

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 223/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”TARTA DE SANTIAGO”

EY-N:o: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

”Tarta de Santiago”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotelaji (liitteen II mukaisesti):*

Luokka 2.4 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa mainittua nimitystä vastaavasta tuotteesta:*

Perinteinen galicialainen makea torttu, joka valmistetaan mantelista, sokerista ja kananmunasta tämän asiakirjan kohdan 3.3. mukaisesti.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Muoto: pyöreä, päällä sokerikuorutus, jossa selvästi näkyvässä Santiagon risti

— Aromi: munankeltuainen ja manteli

— Väri: päältä valkea sokerikuorutuksesta johtuen, sisältä kullankeltainen

— Maku: mantelille tyypillinen

— Koostumus: kuohkea ja murea

Esitystapa: Pääasiallisia esitystapoja on kaksi. Torttu voidaan valmistaa joko siten, että siinä on pohja, tai ilman pohjaa. Muoto voi vaihdella tortun koon mukaan.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan silloin, kun on kyseessä jalostettu tuote):*

Tortun ainekset (ilman pohjaa) ovat seuraavat:

— Korkealaatuiset mantelit, joiden osuuden on oltava vähintään 33 % koko massasta. Kuorimattomien mantelien rasvapitoisuuden on oltava vähintään 50 %. Tällaisia manteleita ovat yleensä Välimeren alueen mantelilajit (kuten ”Comuna”, ”Marcona”, ”Mollar”, ”Largueta” ja ”Planeta”), joita tavallisesti käytetäänkin.

- Valkoinen sokeri (sakkarooosi), jonka osuuden on oltava vähintään 33 % koko massasta
- Kananmuna, jonka määrän on oltava vähintään 25 % koko massasta.
- Sitruunankuori ja tomusokeri sekä makea viini, brandy tai rypäleiden puristejäännöksestä tislattu alkoholijuoma käytetystä ohjeesta riippuen.

Kun kyseessä on torttu, jossa on pohja, pohjan osuus saa olla enintään 25 % tortun kokonaispainosta ja se voi olla valmistettu:

- lehtitaikinasta, jossa on vehnä jauhoja, voita, vettä ja suolaa, tai
- murotaikinasta, jossa on vehnä jauhoja, voita, valkoista sokeria (sakkarooosia), kananmunia, maitoa ja suolaa.

3.4 *Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote):*

—

3.5 *Tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella:*

Tortun valmistus ja koristelu.

3.6 *Paloittelua, raastamista, pakkaamista ym. toimenpiteitä koskevat erityissäännöt:*

Pakkaamisen on tapahduttava valmistuspaikalla, jonka on oltava kirjattu valvontaelimen rekisteriin. Torttu on pakattava valmistuspaikalla ensinnäkin, koska se murentuu helposti ja sen sokerikuorrutus voi vahingoittua. Sen vuoksi tuotetta olisi hankala käsitellä ja kuljettaa, jos sitä ei suojattaisi pakkauksella. Toiseksi on varmistettava hygienia ja estettävä pilaantuminen. Pakkaaminen voidaan siten katsoa osaksi tuotteen valmistusta.

Pakkausten on oltava uusia, puhtaita ja kullakin leivonnaisella on oltava oma pakkauksensa. Pakkausmateriaalin on oltava tuotteen säilyttämisen ja kuljettamisen kannalta sopivaa.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityissäännöt:*

Tortut, joista käytetään suojattua alkuperänimitystä Tarta de Santiago, on sertifioitava sen osoittamiseksi, että ne ovat laatu-eritelmän mukaisia. Tortuissa on oltava alfanumeerinen sinetti, etiketti tai vastaetiketti, jonka valvontaelin on hyväksynyt ja antanut. Niissä on myös oltava suojatun alkuperänimityksen virallinen logo (katso jäljempänä).

Sekä kaupallisissa etiketeissä että vastaetiketeissä on oltava maininta "Indicación Geográfica Protegida "Tarta de Santiago"". Etiketeissä ja pakkauksissa on oltava selkeästi näkyvissä maininta "Indicación Geográfica Protegida Tarta de Santiago" lainsäädännössä edellytettyjen yleisten tietojen lisäksi.



4. Maantieteellisen alueen rajaus:

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Tarta de Santiago" maantieteellinen tuotantoalue kattaa koko Galician itsehallintoalueen.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityispiirteet:

Manteleista valmistettuja tuotteita on nautittu Galiciassa ammoisista ajoista, ja tämän myötä on syntynyt perinteinen torttu, joka on nyt osa alueen ruokaperinnettä, vaikka itse alueella ei juurikaan kasva mantelipuuta.

Manteliin perustuvia tuotteita käytti alunperin pääasiassa yläluokka. Tuotteet yleistyivät myöhemmin koko väestön keskuudessa ja niistä tuli tyypillinen ja perinteinen osa alueen jälkiruokia. Santiagon torttu on yksi vanhimmista Galician alueen perinteisistä leivonnaisista.

5.2 Tuotteen erityisluonne:

Santiagon torttu on jälkiruoka, joka erottuu selkeästi sekä ulkonäkönsä ja makunsa että värinsä ja kuohkean ja murean koostumuksensa puolesta. Torttu on helppo tunnistaa tortun muodon ja tortun päällä olevan Santiagon ristin perusteella.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Vanhin viittaus nykyään Tarta de Santiago -nimellä tunnetun mantelitortun valmistamiseen ja nauttimiseen löytyy vuodelta 1577. Tuolloin Don Pedro de Portocarrero vieraili Santiago de Compostelan yliopistossa ja tutki ateroita, joita opettajille tarjottiin todistustenjakopäivinä.

Ensimmäiset luotettavat reseptit ilmestyivät teoksessa *Cuaderno de confitería*, jonka Luis Bartolomé de Leybar kokosi vuoden 1838 tienoilla, sekä Eduardo Merínin kirjassa *El confitero y el pastelero*, joka oli erittäin hyödyllinen kokeille, majatalonisännille sekä kondiittoreille. Näiden teosten ajankohdat ja niiden paikallinen alkuperä osoittavat sen, miten kauan tuotetta on valmistettu ja miten se on sidoksissa paikallisiin perinteisiin. Tortun ohje ei sisällynyt keittokirjoihin muualla Espanjassa ennen 1900-lukua, mikä osoittaa, ettei sitä pidetty osana kansallista leipomisperinnettä ja että sitä pidettiin pitkään alueellisenä erikoisuutena. Kaikki tämä vahvistaa sitä, että torttu on peräisin Galician alueelta ja vahvasti sidoksissa sen perinteisiin, gastronomiaan ja tottumuksiin.

Lisäksi alueen perinteiset leipomot käyttävät tortun valmistamiseen edelleen ohjeita, jotka ovat peräisin 1800-luvun lopulta. Santiago de Compostelassa sijaitsevan Casa Mora -leipomon perustaja alkoi vuonna 1924 koristella torttuja Santiagon ristillä. Tämä tapa saavutti suuren suosion ja levisi koko Galiciaan.

Lopuksi voidaan todeta, että "Tarta de Santiago" mainitaan maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön vuonna 1996 julkaiseman teoksen "Inventario Español de Productos Tradicionales" konditoria-tuotteita koskevassa luvussa. Tämä on lisätodiste tuotteen yhteydestä Galician itsehallintoalueeseen.

Eritelmän julkaisuviite:

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.

Diario Oficial de Galicia número 5, 8. tammikuuta 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)