

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2009/C 75/15)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 (¹). Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SOBAO PASIEGO“

č. ES: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino — España

Adresa: Paseo de la Infanta Isabel, n° 1
28071 — Madrid
ESPAÑA

Telefon.: +34 91 3475394

Fax: +34 91 3475410

E-mail: —

2. Skupina:

Název: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria

Adresa: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo
39006- Santander
ESPAÑA

Telefon.: +34 942290572

Fax: +34 942290573

E-mail: afasque@viaflavia.com

Složení: producenti/zpracovatelé(X) ostatní ()

Výrobci „sobaos“ a „quesadas“

3. Druh produktu:

Třída 2.4: Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží.

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název:

„Sobao Pasiego“

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.2 Popis:

„Sobao Pasiego“ je vyrobeno z míchaného těsta složeného z pšeničné mouky, másla, cukru, vajec, celé řady ingrediencí a přísad. Má tyto vlastnosti:

Technické vlastnosti:

- a) organoleptické: tmavě žlutá střída a zlatavý povrch, hustá a houbovitá struktura, sladká chuť s charakteristickou příchutí másla;
- b) morfologické: podle váhy se rozlišují tři druhy „sobaos“:
 - velké (od 130 do 180 g), střední (od 40 do 80 g) a malé (od 20 do 40 g);
- c) balení: „Sobao Pasiego“ se balí do čtvercové papírové krabičky, jejíž záhyby vytvářejí charakteristická křídla.

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Fyzikálně-chemické vlastnosti jsou tyto:

Vlhkost (15 %–20 %), bílkoviny (4 % nebo více), obsah tuku za využití kyselé hydrolyzy (24 %–32 %), glukóza (45 % nebo více), popel (maximálně 1,70 %), aktivita vody (0,7 %–0,9 %).

Mikrobiologické vlastnosti:

musí být dodrženy podmínky stanovené technicko-sanitárními právními předpisy.

4.3 Zeměpisná oblast:

Zeměpisná oblast je vymezena těmito obcemi v Kantábrii: Anievas, Arenas de Iguña, Astillero (El), Bárcena de Pie de Concha, Camargo, Cartes, Castañeda, Cieza, Corrales de Buelna (Los), Corvera de Toranzo, Entrambasaguas, Liérganes, Luena, Marina de Cudeyo, Medio Cudeyo, Miengo, Miera, Molledo, Penagos, Piélagos, Polanco, Puente Viesgo, Reocín, Ribamontán al Mar, Ribamontán al Monte, Riotuerto, San Felices de Buelna, San Pedro del Romeral, San Roque de Riomiera, Santa Cruz de Bezana, Santa María de Cayón, Santander, Santillana del Mar, Santiurde de Toranzo, Saro, Selaya, Suances, Torrelavega, Vega del Pas, Villacarriedo, Villaescusa a Villafufre.

4.4 Důkaz původu:

Hlavní důkazy o tom, že „sobaos“ pocházejí z vymezené zeměpisné oblasti jsou:

- Vlastnosti: „Sobao Pasiego“ má zvláštní vlastnosti, které jsou uvedeny v bodech 4.2 a 4.5, dané specifickými podmínkami výroby.
- Kontrola zaručující zpětnou vysledovatelnost, a tím i původ „sobaos“.

Aspekty, které je třeba vzít v úvahu:

- „sobaos“ se vyrábějí a balí výlučně v zařízeních, která jsou zapsána do rejstříku výroben chráněného zeměpisného označení,
- výrobní jsou podrobeny počáteční kontrole před zápisem a poté pravidelným kontrolám, aby zůstaly zapsány v rejstříku CHZO,
- „sobaos“ musí být vyrobeny pomocí metody popsané v bodě 4.5,
- pouze „sobaos“, které projdou všemi kontrolami a získají etiketu nebo číslovanou kontrolní etiketu, se uvádějí na trh se zárukou původu,
- kontrolní orgán provádí pravidelnou kontrolu a hodnocení výrobního postupu a uvádění výrobku na trh,
- v případě zjištění nesrovnalostí se použije sankční režim stanovený právním předpisem,
- výrobek je testován fyzikálně-chemickou, organoleptickou a mikrobiologickou analýzou.

Pokud výrobek uspěje při veškerých příslušných kontrolách, kontrolní subjekt uvedený v bodě 4.7 schválí použití etiket nebo číslovaných kontrolních etiket, které tak zaručují zpětnou vysledovatelnost výrobku.

4.5 Metoda produkce:

1) „Sobao Pasiego“ se vyrábí z těchto ingrediencí: máslo (26 % ± 3), cukr (26 % ± 4) (sacharóza), čerstvá vejce (19 % ± 6), pšeničná mouka (26 % ± 4). Přísady: dextróza, glukóza a sůl (0,3 % ± 0,3). Je také možné přidat nastrouhanou citrónovou kůru, anýz nebo rum.

2) Přísady. Povoluje se použití těchto přísad:

Kypřící prostředek (1,5 % ± 1,5), konzervační činitel: sorban draselný (maximální dávka 1,5 g/kg těsta), aromatický výtažek másla a vlhčící prostředek.

Fáze výroby „sobaos“ jsou tyto:

- 1) příprava směsi
- 2) dávkování
- 3) pečení v troubě
- 4) ochlazení
- 5) balení: hotový výrobek je před odesláním a přepravou patřičně zabalen a řádně opatřen etiketou.
- 6) konzervace: konzervace výrobku zmražením je zakázáno.

4.6 Souvislost:

Historické faktory

Podle řady autorů (García Lomas a Vega Ruiz) je „sobao“ koláč, který se původně pekl s chlebovou kůrkou (aby se využily zbytky), cukrem a máslem. Tento recept byl obohacen o vejce, nastrouhanou citrónovou kůru a anýz nebo rum.

Rozhodující pokrok při výrobě „sobao“ přineslo používání kvalitní pšeničné mouky namísto chlebové kůrky a to, že poměry ostatních ingrediencí byly změněny. García Lomas ve své knize „*Los pasiegos*“ (1986) připisuje vznik nového „sobao“ (nebo moderního „sobao“) Eusebii Hernández Martínové, přičemž se opírá o dopis jednoho ze synů této kuchařky, v němž jsou uvedeny tyto informace: „Samozřejmě jsem věděl o tom, že má zesnulá matka vynalezla ‚sobao‘, tak jak ho známe dnes, tj. připravené s moukou a inspirované starým receptem na bázi chlebové kůrky. Došlo k tomu kolem roku 1896, v době, kdy si vzala mého otce, Joaquína Laso. Bylo jí tehdy 19 let. V roce 1902 zemřela v La Vega ve věku 25 let a zanechala čtyři děti – tři chlapce a jednu dívku – z nichž já jsem prvorozený (jsem narozen v roce 1897)“.

Závěrem uveďme, že J. Calderón Escalada v jedné studii realizované v roce 1946, týkající se slov nezařazených do slovníku španělského jazyka (*Diccionario de la Lengua Española*), ale používaných ve vysoko položených údolích provincie Santander, připomíná výraz „sobao“ a definuje ho takto: „koláč připravovaný s moukou, vejci, cukrem, máslem, který se peče v troubě v papíru, jenž se skládá do speciální formy, a který nevěsta podávala svým přítelkyním v den svatby“.

Současná pověst výrobku: Velká encyklopedie Kantábrie (*Gran Enciclopedia de Cantabria*) popisuje „sobao“ jako výrobek, jenž pochází „alespoň z konce 20. století a je velmi známý“.

Španělský katalog tradičních produktů (*L'Inventario Español de Productos Tradicionales*), vydávaný španělským ministerstvem pro zemědělství, rybolov a potravinu (MAPA), odkazuje na „Sobao Pasiego“ takto: „Je to jeden z nejrepresentativnějších výrobků Kantábrie, který byl původně vyráběn ve Vega de Pas a který je dnes známý v celém Španělsku“.

Lidské faktory

Díky odborným znalostem a profesionalismu pekařů si „Sobao Pasiego“ uchovalo na chráněném území od svého vzniku svůj nezměnitelný charakter.

„Sobao“ vzniká spojením pšenice, másla, vajec a cukru, a sjednocuje tak kulturní charakteristiky regionu, v němž máslo hraje významnou úlohu.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi nebo pověstí výrobku

Souvislost mezi „Sobao Pasiego“ a zeměpisnou oblastí výroby je založena především na jeho dobré pověsti a na vlastnostech popsaných v bodě 4.2, které vyplývají z použité tradiční metody výroby.

„Sobao Pasiego“ je typickým výrobkem regionu Pas (Comarca Pasiega), jak dokládá několik výše uvedených zdrojů. Lidské faktory přispěly k tomu, že výrobek je již dlouhou dobu obecně známý, jeho pověst se dále vyvíjí a předává se z generace na generaci. Je to umění, které se stalo kulturním dědictvím regionu Pas. Výrobek je tedy pojmenován po tomto regionu, který ho proslavil.

Díky této proslulosti a pověsti se „Sobao Pasiego“, jehož výroba je po desetiletí domácí zvyklostí spojenou s některými svátky (svatba, oslavy, trhy atd.), stal jedním z pilířů místního hospodářství, které zabezpečují více než 90 % regionální produkce „sobaos“.

Rozšíření výroby „Sobao Pasiego“ vedlo od druhé poloviny minulého století k šíření dobré pověsti, kdy výrobci přesunuli výrobní z bezprostředního okolí Vega de Pas do blízkosti modernějších komunikací, aby zvýšili odbyt svých výrobků. Přiblížení ke střediskům osídlení usnadnilo obchod v těchto oblastech a dopravu do dalších míst regionu.

Region Pas se tradičně z důvodu příznivých zemědělských a klimatických podmínek zaměřuje na výrobu mléčných výrobků: sýrů, zmrzlin, másla atd. Máslo je právě jednou z hlavních ingrediencí „Sobao Pasiego“ a rozhodujícím způsobem ovlivňuje jeho specifickou chuť, a odlišuje tak tento výrobek od ostatních podobných cukrářských výrobků s obsahem jiných tuků, jako je margarín, což je dalším dokladem toho, jak zeměpisná oblast přispívá pověsti a specifčnosti „Sobao Pasiego“.

O stupni proslulosti a pověsti „Sobao Pasiego“ svědčí i studie, která byla nedávno provedena u spotřebitelů z různých částí Španělska, podle níž devět osob z deseti zná tento výrobek a více než 73 % uvedlo, že je proslulý. Jeho původ je ostatně dobře známý; více než 80 % dotazovaných osob umístilo jeho původ do Kantábrie, a i když se jedná o malý region, více než 35 % jej situovalo přímo do regionu Pas.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

Adresa: C/Héroes del 2 de Mayo, 27
39600 Muriedas (Cantabria)
ESPAÑA

Telefon.: +34 942 26 98 55

Fax: +34 942 26 98 56

E-mail: odeca@odeca.es

Povaha a charakter: veřejný subjekt

4.8 Označování:

Kromě povinných údajů, stanovených všeobecným předpisem, musí etiketa obsahovat tyto údaje:

- název zeměpisného označení: „Sobao Pasiego“,
- poznámku „chráněné zeměpisné označení“ nebo „CHZO“.

Tato označení se musí nacházet ve stejném zorném poli a musí být napsána viditelným, čitelným, nesmazatelným a větším písmem, než kterým jsou napsány ostatní údaje na etiketě.

Následující údaje musí být rovněž uvedeny na stejné etiketě nebo kontrolní etiketě (schválené předem kontrolním subjektem), aniž by překrývaly etiketu stanovenou všeobecným předpisem:

- logo se zeměpisným označením,
 - kontrolní číslo vydané kontrolním subjektem,
 - název kontrolního subjektu.
-