

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 115/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«BERTHOUD»

n. UE: TSG-FR-02466 — 15.11.2019

«Francia»

1. Nome da registrare

«Berthoud»

2. Tipo di prodotto

Classe 2.21 Piatti pronti

3. Motivi della registrazione

3.1. Il prodotto

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Berthoud» è un piatto unico caldo, tradizionalmente a base di formaggio DOP «Abondance» fuso.

3.2. Il nome

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

Il «Berthoud» è una ricetta tradizionale, elaborata e così denominata fin dall'inizio del XX secolo. La denominazione è in origine un cognome diffuso nello Chablais (regione situata nel Nord della Haute-Savoie).

- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

4. Descrizione

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Il «Berthoud» è un piatto unico caldo a base di formaggio DOP «Abondance» fuso.

Presentazione

Il prodotto è servito in una coppetta in porcellana da forno, denominata «assiette à Berthoud».

La consistenza a caldo è fondente, e la crosta che si forma con la cottura è di colore da dorato a bruno.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

La specificità del «Berthoud» è riconducibile a diverse caratteristiche:

1. L'ingrediente di base della ricetta

- Il formaggio «Abondance»: formaggio di latte vaccino crudo e intero, che deve il proprio nome alla valle d'Abondance e al paese omonimo. Dopo secoli di fabbricazione il formaggio «Abondance» è ora riconosciuto come denominazione di origine protetta e attualmente è prodotto unicamente nelle montagne della Haute-Savoie.

La pasta pressata semicotta del formaggio «Abondance» conferisce al «Berthoud» una consistenza fondente e untuosa alla cottura.

2. Gli altri ingredienti particolari della ricetta

- Il «Vin de Savoie» o «Savoie»: vino bianco a denominazione di origine protetta prodotto nei dipartimenti della Savoie e della Haute-Savoie in Francia.
- Il «Madera»: vino liquoroso a denominazione di origine protetta prodotto nell'arcipelago portoghese di Madera;
o
- il «Porto»: vino liquoroso a denominazione di origine protetta prodotto nella regione dell'Alto Douro in Portogallo.
- Aglio in spicchi: per strofinare il fondo della coppetta da «Berthoud».
- Noce moscata: un pizzico di noce moscata può essere aggiunto alla preparazione.
- Pepe.

3. Un recipiente individuale per una consistenza particolare

Il «Berthoud» è servito in un recipiente individuale. Si tratta infatti di un piatto che deve essere mangiato caldo e rapidamente, perché la consistenza varia nel corso della degustazione e diviene sempre più fibrosa ed elastica man mano che il piatto si raffredda. Rispetto ad un piatto collettivo, il formato individuale permette quindi di degustare il «Berthoud» più rapidamente.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Ingredienti (per una persona)

Ingredienti obbligatori:

- formaggio DOP «Abondance» (senza crosta): minimo 180 g
- DOP «Vin de Savoie»: tra 3 e 4 cl
- DOP «Madera» o DOP «Porto»: tra 1 e 2 cl
- aglio: in quantità sufficiente a permettere di sfregare le pareti interne del recipiente;
- pepe

Ingredienti facoltativi:

- noce moscata: un pizzico

Nessun altro ingrediente deve essere aggiunto alla preparazione del «Berthoud», oltre agli ingredienti sopra menzionati.

Se alla ricetta si aggiungono altri ingredienti, questi devono essere serviti a parte come accompagnamento.

Metodo di ottenimento

Il metodo di ottenimento corrisponde alla ricetta tradizionale del «Berthoud».

In primo luogo, è necessario sfregare il fondo della coppetta da «Berthoud» con lo spicchio d'aglio.

La coppetta deve essere di porcellana relativamente spessa per conservare il calore:

diametro compreso tra 12 e 15 cm e altezza compresa tra 2,5 e 4,5 cm, con fondo avente uno spessore di almeno 0,7 cm.

Queste dimensioni consentono di omogeneizzare la quantità di «Abondance» utilizzata, conferiscono al piatto una consistenza fondente e untuosa all'interno e gratinata in alto e limitano la perdita di calore.

La crosta del formaggio «Abondance» deve essere rimossa e il formaggio deve essere tagliato in strisce sottili o grattugiato (minimo 180 g a persona) e deposto nella coppetta da «Berthoud».

Il tutto deve essere quindi innaffiato con «Vin de Savoie» e «Madera» o «Porto».

Può essere aggiunto anche un pizzico di noce moscata, secondo le preferenze del cuoco.

Infine, occorre aggiungere il pepe e cucinare e gratinare al forno tradizionale tra i 180 e i 200 gradi, per 8-15 minuti, per ottenere un formaggio fuso e una crosta ben dorata.

Il piatto è servito immediatamente e non può essere riscaldato.

È vietato l'uso del forno a microonde.

Caratteristiche specifiche di preparazione della ricetta

- Utilizzazione del formaggio «Abondance»: per esaltare gli aromi alla cottura, il formaggio «Abondance», di cui va rimossa la crosta, deve essere tagliato in fettine sottili o grattugiato. Non è mai disposto intero nel recipiente.
- Tempo di cottura: a differenza di altre ricette a base di formaggio, il tempo di cottura del «Berthoud» è relativamente breve, 8-15 minuti, sufficienti per ottenere una crosta ben dorata.

Norme specifiche in materia di etichettatura

Oltre al nome «Berthoud», gli operatori inseriscono nei loro menù o carte, nello stesso campo visivo, il logo europeo delle STG.

La dicitura «Specialità tradizionale garantita» o la corrispondente abbreviazione «STG» può figurare anche sui menu e sulle carte, prima o dopo il nome «Berthoud» senza menzione intermedia.

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Il carattere tradizionale del «Berthoud» si basa sull'utilizzazione come ingrediente principale (e come unico formaggio) del formaggio «Abondance» (DOP dal 1996), e di vino bianco, prodotti locali della regione dello Chablais (situata nel Nord della Haute-Savoie, al confine con la Svizzera), e questo da ormai centinaia di anni.

La presenza, la disponibilità e l'antiorità di questi prodotti nella regione di origine del «Berthoud» spiegano la loro utilizzazione come ingredienti nella ricetta. Il formaggio «Abondance» è un formaggio emblematico della regione (la sua produzione risale al XII secolo). Per quanto riguarda il vino bianco, questo costituisce da molto tempo la principale produzione vinicola dello Chablais, e oggi rientra nella denominazione «Vin de Savoie».

Gli altri ingredienti aromatici sono stati utilizzati da almeno 30 anni: «Porto» o «Madera», aglio.

Il «Berthoud» è nato all'inizio del XX secolo, nel *Cercle Républicain*, bistrot della località di Concise (a Thonon-les-Bains), posseduto dalla famiglia Berthoud, originaria del comune di Abondance, nella valle d'Abondance.

I clienti si ristoravano con un piatto composto da formaggio «Abondance» fuso con aglio e vino bianco, pepe e noce moscata, che ha poi preso il nome della famiglia che lo preparava ed è diventato il «Berthoud».

La ricetta del «Berthoud» è citata nell'opera di Eugénie Julie, *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes* (cucina savoiarda: ricette tradizionali e moderne), edizioni ATRA, pagg. 25-26, pubblicato nel 1978, il che dimostra un'utilizzazione del nome che risale a oltre 40 fa.

Il «Berthoud» è menzionato in molte pubblicazioni del XX secolo, ad esempio:

- nel libro «Le Fromage d'Abondance» (il formaggio d'Abondance), Laurent Chapeau, *Syndicat agricole du Val d'Abondance*, pag. 10, pubblicato nel 1981;

- nei libri di Marie-Thérèse Hermann:
 - *La cuisine paysanne de Savoie* (la cucina contadina della Savoia), edizioni Philippe Sers, pag. 169, pubblicato nel 1982;
 - *La Savoie traditionnelle* (la Savoia tradizionale), edizioni Curandera, pag. 37, pubblicato nel 1987;
 - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes* (dizionario della cucina savoiarda: tradizioni e ricette), edizioni Christine Bonneton, pag. 21, pubblicato nel 1992;
 - nel libro di Roger Lallemand, *Les Savoies gastronomiques* (le Savoie gastronomiche), edizioni Charles Corlet, pagg. 32-33, pubblicato nel 1988;
 - nella guida del CNAC (*Conseil national des arts culinaires*) (consiglio nazionale delle arti culinarie) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France* (inventario del patrimonio culinario della Francia), edizioni Rhône-Alpes, 1995, pag. 395, in riferimento al formaggio «Abondance»;
 - nel libro di Bruno Gilet, *Au fil de la Dranse* (lungo il corso della Dranse), 1992;
 - nel libro di Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...* (Le prelibatezze del terroir: tradizioni, ricette, acquisti...), edizioni Didier-Richard, pag. 58, pubblicato nel 1997;
 - nel libro dell'Association des diététiciens de langue française (associazione dei dietetisti di lingua francese) *Recettes régionales et menus équilibrés* (ricette regionali e menu equilibrati), edizioni Solal, pag. 13, pubblicato nel 1997.
- Esiste inoltre della carta da imballaggio dei «Fermier Savoyards» (utilizzata dai professionisti del settore fino al 1985) che riporta la ricetta della «Fondue savoyarde», della «Raclette» e del «Berthoud».
-

ALLEGATO

I principali elementi da controllare

Disposizione del disciplinare	Metodo di valutazione
Utilizzazione dell'ingrediente di base della ricetta, il formaggio «Abondance»	— Visivo o Documentale
Rispetto dell'elenco degli ingredienti obbligatori della ricetta	— Visivo o Documentale
Formato individuale del piatto da «Berthoud»	— Visivo