

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2009/C 223/11)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Užprotstavimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„TARTA DE SANTIAGO“

EB Nr.: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Tarta de Santjago“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Ispanija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis (žr. II priedą):

Kategorija 2.4. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai.

3.2. Pirmame punkte nurodyto produkto apibūdinimas:

Tai yra tradiciniai Galisijos pyragaičiai iš migdolų, cukraus, kiaušinių, kurių porcijos ir gaminimo būdas aprašyti 3.3 pastraipoje.

Organoleptinės savybės:

— Forma: apvali, padengta glazūra, ant kurios pavaizduotas Saint-Jacques ordino ženkliukas, pažymintis tapatybę.

— Aromatas: kiaušinių trynio ir migdolų.

— Spalva: paviršiuje balta, nes padengtas cukraus glazūra, o viduje aukso spalvos.

— Skonis: migdolų.

— Tekstūra: akyta ir granuliuota.

Vartojimas: galima patiekti su pyrago pagrindu arba be jo. Kiekvienam iš būdų naudojama skirtinga pyrago forma, pagal kepamo pyrago dydį.

3.3. Žaliava (tik perdirbtiems produktams):

Tarta de Santjago pyrago (su ar be pyrago pagrindo) ingredientai:

— aukščiausios kokybės migdolai; jie turi sudaryti 33 % viso tešlos svorio. Migdoluose riebalų kiekis sudaro ne mažiau kaip 50 % (nenuvalytų riešutų). Dažniausiai naudojamos Viduržemio jūros regione augančios migdolų rūšys (pvz., *Komuna*, *Marcona*, *Mollar*, *Largueta* ir *Planeta*),

- aukščiausios rūšies cukrus (sacharozė) lygiomis porcijomis sudaro mažiausiai 33 % viso tešlos svorio,
- kiaušiniai sudaro mažiausiai 25 % viso tešlos svorio,
- citrinų žievelė ir miltelinis cukrus, saldusis vynas, pagal receptą naudojamų vaisių išspaudų spiritas.

Jei pyragas tiekiamas su pyrago pagrindu, pagrindas negali sudaryti daugiau nei 25 % viso pyrago svorio. Jis gali būti pagamintas iš:

- sluoksniuotos tešlos, pagamintos iš kvietinių miltų, sviesto, vandens ir druskos,
- kapotos tešlos, pagamintos iš kvietinių miltų, sviesto, aukščiausios rūšies cukraus (sacharozės), abiejų kiaušinio dalių, pieno ir druskos.

3.4. Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams):

—

3.5. Specialūs gamybos etapai, kurie turi vykti nustatytoje vietovėje:

Tarta de Santjago pyrago gaminimas ir puošimas.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

Turi būti pakuojama gamybinėse patalpose, įtrauktose į Reguliavimo tarybos tvarkomą registrą. Pakuojama turi būti gamybos patalpose todėl, kad produktas yra labai trapus ir birus, apvilktas cukraus glazūra, todėl yra sudėtinga jį gabenti be įpakavimo suteikiamos apsaugos. Antra, pakuoti reikia gamybos vietovėje dėl higienos reikalavimų ir siekiant išvengti užkratų. Taigi pakavimas gali būti laikomas vienu iš gamybos etapų.

Naudojamos pakuotės turi būti naujos, švarios, atskirtos viena nuo kitos ir pagamintos iš laikymui bei vežimui tinkamų medžiagų.

3.7. Ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Pyragai, parduodami su saugoma geografine nuoroda *Tarta de Santiago*, kai jie sertifikuojami kaip atitinkantys specifikaciją ir atitinkamas taisykles, turi būti paženklinėti numeruotu antspaudu, etikete ar nugarine etikete, kurią patvirtina ir išduoda kontrolės institucija ir kurioje turi būti nurodytas nuoseklus raidinis-skaitmeninis kodas ir oficialus kilmės vietos nuorodos logotipas.

Ant etikečių ir nugarinių etikečių turi būti nuoroda „Indicación Geográfica Protegida *Tarta de Santiago*“. Nuoroda „Indicación Geográfica Protegida *Tarta de Santiago*“ turi būti nurodyta ant etiketės ir įpakavimo šalia kitų bendrą informaciją teikiančių užrašų.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Tarta de Santiago* geografinė vietovė apima visą autonominę Galisijos bendruomenę.

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Vietovės ypatumai:

Nors Galisijoje yra labai mažai migdolo medžių, iš migdolų gaminami produktai šiame regione vartojami nuo Antikos laikų, iš to susiformavo tradicinė konditerija, kuri yra ir moderniosios Galisijos virtuvės dalis.

Šiuos gaminius iš migdolų anksčiau vartodavo tik pasiturinčiųjų socialinis sluoksnius, tačiau netrukus jų vartojimas pasklido ir į kitus sluoksnius, kol tapo tipiškas Galisijos desertų ingredientas, o *Tarta de Santiago* yra vienas iš seniausių Galisijos konditerijos tradicinių patiekalų

5.2. Produkto ypatumai:

Tarta de Santiago desertas yra specifinis tiek išore, tiek organoleptinėmis savybėmis, t. y. skoniu, spalva, akyta bei granuliuota tekstūra. Dėl pyrago formos ir ant jo viršutinės dalies pavaizduoto *Saint-Jacques* ženkliuko pyragą lengva atpažinti.

5.3. Priežastinis vietovės ir produkto kokybės ar savybių (SKVN produktams) arba produkto specialios kokybės, reputacijos ar kitų savybių (SGN produktams) ryšys:

Tarta de Santiago migdolinis pyragas minimas jau 1577 m., kai *Don Pedro de Portocarrero* atvyko į *Saint-Jacques de Compostelle* universitetą, kur profesoriams diplomų teikimo proga buvo pateikta užkandžių ir pietūs.

Pirmieji dėmesio verti receptai randami 1838 m. suredaguotame *Luis Bartolomé de Leybar* kūrinyje *Cuaderno de confiteria* (konditerijos parduotuvės sąsiuvinis) ir *Eduardo Merín* kūrinyje *El confitero y el pastelero* (konditeris ir cukrainininkas) – kūrinys labai naudingas virėjams, smuklininkams ir konditeriams. Šių kūrinių leidimo metai ir kilmė įrodo, kaip seniai kalbama apie šį gamybos būdą ir koks jo ryšys su vietinės kulinarijos tradicijomis. Faktas, kad šių receptų iki XX a. nerandama jokiose kitose Ispanijos kulinarijos knygose rodo, kad šie receptai buvo ilgai laikomi tipišku regioniniu patiekalu ir nebuvo įtraukiami į nacionalines konditerijos tradicijas. Šie faktai patvirtina, kad receptai tikrai kilę iš Galisijos, yra glaudžiai susiję su šio regiono tradicijomis, kulinarija ir skoniu.

Be to, tradicinėje Galisijos konditerijoje *Tarta de Santiago* ir toliau gaminamas pagal XIX a. receptus. Tradicinės *Saint-Jacques de Compostelle* konditerijos parduotuvės *Casa Mora* įkūrėjas 1924 m. pirmasis migdolų pyragą papuošė *Saint-Jacques* ženkliuko kontūrais. Ši idėja buvo teigiamai įvertinta ir greitai pasklido po visą Galisiją.

Ir galiausiai, 1996 m. Maisto, žemės ūkio ir žuvininkystės ministerijos išleistame Tradicinių Ispanijos produktų apraše *Tarta de Santiago* aprašytas konditerijos skiltyje – o tai yra dar vienas įrodymas, kuris rodo, kad šį produktą ir autonominę Galisijos bendruomenę sieja stiprus ryšys.

Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka:

2006 m. gruodžio 29 d. nutarimas, patvirtinantis *Tarta de Santiago* saugomos kilmės vietos nuorodos registraciją.

Galijos oficialusis leidinys Nr. 5, 2007 m. sausio 8 d.

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