

**Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu  
Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un  
pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2020/C 115/05)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas izteikt pret pieteikumu iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

**“BERTHOUD”**

**ES Nr.: TSG-FR-02466 – 15.11.2019.**

**Francija**

**1. Reģistrējama(-ie) nosaukums(-i)**

“Berthoud”

**2. Produkta veids**

2.21. grupa. Gatavie ēdieni

**3. Reģistrācijas pamatojums**

**3.1. Produkts**

- radies, izmantojot minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;
- ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

“Berthoud” ir atsevišķas vienības veidā pasniegts silts ēdiens, kura pamatā tradicionāli ir ar ACVN “Abondance” apzīmēts kausēts siers.

**3.2. Nosaukums**

- ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

“Berthoud” gatavo pēc tradicionālas receptes, kas tika izstrādāta un nosaukta tādā vārdā 20. gadsimta sākumā. Nosaukums cēlies no uzvārda, kas bieži sastopams Šablē (*Chablais*) (apgabals uz ziemeļiem no Augšsavojas (*Haute-Savoie*)).

- identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

**4. Apraksts**

**4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)**

“Berthoud” ir atsevišķas vienības veidā pasniegts silts ēdiens uz kausēta ACVN “Abondance” siera bāzes.

Noformējums

Produkts tiek pasniegts uz cepeškrāsnī ievietojama kausveida paliktņa (kauseņa), ko sauc par “Bertū šķīvi” un kas izgatavots no porcelāna.

Silta produkta konsistence ir kūstoša, un cepšanas procesā izveidojušās garozas krāsa ir no zeltainas līdz brūnai.

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

“Berthoud” specifiskuma pamatā ir dažādas īpašības.

#### 1. Receptes pamatsastāvdaļa

- Siers “Abondance”: svaiga govys pilnpiena siers, kura nosaukums ir aizgūts no Abondansas (*Abondance*) ielejas nosaukuma, kādā nosaukts arī ciemats. “Abondance” ražo jau gadsimtiem ilgi, un tagad tas ir atzīts par produktu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un līdz šim tiek ražots vienīgi Augšsavojas kalnos.

Siera “Abondance” presētā, puskarstētā masa nodrošina “Berthoud” mīkstu un krēmīgu konsistenci, kāda izveidojas, kad siers ir uzkarstēts cepeškrāsnī.

#### 2. Citas īpašās recepti veidojošās sastāvdaļas

- “Vin de Savoie” jeb “Savoie”: ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts baltvīns, kas ražots *Savoie* un *Haute-Savoie* departamentā Francijā,
- “Madeira”: ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts desertvīns, kas ražots Madeiras arhipelāgā Portugālē,

VAI

- “Porto”: ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts desertvīns, kas ražots *Alto Douro* reģionā Portugālē,
- ķiploka daivas: paredzētas, lai ieziestu Bertū kauseņa pamatni,
- muskatrieksts: gatavojamajam produktam var pievienot šķipsnu muskatrieksta,
- melnie pipari.

#### 3. Atsevišķs trauks, lai produktam būtu īpaša konsistence

“Berthoud” pasniedz atsevišķā traukā. To dara tāpēc, ka šis ēdiens jāēd ātri, kamēr tas ir silts, jo degustēšanas laikā konsistence mainās un, jo vairāk ēdiens atdziest, jo tā kļūst arvien šķiedraināka un stāipīgāka. Tādējādi “Berthoud” pasniegšana atsevišķā traukā ļauj apēst šo ēdienu ātrāk nekā tad, ja to pasniegtu kopējā traukā.

#### 4.2. Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Sastāvdaļas (vienai personai)

Obligātās sastāvdaļas:

- ACVN “Abondance” siers (bez mizas): vismaz 180 g,
- ACVN “Vin de Savoie”: no 30 ml līdz 40 ml,
- ACVN “Madeira” vai ACVN “Porto”: no 10 ml līdz 20 ml,
- ķiploki: pietiekami daudz, lai nodrošinātu, ka visas trauka iekšējās sienas tiek ierīvētas ar ķiploku daivām,
- melnie pipari.

Sastāvdaļas pēc izvēles:

- muskatrieksts: viena šķipsna.

Izņemot iepriekš minētās sastāvdaļas, nekādas citas sastāvdaļas gatavojamajam produktam “Berthoud” pievienot nedrīkst.

Ja receptei pievieno citas sastāvdaļas, tās jāpasniedz piedevās.

Ražošanas metode

Ražošanas metode atbilst “Berthoud” tradicionālajai receptei.

Vispirms Bertū paliktņa (kauseņa) pamatne jāieziež ar ķiploksaiņiem.

Šim kausenim jābūt izgatavotam no porcelāna un kaut cik biežam, lai saglabātu karstumu.

Kausenim jābūt 12–15 cm diametrā un 2,5–4,5 cm augstumā, bet tā pamatnei jābūt vismaz 0,7 cm biežumā.

Šādi izmēri ļauj viendabīgot izmantoto "Abondance" daudzumu, piešķir ēdienam kūstošu un krēmīgu konsistenci iekšpusē ar apgrauzdētu virspusi un ierobežo siltuma zaudēšanu.

Siera "Abondance" miza ir jānoņem, un tad siers ir jāsagriež plānās strēmelēs vai jāsarīvē (vismaz 180 g vienam cilvēkam) un jāievieto "Berthoud" kausenī.

Tad viss produkts jāapslacinā ar "Vin de Savoie", "Madeira" vai "Porto".

Pēc pavāra ieskata produktam var pievienot šķipsnu muskatrieksta.

Visbeidzot, lai iegūtu kausētu sieru ar zeltainu garozu, produktu sapiparo un tad liek tradicionālajā cepeškrāsnī, un tur tajā 8–15 minūtes 180–200 grādu temperatūrā, līdz produkts ir uzkaršēts un tam ir izveidojusies garoza.

Ēdiens tiek pasniegts nekavējoties, un to nedrīkst uzsildīt.

Mikroviļņu krāsns izmantošana ir aizliegta.

#### Receptes specifiskās īpašības

— Siera "Abondance" izmantošana: lai karsēšanas laikā labāk izdalītos "Abondance" aromāta nianšes, tas pēc mizas atdalīšanas ir jāsagriež plānās sloksnēs vai jāsarīvē. Traukā to nekad neliek veselā gabalā.

— Cepšanas ilgums: atšķirībā no citiem siera ēdieniem "Berthoud" karsēšanas laiks ir salīdzinoši īss, 8–15 minūtes, un tas ir pietiekams, lai iegūtu izteikti zeltainu mizu.

#### Īpaši marķēšanas noteikumi

Papildus nosaukumam "Berthoud" katrs uzņēmējs savās ēdienkartēs tajā pašā redzamības laukā norāda arī Eiropas GTI logotipu.

Ēdienkartēs var būt arī minēti vārdi "Garantēta tradicionālā īpatnība" vai atbilstošais saīsinājums "GTI", ko norāda pirms nosaukuma "Berthoud" vai aiz tā bez jebkādas starpnorādes.

#### 4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

"Berthoud" tradicionālo īpašību pamatā ir tas, ka jau simtiem gadu par galveno sastāvdaļu (un vienīgi sieru) izmanto "Abondance" (apzīmēts ar ACVN kopš 1996. gada), kā arī baltvīnu, kas ražots Šablē apgabalā (uz ziemeļiem no Augšsavojas, pie Šveices robežas).

Ar šo produktu klātieni, pieejamību un esību "Berthoud" izcelsmes reģionā jau pirms tā gatavošanas aizsākumiem ir izskaidrojama šo sastāvdaļu izmantošana "Berthoud" receptē. Siers "Abondance" ir šā reģiona galvenais siers (tā ražošana ir sākusies 12. gadsimtā). Šeit jāmin arī baltvīns, kas jau ilgu laiku ir bijis galvenais Šablē ražotais vīns, un tagad veido daļu no *Chablais* vīna produkcijas, kas apzīmēta ar nosaukumu "Vin de Savoie".

Turklāt vismaz 30 gadus tiek izmantotas arī citas aromātiskās sastāvdaļas: "Porto" vai "Madeira" un ķiploki.

Produkts "Berthoud" ir dzimis 20. gadsimta sākumā, Konsizes (*Concise*) (*Thonon-les-Bains*) kafējnīcā "Cercle Républicain", kas piederēja Bertū (*Berthoud*) ģimenei, kuras izcelsme ir Abondansas pašvaldības teritorijā, Abondansas ielejā.

Klienti mielojās ar ēdienu, ko veidoja kausēts siers "Abondance" ar ķiplokiem un baltvīnu, pipariem un muskatriekstu un ko nosauca tās ģimenes uzvārdā, kura to gatavoja, un tā ēdiens kļuva par produktu "Berthoud".

"Berthoud" recepte ir izklāstīta *Eugénie Julie* darbā "Savojiešu virtuve": tradicionālās un mūsdienu receptes", *Editions ATRA*, 25.–26. lpp., publicēts 1978. gadā; darbā norādīts, ka nosaukums lietots jau vairāk nekā 40 gadus.

"Berthoud" ir minēts daudzos 20. gadsimta literārajos darbos, piemēram:

— *Laurent Chapeau* grāmatā "Abondansas siers", *Syndicat agricole du Val d'Abondance*, 10. lpp., izdota 1981. gadā,

- Marie-Thérèse Hermann grāmatās:
    - “Savojas zemnieku virtuve”, *Philippe Sers Editeur*, 169. lpp., izdota 1982. gadā,
    - “Tradicionālā Savoja”, *Editeur Curandera*, 37. lpp., izdota 1987. gadā,
    - “Savojas pavārmākslas vārdnīca: tradīcija un receptes”, *Editeur Christine Bonneton*, 21. lpp., izdota 1992. gadā,
  - Roger Lallemand grāmatā, “Daudzpusīgā Savojas gastronomija”, *Editeur Charles Corlet*, 32.–33. lpp., izdota 1988. gadā,
  - “Francijas kulinārā mantojuma sarakstā”, kas attiecībā uz Ronas-Alpu reģionu 1995. gadā publicēts Valsts Kulinārās mākslas padomes CNAC (*Conseil national des arts culinaires*) apgādā (395. lpp. par sieru “Abondance”),
  - Bruno Gillet grāmatā “Gar Dransas upi”, 1992. gads,
  - Didier Richard grāmatā “Vietējās zemes kārumi: tradīcijas, receptes, pirkumi...”, *Editeur Didier-Richard*, 58. lpp., izdota 1997. gadā,
  - franču valodā runājošo dietologu apvienības sagatavotajā darbā “Reģionālās receptes un sabalansētas ēdienkartes”, *Solal Editeurs*, 13. lpp., izdots 1997. gadā.
- Ir bijis atrodams pat Savojas lauksaimnieku ietinamais papīrs (ko nozarē izmantoja līdz 1985. gadam), kurā aprakstītas “Fondue savoyarde”, “Raclette” un “Berthoud” receptes.
-

## PIELIKUMS

**Galvenie pārbaudāmie parametri**

Specifikācijā sniegtais apraksts	Vērtēšanas metode
Receptes pamatsastāvdaļas – siera “Abondance” – izmantošana	— Vizuāla vai dokumentāra
Atbilstība receptē izmantojamo obligāto sastāvdaļu sarakstam	— Vizuāla vai dokumentāra
Bertū trauka īpašā forma	— Vizuāla