



Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração do caderno de especificações nos termos do artigo 59.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012

(C/2025/483)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 61.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO RELATIVA AO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. Nome do produto

Berthoud

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

- Nome do produto*
 Descrição do produto
 Descrição do método de produção
 Outros

4. Alteração(ões)

— Os termos utilizados para definir o recipiente do «Berthoud»

A expressão «assiette à Berthoud» (prato para Berthoud) é substituída pela expressão «coupelle à Berthoud» (prato para Berthoud). Este pedido de alteração é meramente redacional, para que o termo exato utilizado pelos profissionais do setor conste do caderno de especificações, mas o recipiente do «Berthoud» permanece idêntico, tanto em termos de dimensão como de material.

— O corte do queijo «Abondance»

Para além da possibilidade de ralar o queijo «Abondance» ou de o cortar em tiras finas, acrescenta-se a possibilidade de o cortar em cubos.

Na verdade, são muitos os restaurantes que atualmente cortam o queijo «Abondance» em cubos (poupança de tempo resultante de uma maior simplicidade técnica).

Tal acontece na quase totalidade dos restaurantes que não dispõem de uma máquina de ralar elétrica e para os quais o corte do queijo «Abondance» em tiras finas representa uma perda de tempo considerável.

A grande maioria dos restaurantes também prepara o queijo «Abondance» com antecedência, sendo que o corte em cubos permite uma melhor conservação do queijo em comparação com o queijo ralado ou em tiras, que tende a secar mais rapidamente.

⁽¹⁾ JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI:<http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>.

O corte do queijo «Abondance» em cubos não altera o resultado final da receita do «Berthoud», uma vez que as quantidades de queijo utilizadas permanecem inalteradas e o tempo de cozedura permitido pelo caderno de especificações ainda permite obter um «Berthoud» tostado na parte superior e fundido no centro no final da cozedura com o corte em cubos.

— Utilização de alho na receita

Para além da possibilidade de utilizar dentes de alho para esfregar a base do prato para «Berthoud», acrescenta-se que o prato pode ser esfregado com alho picado ou prensado e/ou que uma pequena quantidade de alho picado ou prensado pode ser colocada no fundo do prato.

A possibilidade de utilizar alho picado ou prensado poupa muito tempo ao restaurante quando é necessário cozinhar muitos «Berthoud», uma vez que tirar a casca dos dentes de alho e esfregar o prato com esses dentes exige mais tempo do que colocar uma pequena quantidade de alho no fundo do prato.

O resultado final da receita do «Berthoud» não é de modo algum alterado, uma vez que o mesmo sabor de alho está sempre presente no Berthoud, e a cozedura do Berthoud no forno permite fundir o alho picado ou prensado de modo a que não se encontre qualquer pedaço de alho na degustação.

— Utilização de pimenta na receita

Suprime-se a expressão «colocar a pimenta e depois [cozinhar]» e acrescenta-se que a pimenta pode ser adicionada antes ou depois da cozedura, uma vez que os restaurantes que aquecem o forno a 200 graus (comparativamente aos 180 graus de outros) preferem adicionar pimenta após a cozedura, por forma que não aqueça demasiado e ganhe um sabor «queimado».

Tal não distorce a receita do «Berthoud» nem o seu sabor: as quantidades são as mesmas e o sabor da pimenta está sempre presente.

— Temperatura de cozedura

A temperatura máxima de cozedura é alterada de 200 °C para 240 °C.

A fim de reduzir ao máximo o tempo de espera dos clientes à mesa, os restaurantes não reservam um forno exclusivamente para o «Berthoud» e cozinham simultaneamente vários pratos no mesmo forno (incluindo o Berthoud). No entanto, para alguns pratos, a temperatura de cozedura de 200 graus não é suficiente, pelo que os restaurantes têm de aumentar a temperatura do forno para 240 graus.

No caso do «Berthoud», tal não é problemático, uma vez que o tempo de cozedura autorizado pelo caderno de especificações permite a obtenção de um «Berthoud» tostado na parte superior e fundido no centro através da adaptação do tempo e da temperatura de cozedura (por exemplo, 180 graus durante 15 minutos ou 8-10 minutos a 240 graus).

Acresce que a temperatura de 240 graus não é demasiado elevada para obter uma crosta dourada sem que esta fique queimada.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«Berthoud»

N.º UE: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Estado-Membro ou país terceiro: França

1. **Nome a registar**

«Berthoud»

2. **Tipo de produto (em conformidade com o anexo xi)**

Classe 2.21. Pratos cozinhados

3. **Justificação do registo**

3.1. *Indicar se o produto*

é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício

é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

O «Berthoud» é um prato quente individual, tradicionalmente à base do queijo DOP «Abondance» fundido.

3.2. Indicar se o nome

é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico;

O «Berthoud» é uma receita tradicional elaborada e assim chamada desde o início do século XX, que deve o seu nome a um apelido comum na região de Chablais (região a norte da Alta Saboia).

identifica o carácter tradicional ou a especificidade do produto.

4. Descrição

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto [artigo 7.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 668/2014]

O «Berthoud» é um prato quente individual à base de queijo DOP «Abondance» derretido.

Apresentação

O produto é servido num prato de ir ao forno, denominado «coupelle à Berthoud» (prato para Berthoud), feito de porcelana.

Quando quente, tem a textura do queijo derretido e a crosta que se forma durante a cozedura é de cor dourada a castanha.

A especificidade do «Berthoud» assenta em diferentes características:

1. O ingrediente de base da receita

- Queijo «Abondance»: queijo de leite de vaca cru e inteiro, que deve o seu nome ao vale de Abondance e à aldeia do mesmo nome. Fabricado desde há séculos, unicamente nas montanhas da Alta Saboia, o «Abondance» é reconhecido como denominação de origem protegida.

A pasta prensada semicozida do «Abondance» confere ao «Berthoud» a sua textura: fundente e untuosa quando cozido.

2. Outros ingredientes específicos da receita

- «Vin de Savoie» ou «Savoie»: um vinho branco com denominação de origem protegida produzido nos departamentos da Saboia e da Alta Saboia em França
- «Vinho da Madeira»: um vinho licoroso com denominação de origem protegida produzido no arquipélago da Madeira

OU

- «Vinho do Porto»: um vinho licoroso com denominação de origem protegida produzido na região do Alto Douro, Portugal
- alho (dentes de alho, alho picado ou alho prensado): para esfregar o prato para Berthoud e/ou a ser colocado no fundo do prato para Berthoud
- Noz-moscada: pode ser acrescentada uma pitada de noz-moscada à preparação
- Pimenta

3. Um recipiente individual para uma textura específica

O «Berthoud» é servido num recipiente individual. Trata-se, efetivamente, de um prato que deve ser consumido quente e rapidamente, porque a textura varia ao longo da degustação, tornando-se cada vez mais fibroso e elástico à medida que arrefece. O formato individual permite, por conseguinte, consumir o «Berthoud» mais rapidamente do que se fosse servido num recipiente para várias pessoas.

- 4.2. *Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e as características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo [artigo 7.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 668/2014]*

Ingredientes (para uma pessoa): Ingredientes obrigatórios:

- Queijo DOP «Abondance» (sem a crosta): no mínimo, 180 g
- DOP «Vin de Savoie»: entre 3 cl e 4 cl
- DOP «vinho da Madeira» ou DOP «vinho do Porto»: entre 1 cl e 2 cl
- Alho: dentes de alho, alho picado ou alho prensado
- Pimenta

Ingrediente facultativo:

- Noz-moscada: uma pitada

Não podem ser acrescentados à preparação do «Berthoud» ingredientes que não os acima referidos.

Se à receita forem adicionados outros ingredientes, devem estes ser servidos em acompanhamento.

Método de obtenção:

O método de produção corresponde à receita tradicional do «Berthoud».

Começa-se por esfregar com dentes de alho, alho picado ou alho prensado o fundo do prato para Berthoud e/ou colocar alho picado ou prensado no fundo do prato.

O prato deve ser de porcelana relativamente espessa para conservar o calor.

Deve ter de 12 a 15 cm de diâmetro e de 2,5 a 4,5 cm de altura, e o fundo deve ter uma espessura de, pelo menos, 0,7 cm.

Estas dimensões permitem homogeneizar as quantidades do queijo «Abondance» utilizadas, conferem ao prato uma textura fundente e untuosa no interior, tostada na parte superior, e limitam a perda de calor.

A crosta do queijo «Abondance» é retirada e em seguida o queijo é cortado em tiras finas, ralado ou cortado em cubos (180 g, no mínimo, por pessoa) e colocado no prato para «Berthoud».

Em seguida, a preparação é regada com «Vin de Savoie» e «vinho da Madeira» ou «vinho do Porto».

Pode igualmente ser acrescentada uma pitada de noz-moscada à preparação, à discrição do cozinheiro.

A pimenta pode ser adicionada antes ou depois da cozedura.

Por último, o prato é cozido e gratinado no forno tradicional, entre 180 graus e 240 graus, de 8 a 15 minutos, para que o queijo derreta e se obtenha uma crosta dourada.

O prato é servido imediatamente e não pode ser reaquecido. É proibida a utilização do forno micro-ondas.

Características específicas da receita

- Utilização do queijo «Abondance»: para que o «Abondance» exprima o melhor dos seus aromas durante a cozedura, após a remoção da crosta é necessário cortá-lo em tiras finas, ralá-lo ou cortá-lo em cubos. Nunca é colocado inteiro no recipiente.
- Tempo de cozedura: ao contrário de outras receitas à base de queijo, o tempo de cozedura do «Berthoud» é relativamente curto, bastando 8 a 15 minutos para obter uma crosta dourada.

Regras específicas relativas à rotulagem

Para além do nome «Berthoud», cada operador indica nas ementas, no mesmo campo visual, o logótipo europeu da ETG.

A menção «Especialidade Tradicional Garantida» ou a correspondente abreviatura «ETG» pode também figurar nas ementas, antes ou depois do nome «Berthoud», sem menções intermédias.

4.3. *Descrição dos elementos essenciais que provam o carácter tradicional do produto [artigo 7.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 668/2014]*

O carácter tradicional do «Berthoud» reside na utilização do queijo «Abondance» (DOP desde 1996) como ingrediente principal (e único queijo), bem como de vinho branco, ambos produtos locais da região de Chablais (situada no norte da Alta Saboia, na fronteira com a Suíça) desde há centenas de anos.

A presença, a disponibilidade e a antiguidade destes produtos na região de origem do «Berthoud» explicam a sua utilização como ingredientes na receita. O «Abondance» é o queijo emblemático desta região (fabricado desde o século XII). O vinho branco, por seu lado, é desde há muito o principal tipo de vinho produzido em Chablais e é agora coberto pela denominação «Vin de Savoie».

Acresce que os outros ingredientes aromáticos («vinho do Porto» ou «vinho da Madeira» e alho) são utilizados desde há, pelo menos, 30 anos.

O «Berthoud» foi criado no início do século XX, no Cercle Républicain, uma taberna em Concise (em Thonon-les-Bains), gerida pela família Berthoud, originária do município de Abondance, no vale Abondance.

Os clientes comiam um prato de queijo «Abondance» derretido, com alho e vinho branco, pimenta e noz-moscada, a que foi dado o nome da família que o preparava, «Berthoud».

A receita do «Berthoud» consta do livro de Eugénie Julie, «Cuisine savoyarde: recettes traditionnelles et modernes», Edições ATRA, p. 25, publicado em 1978, facto que prova que o nome é utilizado há mais de 40 anos.

O «Berthoud» é referido em muitas obras do século XX, por exemplo:

- No livro «Le Fromage d'Abondance», Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, p. 10, publicado em 1981;
- Nos livros de Marie-Thérèse Hermann:
 - «La cuisine paysanne de Savoie», Editora Philippe Sers, p. 169, publicado em 1982,
 - «La Savoie traditionnelle», Editora Curandera, p. 37, publicado em 1987,
 - «Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes», Editora Christine Bonneton, p. 21, publicado em 1992;
- No livro de Roger Lallemand, «Les Savoies gastronomiques», Editora Charles Corlet, p. 32, publicado em 1988;
- No Guia do CNAC (Conselho Nacional das Artes Culinárias), «Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995» (p. 395, sobre o queijo «Abondance»).
- No livro de Bruno Gillet «Au fil de la Dranse», 1992.
- No livro de Didier Richard «Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...», Editora Didier-Richard, p. 58, publicado em 1997.

— Num livro da associação de nutricionistas de língua francesa, «Recettes régionales et menus équilibrés», Editora Solal, p. 13, publicado em 1997.

As receitas do «Fondue savoyarde», da «Raclette» e do «Berthoud» figuravam também num papel de embrulho dos Fermiers Savoyards (utilizado pelos profissionais até 1985).

ANEXO

Principais pontos a controlar

Disposição do caderno de especificações	Método de avaliação
Utilização do ingrediente de base da receita, o queijo «Abondance»	— Visual ou documental
Conformidade com a lista de ingredientes obrigatórios na receita	— Visual ou documental
Formato individual do prato para Berthoud	— Visual