

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags 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 223/11)

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

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„TARTA DE SANTIAGO“

EG-Nr.: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

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

1. Name:

„Tarta de Santiago“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart (gemäß Anhang II):

Klasse 2.4 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Traditionelle süße Backware aus Galicien, die im Wesentlichen aus Mandeln, Zucker und Eiern in dem Verhältnis und in der Weise, wie in Ziffer 3.3 beschrieben, hergestellt wird.

Organoleptische Eigenschaften:

— Form: Rund; die Oberseite ist mit einer Schicht aus Puderzucker bedeckt ist, in der sich als besonderes Erkennungszeichen das Kreuz des Santiagoordens abzeichnet.

— Aroma: Typisches Aroma nach Eigelb und Mandeln

— Farbe: Aufgrund der Verzierung mit Puderzucker ist die Oberseite weiß, der Anschnitt ist von goldgelber Farbe.

— Geschmack: Typischer Mandelgeschmack

— Textur: Flaumig und körnig

Darbietungsform: Es gibt im Wesentlichen zwei Darbietungsformen: gefüllt, d. h. mit Boden, oder ungefüllt. In beiden Fällen sind verschiedene Formate zulässig, je nachdem, welche Größe das Gebäck haben soll.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Die „Tarta de Santiago“ (ohne Boden bzw. Gebäckteil des gefüllten Kuchens) wird aus folgenden Zutaten hergestellt:

— Mandeln der höchsten Qualitätsklasse in einer Menge, die mindestens 33 % des Gesamtgewichts des Teigs entspricht. Der Fettgehalt dieser Mandeln im ungeschälten Zustand muss über 50 %, betragen. Diese Anforderung wird im Allgemeinen von den üblicherweise verwendeten Mandelsorten aus dem Mittelmehrraum (wie etwa „Comuna“, „Marcona“, „Mollar“, „Largueta“ und „Planeta“) erfüllt.

- Raffinierter Zucker (Saccharose), der einen Anteil von mindestens 33 % am Gesamtgewicht des Teigs haben muss.
- Eier in einer Menge, die mindestens 25 % des Gesamtgewichts des Teigs entspricht.
- Geriebene Zitronenschale und Puderzucker sowie Dessertwein, Weinbrand oder Tresterschnaps, je nach Geschmack.

Bei gefüllten Kuchen darf das Gewicht des Tortenbodens nicht mehr als 25 % des Gesamtgewichts ausmachen. Zwei Ausführungen bzw. Zusammensetzungen sind zulässig:

- Blätterteigboden, hergestellt aus Weizenmehl, Butter, Wasser und Salz
- Mürbeteigboden, hergestellt aus Weizenmehl, Butter, raffiniertem Zucker (Saccharose), ganzen Eiern, Milch und Salz

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

—

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Herstellung und Verzierung der „Tarta de Santiago“.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

Das Verpacken muss in den im Register der Kontrollstelle eingetragenen Herstellungsbetrieben erfolgen, und zwar in erster Linie deswegen, weil es sehr schwierig ist, diese hoch empfindliche feine Backware (brüchige Masse und Oberfläche aus Puderzucker) ohne den Schutz einer geeigneten Verpackung zu handhaben und zu transportieren. In zweiter Linie ist dies aber auch aus hygienischen Gründen erforderlich, um das Erzeugnis vor möglichen Verunreinigungen zu schützen. Deshalb kann man sagen, dass der Verpackungsvorgang ein Bestandteil des Herstellungsverfahrens des Erzeugnisses ist.

Die verwendeten Verpackungen müssen neu und sauber sein und jeder Kuchen muss einzeln verpackt werden. Sie müssen des Weiteren aus Materialien bestehen, die für eine richtige Haltbarmachung und den Transport des Erzeugnisses geeignet sind.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die Kuchen, die mit der geschützten geografischen Angabe „Tarta de Santiago“ vermarktet werden, müssen nach ihrer Zertifizierung als dieser Spezifikation entsprechendes Erzeugnis auf ihrer Verpackung ein Garantieband, Etikett oder Kontrolletikett mit fortlaufender alphanumerischer Codierung und dem offiziellen Logo der geschützten geografischen Angabe (siehe unten) tragen, das von der Kontrollstelle zugelassen und ausgegeben wird.

Sowohl die Handelsetiketten als auch die Kontrolletiketten der geschützten geografischen Angabe müssen unbedingt den Wortlaut „Indicación Geográfica Protegida ‚Tarta de Santiago‘“ tragen. Neben den allgemeinen gesetzlich vorgeschriebenen Angaben muss dieser Wortlaut „Indicación Geográfica Protegida ‚Tarta de Santiago‘“ unbedingt deutlich hervorgehoben auf den verwendeten Etiketten und Verpackungen zu sehen sein.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Tarta de Santiago“ erstreckt sich über die gesamte Autonome Gemeinschaft Galicien.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

In Galicien wurden, obwohl es dort kaum Mandelbäume gibt, von alters her Erzeugnisse aus Mandeln verzehrt. Daraus sind traditionelle Süßwaren entstanden, die ein Bestandteil dessen sind, was man heute als die galicische Küche bezeichnet.

Diese Mandelerzeugnisse wurden ursprünglich von den wohlhabenderen Teilen der Bevölkerung konsumiert, doch mit der Zeit hat ihr Verzehr größere Verbreitung gefunden. Schließlich wurden Mandeln zu einer wesentlichen und typischen Zutat traditioneller galicischer Desserts, und die „Tarta de Santiago“ gehört zu den Spezialitäten, die sich auf die ältesten Traditionen der feinen galicischen Süßwarenherstellung zurückführen lassen.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Die „Tarta de Santiago“ ist ein Dessert, das sich sowohl optisch als auch durch seine organoleptischen Eigenschaften — vor allem durch den Geschmack, aber auch durch die Farbe und die flaumig-körnige Textur — deutlich von anderen Erzeugnissen unterscheidet. Ihre Form und das an der Oberseite sichtbare Kreuz des Santiagoordens machen diese Torte zu einem leicht erkennbaren Erzeugnis.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A):

Erstmals erwähnt wurden die Herstellung und der Verzehr des Mandelbiskuits, das man heute als „Tarta de Santiago“ kennt, im Jahr 1577, als Don Pedro de Portocarrero bei einer Inspektion bzw. Visite, die er der Universität von Santiago abstattete, überprüfte, welche Imbisse oder Speisen den Professoren anlässlich der Verleihung der akademischen Titel gereicht wurden.

Die ersten zuverlässigen Rezepte finden sich in der Rezeptsammlung „Cuaderno de confitería“, die Luís Bartolomé de Leybar um das Jahr 1838 zusammenstellte, sowie in „El confitero y el pastelero. Libro muy útil para los jefes de casa, fondistas y confiteros“ von Eduardo Merín. Der Entstehungszeitpunkt dieser Abhandlungen und ihr eindeutig galicischer Ursprung bestätigen sowohl die lange Tradition der Herstellung als auch ihre Verbundenheit mit der lokalen gastronomischen Tradition. Die Tatsache, dass sich diese Süßspeise in den Rezeptbüchern aus den übrigen Teilen Spaniens erst im 20. Jahrhundert findet, zeigt, dass sie nicht als Bestandteil des gemeinsamen Erbes an feinen Backwaren, sondern als regionale Spezialität betrachtet wurde, eine Auffassung, die sich noch lange hielt. Alle diese Indizien bestärken die Auffassung, dass die Torte galicischen Ursprungs und eng mit der Tradition, der Gastronomie und dem Geschmack Galiciens verbunden ist.

Darüber hinaus wird die „Tarta de Santiago“ in den traditionellen galicischen Zuckerbäckereien noch immer nach den Ende des 19. Jahrhunderts oder noch früher aufgezeichneten Rezepten hergestellt. Der Gründer der Konditorei „Casa Mora“ in Santiago de Compostela begann im Jahr 1924, die Mandeltorten mit der Silhouette des Kreuzes des Santiagoordens zu verzieren. Die Idee fand großen Anklang und verbreitete sich rasch in den Backstuben ganz Galiciens.

Und schließlich wird im spanischen Verzeichnis traditioneller Erzeugnisse (*Inventario Español de Productos Tradicionales*), das vom Ministerium für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung im Jahr 1996 herausgegeben wurde, die „Tarta de Santiago“ im Abschnitt feine Backwaren erwähnt, was ein weiterer Beweis für die Verbundenheit dieses Erzeugnisses mit der Autonomen Gemeinschaft Galicien ist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Orden de 29 de diciembre de 2006 por la que adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida Tarta de Santiago.

Amtsblatt der autonomen Gemeinschaft Galicien (*Diario Oficial de Galicia*), Nummer 5, vom 8. Januar 2007.

[http://www.xunta.es/doc/Dog2007.nsf/a6d9af76b0474e95c1257251004554c3/9eff9ab5be0f8a9ec125725a004cf842/\\$FILE/00500D006P012.PDF](http://www.xunta.es/doc/Dog2007.nsf/a6d9af76b0474e95c1257251004554c3/9eff9ab5be0f8a9ec125725a004cf842/$FILE/00500D006P012.PDF)