

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2020/C 115/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att inom tre månader från detta offentliggörande göra invändningar, i enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

**”BERTHOUD”**

**EU-nr: TSG-FR-02466 – 15.11.2019**

**”Frankrike”**

**1. Namn som ska registreras**

”Berthoud”

**2. Produkttyp**

Klass 2.21 Färdiglagade rätter

**3. Skäl till registreringen**

**3.1 Det rör sig om en produkt som**

är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt

”Berthoud” är en enskild varmrätt som traditionellt baseras på smält ost med den skyddade ursprungsbe-teckningen ”Abondance”.

**3.2 Det rör sig om ett namn som**

traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

”Berthoud” är ett traditionellt recept som utarbetades och fick detta namn i början av 1900-talet. Från början var det ett vanligt efternamn i Chablais (ett område som ligger norr om Haute-Savoie).

avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper

**4. Beskrivning**

**4.1 Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)**

”Berthoud” är en enskild varmrätt som baseras på smält ost med den skyddade ursprungsbe-teckningen ”Abondance”.

Presentation

Produkten serveras i en ugnsfast porslinskål, som kallas ”Berthoud-skål”.

Konsistensen är mjuk vid uppvärmning och den skorpa som bildas vid gräddningen är gyllenbrun till brun.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

”Berthoud” har en särskild karaktär som bygger på följande olika egenskaper:

1. Basingrediensen i receptet

- Osten ”Abondance”: Ost som tillverkas av obehandlad komjölk, som har fått sitt namn från Abondance-dalen och byn med samma namn. Efter tillverkning i århundraden har osten ”Abondance” blivit erkänd som en skyddad ursprungsbeteckning och tillverkas för närvarande endast i bergen i Haute-Savoie.

”Abondance” har en pressad halvkokt ostmassa som ger ”Berthoud” en mjuk och krämig konsistens när den tillagas.

2. Andra särskilda ingredienser i receptet

- ”Vin de Savoie” eller ”Savoie”: Vitt vin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i departementen Savoie och Haute-Savoie i Frankrike.
- ”Madeira”: Likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i den portugisiska ögruppen Madeira.

ELLER

- ”Portvin”: Likörvin med skyddad ursprungsbeteckning som framställs i regionen övre Douro i Portugal.
- Vitlöksklyftor: Med dessa gnuggas botten av Berthoud-skålen.
- Muskotnöt: Vid tillagningen kan en nypa muskotnöt tillsättas.
- Peppar.

3. En portionsskål för en särskild konsistens

”Berthoud” serveras i en portionsskål. Det är en rätt som ska ätas varm och snabbt, eftersom konsistensen ändras under avsmakningen och blir alltmer trådig och elastisk i takt med att rätten svalnar. Portionsanrättningen gör det därför möjligt att äta ”Berthoud” snabbare än om rätten hade serverats i en större skål till flera personer.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Ingredienser (för en person)

Obligatoriska ingredienser:

- Osten ”Abondance” (SUB) (utan skorpa): Minst 180 g.
- SUB ”Vin de Savoie”: 3–4 cl.
- SUB ”Madeira” eller SUB ”Portvin”: 1–2 cl.
- Vitlök: Det räcker att skålen gnids in med vitlöksklyftan på insidan.
- Peppar.

Valfri ingrediens:

- Muskotnöt: En nypa.

Förutom ovannämnda ingredienser får inga andra ingredienser tillsättas vid tillagningen av ”Berthoud”.

Om andra ingredienser läggs till i receptet ska de serveras som tillbehör.

Framställningsmetod

Framställningsmetoden överensstämmer med det traditionella receptet för ”Berthoud”.

Först gnids Berthoud-skålen in invändigt med en vitlöksklyfta.

Denna skål ska vara tillverkad av porslin och ha en viss tjocklek för att kunna behålla värmen.

Den ska vara mellan 12–15 cm i diameter och 2,5–4,5 cm hög och ha en bottenjocklek på minst 0,7 cm.

Dessa mått gör det möjligt att använda samma mängd "Abondance", ge rätten en mjuk och krämig konsistens inuti och en grillad yta och begränsa värmeförlusten.

Skorpan på "Abondance" avlägsnas och osten skärs därefter i tunna skivor eller rivs (minst 180 g per person) och placeras i "Berthoud"-skålen.

Därefter tillsätts "Vin de Savoie" och "Madeira" eller "Portvin".

En nypa muskotnöt får också tillsättas alltefter tycke och smak.

Slutligen tillsätts peppar och rätten tillagas och gratineras i en traditionell ugn i 180–200 grader i 8–15 minuter tills osten smälter och får en gyllenbrun skorpa.

Rätten serveras omedelbart och får inte värmas upp.

Det är förbjudet att använda mikrovågsugn.

#### Receptets särskilda egenskaper

- Användning av osten "Abondance": Ostens skorpa avlägsnas och osten skärs i tunna skivor eller rivs för att aromerna ska komma fram så bra som möjligt vid tillagningen. Den läggs aldrig ned i ett helt stycke i skålen.
- Gräddningstid: Till skillnad från andra ostbaserade recept är tillagningstiden för "Berthoud" förhållandevis kort; 8–15 minuter är tillräckligt för att få en gyllenbrun skorpa.

#### Särskilda märkningsregler

På restaurangernas menyer visas förutom namnet "Berthoud" i samma synfält den europeiska GTS-logotypen.

Uppgiften "garanterad traditionell specialitet" eller dess förkortning "GTS" får också finnas på menyer före eller efter namnet "Berthoud", utan någon mellanliggande text.

#### 4.3 Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)

Den traditionella karaktären hos "Berthoud" bygger på användningen av osten "Abondance" (SUB sedan 1996) som huvudingrediens (och enda ost) och vitt vin, vilka har varit lokala produkter i Chablais-området (beläget norr om Haute-Savoie vid schweiziska gränsen) i hundratals år.

Dessa produkters förekomst, tillgänglighet och tradition i det område som "Berthoud" härrör från förklarar varför de används som ingredienser i receptet. "Abondance" är områdets mest kända ost (den har tillverkats där sedan 1100-talet). Vitt vin har länge varit den huvudsakliga typen av vin som framställts i Chablais och omfattas numera av beteckningen "Vin de Savoie".

Dessutom har andra aromatiska ingredienser ("Portvin" eller "Madeira" och vitlök) använts i minst 30 år.

"Berthoud" skapades i början av 1900-talet på Cercle Républicain, som var en bistro i Concise (i Thonon-les-Bains). Bistron drevs av familjen Berthoud, som kom från kommunen Abondance i Abondance-dalen.

Besökarna åt en rätt som bestod av smält "Abondance" med vitlök och vitt vin, peppar och muskot och som fick namnet "Berthoud" efter familjen som tillagade den.

Receptet på "Berthoud" återfinns i Eugénie Julies bok *Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes*, Editions ATRA, s. 25–26. Boken gavs ut 1978, vilket visar att namnet har använts i över 40 år.

"Berthoud" nämns i till exempel följande böcker från 1900-talet:

- I boken *Le Fromage d'Abondance*, Laurent Chapeau, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, s. 10.

- I Marie-Thérèse Hermanns böcker
  - *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers, 1982, s. 169,
  - *La Savoie traditionnelle*, Curandera, 1987, s. 37,
  - *Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes*, Christine Bonneton, 1992, s. 21.
- I Roger Lallemands bok, *Les Savoies gastronomiques*, Charles Corlet, 1988, s. 32–33.
- I en vägledning från *Conseil national des arts culinaires, Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes*, 1995 (s. 395, om osten "Abondance").
- I Bruno Gillets bok *Au fil de la Dranse*, 1992.
- I Didier Richards bok *Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...*, Didier-Richard, 1997, s. 58.
- I en bok från franska dietisters förening *Recettes régionales et menus équilibrés*, Solal, 1997, s. 13.

Det finns också ett omslagspapper från "les Fermiers Savoyards" (som användes av näringsidkare fram till 1985), där recepten på "Fondue savoyarde", "Raclette" et "Berthoud" beskrivs.

---

## BILAGA

**Huvudsakliga punkter att kontrollera**

Produktspecifikation	Värderingsmetod
Användning av receptets basingrediens "Abondance"	— Visuellt eller med dokumentation
Överensstämmelse med förteckningen över obligatoriska ingredienser i receptet	— Visuellt eller med dokumentation
Berthoud-rättens portionsanrättning	— Visuellt