

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(2020/C 115/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra a közzététel időpontjától számított három hónapon belül.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„BERTHOUD”

EU-szám: TSG-FR-02466 – 2019.11.15.

„Franciaország”

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

„Berthoud”

2. A termék típusa

2.21. osztály: készételek

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Berthoud” egy meleg egytálétel, amely hagyományosan olvasztott „Abondance” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtból készül.

3.2. Az elnevezés

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

A „Berthoud” a 20. század eleje óta készített és ezzel a névvel illetett hagyományos recept. Az elnevezés eredetileg egy Chablais vidékén (Haute-Savoie megye északi részén található térség) elterjedt családnév volt.

- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Berthoud” olvasztott, „Abondance” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtból készült egytálétel.

Kiszerelés

A terméket sütőbe helyezhető, porcelán tálkában (ún. Berthoud-tányérban) forgalmazzák.

Állaga melegen omlós, a sütés közben keletkező kérge pedig aranyszínűtől barnáig változik.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Berthoud” sajátossága különböző tulajdonságokon alapul:

1. A recept alapösszetevője

- az „Abondance” sajt: nyers, teljes tehéntejből készült sajt, amely Abondance völgyéről és az azonos nevű faluról kapta a nevét. Az évszázadok óta készített „Abondance” sajtot oltalom alatt álló eredetmegjelölésként ismerték el, és jelenleg kizárólag Haute-Savoie hegyvidékein állítják elő.

Az „Abondance” préselt, félig hevített tésztájának köszönhetően a „Berthoud” omlós és krémes állagú.

2. A recept többi különleges összetevője

- a „Vin de Savoie” vagy „Savoie” bor: a franciaországi Savoie és Haute-Savoie megyében előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott fehérbor;
- a „Madeira” likőrbor: a portugál Madeira-szigeteken előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor;

VAGY

- a „Porto” likőrbor: a portugáliai Alto Duoro borvidéken előállított, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor;
- fokhagymagerezdek: a Berthoud-tálka aljának bedörzsölésére;
- szerecsendió: a készítményhez egy csipetnyi szerecsendió is hozzáadható;
- bors.

3. Egyszemélyes edény a különleges állag érdekében

A „Berthoud” egytálélt egyszemélyes edényben forgalmazzák. Ezt az ételt ugyanis melegen és gyorsan kell elfogyasztani, mivel állaga a fogyasztás közben változik, és ahogy hűl, egyre rágósabbá és nyúlósabbá válik. Az egytálélt-kiszérelés tehát lehetővé teszi, hogy a „Berthoud” gyorsabban fogyasztható legyen, mint ha nagyobb adagban egyben készítenék.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Hozzávalók (egy személy részére)

Kötelező hozzávalók:

- „Abondance” OEM sajt (kéreg nélkül): legalább 180 g,
- „Vin de Savoie” OEM bor: 3–4 cl,
- „Madeira” OEM vagy „Porto” OEM likőrbor: 1–2 cl,
- fokhagyma: elegendő mennyiségben ahhoz, hogy az edény belső oldalait teljes egészében be lehessen dörzsölni fokhagymagerezddel,
- bors.

Nem kötelező hozzávaló:

- szerecsendió: egy csipetnyi.

A fent említett hozzávalókon kívül semmilyen más összetevőt nem szabad hozzáadni a „Berthoud”-hoz.

Ha a recepthez más összetevőket is hozzáadnak, azokat köretként kell felszolgálni.

Az előállítás módja

Az előállítás módja a „Berthoud” hagyományos receptjének felel meg.

Először a Berthoud-tálka alját kell bedörzsölni fokhagymagerezddel.

Ennek a tálkának porcelánból kell lennie, és a hő megtartása érdekében viszonylag vastagnak kell lennie.

A tálka előírt átmérője 12–15 cm, előírt magassága 2,5 és 4,5 cm közötti, aljának előírt vastagsága legalább 0,7 cm.

Ezek a méretek lehetővé teszik, hogy a felhasznált „Abondance”-mennyiség összeolvadjon, az étel belseje omlós és krémes állagú legyen, a teteje megpiruljon, valamint mérséklük a hőveszteséget.

Az „Abondance” sajt kérgét el kell távolítani, majd a sajtot vékony szeletekre kell vágni vagy le kell reszelni (személyenként legalább 180 grammot), és a „Berthoud”-tálkába kell helyezni.

Ezt követően az egészet „Vin de Savoie” borral és „Madeira” vagy „Porto” likőrborral meg kell locsolni.

A szakács belátása szerint a készítményhez egy csipetnyi szerecsendió is hozzáadható.

Végül borssal kell megszórni, majd hagyományos sütőben 180–200 fokon 8–15 percig kell sütni és gratinírozni, hogy a sajt megolvadjon és a kérge szép aranyszínű legyen.

Az ételt azonnal fel kell szolgálni és nem lehet felmelegíteni.

Mikrohullámú sütő használata tilos.

A recept készítésének sajátosságai

- Az „Abondance” sajt használata: annak érdekében, hogy az „Abondance” sajt aromái a legjobban kibontakozhassanak a sütés során, a sajtot a kéreg eltávolítását követően vékony szeletekre kell vágni, vagy le kell reszelni. A sajt soha nem helyezhető egyetlen darabban az edénybe.
- Sütési idő: más sajtalapú receptektől eltérően a „Berthoud” sütési ideje viszonylag rövid: 8–15 perc elegendő ahhoz, hogy a kérge szép aranyszínűvé váljon.

A jelölésre vonatkozó egyedi szabályok

A „Berthoud” elnevezés mellett minden gazdasági szereplő a menüjében vagy az étlapján ugyanabban a látómezőben köteles feltüntetni az uniós HKT logót.

A menüben és az étlapon a „Berthoud” név előtt vagy után a „Spécialité Traditionnelle Garantie” (hagyományos különleges termék) kifejezés vagy a megfelelő „STG” (HKT) rövidítés is feltüntethető közbeékeltségek nélkül.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Berthoud” hagyományos jellege azon alapul, hogy fő összetevőként (és egyetlen sajtként) az (1996 óta) oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Abondance” sajtot, valamint fehérbort használnak fel hozzá, amelyek évszázadok óta Chablais vidékének (Haute-Savoie megye északi részén, a svájci határnál található térség) helyi termékei.

Azért használják őket a receptben összetevőként, mert ezek a termékek megtalálhatók, rendelkezésre állnak és nagy múlttal rendelkeznek a „Berthoud” származási régiójában. Az „Abondance” sajt a régió emblematisztikus sajtja (készítése a 12. században kezdődött). Ami a fehérbort illeti, Chablais vidékén régóta az elsődlegesen előállított bor, és napjainkban a „Vin de Savoie” elnevezés alá tartozik.

Ezenkívül legalább 30 éve használnak ízesítésre szolgáló egyéb összetevőket: „Porto” vagy „Madeira” likőrbort, fokhagymát.

A „Berthoud” egytálélt 20. század elején kezdték készíteni a Thonon-les-Bains-i Concise városnegyedben található Cercle Républicain bisztróban, amelyet az Abondance völgyében fekvő Abondance településről származó Berthoud család üzemeltetett.

A vendégek fokhagymával, fehérborral, borssal és szerecsendióval ízesített, olvasztott „Abondance” sajtból készült ételt fogyasztottak, amely ekkor kapta a készítő család neve után a „Berthoud” elnevezést.

A „Berthoud” receptje szerepel Eugénie Julie „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes” [Savoyai konyha: hagyományos és modern receptek], (Editions ATRA, 25–26. o., 1978) című művében, amely szerint az elnevezés több mint 40 éve használatos.

A „Berthoud” egytálélt számos 20. századi mű megemlíti, például a következők:

- „Le Fromage d'Abondance” [Az „Abondance” sajt], Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 10. o., 1981;

- Marie-Thérèse Hermann művei:
 - „La cuisine paysanne de Savoie” [A savoyai parasztkonyha], Philippe Sers Editeur, 169. o., 1982;
 - „La Savoie traditionnelle” [A hagyományőrző Savoya], Editeur Curandera, 37. o., 1987;
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes” [A savoyai konyha lexikona: hagyományok és receptek], Editeur Christine Bonneton, 21. o., 1992;
- Roger Lallemand egyik műve: „Les Savoies gastronomiques” [Savoya gasztronómiai oldalai], Editeur Charles Corlet, 32–33. o., 1988;
- a CNAC (Conseil national des arts culinaires) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France” [Franciaország kulináris örökségének leltára] című, Rhône-Alpes megyei kiadásának 1995. évi kalauza (395. o., az „Abondance” sajtról szóló rész);
- Bruno Gillet „Au fil de la Dranse” [A Dranse mentén] című műve, 1992;
- Didier Richard egyik műve: „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...” [Helyi ínycsiklások: hagyományok, receptek, termékek...], Editeur Didier-Richard, 58. o., 1997;
- a francia nyelvű dietetikusok egyesületének egyik kiadványa: „Recettes régionales et menus équilibrés” [Regionális receptek és kiegyensúlyozott menük], Solal Editeurs, 13. o., 1997.

Létezik továbbá a Fermiers Savoyards csomagolópapírja (ezt a szakemberek 1985-ig használták), amelyen a „Fondue savoyarde”, a „Raclette” és a „Berthoud” receptje szerepel.

MELLÉKLET

Főbb ellenőrizendő pontok

A termékleírás rendelkezése	Értékelési módszer
A recept alapvető hozzávalója, az „Abondance” sajt használata	– szemrevételezéssel vagy dokumentum alapján
A recept felsorolt kötelező hozzávalóinak betartása	– szemrevételezéssel vagy dokumentum alapján
A Berthoud egytálétel-kiszserelése	– szemrevételezéssel