondue savoyarde”, „Raclette” i „Berthoud”.

PRILOG

Glavni elementi koje je potrebno kontrolirati

Odredba u specifikaciji proizvoda	Metoda ocjenjivanja
Upotreba osnovnog sastojka jela, sira „Abondance”	— vizualna ili dokumentacijska
Usklađenost s popisom obveznih sastojaka jela	— vizualna ili dokumentacijska
Pojedinačni oblik zdjelice za „Berthoud”	— vizualna