

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 115/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„BERTHOUD”

Nr UE: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

Francja

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

„Berthoud”

2. Typ produktu

Klasa 2.21. Dania gotowe

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Berthoud” jest serwowanym indywidualnie ciepłym daniem, które przyrządza się tradycyjnie na bazie sera topionego objętego ChNP „Abondance”.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

Danie „Berthoud” przyrządza się w oparciu o tradycyjny przepis, który powstał na początku XX wieku, i od tego czasu nosi ono tę nazwę. Nazwa dania pochodzi od nazwiska rozpowszechnionego w regionie Chablais (na północy departamentu Haute-Savoie).

- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Berthoud” jest serwowanym indywidualnie ciepłym daniem, które przyrządza się na bazie sera topionego objętego ChNP „Abondance”.

Prezentacja

Produkt serwuje się w porcelanowej miseczce do zapiekania zwanej „assiette à Berthoud”.

Jeżeli chodzi o konsystencję dania, rozpływa się ono pod wpływem ciepła, a na jego wierzchu w trakcie pieczenia tworzy się skórka w kolorze od złocistego do brązowego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Specyficzny charakter dania „Berthoud” opiera się na jego różnych właściwościach:

1. Podstawowy składnik przepisu

- ser „Abondance”: jest to ser z surowego pełnego mleka krowiego, którego nazwa pochodzi od doliny rzeki Abondance i wsi o takiej samej nazwie. Ser „Abondance” produkuje się od setek lat – obecnie jest on objęty chronioną nazwą pochodzenia i wytwarzany wyłącznie w górach w departamencie Haute-Savoie.

Prasowana półgotowana masa sera „Abondance” sprawia, że danie „Berthoud” uzyskuje w trakcie pieczenia rozplywającą się i aksamitną konsystencję.

2. Pozostałe szczególne składniki przepisu

- wino „Vin de Savoie”/„Savoie”: jest to wino białe objęte chronioną nazwą pochodzenia, które produkuje się we francuskich departamentach Savoie i Haute-Savoie;
- wino „Madeira”: wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, które produkuje się na portugalskim archipelagu Madera;

LUB

- wino „Porto”: wino likierowe objęte chronioną nazwą pochodzenia, które produkuje się w regionie Alto Douro w Portugalii;
- ząbki czosnku: stosowane do natarcia dna miseczki, w której zapieka się danie „Berthoud”;
- gałka muszkatołowa: podczas przygotowywania można dodać szczyptę gałki muszkatołowej;
- pieprz.

3. Indywidualne naczynie, dzięki któremu danie uzyskuje wyjątkową konsystencję

Danie „Berthoud” serwuje się w indywidualnym naczyniu. Jest to bowiem danie, które należy jeść na ciepło i niezwłocznie po przygotowaniu, ponieważ jego konsystencja zmienia się na poszczególnych etapach degustacji i staje się coraz bardziej ciągnąca i elastyczna w miarę stygnięcia dania. W związku z tym serwowanie dania „Berthoud” w indywidualnych naczyniach umożliwia szybszą konsumpcję, niż gdyby serwowano je w naczyniach przeznaczonych dla większej liczby osób.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Składniki (porcja dla jednej osoby)

Składniki obowiązkowe:

- ser ChNP „Abondance” (bez skórki) – co najmniej 180 g,
- wino ChNP „Vin de Savoie” – 3–4 cl,
- wino ChNP „Madeira” lub wino ChNP „Porto” – 1–2 cl,
- czosnek: ilość odpowiednia do natarcia ząbkami czosnku wszystkich wewnętrznych ścianek naczynia,
- pieprz.

Składniki nieobowiązkowe:

- gałka muszkatołowa – szczypta.

Poza wskazanymi powyżej składnikami do dania „Berthoud” nie można dodawać żadnych innych składników.

Jeżeli do przepisu dodaje się inne składniki, należy je podać jako dodatek.

Metoda produkcji

Metoda produkcji jest zgodna z tradycyjnym przepisem na danie „Berthoud”.

Na początku należy natrzeć ząbkiem czosnku dno miseczki, w której zapieka się danie „Berthoud”.

Miseczka ta powinna być porcelanowa i mieć odpowiednio grube ścianki, aby dobrze trzymać ciepło.

Jej średnica powinna wynosić 12–15 cm, a wysokość – 2,5–4,5 cm, zaś grubość dna powinna wynosić co najmniej 0,7 cm.

Usystematyzowanie tych wymiarów umożliwia ujednoczenie wykorzystywanej ilości sera „Abondance”, zapewnienie, by danie miało rozpluwającą się w ustach i aksamitną konsystencję w środku oraz przypieczony wierzch, a także ograniczenie strat ciepła.

Z sera „Abondance” należy zdjąć skórkę, a następnie pokroić go na cienkie paseczki lub zetrzeć (co najmniej 180 g na osobę) oraz umieścić w miseczce na danie „Berthoud”.

Następnie ser należy połać winem „Vin de Savoie” oraz winem „Madeira” lub winem „Porto”.

Można dodać również – wedle uznania – szczyptę gałki muszkatołowej.

Następnie należy doprawić danie pieprzem, a później zapiekać w tradycyjnym piecu w temperaturze 180–200 °C przez 8–15 minut, tak aby ser się roztopił i by wytworzyła się złocista skórka.

Danie serwuje się bezzwłocznie po przygotowaniu – nie nadaje się ono do odgrzewania.

Zabrania się stosowania kuchenek mikrofalowych.

Szczególne elementy przygotowywania potrawy zgodnie z przepisem

- Wykorzystanie sera „Abondance”: aby jak najlepiej wydobyć aromaty sera „Abondance” podczas pieczenia, należy najpierw zdjąć z niego skórkę, a następnie pokroić na cienkie paseczki lub zetrzeć. W żadnym wypadku nie należy go wkładać do naczynia w jednym kawałku.
- Czas pieczenia: w przeciwieństwie do innych przepisów na bazie sera czas pieczenia dania „Berthoud” jest stosunkowo krótki i wynosi 8–15 minut, co wystarcza, aby uzyskać złocistą skórkę.

Szczególne zasady dotyczące etykietowania

Poza nazwą „Berthoud” każdy podmiot gospodarczy powinien umieścić w menu lub karcie dań logo unijne GTS w tym samym polu widzenia co nazwę.

W menu lub w karcie dań po nazwie „Berthoud” lub przed nią można zamieścić również napis „gwarantowana tradycyjna specjalność” lub skrótowiec „GTS”, bez żadnych wzmianek pośrednich.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Tradycyjny charakter dania „Berthoud” opiera się na wykorzystaniu sera „Abondance” (objętego ChNP od 1996 r.) jako głównego składnika (i jedyne go sera) oraz wina białego – są to produkty lokalne wytwarzane w regionie Chablais (położonym na północy departamentu Haute-Savoie, przy granicy ze Szwajcarią) od setek lat.

Obecność, dostępność i bogata historia tych produktów w regionie pochodzenia dania „Berthoud” uzasadniają ich wykorzystanie jako składników w przepisie. Ser „Abondance” jest wizytówką wspomnianego regionu (jego produkcja sięga XII wieku). Jeżeli chodzi o wino białe, stanowi ono od dawna trzon produkcji wina w regionie Chablais, a obecnie jest objęte nazwą pochodzenia „Vin de Savoie”.

Od co najmniej 30 lat stosuje się również inne aromatyczne składniki: wino „Porto” lub wino „Madeira” oraz czosnek.

Przepis na danie „Berthoud” powstał na początku XX wieku w bistro Cercle Républicain w Concise (w miejscowości Thonon-les-Bains), prowadzonym przez rodzinę Berthoud pochodzącą z gminy Abondance w dolinie rzeki Abondance.

Klienci mogli skosztować dania na bazie roztopionego sera „Abondance” z czosnkiem, białym winem, pieprzem i gałką muszkatołową, które nazwano później „Berthoud” od nazwiska rodziny, która je przyrządzała.

Przepis na danie „Berthoud” znajduje się w książce Eugénie Julie pt. „Cuisine Savoyarde: recettes traditionnelles et modernes” („Kuchnia sabaudzka: przepisy tradycyjne i nowoczesne”), wyd. ATRA, wydanie z 1978 r., s. 25–26, co wskazuje, że nazwę tę stosuje się od ponad 40 lat.

Nazwa „Berthoud” występuje w wielu publikacjach wydanych w XX wieku, np.:

- w publikacji Laurent Chapeau pt. „Le Fromage d’Abondance” („Ser Abondance”), Syndicat agricole du Val d’Abondance, s. 10, wydanie z 1981 r.,

- w publikacjach Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie” („Kuchnia wiejska w Sabaudii”), wyd. Philippe Sers, s. 169, wydanie z 1982 r.;
 - „La Savoie traditionnelle” („Sabaudia tradycyjna”), wyd. Curandera, s. 37, wydanie z 1987 r.,
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes” („Słownik kuchni sabaudzkiej: tradycje i przepisy”), wyd. Christine Bonneton, s. 21, wydanie z 1992 r.,
- w publikacji Rogera Lallemanda pt. „Les Savoies gastronomiques” („Gastronomia Sabaudii”), wyd. Charles Corlet, s. 32–33, wydanie z 1988 r.,
- w przewodniku CNAC (Conseil national des arts culinaires – Krajowa Rada Sztuki Kulinarnej) pt. „Inventaire du patrimoine culinaire de la France Edition Rhône-Alpes, 1995” („Inwentarz francuskiego dziedzictwa kulinarnego – region Rodan-Alpy, 1995”) (s. 395 poświęcona serowi „Abondance”),
- w publikacji Bruna Gilleta pt. „Au fil de la Dranse” („Z biegiem rzeki Dranse”), 1992 r.,
- w publikacji Didiera Richarda „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...” („Lokalne przysmaki: tradycje, przepisy, zakupy...”), wyd. Didier-Richard, s. 58, wydanie z 1997 r.,
- w publikacji frankofońskiego stowarzyszenia dietetyków „Recettes régionales et menus équilibrés” („Regionalne przepisy i zrównoważone menu”), wyd. Solal, s. 13, wydanie z 1997 r.

Wzmiankę o przedmiotowym daniu można znaleźć również na papierze do pakowania spółdzielni Fermiers Savoyards (z którego producenci korzystali do 1985 r.), na którym przedstawiono przepisy na dania „Fondue savoyarde”, „Raclette” i „Berthoud”.

ZAŁĄCZNIK

Główne punkty podlegające kontroli

Przepis specyfikacji produktu	Metoda oceny
Wykorzystanie sera „Abondance” jako podstawowego składnika przepisu	— Wizualna lub na podstawie dokumentacji
Zastosowanie się do wykazu składników obowiązkowych przepisu	— Wizualna lub na podstawie dokumentacji
Serwowanie dania „Berthoud” w naczyniach indywidualnych	— Wizualna