

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2009/C 75/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

»SOBAO PASIEGO«

EF-Nr.: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

BOB ( ) BGB ( X )

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger i varespecifikationen til orientering.

**1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:**

Navn: 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

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

Tlf: +34 913475394

Fax: +34 913475410

E-mail: —

**2. Sammenslutning:**

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

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

Tlf: +34 942290572

Fax: +34 942290573

E-mail: afasque@viaflavia.com

Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ( )

Producenter af »sobaos« og »quesadas«.

**3. Produktets art:**

Kategori 2.4 — Brød, wienerbrød, kager og andet bagværk samt konfekturvarer

**4. Varespecifikation:**

(Resumé af kravene omhandlet i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

**4.1. Navn**

»Sobao Pasiego«

<sup>(1)</sup> EUTL 93 af 31.3.2006, s. 12.

#### 4.2. Beskrivelse

Sobao Pasiego fremstilles af en nedslået dej, der består af hvedemel, smør, sukker og æg såvel som en række ingredienser og tilsætningsstoffer i mindre mængder, med følgende kendetegn:

Tekniske karakteristika

- a) Organoleptiske: kraftig gul krumme og gyldenbrun overflade, tæt og svampet konsistens, sød smag og karakteristisk smøraroma.
- b) Morfologiske: afhængigt af vægten skelnes der mellem tre typer af Sobaos:
  - store Sobaos med en vægt mellem 130 og 180 gram, middel med en vægt mellem 40 og 80 gram og lille med en vægt mellem 20 og 40 gram.
- c) Præsentationsmåde: Sobao Pasiego fremstår i en firkantet papirbageform, hvor de foldede kanter giver den de karakteristiske vinger

Fysiske og kemiske egenskaber:

Produktet har følgende fysiske og kemiske egenskaber, der skal ligge inden for de angivne intervaller:

Vandindhold (15 %-20 %), protein (4 %, ingen øvre grænse), fedt med saltsur hydrolyse (24 %-32 %), glucose (45 %, ingen øvre grænse), askeindhold (højst 1,70 %, ingen nedre grænse). Vandaktivitet (0,7 %-0,9 %).

Mikrobiologiske egenskaber:

skal opfylde kravene i levnedsmiddellovgivningen (Reglamentación técnico sanitaria).

#### 4.3. Geografisk område

Det afgrænsede geografiske område omfatter følgende kommuner i Cantabrien: 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 de Pas, Villacarriedo, Villaescusa og Villafufre.

#### 4.4. Bevis for oprindelse

Elementer, der beviser, at Sobaos har oprindelse i det pågældende geografiske område:

- produktets egenskaber: Sobao Pasiego har særlige egenskaber, der sammenfattes i afsnit 4.2 og 4.5 og skyldes de særlige forarbejdningskrav
- kontrol, der sikrer sporbarheden og dermed Sobaos oprindelse.

Følgende aspekter bør tages i betragtning:

- sobaos fremstilles og pakkes udelukkende på virksomheder, der er opført i registret »Registro de Obradores de la Indicación Geográfica Protegida«
- producenterne skal underkastes en vurdering, inden de kan blive opført i registret, og herefter regelmæssige vurderinger, for at de fortsat kan stå opført i kontrolorganets register
- sobaos skal fremstilles i henhold til den metode, der er beskrevet i afsnit 4.5
- kun Sobaos, der har opfyldt alle kontrolprocedurens krav, kan markedsføres med oprindelsesgarantien og være mærket med etikette og kontroletikette
- kontrolorganet foretager kontrol og regelmæssige vurderinger af fremstillingsmetoden og markedsføringen af produktet
- kontrolorganet anvender forordningens sanktioner, hvis det konstateres, at kravene ikke er overholdt
- test af produktet omfatter analyse af fysiske og kemiske, organoleptiske og mikrobiologiske egenskaber.

Efter at have været underkastet de relevante vurderinger og kontroller giver det i afsnit 4.7 nævnte kontrolorgan tilladelse til at anvende de nummererede etiketter eller kontroletiketter.

#### 4.5. Produktionsmetode

- 1) Sobao Pasiego fremstilles af følgende ingredienser: smør (26 % ± 3), sukker (26 % ± 4) (saccharose), friske æg (19 % ± 6) og hvedemel (26 % ± 4). Øvrige ingredienser: dextrose, glucose og salt (0,3 % ± 0,3). Eventuelt kan tilsættes reven citronskræl, anis eller rom.
- 2) Tilsætningsstoffer. Det er tilladt at anvende følgende tilsætningsstoffer:  
Styrkelsesmiddel: (1,5 % ± 1.5), konserveringsmiddel: kaliumsorbat højst 1,5 gram pr. kilogram dej, smøraroma og fugtighedsbevarende middel.

Fremstillingen af Sobaos omfatter følgende arbejds gange:

- 1) Fremstilling af dejblandingen.
- 2) Dosering.
- 3) Bagning.
- 4) Afkøling.
- 5) Emballering: Forsendelse og transport fra fremstillingsvirksomheden sker i passende færdigpakninger eller emballage, der er behørigt mærket og forsynet med etiketter.
- 6) Opbevaring: Det er ikke tilladt at opbevare produktet ved nedfrysning.

#### 4.6. Tilknytning

##### Historiske faktorer

Ifølge forskellige forfattere (García Lomas og Vega Ruiz) var Sobao en enkel form for kage fremstillet af brøddej (for at udnytte rester), sukker og smør. Den ældre type Sobao forbedredes siden med æg, reven citronskal og anis eller rom.

Det store fremskridt i fremstillingen af Sobao skete, da brøddejen erstattedes af hvedemel af bedre kvalitet, og mængderne af de øvrige ingredienser ændredes. Frembringelsen af den nye Sobao (den moderne Sobao) tillægger García Lomas i sin bog »Los Pasiegos« (1986) Eusebia Hernández Martín. Han begrundet det i et brev fra en søn af kokken, som indeholder følgende oplysninger: »Jeg vidste naturligvis, at det var min nu afdøde mor, der opfandt den nuværende »sobao«, dvs. den, der er baseret på mel og ikke som tidligere på brøddej. Dette hændte i år 1896, samme år som hun giftede sig med min far, Joaquín Laso. Hun var på det tidspunkt 19 år og døde i en alder af 25 år, dvs. i 1902, i Vega. Hun efterlod sig tre sønner og en datter, hvoraf jeg er den ældste og født i 1897«.

Endelig skal det nævnes, at J. Calderón Escalada i 1946 i en undersøgelse af ord, der ikke var optaget i »Diccionario de la Lengua Española«, men som anvendtes i de højtliggende dale i Santander-provinsen, medtager udtrykket »Sobau« og definerer det således: »Kage fremstillet af mel, æg, sukker og smør, der bages i ovnen i en specielt foldet papirform, og som bruden skænker sine veninder på bryllupsdagen«.

*Produktets nuværende omdømme:* I Gran Enciclopedia de Cantabria beskrives Sobao som »et mindst 100 år gammelt produkt, der nyder stor popularitet«.

I den spanske fortegnelse over traditionelle produkter (Inventario Español de Productos Tradicionales), som offentliggøres af Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), hedder det om Sobao Pasiego, at den er »et af Cantabriens mest karakteristiske produkter, har sin oprindelse i Vega de Pas og nu er kendt i hele Spanien«.

##### Menneskelige faktorer

Det er takket være bagernes kunnen og faglige dygtighed, at Sobao Pasiego i tidens løb har bevaret sine typiske egenskaber i hele det beskyttede område.

Sobao symboliserer foreningen af hvede og smør, æg og sukker, hvor regionens kulturelle kendetegn, der repræsenteres af smørret, flyder sammen til et bagværk.

##### Sammenhæng mellem det geografiske område og produktets typiske egenskaber eller omdømme

Sammenhængen mellem Sobao Pasiego og det geografiske område ligger først og fremmest i produktets omdømme og de typiske egenskaber som beskrevet i afsnit 4.2, som er et resultat af den traditionelle fremstillingsmetode.

Sobao Pasiego er et typisk produkt for Pas-området, og det bekræftes af mange kilder, herunder de allerede nævnte. Det er menneskelige faktorer, der i årenes løb har medvirket til at gøre produktet kendt. Dets omdømme er blevet skabt og overleveret gennem generationer, den faglige kunnen er blevet en del af Pas-områdets kulturarv, og det er herfra, at produktets navn er afledt og kendt.

Produktets kendthed og gode omdømme har betydet, at et produkt, som i århundreder traditionelt blev fremstillet i hjemmet i forbindelse med bestemte festlige lejligheder (bryllupper, fester, markeder osv.), er blevet en af grundpillerne i den lokale økonomi, hvor over 90 % af den regionale produktion af Sobaos er koncentreret.

Udvidelsen af produktionen og dermed den større anerkendelse af Sobao Pasiego fandt sted i midten af forrige århundrede, da bagerne i Vega de Pas-området begyndte at bevæge sig mod de mere udviklede kommunikationsveje for at øge afsætningen. Samtidig var der en tilstrømning mod de store befolkningscentre for på denne måde at fremme såvel handelen i disse områder og transporten til andre dele af regionen.

Pas-området har i øvrigt traditionelt været kendetegnet ved fremstilling af mælkeprodukter som ost, is, smør osv. på grund af de meget gunstige klimatiske betingelser for mælkeproduktion. Netop smør er en af hovedingredienserne i Sobao Pasiego. Det bibringer navnlig produktet dets særlige kendetegn og adskiller det fra lignende bagværk, hvor der anvendes andre former for fedtstof, f.eks. margarine, ved fremstillingen. Således bidrager det geografiske område også her til Sobao Pasiegos omdømme og særlige kendetegn.

At Sobao Pasiego er meget kendt og har et godt omdømme viser en nylig forbrugerundersøgelse i forskellige områder i Spanien. Af den fremgår det, at ni ud af ti adspurgte kender produktet, og over 73 % nævner produktets gode omdømme. Kendskabet til produktets oprindelse er også stor, eftersom over 80 % af de adspurgte forbinder Sobao med Cantabrien, og på trods af, at det er en lille region, stedfæster over 35 % den til Pas-området.

#### 4.7. Kontrolorgan

Navn: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Tlf: +34 942 26 98 55

Fax: +34 942 26 98 56

E-mail: odeca@odeca.es

Art og egenskaber: Offentlig myndighed

#### 4.8. Mærkning

Udover de obligatoriske oplysninger i henhold til den almindelige lovgivning skal følgende oplysninger fremgå:

— Navnet på den geografiske betegnelse: »Sobao Pasiego«

— Angivelsen »Indicación Geográfica Protegida« (»Beskyttet geografisk betegnelse«) dvs. »IGP« (»BGB«).

Alle disse oplysninger skal være samlet i samme synsfelt, fremgå med synlige, læsbare og uudslettelige bogstaver og være større end de øvrige oplysninger på etiketten.

På samme etiket eller på en kontroletiket, der i forvejen er godkendt af kontrolorganet, skal følgende oplysninger være placeret, således at de ikke skjuler de mærkningsoplysninger, der skal fremgå i henhold til den almindelige lovgivning:

— logoet for den geografiske betegnelse

— kontrolnummeret fra kontrolorganet

— kontrolorganets navn.