

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

(2009/C 75/15)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006<sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„SOBAO PASIEGO”**

**EÜ nr: ES-PGI-005-0478-28.06.2005**

**KPN ( ) KGT ( X )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: 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  
Aadress: Paseo de la Infanta Isabel, n° 1  
28071 — Madrid  
ESPAÑA  
Telefon: +34 913475394  
Faks: +34 913475410  
E-post: —

**2. Taotlejate rühm:**

Nimi: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria  
Aadress: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo  
39006- Santander  
ESPAÑA  
Telefon: +34 942290572  
Faks: +34 942290573  
E-post: afaque@viaflavia.com  
Kooseis: tootjad/töötledajad ( X ) muud ( )  
Kondiitritoode *sobao* ja *quesada* valmistajad.

**3. Toote liik:**

Klass 2.4: leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritoode ja muud pagaritooted

**4. Spetsifikaat:**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

**4.1. Nimetus:**

„Sobao Pasiego”

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

#### 4.2. Kirjeldus:

Toodet „Sobao Pasiego” valmistatakse tainast, mis koosneb nisujahust, võist, suhkrust, munast ning mitmest teisejärgulise tähtsusega koostisosast ja lisandist. Tootel on järgmised omadused:

Tehnilised näitajad:

- a) Organoleptilised omadused: erekollane sisu ja pruun koorik, tihe ja pehme tekstuur, magus maitse, millest kerkib eriliselt esile võiaroom.
- b) Morfoloogilised omadused: kaalu järgi eristatakse kolme liiki toodet:
  - suur: kaal 130–180 g; keskmine: kaal 40–80 g; väike: kaal 20–40 g.
- c) Esitusviis: toode „Sobao Pasiego” pakendatakse neljakandilise alusega paberkarpi, mille servad on volditud iseloomulikult tiivakujulisena.

Füüsikalised ja keemilised omadused:

Omadused ja nende väärtuste vahemikud on järgmised:

niiskus (15–20 %), valgud (vähemalt 4 %), rasvasisaldus happelise hüdroliüsiga (24–32 %), süsivesikud (vähemalt 45 %), tuhk (maksimaalselt 1,7 %), vee aktiivsus (0,7–0,9 %).

Mikrobioloogilised omadused:

Toode peab vastama tehnilist sanitaarhügieeni käsitlevates õigusaktides sätestatud nõuetele.

#### 4.3. Geograafiline piirkond:

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi Kantaabria haldusüksusi: 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. Päritolutõend:

Järgmised tegurid tõendavad, et toode *sobao* pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast.

- Toote omadused: toote „Sobao Pasiego” iseloomulikud omadused (mida on kirjeldatud punktides 4.2 ja 4.5) tulenevad eripärastest tootmistingimustest.
- Kontroll, millega tagatakse toote jälgitavus ja sellega seoses ka päritolu.

Arvesse võetavad asjaolud:

- Toodet *sobao* valmistatakse ja pakendatakse üksnes kaitstud geograafilise tähisega toodete valmistajate registrisse kantud rajatistes.
- Tootjad peavad enne registreerumist läbima esialgse hindamise ning seejärel perioodilisi kontrole, et säilitada oma koht kaitstud geograafilise tähisega toodete valmistajate registris.
- Toode *sobao* peab olema valmistatud punktis 4.5 kirjeldatud meetodi kohaselt.
- Üksnes sellised tooted, mis on läbinud kõik protsessi kontrollid, pääsevad turule kaitstud geograafilise tähisega tootena, millel on nummerdatud etikett või lisaetikett.
- Kontrolliasutus kontrollib perioodiliselt tootmisprotsessi ja turustamist.
- Igasuguse nõueterikkumise avastamise korral kohaldab kontrolliasutus vajaduse korral oma eeskirjades sätestatud karistusi.
- Tootele tehakse nii füüsikalisi ja keemilisi, organoleptilisi kui ka mikrobioloogilisi teste.

Kui vajalikud hindamised ja kontrollid on läbitud, annab punktis 4.7 osutatud kontrolliasutus loa kasutada nummerdatud märgiseid või lisamärgiseid, millega tagatakse toote jälgitavus.

#### 4.5. Tootmismeetod:

1. Toode „Sobao Pasiego” valmistatakse järgmistest koostisainetest: või (26 % ± 3), suhkur (26 % ± 4) (sahharoos), värsked munad (19 % ± 6), nisujahu (26 % ± 4). Teisejärgulised koostisosad: dekstroos, glükoos ja sool (0,3 % ± 0,3), võib lisada ka riivitud sidrunikoort, aniisi või rummi.
2. Lisaained. Lubatud on järgmiste lisaainete kasutamine:  
Kergitusaine: (1,5 % ± 1,5), säilitusaine: kaaliumsorbaat (maksimaalselt 1,5 grammi kilogrammi taina kohta), võiaroom ja niiskusesäilitaja.  
Toote *sobao* valmistamine koosneb järgmistest etappidest.
  1. Taina valmistamine.
  2. Doseerimine.
  3. Küpsetamine.
  4. Külmutamine.
  5. Pakendamine: valmistooted saadetakse tootja juurest välja ja transporditakse sobivates, asjakohaselt märgistatud pakendites või ümbristes.
  6. Säilitamine: on keelatud toote säilitamine sügavkülmutatuna.

#### 4.6. Seos piirkonnaga:

##### Ajaloolised tegurid

Eri kirjalike allikate kohaselt (García Lomas ja Vega Ruiz) oli *sobao* kook, mida valmistati lihtsalt leivatainast (ülejääkide ärakasutamise eesmärgil), suhkrust ja võist. Algupärast toodet täiustati munade, riivitud sidrunikoore, aniisi või rummi lisamise teel.

*Sobao* valmistamises toimus suur murrang, kui leivataina asemel hakati kasutama kvaliteetset nisujahu ning muudeti ühtlasi teiste koostisainete koguseid. Kõnealuse uue *sobao* (nüüdisaegne *sobao*) looja oli García Lomase raamatu „Los Pasiegos” (1986) kohaselt kokk Eusebia Hernández Martín. Andmed põhinevad koka poja kirjal, milles väideti järgmist: „Mina teadsin ju, et minu kadunud ema oli nüüdisaegse *sobao* looja, st tema valmistatud *sobao* tainas koosnes jahust. See leidis aset 1896. aastal, mil ta abiellus minu isa Joaquín Lasoga. Ema oli siis 19-aastane ning ta suri La Vegas 25-aastaselt, st 1902. aastal, olles toonud ilmale kolm poega ja ühe tütre, kellest mina (sündinud 1897. aastal) olin vanim.”

Ühtlasi tuleb märkida, et J. Calderón Escalada nimetab oma 1946. aasta uurimuses, milles käsitletakse Santanderi provintsi orgudes kasutatavaid sõnu, mida ei ole kantud hispaania keele sõnaraamatusse *Diccionario de la Lengua Española*, sõna „sobau” ja defineerib seda järgmiselt: „jahust, suhkrust ja võist valmistatud ning ahjus iseloomulikult volditud paberis küpsetatud kook, mida pruudid kinkisid pulmapäeval oma sõbrannadele.”

Praegune maine. Kantaabria suure entsüklopeedia kohaselt on *sobao* „vähemalt sada aastat vana toode, mis on väga populaarne”.

Hispaania põllumajandus-, kalandus ja toiduaineministeeriumi poolt välja antud ülevaates Hispaania traditsioonilistest toodetest (*Inventario Español de Productos Tradicionales*) märgitakse, et „Sobao Pasiego” on „üks Kantaabrialise iseloomulikuid tooteid, mida valmistati algsest Vega de Pasis ning mida nüüd tuntakse kogu Hispaanias”.

##### Inimtegurid

Tootjatel on õnnestunud oma oskuste ja asjatundlikkusega säilitada aja jooksul kogu määratletud piirkonnas „Sobao Pasiego” iseloomulikud omadused.

*Sobao* sümboliseerib nisu, või, munade ja suhkru liitu, mille tulemuseks on toode, mis ühendab või poolest tuntud piirkonna kultuurilised omadused.

##### Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste või maine vahel

Seos toote „Sobao Pasiego” ja selle tootmiskiirkonna vahel põhineb eelkõige punktis 4.2 kirjeldatud mainel ja omadustel, mis tulenevad rakendatavast traditsioonilisest tootmismeetodist.

„Sobao Pasiego” on Pasi jõe piirkonna tüüpiline toode, nagu ilmneb paljudest (ka eespool osutatud) viidetest. Just inimtegurid on aidanud aastate jooksul kujundada toote kuulsust ja mainet. Selle tulemusena on arenenud ja põlvest põlve edasi kandunud ka oskused, mis kuuluvad Pasi jõe piirkonna kultuuripärandisse, mistõttu maine aluseks olevat piirkonda märgitakse ka toote nimes.

Kõnealuse kuulsuse ja maine tõttu on tootest, mida aastakümneid valmistati üksnes kodustes tingimustes teatavate sündmuste tähistamiseks (pulmad, peod, laadad jne), saanud kohaliku majanduse üks alustalasid — piirkonna *sobao*-tootmisest on üle 90 % koondunud Pasi jõe ümbrusesse.

Tootmine laienes ja „Sobao Pasiego” kuulsus kasvas eelmise sajandi teisel poolel, mil tootjad asusid vaatama Vega de Pasist väljapoole, et kasutada müügi edendamiseks arenenumaid teavituskanaleid, ning liikusid suurte asustuskeskuste lähedusse, et seal oma toodet edukamalt müüa ja seda ka piirkonna teistesse osadesse transportida.

Pasi jõe piirkond on olnud ajalooliselt tuntud ka selliste piimatoodete nagu juust, jäätis ja või tootmise poolest, kuna piirkonna agrokliimaatilised tingimused on piima tootmiseks soodsad. Või ongi üks „Sobao Pasiego” põhilistest koostisainetest: see mõjutab oluliselt toote iseloomulikke omadusi ja eristab seda muudest sama liiki kondiitritoodetest, mille valmistamiseks kasutatakse muid rasvaineid, nagu margariini. See on samuti näide geograafilise piirkonna tähtsusest „Sobao Pasiego” maine ja eripära loomisel.

„Sobao Pasiego” arvestatav kuulsus ja maine ilmsid Hispaania eri piirkondades hiljuti läbi viidud tarbijauuringus, mille kohaselt kümnest küsitletust üheksa tundis toodet ja üle 73 % märkisid seda eriti maineka tootena. Ka toote algupära tuntakse hästi, kuna üle 80 % küsitletustest teadis, et toode pärineb Kantaabriast, ning kuigi tegemist on vaid väikese piirkonnaga, oskas üle 35 % küsitletustest seostada toodet Pasi jõe piirkonnaga.

#### 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Telefon: +34 942 26 98 55

Faks: +34 942 26 98 56

E-post: odec@odeca.es

Laad ja tunnused: avalik-õiguslik asutus

#### 4.8. Märgistus:

Lisaks kohustuslikele märgistustele, mis on ette nähtud üldiste õigusaktidega, peab etiketil olema järgmine teave:

— geograafilise tähise nimi „Sobao Pasiego”;

— märke „Indicación Geográfica Protegida” või „IGP” („kaitstud geograafiline tähis” või „KGT”).

See teave peab olema paigutatud samale väljale ning esitatud nähtavate, loetavate ja kustumatute tähtedega ning selle suurus peab ületama muu etiketil esitatava teabe suurus.

Samuti tuleb eelnevalt kontrolliasutuse nõusoleku saanud etiketil või lisaetiketil esitada järgmine teave nii, et see ei varjaks üldiste õigusaktidega ette nähtud teavet:

— geograafilise tähise logo;

— kontrolliasutuse antud kontrollnumber;

— kontrolliasutuse nimi.