

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 223/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„TARTA DE SANTIAGO”

EK-szám: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Tarta de Santiago”

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (a II. melléklet besorolása szerint):

2.4. osztály: Sütőipari, cukrászati, édesipari és keksztermékek

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Hagyományos galíciai sütemény, amelynek legfontosabb összetevői a mandula, a cukor és a tojás. Ezek arányait és felhasználásuk körülményeit a 3.3. bekezdés tartalmazza.

Organoleptikus jellemzők:

- A termék alakja kerek, fehér cukormáz bevonattal, amelyen ismertetőjegye, a Jakab-kereszt látható.
- Aromája a tojássárgája és a mandula jellegzetes aromája.
- Színe a külsején a fehér cukormáz díszítésnek köszönhetően fehér, vágásfelülete aranysárga.
- Íze jellegzetes mandulaíz.
- Textúrája lyukacsos, szemcsés.

Két fő változata a tésztával készülő torta, illetve a tészta nélküli torta. Mindkét változatot különböző formákban lehet elkészíteni a torta kívánt méretétől függően.

3.3. Nyersanyagok:

A „Tarta de Santiago” (tészta nélküli torta, illetve a tésztával készülő torta esetében a torta töltelke) hozzávalói a következők:

- Első osztályú mandula a massa teljes súlyának legalább 33 %-ában. A mandula héjas termésben mért zsírtartalma legalább 50 %. Ennek a követelménynek általában a földközi-tengeri eredetű mandulafajták felelnek meg (köztük a „comuna”, „marcona”, „mollar”, „largueta” és „planeta” fajták), és rendszerint ezeket használják a torta elkészítéséhez.

- Finomított cukor (szacharóz) a massa teljes súlyának legalább 33 %-ában.
- Tojás, melynek mennyisége a massa teljes súlyának legalább 25 %-a.
- A receptnek megfelelően citromreszelék, égetett cukor, valamint édes bor, brandy vagy törkölypálinka.

A tésztával készülő torta esetében a tészta – amely a torta teljes súlyának legfeljebb 25 %-át teheti ki – két változata elfogadható, a következő összetételben:

- leveles tészta, melynek hozzávalói búzaliszt, vaj, víz és só,
- pâte brisée (ropogós omlós vajas tészta) tortaalap, amelynek hozzávalói búzaliszt, vaj, cukor (szacharóz), egész tojás, tej, só.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Tarta de Santiago” elkészítése és díszítése.

3.6. A szeletelésre, reszelésre, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A csomagolás az ellenőrző szerv által nyilvántartásba vett feldolgozóüzemekben történik. A csomagolást elsősorban azért szükséges magukban a feldolgozó létesítményekben elvégezni, mert a csomagolás nyújtotta védelem nélkül e cukrászati termék kezelése és szállítása rendkívüli törekenysége miatt (omlós massa, fehér cukorbevonat) igen bonyolult feladat lenne. Ezt a követelményt a higiénia, a fertőzési forrásokkal szembeni védelem is indokolja. Ilyen körülmények között a csomagolás a termék előállítása részének tekinthető.

Minden egyes termék számára külön-külön, új, tiszta, egyedi csomagolást kell használni, amelynek a termék megfelelő védelmét és szállítását megkönnyítő anyagokból kell készülnie.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termékleírásnak való megfelelés tanúsítását követően a „Tarta de Santiago” földrajzi jelzéssel értékesített termékek csomagolását az ellenőrző szerv által engedélyezett és kiadott, sorszámozott alfanumerikus kóddal rendelkező zárjeggyel, címkével vagy ellenőrző címkével és a földrajzi jelzés hivatalos logójával kell ellátni (lásd lejjebb).

Mind a kereskedelmi, mind az ellenőrző címkén szerepelnie kell a „Tarta de Santiago földrajzi jelzés” feliratnak. A címkéken és a csomagolóeszközökön a hatályos jogszabályokban előírt általános tájékoztatáson túl kötelező feltűnő formában feltüntetni a „Tarta de Santiago” földrajzi jelzés logóját.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Tarta de Santiago” földrajzi jelzés földrajzi területe magában foglalja Galícia teljes autonóm területét.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Annak ellenére, hogy ebben a régióban alig található mandulafa, Galíciában nagyon régóta fogyasztanak mandulából előállított termékeket; az így létrejött hagyományos édességek mára a galíciai konyha szerves részei lettek.

Kezetben csak a legtehetősebb osztályok fogyaszthatták a mandulából készült termékeket, azonban ezek idővel egyre népszerűbbé váltak, és ma már a mandula a hagyományos galíciai desszertek legfontosabb, jellegzetes összetevője. A „Tarta de Santiago” olyan különlegesség, amely a régmúlt galíciai cukrászatának legjobb hagyományaiiban gyökerezik.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Tarta de Santiago” egészen különleges édesség úgy külseje, mint organoleptikus tulajdonságai miatt, amelyek közül íze mellett kiemelkedik színe, valamint lyukacsos, szemcsés textúrája. A torta könnyen felismerhető alakjáról és a tetején látható Jakab-kereszttről.

5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A manapság „Tarta de Santiago” néven ismert mandulás piskótáról fennmaradt legkorábbi híradás 1577-ből származik, amikor Pedro de Portocarrero a santiagoói egyetemen tett látogatása során szemrevételezte, hogy milyen ételekkel és édességekkel kínálják a professzorokat a tudományos fokozatok odaítélése alkalmából.

Az első megbízható recepteket a Luis Bartolomé de Leybar által 1838 körül összeállított „Édességek füzeté” című munkában, valamint Eduardo Merín „Édességek és sütemények. Igen hasznos könyv intézők, vendéglősök és cukrászok számára” címet viselő könyvében találhatjuk. Az értekezések elkészítésének időpontja és egyértelműen galíciai eredetük igazolja mind az édesség hosszú időre visszatekintő hagyományát, mind kapcsolatát a helyi gasztronómiai tradícióval. Az a tény, hogy ez az édesség egészen a XX. századig nem szerepelt a Spanyolország többi területéhez fűződő receptgyűjteményekben, arra enged következtetni, hogy nem tartották a közös cukrászati örökség részének, és még később is hosszú időn keresztül regionális különlegességnek tekintették. Mindez megerősíti az édesség galíciai eredetének feltételezését és szoros kapcsolatát Galícia hagyományaival, gasztronómiájával és ízlésével.

Másrészt a galíciai hagyományos cukrászatokban a „Tarta de Santiago” most is a legkésőbb a XIX. század végén kialakult receptek szerint készül. A santiago de compostela-i „Casa Mora” alapítója 1924-ben kezdte mandulatortáit a Jakab-kereszt körvonalaival díszíteni. Ötlete nagy sikert aratott, és hamarosan elterjedt a többi galíciai előállító között.

Végezetül a „Tarta de Santiago” a Földművelési, Halászati és Élelmezési Minisztérium által 1996-ban kiadott „Hagyományos spanyol termékek jegyzékében” is szerepel a cukrászati termékekkel foglalkozó szakaszban, ami szintén a terméknek a Galícia autonóm közösséghez fűződő kapcsolatát bizonyítja.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

A 2006. december 29-i rendelet a Tarta de Santiago védett földrajzi jelzés nyilvántartásba vételére vonatkozó kérelem kedvező elbírálásáról.

Galíciai Hivatalos Lap, 5. sz., 2007. január 8.

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