



Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu zgodnie z art. 59 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylającego rozporządzenie (UE) nr 1151/2012

(C/2025/483)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą wnieść sprzeciw do Komisji zgodnie z art. 61 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 (!).

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

1. Nazwa produktu

Berthoud

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Opis metody produkcji
- Inne

4. Zmiany

— Określenia użyte do zdefiniowania naczynia do zapiekania „Berthoud”

Określenie „assiette à Berthoud” zastępuje się określeniem „coupelle à Berthoud” (miscozka do zapiekania „Berthoud”). Zmiana, o którą się tu wniozkuje, ma charakter czysto redakcyjny, tak aby określenie wskazane w specyfikacji produktu było identyczne z określeniem używanym przez specjalistów w sektorze, ale naczynie do zapiekania „Berthoud” pozostaje takie samo, zarówno pod względem wielkości, jak i materiału, z którego jest wykonane.

— Krojenie sera „Abondance”

Oprócz możliwości krojenia sera „Abondance” w cienkie paseczki lub jego starcia dodano możliwość krojenia go w kostki.

Wiele restauracji kroi obecnie ser „Abondance” w kostki (ze względu na oszczędności czasowe wynikające z prostszej techniki).

Prawie wszystkie z nich to restauracje, które nie posiadają elektrycznych maszynek do tarcia i dla których krojenie sera „Abondance” w paseczki oznacza dużą stratę czasu.

Poza tym zdecydowana większość restauracji przygotowuje ser „Abondance” z wyprzedzeniem, a krojenie go w kostki pozwala na łatwiejsze przechowywanie niż w przypadku sera tartego lub krojonego w paseczki, który zwykle szybciej wysycha.

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

Krojenie sera „Abondance” w kostki w żaden sposób nie zmienia końcowego rezultatu przepisu na danie „Berthoud”, ponieważ ilość użytego sera pozostaje niezmienną, a przedział czasu pieczenia dozwolony w specyfikacji umożliwia uzyskanie pod koniec pieczenia dania przypieczonego na górze i rozpływającego się w środku również w przypadku krojenia w kostkę.

— Wykorzystanie czosnku w przepisie

Oprócz możliwości użycia ząbków czosnku do natarcia dna miseczki do zapiekania „Berthoud” dodaje się możliwość natarcia miseczki siekanym lub sprasowanym czosnkiem bądź umieszczenia niewielkiej ilości siekanego lub sprasowanego czosnku na dnie miseczki.

Możliwość wykorzystania siekanego lub sprasowanego czosnku pozwala restauracjom na znaczne oszczędności czasu, kiedy konieczne jest zapiekanie wielu dań „Berthoud”, ponieważ obieranie ząbków czosnku i nacieranie nimi miseczki wymaga większej ilości czasu niż umieszczenie niewielkiej ilości czosnku na dnie.

Ostateczny rezultat przepisu na danie „Berthoud” nie zmienia się w żaden sposób, ponieważ odnajdujemy w nim zawsze ten sam smak czosnku, a zapiekanie „Berthoud” w piecu umożliwia roztopienie siekanego lub sprasowanego czosnku, tak aby podczas degustacji nie można było znaleźć czosnku w kawałkach.

— Wykorzystanie pieprzu w przepisie

Skreślono słowa „doprawić danie pieprzem, a później [zapiekać]” i dodano informację, że pieprz można dodać przed pieczeniem lub po pieczeniu, ponieważ restauracje, które podgrzewają piekarnik do 200 °C (w przeciwieństwie do 180 °C w przypadku innych restauracji), wolą dodawać pieprz po pieczeniu, tak aby nie pozostawał on w zbyt wysokiej temperaturze i nie nabrał smaku „spalenizny”.

Nie zmienia to w żaden sposób przepisu na danie „Berthoud” ani jego ostatecznego smaku, ilości pozostają takie same i nadal wyczuwa się smak czosnku.

— Temperatura pieczenia

Maksymalną temperaturę pieczenia zmienia się z 200 °C na 240 °C.

Aby zminimalizować czas oczekiwania klientów przy stole, restauracje nie rezerwują pieca wyłącznie dla „Berthoud” i pieką jednocześnie kilka dań w tym samym piecu (w tym Berthoud). W przypadku niektórych potraw temperatura pieczenia wynosząca 200 °C nie jest jednak wystarczająca i restauracje muszą zwiększyć temperaturę piekarnika do 240 °C.

W przypadku dania „Berthoud” nie stanowi to problemu, ponieważ dopuszczony w specyfikacji produktu przedział pieczenia umożliwia uzyskanie dania przypieczonego na górze i rozpływającego się w środku poprzez dostosowanie czasu i temperatury pieczenia (np. 180 °C przez 15 minut lub 240 °C przez 8–10 minut).

Temperatura 240 °C nie jest jednak zbyt wysoka, by uzyskać złocistą skórkę bez jej przypalenia.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Berthoud”

Nr UE: TSG-FR-2466-AM01 – 23.5.2024

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Francja

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Berthoud”

2. **Typ produktu (zgodnie z załącznikiem XI)**

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 (UE) nr 668/2014)

„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 „coupelle 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.

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 rozpluwającą 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;
- czosnek (w ząbkach, siekany lub sprasowany): którym naciera się dno miseczki do zapiekania „Berthoud” i/ lub który umieszcza się na dnie tej miseczki;
- 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 rozporządzenia nr 668/2014)

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: w ząbkach, siekany lub sprasowany;
- 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”.

Po pierwsze, podstawa miseczki do zapiekania „Berthoud” musi zostać natarta czosnkiem w ząbkach, siekanym lub sprasowanym, a na jej dnie można także umieścić siekany lub sprasowany czosnek.

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 rozplývającą się w ustach i aksamitną konsystencję w środku oraz przypieczony wierzch, a także ograniczenie strat ciepła.

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

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

Można dodać również – wedle uznania – szczyptę gałki muszkatołowej.

Przed pieczeniem lub po pieczeniu należy dodać pieprz.

Następnie należy zapiekać w tradycyjnym piecu w temperaturze 180–240 °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 skórę, a następnie pokroić w cienkie paseczki, kostkę 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 skorupkę.

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 rozporządzenia (UE) nr 668/2014)

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 frankońskiego 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

Zapis w 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