

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2009/C 75/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«SOBAO PASIEGO»

N. CE: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: 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

Indirizzo: Paseo de la Infanta Isabel, n° 1
28071 — Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Fax +34 913475410

E-mail: —

2. Associazione:

Nome: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria

Indirizzo: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo
39006- Santander
ESPAÑA

Tel. +34 942290572

Fax +34 942290573

E-mail: afasque@viaflavia.com

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

Fabbricanti di «sobaos» e «quesadas».

3. Tipo di prodotto:

Classe 2.4 — Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Sobao Pasiego»

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4.2. Descrizione:

Il «Sobao Pasiego» è elaborato a partire da una pasta battuta, composta di farina di frumento, burro, zucchero, uova ed una serie di ingredienti e di additivi minoritari. Esso presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche tecniche:

- a) organolettiche: mollica di colore giallo vivo e aspetto esterno dorato, consistenza densa e spugnosa, sapore dolce in cui predomina l'aroma del burro;
- b) morfologiche: a seconda del peso, si distinguono tre tipi di «sobaos»:
 - grande (peso compreso tra 130 e 180 g), medio (peso compreso tra 40 e 80 g) e piccolo (peso compreso tra 20 e 40 g);
- c) presentazione: il «Sobao Pasiego» si presenta in una sorta di stampo di carta a base quadrangolare i cui bordi vengono piegati in modo da assumere la caratteristica forma di ali.

Caratteristiche fisico-chimiche:

Sono quelle indicate in appresso, nelle percentuali indicate:

umidità (15-20 %), proteine (4 %-senza limite), grassi con idrolisi acida (24-32 %), (glucosio 45 %-senza limite), ceneri (senza limite-1,70 %), attività dell'acqua (0,7-0,9 %).

Caratteristiche microbiologiche:

Devono essere rispettate le condizioni stabilite dalla normativa tecnico-sanitaria.

4.3. Zona geografica:

La zona geografica delimitata include i seguenti comuni della Cantabria: 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. Prova dell'origine:

Gli elementi comprovanti che i «sobaos» sono originari della zona geografica delimitata sono:

- le caratteristiche del «sobao»: il «Sobao Pasiego» presenta caratteristiche precipue come indicato ai punti 4.2 e 4.5, attribuibili alle particolari condizioni di elaborazione,
- il controllo, che assicura la tracciabilità e, quindi, l'origine del «sobao».

Aspetti da tenere in considerazione:

- i «sobaos» sono preparati e condizionati esclusivamente in impianti iscritti nel *Registro de Obradores de la Indicación Geográfica Protegida* (registro dei pasticceri dell'indicazione geografica protetta),
- i pasticceri devono essere sottoposti a valutazione preliminare prima di essere registrati e, successivamente, a controlli periodici per continuare ad essere iscritti nel registro dell'IGP,
- i «sobaos» devono essere preparati in base al metodo descritto al punto 4.5,
- sono immessi in commercio con la garanzia di origine soltanto i «sobaos» che abbiano superato tutti i test di controllo previsti dalla procedura e certificati da un'etichetta o da una contro-etichetta numerata,
- l'organo di controllo procede a controlli e a valutazioni periodiche del processo di elaborazione e di commercializzazione del prodotto,
- in caso di irregolarità si applica il regime di sanzioni previsto nel regolamento,
- il prodotto è oggetto di test: analisi fisico-chimiche, organolettiche e microbiologiche.

Dopo aver effettuato tutti i controlli e le valutazioni del caso, l'organo di controllo di cui al punto 4.7 autorizza l'utilizzo delle etichette o delle contro-etichette numerate, garantendo in tal modo la tracciabilità del prodotto.

4.5. Metodo di ottenimento:

- 1) il «Sobao Pasiego» si ottiene a partire dai seguenti ingredienti: burro (26 % \pm 3), zucchero (26 % \pm 4) (saccarosio), uova fresche (19 % \pm 6), farina di frumento (26 % \pm 4). Ingredienti secondari: destrosio, glucosio e sale (0,3 % \pm 0,3). È anche possibile aggiungervi buccia di limone grattugiata, dell'anice o del rum;
- 2) additivi. È autorizzato l'impiego dei seguenti additivi:
agente lievitante: (1,5 % \pm 1,5), conservante: sorbato di potassio (dose massima di 1,5 grammi per 1 chilogrammo di pasta) aroma di burro ed umettante.

Le fasi della lavorazione del «sobao» sono le seguenti:

- 1) preparazione dell'impasto;
- 2) dosaggio;
- 3) cottura al forno;
- 4) raffreddamento;
- 5) condizionamento: prima della spedizione e del trasporto, i prodotti vengono opportunamente condizionati, imballati e debitamente etichettati;
- 6) conservazione: è vietato conservare i prodotti mediante sistemi di congelazione.

4.6. Legame:

Fattori storici

Secondo diversi autori (García Lomas e Vega Ruiz), il «sobao» è un dolce che inizialmente veniva preparato con pasta da pane (per non sprecare gli avanzzi), zucchero e burro. Questa antica ricetta è stata migliorata aggiungendo all'impasto uova, buccia di limone grattugiata ed anice o rum.

Il salto di qualità compiuto nell'elaborazione del «sobao» si è verificato quando si è iniziato a sostituire la pasta da pane con la farina di frumento di buona qualità e quando sono state modificate le proporzioni di altri ingredienti. García Lomas, nel suo libro «Los pasiegos» (1986), attribuisce la creazione di questo nuovo «sobao» («sobao» moderno) a Eusebia Hernández Martín, basandosi su una lettera di uno dei figli di questa cuoca in cui figurano le seguenti informazioni: «Naturalmente io sapevo che la mia defunta madre aveva inventato il «sobao» nella sua versione attuale, ossia preparato con farina ed ispirato all'antica ricetta a base di pasta da pane. Questo succedeva intorno al 1896, anno in cui mia madre sposò mio padre, Joaquín Laso; all'epoca aveva quindi 19 anni e morì a la Vega nel 1902, all'età di 25 anni, lasciando quattro figli — tre maschi ed una femmina — di cui io sono il maggiore (sono nato nel 1897)».

Occorre osservare, infine, che J. Calderón Escalada, in uno studio realizzato nel 1946 sui termini non classificati nel dizionario della lingua spagnola ma adoperate nelle alte vallate della provincia di Santander, fa uso del vocabolo «Sobau» e lo definisce come: «dolce preparato con farina, uova, zucchero, burro, cotto al forno avvolto in un foglio di carta piegato in modo da fargli assumere una forma particolare, che la sposa offriva alle amiche il giorno del matrimonio».

Reputazione attuale: la *Gran Enciclopedia de Cantabria* considera il «sobao» un prodotto che risale «almeno agli inizi del secolo e che gode di immensa popolarità».

L'*Inventario Español de Productos Tradicionales* (Inventario spagnolo dei prodotti tradizionali), pubblicato dal ministero spagnolo dell'Agricoltura, pesca e alimentazione (MAPA), fa riferimento al «Sobao Pasiego» in questi termini: si tratta di «uno dei prodotti più rappresentativi della Cantabria, inizialmente preparato a Vega de Pas, e diffusosi oramai in tutta la Spagna».

Fattori umani

La competenza e la professionalità degli artigiani hanno contribuito a mantenere immutata, nonostante il passare del tempo, la tipicità del «Sobao Pasiego» in tutto il territorio.

Il «Sobao» è il risultato dell'incontro del frumento, del burro, delle uova e dello zucchero, diventando un piatto che riunisce le caratteristiche culturali della regione, simboleggiate dal burro.

Nesso causale fra la zona geografica e le caratteristiche o la reputazione del prodotto

Il legame esistente fra il «Sobao Pasiego» e la sua zona geografica di elaborazione si basa soprattutto sulla reputazione e sulle caratteristiche descritte al punto 4.2 che derivano dal metodo di elaborazione tradizionale adoperato.

Il «Sobao Pasiego» è un prodotto tipico della regione di Pas (Comarca pasiega) come testimoniano numerose fonti (ad esempio quelle citate in precedenza). Sono i fattori umani che, col trascorrere del tempo, hanno contribuito a conferire al prodotto la sua notorietà; questa reputazione, che si è accresciuta e tramandata di generazione in generazione nonché il livello di know-how raggiunto fanno quindi parte integrante del patrimonio della Comarca pasiega da cui il prodotto prende il nome e sotto il cui nome è conosciuto.

Grazie a questa notorietà e a questa reputazione, un prodotto la cui elaborazione è rimasta per decenni un'usanza domestica legata a particolari celebrazioni (matrimoni, feste, mercati, ecc.), è diventato uno dei capisaldi dell'economia locale in cui si concentra oltre il 90 % della produzione regionale di «sobaos».

La produzione del «Sobao Pasiego» si è sviluppata e, di conseguenza, la fama del prodotto è aumentata a partire dalla seconda metà del secolo scorso allorché i produttori dei dintorni di Vega de Pas si sono insediati in prossimità delle principali vie di comunicazione avvicinandosi ai grandi agglomerati ed agevolando in tal modo il commercio in questa località e il trasporto verso altri luoghi della regione.

D'altro canto, la Comarca pasiega si distingue tradizionalmente per l'elaborazione di derivati lattei: formaggi, gelati, burro, ecc., favorita dalle sue condizioni agro-climatiche propizie alla produzione del latte. Il burro è per l'appunto uno degli ingredienti di base del «Sobao Pasiego» e quello che contribuisce in modo determinante alla sua specificità rendendolo un prodotto diverso da altri simili prodotti della pasticceria che contengono altri grassi quali la margarina; ciò costituisce un ulteriore contributo della zona geografica alla reputazione e alla specificità del «Sobao Pasiego».

L'alto grado di notorietà e di reputazione «del Sobao Pasiego» si riflette in una inchiesta realizzata di recente fra i consumatori di varie zone della Spagna, dalla quale è emerso che nove delle dieci persone interpellate conoscono il prodotto ed oltre il 73 % ritiene che il prodotto goda di ottima reputazione; anche la sua provenienza è molto conosciuta; in effetti oltre l'80 % degli interpellati sa che il prodotto proviene dalla Cantabria e, sebbene si tratti di una piccola regione, oltre il 35 % sa perfino che questo dolce proviene dalla Comarca pasiega.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

Indirizzo: 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

Natura e caratteristiche: organismo pubblico.

4.8. *Etichettatura:*

Oltre alle informazioni obbligatorie previste dalla normativa generale, debbono figurare sull'etichetta le seguenti indicazioni:

- il nome dell'indicazione geografica: «Sobao Pasiego»,
- la dicitura «Indicación Geográfica Protegida» o «IGP».

Queste indicazioni devono essere raggruppate nello stesso campo visivo a caratteri ben visibili, leggibili e indelebili con dimensioni maggiori delle rimanenti indicazioni che figurano sull'etichetta.

Devono anche figurare nella stessa etichetta o contro-etichetta (previa autorizzazione dell'organismo di controllo) e in modo da non nascondere l'etichettatura prevista dalla normativa generale, i seguenti elementi:

- il logotipo che identifica l'indicazione geografica,
 - la numerazione di controllo fornita dall'organismo di controllo,
 - il nome dell'organismo di controllo.
-