

Il-pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi ta' kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2020/C 115/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

“BERTHOUD”

Nru tal-UE: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

“Franza”

1. Isem li għandu jiġi rreġistrat/ismijiet li għandhom jiġu rreġistrati

“Berthoud”

2. Tip ta' prodott

Klassi 2.21. Ikliet ippreparati

3. Raġunijiet għar-registrazzjoni

3.1. Jekk il-prodott:

jirriżultax minn metodu ta' produzzjoni, ta' pproċessar jew ta' kompożizzjoni li jikkorrispondi għal Prattika Tradizzjonali għal dak il-prodott jew oġġett tal-ikel;

huwix manifatturat minn materja prima jew ingredjenti li kienu jintużaw tradizzjonalment.

Il-“Berthoud” huwa dixx shun individwali li tradizzjonalment l-ingredjent bażi tiegħu huwa l-gobon DOP “Abondance” imdewweb.

3.2. Jekk l-isem:

kienx jintuża tradizzjonalment sabiex jirreferi għall-prodott speċifiku;

Il-“Berthoud” huwa riċetta tradizzjonali elaborata u li nġhatat dan l-isem fil-bidu tas-seklu 20. Orġinarjament Berthoud kien kunjom komuni fiż-żona ta' Chablais (reġjun li jinsab fit-Tramuntana ta' Haute-Savoie).

jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott.

4. Deskrizzjoni

4.1 Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1, inklużi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)

Il-“Berthoud” huwa dixx shun individwali li l-ingredjent bażi tiegħu huwa l-gobon DOP “Abondance” imdewweb.

Preżentazzjoni

Il-prodott jisserva f'dixx tal-forn, imsejjaħ “dixx tal-Berthoud”, magħmul mill-porċellana.

Il-konsistenza hija dik ta' gobon imdewweb meta jkun jaħraq u l-qoxra li tiffirma mas-sajran għandha lewn deħbi għal kannella.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

L-ispeċifità ta' "Berthoud" hija bbażata fuq karatteristiċi differenti:

1. L-ingredjent bażi tar-riċetta

- il-ġobon "Abondance": ġobon tal-baqra mhux ipproċessat shiħ, imsemmi għall-wied ta' Abondance u l-villagġ tal-istess isem. Wara sekli ta' manifattura, l-"Abondance" huwa rikonoxxut bħala Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta u, sal-lum il-ġurnata, huwa prodott biss fil-muntanji ta' Haute-Savoie.

Il-pejst ippressat u nofsu msajjar tal-"Abondance" jagħti lill-"Berthoud" il-konsistenza ratba u lixxa meta jissajjar.

2. L-ingredjenti speċifiċi oħrajn tar-riċetta

- il-"Vin de Savoie" jew "Savoie": Inbid abjad b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta prodott fid-dipartimenti ta' Savoie u ta' Haute-Savoie fi Franza.

- il-"Madeira": inbid likur b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta prodott fl-arċipelagu Portugiż ta' Madeira.

JEW

- il-"Porto": inbid likur, b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta prodott fir-reġjun ta' Haut-Douro, il-Portugall.

- sinniet tat-tewm biex jindilek il-qieġ tad-dixx tal-Berthoud bihom.

- noċemuskata: mal-preparazzjoni tista' tiżdied ponta noċemuskata.

- bżar

3. Reċipjent individwali wieħed għal konsistenza partikolari

Il-"Berthoud" jiġi servut f'reċipjent individwali. Fil-fatt, huwa platt li jrid jittiekel jahraq u malajr, minhabba li l-konsistenza tvarja matul l-ikel u ssir dejjem aktar fibruża u elastika iktar ma jiksa id-dixx. Għalhekk, il-format individwali jippermetti li l-"Berthoud" jittiekel aktar malajr milli meta jiġi servit f'dixx kollettiv.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li għandhom isegwu l-produtturi, inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jittejjera l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Ingredjenti (għal persuna waħda):

Ingredjenti obbligatorji:

- Ġobon "Abondance" DPO (mingħajr il-qoxra): Minimu ta' 180 g
- "Vin de Savoie" DPO: bejn 3 cl u 4 cl
- "Madeira" jew "Porto" DPO: bejn 1 cl u 2 cl
- Tewm: biżżejjed sinniet tewm biex jindilku l-ġnub interni kollha tar-reċipjent.
- Bżar

Ingredjent fakultattiv:

- Noċemuskata ponta

Minbarra l-ingredjenti msemmija hawn fuq, l-ebda ingredjent ieħor ma għandu jiżdied mal-preparazzjoni ta' "Berthoud".

Jekk jiġu miżjuda ingredjenti oħra mar-riċetta, dawn għandhom jiġu servuti bħala akkumpanjament.

Metodu ta' produzzjoni:

Il-metodu ta' produzzjoni jikkorrispondi għar-riċetta tradizzjonali ta' "Berthoud".

L-ewwel nett, idlek il-qieġ tad-dixx tal-Berthoud bis-sinniet tat-tewm.

Dan id-dixx irid ikun tal-porċellana u jkun relattivament ohxon sabiex iżomm is-shana.

Ghandu jkollha dijametru ta' bejn 12 u 15-il cm u għoli bejn 2,5 u 4,5 cm, bi ħxuna tal-qiegħ ta' mill-inqas 0,7 cm.

Dawn id-dimensjonijiet jippermettu l-omoġenizzazzjoni tal-kwantitajiet ta' "Abondance" użati u jagħtu lill-platt konsistenza ta' ġobon imdewweb u kremuż fil-qalba tiegħu, iggrilljat fil-wiċċ u jllimitaw it-telf tas-shana.

Il-qoxra tal-ġobon "Abondance" għandha titneħħa u l-ġobon imbagħad irid jitqatta' fi strixxi rqaq jew jiġi maħkuk (minimu ta' 180 g għal kull persuna) u jitqiegħed fid-dixx tal-"Berthoud".

Imbagħad, ferrgħa l-"Vin de Savoie" u l-"Madeira" jew il-"Porto".

Tista' tiżdied ukoll ponta noċemuskata skont il-gosti tal-kok.

Fl-ahhar nett, jiżdied il-bżar u wara sajjar au gratin f'forn tradizzjonali bejn 180 u 200 grad, bejn 8 u 15-il minuta, biex tikseb ġobon imdewweb u qoxra dehbija.

Il-platt jiġi servut immedjatement u ma jistax jissahhan mill-gdid.

L-użu tal-forn bil-microwave huwa pprojbit.

Karatteristiċi speċifiċi tar-riċetta

— L-użu tal-ġobon "Abondance": biex żgur johorġu l-aromi waqt it-tisjir l-"Abondance", wara t-tneħħija tal-qoxra, għandu jinqata' fi strixxi rqaq jew jiġi maħkuk. M'għandha qatt tintuża biċċa waħda fir-riċipient.

— Il-ħin tat-tisjir: għall-kuntrarju ta' riċetti oħra bbażati fuq il-ġobon, il-ħin tat-tisjir ta' "Berthoud" huwa relattivament qasir, minn 8 sa 15-il minuta li huwa biżżejjed biex tinkiseb qoxra dehbija.

Regoli speċifiċi għat-tikkettar

Minbarra l-isem "Berthoud", kull operatur juri fuq il-menus tiegħu, fl-istess qasam viżwali, il-logo Ewropew STG.

Il-kliem "Speċjalità Tradizzjonali Garantita" jew l-abbrevjazzjoni korrispondenti "STG" jistgħu jidheru wkoll fuq il-menus, qabel jew wara l-isem "Berthoud" mingħajr ebda referenza intermedja.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-karattru tradizzjonali ta' "Berthoud" huwa bbażat fuq l-użu bħala l-ingredjent ewlieni (u dan il-ġobon biss) tal-ġobon "Abondance" (DPO mill-1996 'l hawn), kif ukoll l-inbid abjad, prodotti lokali mir-reġjun ta' Chablais (li jinsab fit-tramuntana ta' Haute-Savoie, ħdejn il-fruntiera Svizzera) għal mijiet ta' snin.

Il-preżenza, id-disponibbiltà u l-fama ta' dawn il-prodotti fir-reġjun ta' orijini ta' "Berthoud" jispjegaw l-użu tagħhom bħala ingredjenti fir-riċetta. Il-ġobon "Abondance" huwa l-ġobon emblematicu tar-reġjun (il-manifattura tiegħu bdiel fis-seklu 12). F'dak li għandu x'jaqsam mal-inbid abjad, dan it-tip ta' nbid ilu żmien twil jiġi prodott prinċipalment f'Chablais u llum il-ġurnata huwa kopert mid-denominazzjoni "Vin de Savoie".

Barra minn hekk, ingredjenti aromatiċi oħra ilhom jintużaw għal mill-inqas 30 snin: Il-"Porto" jew il-"Madeira", it-tewm.

Il-"Berthoud" twieled fil-bidu tas-seklu 20, f'Cercle Républicain, bistro f'Concise (f'Thonon-les-Bains), li kien jappartjeni għall-familja Berthoud, oriġinarji tal-komun ta' Abondance, fil-wied ta' Abondance.

Il-klijenti kienu jieklu platt magħmul minn ġobon "Abondance" imdewweb, bit-tewm u bl-inbid abjad, bil-bżar u n-noċemuskata, li sar magħruf bl-isem tal-familja "Berthoud" li kienet tnejn.

Ir-riċetta għal "Berthoud" hija ppreżentata fil-ktieb ta' Eugénie Julie, "Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes", Edizzjoni ATRA, p. 25-26, ipubblikat fl-1978, li juri li l-isem ilu jintuża għal aktar minn 40 sena.

Il-"Berthoud" huwa msemmi f'ħafna strutturi tas-seklu XX, bħal pereżempju:

— Fil-ktieb "Le Fromage d'Abondance", Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p. 10, ipubblikat fl-1981.

- fil-kotba ta' Marie-Thérèse Hermann:
 - “La cuisine paysanne de Savoie”, Editur Philippe Sers, p. 169, ippubblikat fl-1982;
 - “La Savoie traditionnelle”, Editur Curandera, p. 37, ippubblikat fl-1987;
 - “Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes”, Edituri Christine Boneton, p. 21, ippubblikat fl-1992.
- Fil-ktieb ta' Roger Lallemand, “Les Savoies gastronomiques”, Editur Charles Corlet, p. 32-33, ippubblikat fl-1988.
- Fil-gwida tal-CNAC (Conseil national des arts culinaires) “Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995” (p. 395 li titratta l-ġobon “Abondance”).
- Fil-ktieb ta' Bruno Gillet “Au fil de la Dranse”, 1992.
- Fi ktieb ta' Didier Richard “Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...”, Editur Didier-Richard, p. 58, ippubblikat fl-1997.
- Fi ktieb tal-assocjazzjoni Franciża tal-esperti tad-dieta “Recettes régionales et menus équilibrés”, Edituri Solal, p. 13, ippubblikat fl-1997.

Barra minn hekk, teżisti karta tal-imballaġġ tal-Fermiers Savoyards (użata mill-professjonisti sal-1985), li tiddekrivi r-riċetti tal-“Fondue souyarde” tar-“Raclette” u tal-“Berthoud”.

ANNEX

Il-punti ewlenin li jridu jiġu vverifikati

Deskrizzjoni tal-ispeċifikazzjoni	Il-metodu tal-valwazzjoni
L-użu tal-ingredjent bażi tar-ricetta, il-ġobon “Abondance”	— Viżwalijew Ibbażata fuq id-Dokumenti
Konformità mal-lista ta' ingredjenti obbligatorji tar-ricetta	— Viżwalijew Ibbażata fuq id-Dokumenti
Format individwali tal-platt tal-Bertoud	— Viżwali