

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2020/C 115/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„BERTHOUD“

ES Nr. TSG-FR-02466 – 2019 11 15

Prancūzija

1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)

„Berthoud“

2. Produkto rūšis

2.21 klasė. Paruošti vartoti patiekalai

3. Registracijos pagrindas

3.1. *Produktas*

kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Berthoud“ yra atskirame inde patiekiamas karštas patiekalas, tradiciškai pagamintas iš išlydyto SKVN „Abondance“ sūrio.

3.2. *Pavadinimas*

tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

„Berthoud“ yra tradicinis gaminys, kuris buvo sukurtas ir taip pavadintas XX amžiaus pradžioje. Iš pradžių tai buvo Šablė vietovėje (Aukštutinės Savoijos šiaurinėje dalyje) populiarus pavardė.

perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

4. Aprašymas

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Berthoud“ yra individualus karštas patiekalas, pagamintas iš išlydyto SKVN „Abondance“ sūrio.

Pateikimas

Gaminys patiekiamas dubenėlyje, vadinamoje „Berthoud lėkštėje“, pagamintame iš porceliano, kuris dedamas į orkaitę.

Karšto patiekalo tekstūra minkšta, o kepančios susidariusi žievė yra nuo aukso iki rudos spalvos.

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

„Berthoud“ specifiskumas grindžiamas įvairiomis savybėmis:

1. Pagrindinė gaminio sudedamoji dalis

- „Abondance“ sūris. Nenugriebto žalio karvės pieno sūris, kurio pavadinimas kilęs iš Abondanso slėnio ir to paties pavadinimo kaimo. Gaminamas jau kelis šimtus metų sūris „Abondance“ žymimas saugoma kilmės vietos nuoroda ir iki šiol gaminamas tik Aukštutinės Savoijos kalnuose.

Slėgta pusiau kaitinta „Abondance“ sūrio masė paruoštam „Berthoud“ patiekalui suteikia minkštą ir glotnią tekstūrą.

2. Kitos specifinės sudedamosios gaminio dalys

- „Vin de Savoie“ arba „Savoie“. Baltasis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamas Savoijos ir Aukštutinės Savoijos departamentuose Prancūzijoje.
- „Madère“. Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamas Portugalijos Madeiros salyne.

ARBA

- „Porto“. Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamas Aukštutinio Doro regione (Portugalija).
- Česnakas. Juo įtrinamas „Berthoud“ dubenėlis.
- Muskato riešutas. Į gaminį galima įberti žiupsnelį muskato.
- Pipirai.

3. Atskiras indas, kad būtų išsaugota ypatinga tekstūra

„Berthoud“ patiekiamas atskirame inde. Tai patiekalas, kurį reikia valgyti šiltą ir greitai, nes tekstūra greit kinta ir, patiekalui vėstant, tampa vis kietesnė ir elastingesnė. Taigi iš atskiro indo „Berthoud“ galima valgyti greičiau nei iš bendro.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Sudedamosios dalys (vienam asmeniui):

Būtinios sudedamosios dalys:

- SKVN „Abondance“ sūris (be žievės): ne mažiau kaip 180 g
- SKVN „Vin de Savoie“: 3–4 cl
- SKVN „Madère“ arba SKVN „Porto“: 1–2 cl
- Česnakas: pakankamai, kad vidinės indo sienelės būtų įtrintos česnako skiltelėmis
- Pipirai

Galimos sudedamosios dalys:

- Žiupsnelis muskato

Gaminant „Berthoud“ be pirmiau minėtų sudedamųjų dalių jokių kitų sudedamųjų dalių nereikia.

Jei receptas papildomas kitomis sudedamosiomis dalimis, jos turi būti patiekiamos atskirai.

Gamybos būdas:

Gamybos būdas atitinka tradicinį „Berthoud“ receptą.

Pirmausia „Berthoud“ dubenėlio vidų reikia įtrinti česnako skiltelėmis.

Dubenėlis turi būti pagamintas iš porceliano ir santykinai storas, kad būtų išsaugota šiluma.

Jo skersmuo turi būti 12–15 cm, aukštis – 2,5–4,5 cm, dugno storis – ne mažesnis kaip 0,7 cm.

Dėl tokių matmenų naudojamą „Abondance“ kiekį galima homogenizuoti, patiekalo tekstūra yra minkšta ir aliejinga, viršus apskrudęs ir ne taip greit atšąla.

„Abondance“ sūrio žievę reikia pašalinti, tada sūris turi būti supjaustytas plonomis juostelėmis arba sutarkuojamas (ne mažiau kaip 180 g vienam asmeniui) ir sudėtas į „Berthoud“ dubenėlį.

Visa tai apšlakstoma „Vin de Savoie“ ir „Madère“ arba „Porto“.

Virėjas savo nuožiūra gali įberti žiupsnelį muskato.

Galiausia pabarstoma pipirais, tada 8–15 min kepama ir skrudinama orkaitėje 180–200 laipsnių temperatūroje, kad sūris išsilydytų ir susidarytų gerai apkepusi žievėlė.

Patiekalas patiekiamas nedelsiant, jo negalima pašildyti.

Draudžiama naudoti mikrobangų krosnelę.

Specifinės recepto savybės

— Kad kepant kuo geriau atsiskleistų aromatas, sūris „Abondance“, pašalinus jo žievę, turi būti supjaustytas plonomis juostelėmis arba sutarkuotas. Dėti į dubenėlį nepjaustyto ar netarkuoto sūrio negalima.

— Kepimo laikas: kitaip nei kitų sūrių receptų atveju, „Berthoud“ kepamas palyginti trumpai – 8–15 minučių, kad susidarytų apskrudusi žievė.

Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

Be pavadinimo „Berthoud“, kiekvienas veiklos vykdytojas savo valgiaraštyje tame pačiame regėjimo lauke įterpia Europos GTG logotipą.

Žodžiai „Spécialité Traditionnelle Garantie“ (garantuotas tradicinis gaminys) arba atitinkama santrumpa „STG“ (GTG) taip pat gali būti pateikiami valgiaraščiuose prieš pavadinimą „Berthoud“ arba po jo, be tarpinių nuorodų.

4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

Tradicinės „Berthoud“ savybės grindžiamos tuo, kad jau kelis šimtus metų kaip pagrindinė sudedamoji dalis (tik sūris) naudojamas sūris „Abondance“ (SKVN nuo 1996 m.), taip pat baltasis vynas, vietos produktai iš Šablė vietovės (esančios į šiaurę nuo Aukštutinės Savojos, Šveicarijos pasienyje).

Šių produktų buvimas, prieinamumas ir pirmenybė „Berthoud“ kilmės regione paaiškina, kodėl jie naudojami kaip recepto sudedamosios dalys. „Abondance“ sūris yra pagrindinis regiono sūris (jo gamyba prasidėjo XII amžiuje). Kalbant apie baltąjį vyną, jis nuo seno buvo gaminamas Šablė regione ir dabar yra SKVN „Vin de Savoie“ dalis.

Be to, kitos aromatinės sudedamosios dalys naudojamos bent 30 metų: „Porto“ arba „Madère“, česnakai.

„Berthoud“ atsirado XX amžiaus pradžioje bistro „Cercle Républicain“, esančiame Konsizėje (Tonon le Benas), kuris priklausė Berthoud šeimai iš Abondanso komunos Abondanso slėnyje.

Lankytojai valgydavo patiekalą, pagamintą iš išlydyto „Abondance“ sūrio su česnakais ir baltuoju vynu, pipirais ir muskatais, kuris vėliau tapo „Berthoud“ – pagal jį gaminusios šeimos pavardę.

„Berthoud“ receptas pateiktas 1978 m. išleistame Eugénie Julie veikale „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ („Savojos virtuvė. Tradiciniai ir nauji receptai“), Editions ATRA, p. 25–26; iš leidinio matyti, kad pavadinimas naudojamas daugiau nei 40 metų.

„Berthoud“ minimas daugelyje XX amžiaus leidinių, pavyzdžiui:

— Knygoje „Le Fromage d'Abondance“ („Abondance“ sūris), aut. Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p. 10, išleistoje 1981 m.

- Marie-Thérèse Hermann knygoje:
 - „La cuisine paysanne de Savoie“ (Savojos kaimo patiekalai), *Philippe Sers Editeur*, p. 169, išleistoje 1982 m.;
 - „La Savoie traditionnelle“ (Tradicinė Savoja), *Editeur Curandera*, p. 37, išleistoje 1987 m.;
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recette“ (Savojos virtuvės žodynas. Tradicijos ir receptai), *Editeur Christine Bonneton*, p. 21, išleistoje 1992 m.
- Roger Lallemand knygoje „Les Savoies gastronomiques“, *Editeur Charles Corlet*, p. 32–33, išleistoje 1988 m.
- CNAC (Nacionalinė kulinarinių menų taryba) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“ (Prancūzijos kulinarinis paveldas) *Edition Rhône-Alpes*, 1995 (p. 395, sūris „Abondance“).
- Bruno Gillet knygoje „Au fil de la Dranse“ (Žemyn Dransos upe), 1992 m.
- Didier Richard knygoje „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...“ (Krašto skanėstai. Tradicijos, receptai, pirkiniai), *Editeur Didier-Richard*, p. 58, išleistoje 1997 m.
- Prancūzakalbių dietologų asociacijos knygoje „Recettes régionales et menus équilibrés“ (Regiono receptai ir subalansuotas valgiaraštis, *Solal Editeurs*, p. 13, išleistoje 1997 m.

Taip pat yra *Fermiers Savoyards* vyniojamasis popierius (pardavėjų naudotas iki 1985 m.), ant kurio surašyti „Fondue savoyarde“, „Raclette“ ir „Berthoud“ receptai.

PRIEDAS

Pagrindiniai kontroliuoti punktai

Gaminio specifikacijos nuostata	Vertinimo metodas
Pagrindinės recepto sudedamosios dalies, sūrio „Abondance“, naudojimas	— Vizualinis arba dokumentinis
Atitiktis recepte pateiktam privalomų sudedamųjų dalių sąrašui	— Vizualinis arba dokumentinis
Atskiras „Berthoud“ indas	— Vizualinis