

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 75/15)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„SOBAO PASIEGO”

EK-szám: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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
Cím: Paseo de la Infanta Isabel, nº 1
28071 — Madrid
ESPAÑA
Tel.: +34 913475394
Fax: +34 913475410
E-mail: —

2. Csoportosulás:

Név: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria
Cím: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo
39006- Santander
ESPAÑA
Tel.: +34 942290572
Fax: +34 942290573
E-mail: afaque@viaflavia.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()
Sobao- és quesada-gyártók

3. A termék típusa:

2.4. osztály – Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Sobao Pasiego”

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. Leírás:

A „Sobao Pasiego” búzaliszt, vaj, cukor, tojás és másodlagos hozzávalók felhasználásával készül. Jellemzői a következők:

Külső jegyek:

- a) érzékszervi jellemzői: tésztája élénk sárga színű, külseje barnára pírított, állaga sűrű és ruganyos, íze édes, kiérezhető belőle a vaj aromája;
- b) alakja: súly alapján 3 féle „Sobao”-t különböztetünk meg:
 - nagy: 130 és 180 gramm közötti súlyú; közepes: 40 és 80 gramm, illetve kicsi: 20 és 40 gramm közötti súlyú;
- c) megjelenése: A „Sobao Pasiego”-t szögletes alakú papírtálcán árulják, amelynek szélei visszahajtvá jellegzetes füleket alkotnak.

Fizikai-kémiai tulajdonságok:

Fizikai-kémiai tulajdonságai az itt megadott határokon belül mozognak:

Nedvességtartalom (15–20 %), fehérjék (min. 4 %), savas hidrolízissel előállított zsír (24–32 %), glükóz (min. 45 %), hamu (max. 1,70 %), vízáktívítás (0,7–0,9 %).

Mikrobiológiai jellemzők:

Meg kell felelnie a szabályzatban előírt egészségügyi normáknak.

4.3. Földrajzi terület:

A meghatározott földrajzi terület a következő kantábriai településeket öleli fel: 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. A származás igazolása:

A következő tényezők garantálják, hogy a „Sobao” a meghatározott földrajzi területről származik:

- a termék jellemzői: sajátos termék, amely a gyártási folyamat körülményeinek következtében a 4.2. és 4.5. pontban leírt tulajdonságokat mutatja,
- az ellenőrzés: ez biztosítja a termék nyomon követhetőségét, így eredetiségét is.

A következő szabályok alkalmazandók:

- „Sobao”-t csak az oltalom alatt álló földrajzi jelzés nyilvántartó szervénél bejegyzett műhelyekben szabad készíteni és csomagolni,
- a műhelyekben bejegyzés előtt felmérő vizsgálatot kell végezni, a jegyzékben nyilvántartott létesítményeket pedig rendszeresen ellenőrizni kell,
- a „Sobao” csak a 4.5. pontban leírtak szerint készülhet,
- származási igazolással csak olyan „Sobao” kerülhet piaci forgalomba, amely minden ellenőrzésen megfelelt, és amelyet elláttak az ezt igazoló sorszámozott címkével,
- az ellenőrző szervnek rendszeresen vizsgálnia és értékelnie kell a gyártás és a forgalmazás folyamatát,
- ha az ellenőrző szerv szabálytalanságot tár fel, az alapszabályában előírt szankciókat köteles alkalmazni,
- a terméken végzett ellenőrzéskor a fizikai-kémiai jellemzőket, az érzékszervi tulajdonságokat és a mikrobiológiai paramétereket kell vizsgálni.

A megfelelő vizsgálatok és ellenőrzések elvégzése után a 4.7. pontban megjelölt ellenőrző szerv engedélyezi a sorszámozott címkék használatát, és ezzel egyben a termék nyomon követhetőségét is biztosítja.

4.5. Az előállítás módja:

1. A „Sobao Pasiego” a következő alapanyagok felhasználásával készül: vaj (26 ± 3 %), cukor (szacharóz) (26 ± 3 %), friss tojás (19 ± 6 %), búzaliszt (26 ± 4 %) egyéb alkotórészek: dextróz, glükóz, só ($0,3 \pm 0,3$ %), esetleg reszelt citromhéj, ánizs vagy rum.
 2. Adalékanyagok: a következő adalékanyagok használata engedélyezett:
állományjavító ($1,5 \pm 1,5$ %), tartósítószerként káliumszorbát (egy kilo tésztában legfeljebb 1,5 gramm lehet), továbbá vajaroma és nedvességet szabályozó anyag.
- A „Sobao” elkészítése a következő műveleteket foglalja magában:
1. a tészta bekeverése;
 2. adagolás;
 3. sütés;
 4. kihűtés;
 5. csomagolás: a terméket a műhelyekből csak megfelelően csomagolt és feliratozott, felcímkézett formában szabad elszállítani;
 6. eltarthatóság: tilos fagyasztással tartósítani.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi háttér

Több szerző is írja (García Lomas, Vega Ruiz), hogy a „Sobao”-t eredetileg maradék kenyértésztából készítették cukor és vaj hozzáadása révén. Ezt a receptet később tovább finomították tojás, reszelt citromhéj és ánizs vagy rum hozzáadásával.

Nagy áttörést a „Sobao” készítésében az jelentett, amikor kenyértészta helyett jó minőségű búzaliszttel kezdték készíteni, és az egyéb összetevők aránya is változott. A mai modern „Sobao” megalkotása García Lomas szerint Eusebia Hernández Martín szakácsnő nevéhez fűződik, akinek fia így emlékszik vissza egy levélben: „Én persze tudtam, hogy megboldogult anyám alkotta meg a sobaot mai, vagyis lisztes formájában a régi, tésztából készült sobaoból kiindulva. Ez 1896-ban történt, mely évben feleségül ment apámhoz, Joaquín Lasohoz. Ekkor 19 éves volt. 25 évesen, vagyis 1902-ben hunyt el Vegaban, három fiú- és egy lánygyermeket hagyva hátra. Én voltam a legidősebb, 1897-ben születtem”.

Érdemes megjegyezni, hogy 1946-ban J. Calderón Escalada, aki a spanyol nyelv szótárában nem szereplő, de Santander tartomány hegyvidéki területein használatos szavakat gyűjtött, ráakadt a „sobau” szóra, amit a következőképpen határoz meg: „Lisztből, tojásból, cukorból és vajból sütőben készített, különös alakúra hajtott papírba csomagolt sütemény. A mennyasszonyok ilyennel ajándékozták meg barátnőiket esküvőjük napján”.

Jelenlegi ismertsége: A kantábriai nagyenciklopédia (*Gran Enciclopedia de Cantabria*) szerint a „Sobao” legalább egy évszázados múltra tekint vissza, és óriási népszerűségnek örvend.

A spanyol Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Halászati Minisztérium által szerkesztett hagyományos spanyol termékek jegyzéke szerint a „Sobao Pasiego” Kantabria legjellemzőbb termékeinek egyike, amely Vega de Pas-ból származik, de mára egész Spanyolországban ismertté vált.

Az emberi tényező

A kisiparosok hozzáértésének és szakértelmének köszönhető, hogy a „Sobao Pasiego” ennyi időn át és az egész oltalom alatt álló földrajzi területen megőrizte jellegzetességeit.

A „Sobao” a búza és a vaj, a cukor és a tojás egyesülését szimbolizálja, és a vajjal magába olvasztja a régió kulturális vonásait.

A termék sajátosságai és hírneve, valamint a földrajzi terület közötti kapcsolat

A „Sobao Pasiego” és a gyártás földrajzi területe közötti kapcsolat elsősorban a hagyományos elkészítésnek köszönhetően kialakuló, a 4.2. szakaszban leírt tulajdonságokon alapul.

Azt, hogy a „Sobao Pasiego” a Pas folyó vidékének hagyományos terméke, számos, már itt is idézett említés bizonyítja. A termék hírnevéhez az évek során az emberi tényező nagyban hozzájárult. Ismertsége nemzedékről nemzedékre szállt, ahogy az elkészítésével kapcsolatos szaktudás is, ami – mint a termék neve is mutatja – a Pas vidékének kulturális öröksége.

Az ismertség és a hírnév nyomán lett ebből az évtizedeken keresztül csak jeles alkalmakra (esküvőkre, ünnepekre, vásárookra stb.), házilag készített hagyományos süteményből egy olyan termék, amely ma a helyi gazdasági élet egyik alappillére ott, ahol a vidék sobao-készítésének 90 %-a zajlik.

A sobao-készítés elterjedése és a termék ismertségének növekedése a XX. század második felében következett be. A Vega de Pas környéki termelők ekkor kezdtek új szállítási útvonalakat, kereskedelmi lehetőségeket keresni. Termékeiket a nagyobb településekre szállították, először a környező városokban forgalmazták, aztán távolabbi helyekre is eljuttatták

A Pas vidéke hagyományosan ismert az ott készülő tejtermékekről. A helyi klíma adottságai különösen kedveznek a különböző tejtermékek, pl. sajtok, fagylalt, vaj előállításának. A vaj a „Sobao Pasiego” egyik legfontosabb összetevője, alapvetően befolyásolja a termék sajátosságait, megkülönböztetve azt más, hasonló összetétellel, de margarinnal vagy egyéb zsiradékkal készülő finompékárutól. Így a földrajzi terület egyértelműen hozzájárul a „Sobao Pasiego” jellegzetességéhez és ismertségéhez.

A „Sobao Pasiego” ismertségét jól tükrözi egy nemrég készített, Spanyolország különböző vidékein végzett fogyasztói felmérés. Az eredmény szerint 10 megkérdezettből 9 ismeri a terméket, amit több mint 73 %-uk jó vagy nagyon jó hírűnek tart. Eredetéről is meglehetősen tájékozottak: több mint 80 % tudja, hogy Kantábríából származik, és több mint 35 % pontosan meg tudja határozni, hogy a még oly kicsi Pas-vidékről.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Tel.: +34 942 26 98 55

Fax: +34 942 26 98 56

E-mail: odec@odeca.es

Jellege: állami hatóság

4.8. Címkézés:

Az általános szabályozásban meghatározottakon túl a címkén a következő feliratokat kell feltüntetni:

- a földrajzi jelzést: „Sobao Pasiego”,
- az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” vagy „OFJ” megjelölést.

Ezeket a feliratokat a címkén feltüntetett egyéb információkkal egy mezőben, jól látható, olvasható és kitörölhetetlen formában, a többi információ feltüntetéséhez használnál nagyobb betűmérettel kell szerepeltetni.

Ugyanazon a címkén vagy az ellenőrző szerv által engedélyezett másik címkén, de az általános szabályozásban megkövetelt feliratokat nem eltakarva fel kell tüntetni a következőket is:

- a földrajzi jelzés logóját,
 - az ellenőrző szerv által kiadott sorszámot,
 - az ellenőrző szerv nevét.
-