

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 115/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„BERTHOUD”

Nr. UE: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

„Franța”

1. Denumirea/denumirile propusă/propuse pentru înregistrare

„Berthoud”

2. Tipul de produs

Clasa 2.21. Preparate alimentare

3. Motive pentru înregistrare

3.1. Indicați dacă produsul:

- rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;
- este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Berthoud” este un preparat alimentar cald, în porție individuală, produs în mod tradițional pe bază de brânză cu DOP „Abondance”, topită.

3.2. Indicați dacă denumirea:

- a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

„Berthoud” este o rețetă tradițională creată și numită astfel de la începutul secolului al XX-lea. La început, acesta era un nume de familie răspândit în Chablais (regiune aflată în nordul Haute-Savoie).

- arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

4. Descriere

4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„Berthoud” este un preparat alimentar cald, în porție individuală, produs pe bază de brânză cu DOP „Abondance”, topită.

Prezentare

Produs servit într-un bol din porțelan care este pus în cuptor, numit „assiette à Berthoud”.

Textura este fondantă la căldură, iar culoarea crustei care se formează la coacerea în cuptor variază de la auriu la maro.

(¹) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

Specificitatea produsului „Berthoud” se bazează pe diverse caracteristici:

1. Ingredientul de bază al rețetei

- brânza „Abondance”: brânză din lapte de vacă integral crud, al cărei nume este dat de valea Abondance și de satul omonim. După secole de fabricare, brânza „Abondance” este recunoscută ca denumire de origine protejată și, până în prezent, a fost produsă doar în munții din Haute-Savoie.

Prin coacere, pasta semifiertă și presată a brânzei „Abondance” conferă preparatului „Berthoud” o textură fondantă și onctuoasă.

2. Celelalte ingrediente specifice rețetei

- Vin „Vin de Savoie” sau „Savoie”: vin alb cu denumire de origine protejată, produs în departamentele Savoie și Haute-Savoie din Franța.
- „Madeira”: vin licoros cu denumire de origine protejată, produs în arhipelagul portughez Madeira.

SAU

- „Porto”: vin licoros cu denumire de origine protejată, produs în regiunea Alto Douro din Portugalia.
- Căței de usturoi: pentru frecat pe fundul bolului de tip Berthoud.
- Nucșoară: în preparat se poate adăuga un praf de nucșoară.
- Piper.

3. Un recipient individual pentru o textură deosebită

Preparatul „Berthoud” este servit într-un recipient individual. De fapt, este un preparat care trebuie consumat repede și cald, deoarece textura se schimbă în timpul consumului, devenind tot mai ațoasă și elastică pe măsură ce se răcește preparatul. Așadar, formatul individual permite consumarea produsului „Berthoud” mai rapid decât dacă preparatul s-ar afla într-un recipient mare, pentru mai multe persoane.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metoda pe care trebuie să o urmeze producătorii, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Ingrediente (pentru o persoană):

Ingrediente obligatorii:

- brânză cu DOP „Abondance” (fără coajă): minimum 180 g;
- „Vin de Savoie” DOP: 3-4 cl;
- „Madeira” DOP sau „Porto” DOP: 1-2 cl;
- usturoi: suficient pentru frecarea cu căței de usturoi a întregii suprafețe a pereților interiori ai recipientului;
- piper.

Ingrediente facultative:

- nucșoară: un praf.

În afara ingredientelor sus-menționate, pentru prepararea de „Berthoud” nu trebuie adăugat niciun alt ingredient.

Dacă la rețetă sunt adăugate și alte ingrediente, acestea trebuie servite ca garnitură.

Metoda de producție

Metoda de producție corespunde rețetei tradiționale a preparatului „Berthoud”.

În primul rând, trebuie frecat fundul bolului de tip Berthoud cu unul sau mai mulți căței de usturoi.

Bolul respectiv trebuie să fie din porțelan și destul de gros, pentru a păstra căldura.

Bolul trebuie să aibă un diametru de 12-15 cm, o înălțime de 2,5-4,5 cm și o grosime a fundului de cel puțin 0,7 cm.

Aceste dimensiuni permit omogenizarea cantităților de „Abondance” utilizate, conferă preparatului o textură fondantă și onctuoasă în interior și prăjită deasupra și limitează pierderea căldurii.

Coaja brânzei „Abondance” trebuie înlăturată, apoi brânza trebuie tăiată în lamele fine sau rasă (minimum 180 g per persoană) și pusă în bolul de tip Berthoud.

Apoi se stropește totul cu „Vin de Savoie” și „Madeira” sau „Porto”.

La preparat se poate adăuga un praf de nucșoară, în funcție de preferința celui sau celei care gătește.

În sfârșit, se presară piper, apoi se coace și se gratinează în cuptor tradițional la o temperatură între 180 și 200 de grade, timp de 8-15 minute, pentru a se obține o brânză topită și o crustă bine rumenită.

Preparatul este servit imediat și nu poate fi încălzit.

Utilizarea cuptorului cu microunde este interzisă.

Caracteristici specifice legate de respectarea rețetei

- Utilizarea brânzei „Abondance”: pentru ca aromele să fie cât mai bine evidențiate prin coacere, brânza „Abondance” trebuie decojită și apoi tăiată în lamele fine sau rasă. Brânza nu trebuie pusă niciodată într-o bucată în recipient.
- Timp de coacere: spre deosebire de alte rețete pe bază de brânzetururi, timpul de coacere al preparatului „Berthoud” este relativ scurt, 8-15 minute fiind suficiente pentru obținerea unei cruste bine rumenite.

Norme specifice privind etichetarea

În plus față de denumirea „Berthoud”, în meniurile fiecărui operator figurează simbolul european pentru STG, în același câmp vizual cu denumirea.

De asemenea, în meniuri poate figura și mențiunea „Spécialité Traditionnelle Garantie” sau sigla corespunzătoare, „STG”, înainte sau după denumirea „Berthoud”, fără nicio mențiune intermediară.

4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

Caracterul tradițional al preparatului „Berthoud” se datorează utilizării ca ingredient principal (și ca singur tip de brânză) a brânzei „Abondance” (DOP din 1996), precum și a vinului alb, care sunt produse local în regiunea Chablais (aflată în nordul Haute-Savoie, la granița cu Elveția) de sute de ani.

Prezența, disponibilitatea și vechimea acestor produse în regiunea din care este originar preparatul „Berthoud” explică utilizarea lor ca ingrediente în această rețetă. „Abondance” este brânza emblematică a acestei regiuni (producția a început deja în secolul al 12-lea). În ceea ce privește vinul alb, acesta constituie de multă vreme principalul produs vinicol din Chablais și, în prezent, este inclus în denumirea „Vin de Savoie”.

De cel puțin 30 de ani se utilizează și alte ingrediente aromatice: „Porto” sau „Madeira”, usturoi.

Preparatul „Berthoud” a fost creat la începutul secolului al XX-lea, la *Cercle Républicain*, un bistro din Concise (zonă în localitatea Thonon-les-Bains) ținut de o familie numită Berthoud, originară din comuna Abondance, aflată în valea Abondance.

Clienții consumau un preparat constituit din brânză „Abondance” topită cu usturoi, vin alb, piper și nucșoară, care a primit numele familiei care îl pregătea, devenind „Berthoud”.

Rețeta preparatului „Berthoud” este prezentată în *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes* (Editions ATRA, 1978, pp. 25-26), operă în care Eugénie Julie arată că denumirea este utilizată de peste 40 de ani.

Preparatul „Berthoud” este menționat în numeroase opere din secolul al XX-lea, de exemplu:

- în opera *Le Fromage d'Abondance*, de Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, p. 10;

- în operele lui Marie-Thérèse Hermann:
 - *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Editeur, 1982, p. 169;
 - *La Savoie traditionnelle*, Editeur Curandera, 1987, p. 37;
 - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Editeur Christine Bonneton, 1992, p. 21;
- în opera lui Roger Lallemand *Les Savoies gastronomiques*, Editeur Charles Corlet, 1988, pp. 32-33;
- în ghidul CNAC (Conseil national des arts culinaires) *Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*, 1995 (p. 395 se referă la brânza „Abondance”);
- în opera lui Bruno Gillet *Au fil de la Dranse*, 1992;
- în opera lui Didier Richard *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...*, Editeur Didier-Richard, 1997, p. 58;
- o operă a asociației dieteticienilor de limbă franceză, *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal Editeurs, 1997, p. 13.

De asemenea, până în 1985 profesioniștii foloseau un ambalaj de hârtie al *Fermiers Savoyards* pe care erau descrise rețetele pentru „Fondue savoyarde”, „Raclette” și „Berthoud”.

ANEXĂ

Principalele aspecte care trebuie verificate

| Dispoziție din caietul de sarcini | Metodă de evaluare |
|--|---------------------------|
| Utilizarea ingredientului de bază al rețetei, brânza „Abondance” | — vizuală sau documentară |
| Respectarea listei ingredientelor obligatorii ale rețetei | — vizuală sau documentară |
| Formatul individual al bolului de tip Berthoud | — vizuală |