

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (geograafiliste tähistete ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 223/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„TARTA DE SANTIAGO”

EÜ nr: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Tarta de Santiago”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik (II lisa alusel):

Klass 2.4. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. Toote kirjeldus, mida 1. punktis esitatud nimetus tähistab:

Galicía traditsiooniline maiustus, mille põhikomponendid on mandlid, suhkur ja muna ning mida valmistatakse vahetult ja tingimustes, mida on kirjeldatud käesoleva dokumendi punktis 3.3.

Organoleptilised omadused:

— Kuju: ümmargune, kaetud tuhksuhkruga, millel on kujutatud eripärase märgina Santiago ordu rist.

— Lõhn: munakollasele ja mandlile omane lõhn.

— Värvus: välispind on tänu suhkruglasuurile valge ja lõikepind on kuldne.

— Maitse: mandlile iseloomulik.

— Tekstuur: urbne ja sõmer.

Esitlemine: Kasutatakse põhiliselt kahte esitlusviisi, põhjaga ja põhjata. Mõlemaid variante valmistatakse eri suuruste kookidena.

3.3. Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul):

„Tarta de Santiago” (põhjata kook või põhjaga kook, välja arvatud selle põhi) koostisosad on järgmised:

— Kvaliteetsed mandlid, mis peavad moodustama vähemalt 33 % taina kogukaalust. Nende mandlite rasvasisaldus on koorimata mandlitest mõõdetuna üle 50 %. Sellisele tingimusele vastavad üldiselt Vahemeremaadest pärinevad mandlisordid (sealhulgas „Comuna”, „Marcona”, „Mollar”, „Largueta” ja „Planeta”), mida ka enamasti kasutatakse.

- Rafineeritud suhkur (sahharoos), mis moodustab taina kogukaalust vähemalt 33 %.
- Muna koguses, mis moodustab vähemalt 25 % taina kogukaalust.
- Riivitud sidrunikoor ja tuhksuhkur, dessertvein, brändi või viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud alkohol, vastavalt kasutatavale retseptile.

Põhjaga kookide puhul moodustab põhi kuni 25 % koogi kogukaalust ning seda valmistatakse kahel viisil:

- lehttainapõhi, mille koostisained on nisujahu, või, vesi ja sool;
- muretainapõhi (tuntud ka kui *masa quebrada*), mille koostisained on nisujahu, või, rafineeritud suhkur (sahharoos), muna, piim ja sool.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

„Tarta de Santiago” valmistamine ja kaunistamine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Toode tuleb pakendada valmistamisrajatistes, mis on kantud kontrolliasutuse registrisse. Vajadus pakendada toode selle valmistamisrajatistes tuleneb esiteks sellest, et kondiitritoote haprus (murenev koostis ja tuhksuhkrukate) raskendavad toote käsitlemist ja transporti ilma asjakohase kaitsva pakendita. Teiseks tuleneb see nõue ka vajadusest säilitada nõutavad hügieenitingimused ja vältida saastumist. Seepärast võib väita, et pakendamine on osa toote valmistamise protsessist.

Kasutatavad pakendid peavad olema uued, puhtad ja iga toote jaoks eraldi, lisaks peavad need olema valmistatud asjakohasest materjalist, mis võimaldab toote nõuetekohast säilitamist ja transporti.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kaitstud geograafilise tähisega „Tarta de Santiago” märgistatud koogid peavad pärast spetsifikaadi nõuetele vastamise tõendamist kandma pakendil kontrolliasutuse kinnitatud ja väljastatud pitsarit, märgist või lisaetiketti, millel on tähtnumbriline järjestikune kood ning ametlik geograafilise tähise logo (vt allpool).

Nii kaubanduslikul märgisel kui ka lisaetiketil peab kohustuslikus korras olema märgitud „Indicación Geográfica Protegida „Tarta de Santiago””. Märges „Indicación Geográfica Protegida „Tarta de Santiago”” peab lisaks kehtivate õigusaktidega ettenähtud üldistele andmetele olema esile tõstetud ka kasutatavatel etikettidel ja pakenditel.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Kaitstud geograafilise tähise „Tarta de Santiago” geograafiline valmistuspiirkond hõlmab kogu Galicia autonoomset piirkonda.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Galicias on mandlitest valmistatud tooteid tarbitud juba ammustest aegadest peale, mis on pannud aluse traditsioonilisele Galicia kööki kuuluvale magustoidule, kuigi selles piirkonnas mandlipuid praktiliselt ei ole.

Alguses tarbisid neid mandlitest valmistatud tooteid kõrgemasse klassi kuuluvad inimesed, kuid hiljem levisid need ka muu rahva hulka. Mandlid muutusid Galicia traditsiooniliste magustoitude peamiseks ja tüüpiliseks koostisaineks, kusjuures „Tarta de Santiago” on üks vanimaid Galicia traditsioonilisi kondiitritooteid.

5.2. Toote eripära:

„Tarta de Santiago” on nii oma välimuse kui ka organoleptiliste omaduste poolest selgesti eristatav magustoit, milles tõusevad esile ka selle maitse, värvus ning urbane ja sömer tekstuur. Koogi kuju ja selle pinnal kujutatud Santiago ordu rist muudavad toote hõlpsasti äratuntavaks.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Kõige varasemad andmed mandlikooigi (tänapäeval tuntud „Tarta de Santiago” nime all) valmistamise ja tarbimise kohta pärinevad 1577. aastast seoses Pedro de Portocarrero külaskäiguga Santiago ülikooli ning uurimusega, milles ta käsitles sööke, mida professoritele akadeemiliste kraadide jagamise tsere-moonial pakuti.

Esimesed usaldusväärsed retseptid olid Luís Bartolomé de Leybari poolt 1838. aasta paiku koostatud raamatus *Cuaderno de confitería* ning Eduardo Meríni teoses *El confitero y el pastelero*, millest oli palju kasu kokkadel, körtsipidajatel ja kondiitritel. Kõnealuste teoste ilmumise kronoloogia ja vääramatu Galicia päritolu kinnitavad nii toote valmistamise iidsust kui ka selle seost kohaliku köögikultuuriga. Asjaolu, et see maius ei esine ülejäänud Hispaania retseptikogudes enne 20. sajandit, osutab, et seda ei arvatud riigi magustoidu valmistamise pärandi hulka ning et seda peeti pikka aega kohalikuks eritooteks. Kõik need tegurid tõendavad maiuse Galicia päritolu ja selle tihedat seost Galicia traditsioonide, köögi ja maitse-eelistustega.

Samas valmistatakse Galicia traditsioonilises kondiitritööstuses kooki „Tarta de Santiago” vähemalt 19. sajandi lõpust pärinevate retseptide järgi. Santiago de Compostela koogipoe „Casa Mora” omanik hakkas 1924. aastal mandlikooke Santiago risti kujutisega kaunistama. Selle ideel oli suur menu ja see levis kiiresti ka teiste Galicia koogimeistriteni.

Hispaania põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineministeeriumi 1996. aastal välja antud ülevaates Hispaania traditsioonilistest toodetest (*Inventario Español de Productos Tradicionales*) esineb „Tarta de Santiago” kondiitritooteid käsitlevas osas, mis tõestab omakorda toote seotust Galicia autonoomse piirkonnaga.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

29. detsembri 2006. aasta määrus, millega kiidetakse heaks taotlus kanda „Tarta de Santiago” kaitstud geograafiliste tähiste registrisse.

Galicia ametlik väljaanne nr 5, 8. jaanuar 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)