

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 75/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„SOBAO PASIEGO“

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

g.U. () gg.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: 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

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

Tel. +34 913475394

Fax +34 913475410

E-Mail: —

2. Vereinigung:

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

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

Tel. +34 942290572

Fax +34 942290573

E-Mail: afasque@viaflavia.com

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

Hersteller von Sobaos und Quesadas.

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.4: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name des Erzeugnisses:

„Sobao Pasiego“

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

4.2. Beschreibung:

Der Sobao Pasiego wird aus einem Rührteig hergestellt, der aus Weizenmehl, Butter, Zucker, Eiern sowie einer Reihe von Zutaten und Zusatzstoffen in geringer Menge besteht und folgende Merkmale aufweist:

Technische Merkmale:

- a) Organoleptische Merkmale: kräftig gelbe Krume und goldbraune Oberfläche, feine und luftige Konsistenz, süßer Geschmack und charakteristisches Butteraroma;
- b) Morphologische Merkmale: Auf Grundlage des Gewichts werden drei verschiedene Arten von Sobaos unterschieden:
 - große Sobaos mit einem Gewicht zwischen 130 und 180 g, mittlere mit einem Gewicht zwischen 40 und 80 g und kleine mit einem Gewicht zwischen 20 und 40 g;
- c) Aufmachung: Der Sobao Pasiego wird in einem viereckigen Backpapierförmchen angeboten. Durch Faltung des Papiers entstehen charakteristische Flügel.

Physikalisch-chemische Merkmale:

Sobaos weisen die folgenden physikalisch-chemischen Merkmale auf, die im jeweils angegebenen Bereich liegen müssen:

Feuchtigkeitsgehalt (15-20 %), Eiweißgehalt (mind. 4 %, keine Obergrenze), Fettgehalt (Säurehydrolyse) (24-32 %), Glucose mind. 45 %, keine Obergrenze), Aschegehalt (max. 1,70 %, keine Untergrenze), Wasseraktivität (0,7-0,9 %).

Mikrobiologische Merkmale:

Sobaos müssen die Anforderungen der gesundheitstechnischen Vorschriften (*Reglamentación técnico sanitaria*) erfüllen.

4.3. Geografisches Gebiet:

Das abgegrenzte geografische Gebiet schließt die folgenden Gemeinden in Kantabrien ein: 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, Villafufre.

4.4. Ursprungsnachweis:

Die Herkunft der Sobaos aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet wird durch Folgendes belegt:

- die Merkmale des Sobaos: Der Sobao Pasiego weist aufgrund des speziellen Herstellungsverfahrens besondere Merkmale auf, wie auch aus den Abschnitten 4.2 und 4.5 hervorgeht,
- die Kontrolle, die die Rückverfolgbarkeit und damit die Herkunft des Sobaos garantiert.

Zu berücksichtigende Aspekte:

- Sobaos werden ausschließlich in den Betrieben hergestellt und verpackt, die im Herstellerverzeichnis (Registro de Obradores) der geschützten geografischen Angabe eingetragen sind,
- die Hersteller werden erstmals vor der Eintragung und zwecks Aufrechterhaltung ihrer Eintragung im Register der geschützten geografischen Angabe regelmäßig kontrolliert,
- die Sobaos müssen nach dem in Abschnitt 4.5 beschriebenen Verfahren hergestellt werden,
- nur Sobaos, die alle vorgesehenen Kontrollen durchlaufen haben und mit einem Etikett oder einem nummerierten Kontrolletikett versehen sind, dürfen mit der Ursprungsgarantie vermarktet werden,
- die Kontrollstelle führt regelmäßig Kontrollen und Prüfungen des Herstellungs- und Vermarktungsprozesses des Erzeugnisses durch,
- bei Feststellung von Unregelmäßigkeiten werden gegebenenfalls die im Reglement vorgesehenen Sanktionen angewendet,
- die Produkttests umfassen physikalisch-chemische, organoleptische und mikrobiologische Analysen.

Nachdem alle vorgesehenen Prüfungen und Kontrollen durchlaufen wurden, erteilt die in Abschnitt 4.7 genannte Kontrollstelle die Berechtigung zur Verwendung der Etiketten oder nummerierten Kontrolletiketten als Gewähr für die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses.

4.5. Herstellungsverfahren:

1. Der Sobao Pasiego wird aus den folgenden Zutaten hergestellt: Butter (26 % ± 3), Zucker (26 % ± 4) (Saccharose), Frischei (19 % ± 6), Weizenmehl (26 % ± 4). Zutaten in geringer Menge: Dextrose, Glukose und Salz (0,3 % ± 0,3), optionale Zutaten sind geriebene Zitronenschale, Anis oder Rum.
2. Zusatzstoffe. Die Verwendung der folgenden Zusatzstoffe ist zulässig:
Treibmittel: (1,5 % ± 1,5), Konservierungsstoff: maximal 1,5 g Kaliumsorbat pro Kilo Teig, Butteraroma und Benetzungsmittel.

Die Herstellung des Sobao umfasst die folgenden Arbeitsgänge:

1. Herstellung des Teigs;
2. Portionierung;
3. Backen;
4. Abkühlen.
5. Verpackung: Für den Versand und Transport von den Herstellern werden geeignete ordnungsgemäß beschriftete und etikettierte Verkaufspackungen oder Verpackungen verwendet.
6. Lagerung: Die Lagerung in Gefriergeräten ist nicht zulässig.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Historische Fakten

Der Sobao wurde von verschiedenen Schriftstellern (García Lomas und Vega Ruiz) als einfaches Gebäck beschrieben, das aus Brotteig (zur Resteverwertung), Zucker und Butter hergestellt wurde. Diese Urform des Sobao wurde durch Zugabe von Eiern, geriebener Zitronenschale und Anis oder Rum verfeinert.

Den entscheidenden Fortschritt bei der Herstellung von Sobaos brachte die Verwendung von Weizenmehl hoher Qualität statt des zuvor üblichen Brotteigs sowie die Veränderung der mengenmäßigen Anteile der übrigen Zutaten. Die Erfindung dieses neuen Sobao (oder modernen Sobao) schreibt García Lomas in seinem Buch „Los Pasiegos“ (1986) Eusebia Hernández Martín zu. Dabei beruft er sich auf den Brief eines Sohnes der genannten Köchin, in dem dieser Folgendes schreibt: „Ich wusste natürlich, dass meine verstorbene Mutter die Erfinderin des heutigen ‚Sobao‘, des Sobao mit Mehl, ist, das sie dem ursprünglichen Teig hinzufügte. Dies trug sich im Jahr 1896 zu, in dem sie meinen Vater Joaquín Laso heiratete. Sie war damals 19 Jahre alt und starb mit 25 Jahren, also 1902, in Vega. Sie hinterließ drei Söhne und eine Tochter, von denen ich — ich bin 1897 geboren — der älteste bin.“

J. Calderón Escalada schließlich, der im Jahr 1946 eine Untersuchung über Wörter durchführte, die nicht zum Bestand des Diccionario de la Lengua Española gehörten, jedoch in den Hochtälern der Provinz Santander gebräuchlich waren, stieß auf den Begriff „Sobau“ und definierte ihn wie folgt: „Gebäck aus Mehl, Eiern, Zucker und Butter, das in einer auf spezielle Weise gefalteten Form im Ofen gebacken wird und das Bräute am Tag ihrer Hochzeit ihren Freundinnen schenken.“

Heutiges Ansehen: Die Gran Enciclopedia de Cantabria beschreibt den Sobao als „mindestens 100 Jahre altes Erzeugnis, das eine enorme Popularität besitzt“.

In dem vom Ministerium für Landwirtschaft, Viehzucht und Ernährung (MAPA) veröffentlichten Verzeichnis traditioneller spanischer Erzeugnisse (Inventario Español de Productos Tradicionales) heißt es über den Sobao Pasiego: „Eines der charakteristischsten Erzeugnisse Kantabriens, das seinen Ursprung in Vega de Pas hat und mittlerweile in ganz Spanien bekannt ist.“

Menschliche Faktoren

Den Fachkenntnissen und dem Können der Bäcker ist es zu verdanken, dass der Sobao Pasiego seit seiner Entstehung in der gesamten geschützten Region seinen unverwechselbaren Charakter bewahrt hat.

Der Sobao symbolisiert die Vereinigung von Weizen und Butter, Eiern und Zucker, die er zu einem Gericht kombiniert, in dem die unterschiedlichen kulturellen Charaktere der Region, die durch die Butter repräsentiert werden, zusammenfließen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen oder dem Ansehen des Erzeugnisses

Der Zusammenhang zwischen dem Sobao Pasiego und dem geografischen Gebiet, in dem das Erzeugnis hergestellt wird, gründet sich vor allem auf das Ansehen und die in Abschnitt 4.2 beschriebenen Merkmale, die aus dem angewendeten traditionellen Herstellungsverfahren resultieren.

Der Sobao Pasiego ist ein typisches Produkt aus dem Bezirk Pas (Comarca Pasiega), wie zahlreiche Quellen — z. B. die oben genannten — belegen. Die menschlichen Faktoren sind es, die über die Jahre zum heutigen Bekanntheitsgrad des Erzeugnisses geführt haben. Dieses hohe Ansehen, das sich nach und nach entwickelt hat und von Generation zu Generation weitergegeben wurde, das „Gewusst wie“, gehört daher zum Kulturerbe der Comarca Pasiega, von der es seinen Namen ableitet und unter deren Namen es bekannt ist.

Diese Bekanntheit und dieses Ansehen haben dazu geführt, dass Sobaos Pasiegos, die über Jahrzehnte traditionell zu bestimmten Festtagen (Hochzeiten, Feste, Märkte usw.) in der Familie gebacken wurden, zu einer der Grundlagen der heimischen Wirtschaft wurden, auf die sich mehr als 90 % der regionalen Sobao-Produktion konzentrieren.

Die Ausweitung der Herstellung und die damit verbundene Steigerung des Bekanntheitsgrads des Sobao Pasiego setzte Mitte des vorigen Jahrhunderts ein, als die Bäcker ihre Betriebe aus der Umgegend von Vega de Pas an die besser ausgebauten Verbindungsstraßen verlegten, um so die Vermarktung zu vereinfachen. Die größere Nähe zu den Bevölkerungszentren eröffnete nämlich zusätzliche Absatzmärkte und machte zudem den Transport in andere Orte der Region möglich.

Andererseits war die Comarca Pasiega von jeher für die Herstellung verschiedener Erzeugnisse auf Milchbasis — Käse, Eis, Butter usw. — bekannt. Grund dafür sind die für die Milcherzeugung äußerst günstigen klimatischen Verhältnisse. Und Butter ist nicht nur eine der Hauptzutaten des Sobao Pasiego, sie macht auch mehr als die übrigen Zutaten die Besonderheit des Gebäcks aus und dient als Unterscheidungsmerkmal zu ähnlichen Konditoreierzeugnissen, die mit anderen Fetten, z. B. Margarine, hergestellt werden — auch dies ein Beitrag des geografischen Gebiets zu Ansehen und Besonderheit des Sobao Pasiego.

Der hohe Bekanntheitsgrad und das hohe Ansehen des Sobao Pasiego kommen auch in den Ergebnissen einer kürzlich durchgeführten Untersuchung zum Ausdruck, bei der Verbraucher in unterschiedlichen Gegenden Spaniens befragt wurden. Neun von zehn der im Rahmen der Untersuchung befragten Personen kennen das Erzeugnis und mehr als 73 Prozent bescheinigen ihm ein hohes Ansehen. Auch die Herkunft des Sobao Pasiego ist vielen bekannt. So nannten mehr als 80 Prozent Kantabrien als Ursprungsregion, und selbst die Comarca Pasiega ist trotz ihrer geringen Größe mehr als 35 Prozent als genaue geografische Herkunft bekannt.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)
Anschrift: C/Héroes del 2 de Mayo, 27
39600 Muriedas (Cantabria)
ESPAÑA
Tel. +34 942 26 98 55
Fax +34 942 26 98 56
E-Mail: odec@odeca.es

Art und Merkmale: Körperschaft des öffentlichen Rechts

4.8. Etikettierung:

Zusätzlich zu den in den allgemeinen Vorschriften geforderten Angaben sind die folgenden Angaben obligatorisch:

- der Name der geografischen Angabe: „Sobao Pasiego“;
- der Vermerk „Indicación Geográfica Protegida“ (Geschützte geografische Angabe) bzw. „IGP“ (g.g.A.).

Alle diese Angaben sind im selben Sichtfeld zusammenzufassen. Sie sind gut sichtbar in lesbaren, dauerhaften Buchstaben anzubringen, die sich durch ihre Größe von den übrigen Angaben der Etikettierung abheben.

Dasselbe Etikett oder ein Kontrolletikett, die zuvor von der Kontrollstelle genehmigt wurden, müssen die folgenden zusätzlichen Angaben aufweisen, und zwar in der Form, dass sie die in den allgemeinen Vorschriften geforderte Etikettierung nicht verdecken:

- das Emblem der geografischen Angabe,
 - die von der Kontrollstelle vergebene Kontrollnummer,
 - den Namen der Kontrollstelle.
-