

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 115/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek, ki se lahko vložijo v treh mesecih od datuma te objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„BERTHOUD“

EU št.: TSG-FR-02466 – 15. 11. 2019

Francija

1. Ime za registracijo

„Berthoud“

2. Vrsta proizvoda

Skupina 2.21 Pripravljene jedi

3. Razlogi za registracijo

3.1 Gre za proizvod

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

„Berthoud“ je vroča jed za eno osebo, ki je tradicionalno na osnovi stopljenega sira z ZOP „Abondance“.

3.2 Gre za ime

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda;

„Berthoud“ je tradicionalen recept, ki je nastal in dobil to ime na začetku 20. stoletja. Izvorno je to bil priimek, razširjen na območju Chablais (na severu Zgornje Savoje).

- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

4. Opis

4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Berthoud“ je vroča jed za eno osebo, ki je na osnovi stopljenega sira z ZOP „Abondance“.

Predstavitev

Proizvod se postreže v porcelanasti skledi za peko, ki se ji reče „berthoudovski krožnik“.

Pri toploti je stopljene teksture, skorja, ki nastane med peko, pa je zlatorumene do rjave barve.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Posebne lastnosti jedi „Berthoud“ temeljijo na različnih značilnostih:

1. osnovna sestavina recepta

- sir „Abondance“: sir iz surovega polnomastnega kravjega mleka, ki je dobil ime po istoimenski dolini in vasi. Po stoletjih izdelovanja je sir „Abondance“ dobil zaščiteno označbo porekla in se danes proizvaja samo v gorovju Zgornje Savoje.

Stiskano polkuhano testo sira „Abondance“ pri peki daje jedi „Berthoud“ stopljeno in masleno teksturo;

2. druge posebne sestavine recepta

- vino „Vin de Savoie“ ali „Savoie“: belo vino z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno v departmajih Savoje in Zgornje Savoje v Franciji.
- vino „Madeira“: likersko vino z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno na portugalskem otočju Madeira;

ALI

- vino „Porto“: likersko vina z zaščiteno označbo porekla, proizvedeno na vinorodnem območju Zgornjega Douro na Portugalskem;
- česen v stroku: za podrgnjenje po dnu berthoudovske skledice;
- muškadni orešček: pripravku se lahko doda ščepec muškatnega oreška;
- poper;

3. posoda za eno osebo za posebno teksturo

„Berthoud“ se streže v posodi za eno osebo. To je namreč jed, ki jo je treba jesti vročo in takoj, saj se tekstura med okušanjem spreminja in s hlajenjem postaja čedalje bolj vlečljiva in prožna. Oblika za eno osebo torej omogoča uživanje jedi „Berthoud“ hitreje kot iz skupne posode.

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Sestavine (za eno osebo)

Obvezne sestavine:

- sir z ZOP „Abondance“ (brez skorje): najmanj 180 g
- ZOP „Vin de Savoie“: med 3 cl in 4 cl
- ZOP „Madeira“ ali ZOP „Porto“: med 1 cl in 2 cl
- česen: dovolj, da se po vseh notranjih stenah posode podrgne česen v stroku.
- poper

neobvezna sestavina

- muškadni orešček: ščepec

Poleg navedenih sestavin se pri pripravi „Berthoud“ ne sme dodati nobena druga sestavina.

Če se receptu dodajo druge sestavine, jih je treba postreči kot prilogo.

Metoda priprave

Metoda priprave ustreza tradicionalnemu receptu za „Berthoud“.

Najprej je treba podrgniti česen v stroku po dnu berthoudovske skledice.

Skleda mora biti iz porcelana in razmeroma debela, da bolje zadrži toploto.

Premer skleda je med 12 in 15 cm, višina med 2,5 do 4,5 cm, dno pa je debelo vsaj 0,7 cm.

Te mere omogočajo homogeniziranje uporabljene količine sira „Abondance“, ki daje jedi stopljeno in masleno teksturo v notranjosti, na površju pa se zapeče in omeji izgubo toplote.

Odstraniti je treba skorjo sira „Abondance“, sir pa se nareže na tanke trakce ali nariba (najmanj 180 g na osebo) ter naloži v berthoudovsko skledo.

Nato ga je treba zaliti z vinom „Vin de Savoie“ ter vinom „Madeira“ ali „Porto“.

Pri pripravi se lahko po želji in okusu doda tudi ščepec muškatega oreška.

Nazadnje se popra ter se v tradicionalni pečici peče in gratinira 8 do 15 minut pri temperaturi med 180 in 200 stopinj, dokler se sir dobro ne stopi in skorja zlatorumeno zapeče.

Jed se postreže takoj in se ne sme pogrevati.

Uporaba mikrovalovne pečice je prepovedana.

Posebne značilnosti recepta

- Uporaba sira „Abondance“: da bi sir „Abondance“ čim boljše razvije svoje arome pri peki, se po odstranitvi skorje nareže na tanke trakce ali dobro nariba. V posodo se nikoli ne položi v enem kosu.
- Čas peke: za razliko od drugih receptov s sirom je čas peke jedi „Berthoud“ razmeroma kratek, od 8 do 15 minut, tj. dovolj, da se zlatorumeno zapeče.

Podrobna pravila za označevanje

Poleg imena „Berthoud“ vsak izvajalec na svojih menijih ali jedilnih listih na istem vidnem polju navede tudi evropski logotip ZTP.

Izraz „Zajamčena tradicionalna posebnost“ ali ustrezna kratica „ZTP“ se lahko pojavi na menijih in jedilnih listih tudi pred imenom „Berthoud“ ali po njem brez vmesnih navedb.

4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Tradicionalne lastnosti jedi „Berthoud“ temeljijo na uporabi sira „Abondance“ (ZOP od 1996) kot glavne sestavine (in edinega sira) ter belega vina, ki sta že stoletja lokalna proizvoda na območju Chablais (na severnu Zgornje Savoje na švicarski meji).

Ker sta ta proizvoda bila poznana in na voljo na območju izvora že pred nastankom jedi „Berthoud“, to pojasnjuje njuno uporabo v receptu. Sir „Abondance“ je emblematicni sir tega območja (izdelovati so ga začeli v 12. stoletju). Belo vino pa je že dolgo sestavlja glavni del pridelave vina na območju Chablais in je zdaj del označbe „Vin de Savoie“.

Poleg tega so še druge aromatske sestavine uporabljajo vsaj 30 let: likersko vino „Porto“ ali „Madeira“ ter česen.

„Berthoud“ je nastal v začetku 20. stoletja v bistroju Cercle Républicain v kraju Concise (pri Thonlon-les-Bains), ki je bila v lasti družine Berthoud s poreklom iz občine Abondance v dolini Abondance.

Stranke so se krepčale z jedjo iz sira „Abondance“, stopljenega s česnom in belim vinom, poprom in muškatnim oreščkom, ki je nato dobilo ime po družini, ki jo je pripravljala, in postala „Berthoud“.

Recept za „Berthoud“ je predstavljen v knjigi Eugénieje Julie „Tradicionalni in sodobni recepti iz savojske kuhinje“ (*Cuisine Savoyarde : recettes traditionnelles et modernes*), ki je izšla pri založbi ATRA leta 1978, na str. 25–26, kar kaže, da se poimenovanje uporablja že več kot 40 let.

„Berthoud“ je omenjen v številnih delih, ki so izšla v 20. stoletju, na primer:

- v knjigi „Sir abondance“ (*Le Fromage d'Abondance*), Laurent Chapeau, založba Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, str. 10;

- v knjigah Marie-Thérèse Hermann:
 - „Savojska podeželska kuhinja“ (*La cuisine paysanne de Savoie*), založba Philippe Sers Editeur, 1982, str. 169;
 - „Tradicionalna Savoja“ (*La Savoie traditionnelle*), založba Curandera, 1987, str. 37;
 - „Slovar savojske kuhinje: tradicije in recepti“ (*Dictionnaire de la cuisine de Savoie : traditions et recettes*), založba Christine Bonneton, 1992, str. 21;
- v knjigi Rogerja Lallemanda „Gastronomske Savoje“ (*Les Savoies gastronomiques*), založba Charles Corlet, 1988, str. 32–33;
- v vodiču nacionalnega sveta kulinaričnih umetnosti CNAC, (*Conseil national des arts culinaires*) „Popis kulinarične dediščine Francije, izdaja o Poronju - Alpah“ (*Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*), 1995, str. 395 (o siru „Abondance“);
- v knjigi Bruna Gilleta „Vzdolž reke Dranse“ (*Au fil de la Dranse*), 1992;
- v knjigi Didierja Richarda „Deželne poslastice: tradicije, recepti, nakupi ...“ (*Les gourmandises du terroir : traditions, recettes, emplettes...*), založba Didier-Richard, 1997, str. 58;
- v knjigi združenja francosko govorečih dietetikov „Regionalni recepti in uravnoteženi meniji“ (*Recettes régionales et menus équilibrés*), založba Solal Editeurs, 1997, str. 13.

Obstajal je tudi ovojni papir združenja savojskih kmetov Les Fermiers Savoyards v rabi v panogi do leta 1985, na katerem so bili recepti za jedi „Fondue savoyarde“ „Raclette“ in „Berthoud“.

PRILOGA

Glavne točke, ki jih je treba preverjati

Določbe specifikacije proizvoda	Metoda ocenjevanja
Uporaba osnovne sestavine recepta, sira „Abondance“	— vizualno ali dokumentarno
Skladnost s seznamom obveznih sestavin v receptu	— vizualno ali dokumentarno
Oblika za eno osebo berthoudovskega krožnika	— vizualno