

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 75/15)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai turi būti pateikti Komisijai per šešis mėnesius nuo šio skelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„SOBAO PASIEGO“

EB Nr.: ES-PGI-005-0478-28.6.2005

SKVN () SGN (X)

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiama pagrindinė produkto specifikacijos informacija.

1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:

Pavadinimas: 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

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

Tel. +34 913475394

Faksas +34 913475410

El. paštas: —

2. Pareiškėjų grupė:

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

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

Tel. +34 942290572

Faksas +34 942290573

El. paštas: afasque@viaflavia.com

Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kiti ()

„Sobaos“ ir „quesadas“ gamintojai

3. Produkto rūšis:

2.4 klasė – Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai ir kiti kepiniai

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

„Sobao Pasiego“

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

4.2. Apibūdinimas:

„Sobao Pasiego“ gaminami iš tešlos, suplaktos iš kvietinių miltų, sviesto, cukraus, kiaušinių ir kitų ingredientų bei priedų. Jų savybės yra tokios:

Techninės savybės:

- a) organoleptinės: minkštumas – ryškiai geltonos spalvos, išorė – aukso spalvos, tekstūra tanki ir korėta, skonis saldus, kvėpia sviestu;
- b) morfologinės: pagal svorį skiriami trys „sobaos“ tipai:
 - didieji (130–180 g), vidutiniai (40–80 g) ir mažieji (20–40 g);
- c) įpakavimas: „Sobao Pasiego“ įpakuojami į kvadratinę popierinę formelę, ji sulenkama ir suformuojami būdingi sparneliai.

Fizinės–cheminės savybės:

Toliau nurodomos fizinės–cheminės savybės:

Drėgnumas (15 %–20 %), baltymai (4 % ar daugiau), riebalai su rūgštine hidrolize (24 %–32 %), gliukozė (45 % ar daugiau), pelenai (1,70 % ar mažiau). Vandens aktyvumas – 0,7 %–0,9 %.

Mikrobiologinės savybės:

Turi būti laikomasi techninių ir sanitarinių taisyklių.

4.3. Vietovė:

Nustatyta geografinė vietovė apima šias Kantabrijos komunas: *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 del Pas, Villacarriedo, Villaescusa ir Villafufre.*

4.4. Kilmės įrodymas:

Veiksniai, garantuojantys, kad „sobaos“ pagaminti nustatytoje geografinėje vietovėje, yra šie:

— „sobao“ savybės: „Sobao Pasiego“ dėl specialių ruošimo sąlygų yra tiksliai tokie, kaip aprašyta 4.2 ir 4.5 punktuose,

— kontrolė, kuria užtikrinamas atsekamumas ir tuo pačiu „sobao“ kilmė.

Būtina paminėti kelis aspektus:

— „sobaos“ gaminami ir pakuojami tik gamybos vietose, kurios įtrauktos į saugomos geografinės nuorodos kepyklų registrą (*Registro de Obradores*),

— kepyklos įvertinamos prieš jas įtraukiant į registrą ir vėliau reguliariai vertinamos, tikrinant, ar jos gali toliau likti į registrą įtrauktos,

— „sobaos“ turi būti pagaminti taikant 4.5 punkte nurodytą būdą,

— su kilmės patvirtinimu prekiaujama tik tokiais „sobaos“, kurie praėjo visus patikrinimus ir ant kurių pritvirtinta etiketė ar nugarinė etiketė su numeriu,

— kontrolės institucija nuolat tikrina ir vertina produkto gamybos ir prekybos juo procesą,

— aptikus pažeidimų, taikoma reglamente numatyta nuobaudų tvarka,

— su produktu atliekami šie bandymai: fizinė–cheminė, organoleptinė ir mikrobiologinė analizės.

Jei produktas atitinka *ad hoc* vertinimus ir tikrinimus, 4.7 punkte numatyta kontrolės institucija leidžia naudoti numeruotas etiketes ar nugarines etiketes, taip užtikrindama produkto atsekamumą.

4.5. Gamybos būdas:

1. „Sobao Pasiego“ gaminamas iš tokių ingredientų: sviestas (26 % ± 3), cukrus (26 % ± 4) (sacharozė), švieži kiaušiniai (19 % ± 6), kvietiniai miltai (26 % ± 4). Kiti ingredientai: dekstrozė, gliukozė ir druska (0,3 % ± 0,3). Taip pat gali būti dedama trintos citrinos žievelės, anyžiaus, romo.

2. Priedai. Leidžiama naudoti tokius priedus:

Tešlos kildymo medžiaga (1,5 % ± 1,5), konservantas – kalio sorbatas (didžiausia 1,5 g dozė vienam tešlos kilogramui), sviesto kvapai ir drėgmę išlaikanti medžiaga.

„Sobao“ gamavimo etapai yra tokie:

1. Mišinio paruošimas.
2. Dozavimas.
3. Kepimas krosnyje.
4. Atvėsėjimas.
5. Pakavimas. Prieš išvežant produktus iš kepyklos jie yra tinkamai supakuojami ir ant jų užklijuojamos etiketės tolimesniam jų siuntimui ir transportavimui.
6. Laikymas. Produktą laikyti naudojant šaldymo sistemas draudžiama.

4.6. Ryšys su vietove:

Istorija

Remiantis keliais autoriais (*García Lomas* ir *Vega Ruiz*), „sobao“ yra pyragaitis, kurį kadaise kepdavo naudodami duonos tešlą (jos likučius), cukrų ir sviestą. Šis receptas buvo pagerintas pridodant kiaušinių, trintų citrinos žievelių ir anyžiaus ar romo.

„Sobao“ ruošimas žymiai pakito, kai duonos tešlą pakeitė geros kokybės kvietiniai miltai ir buvo nustatytos kitokios ingredientų proporcijos. *García Lomas* knygoje „Los Pasiegos“ (1986 m.) naująjį „sobao“ receptą priskiria *Eusebia Hernández Martín*’ai remdamasis vienu šios kulinarės sūnų laišku, kuriame rašoma: „Aš puikiai žinojau, kad mano velionė mama sukūrė „sobao“ tokį, koks jis žinomas šiandien, t. y. paruoštas su miltais, remiantis senuoju receptu, kai būdavo naudojama tešla duonai kepti. Tai įvyko maždaug 1896 metais, kai ji ištekėjo už mano tėvo *Joaquín Laso*, jai tada buvo 19 metų, o mirė ji 1902 m. La Vegeje, kai jai buvo 25 metai, ir mirdama paliko keturis vaikus – tris sūnus ir vieną dukrą – iš jų visų aš esu vyriausias (gimiau 1897).“.

Taip pat vertėtų pažymėti, kad *J. Calderón Escalada* 1946 studijoje apie i ispanų kalbos žodyną neįtrauktus, bet Santanderio provincijos aukštumose naudojamus žodžius, mini žodį „sobau“ ir jį apibrėžia taip: „tai pyragaitis, paruoštas naudojant miltus, kiaušinius, cukrų, sviestą; kepinamas krosnyje tam tikros formos popieriuje, kurį jaunoji vestuvių dieną dovanodavo draugėms“.

Dabartis Didžioji Kantabrijos enciklopedijoje „sobao“ apibūdinamas kaip gaminys, kuris „žinomas jau XX a. pradžioje ir yra labai populiarus“.

Inventario Español de Productos Tradicionales (Tradicinių Ispanijos produktų apraše), kurį išleido Ispanijos žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija, „Sobao Pasiego“ apibūdinamas taip: tai „vienas iš geriausiai Kantabriją reprezentuojančių gaminių, kuris iš pradžių buvo gaminamas *Vega de Pas*, o šiandien žinomas visoje Ispanijoje“.

Žmogiškasis veiksnys

Dėl amatininkų kompetencijos ir profesionalumo „Sobao Pasiego“ visoje saugomoje teritorijoje išliko tipiškas.

„Sobao“ – tai kviečių, cukraus, sviesto, kiaušinių ir cukraus produktas. „Sobao“ atspindi kultūrinės regiono savybės, kurias simbolizuoja sviestas.

Geografinės vietovės ir gaminių savybių ar reputacijos ryšys

„Sobao Pasiego“ ir geografinės jo gamavimo vietovės ryšys visų pirma grindžiamas reputacija ir 4.2 punkte nurodytomis savybėmis, kurias lemia tradicinis ruošimo metodas.

„Sobao Pasiego“, kaip tai matyti iš gausių prieš tai išvardytų nuorodų, yra tipiškas *Pas* regiono gaminys. Žmogiškieji veiksniai nuo seno prisidėjo prie gaminio populiarumo, gludinamos ir iš kartos į kartą perduodamos reputacijos bei patirties, kuri yra *Pas* regiono dalis. Todėl gaminio pavadinime ir yra šio jį išstobulinusio regiono pavadinimas.

Dėl populiarumo ir reputacijos gaminys, kurio kepimas dešimtmečius buvo namų ūkio paprotys, susijęs su kai kuriomis šventėmis ir progomis (vestuvės, šventės, turgūs ir pan.), tapo vienu iš vietinės ekonomikos, pagaminančios daugiau nei 90 % visos vietinės „sobao“ produkcijos, ramsčių.

„Sobao Pasiego“ gamyba plėtėsi ir gaminys tapo dar garsesnis praėjusio amžiaus antroje pusėje, kai *Vega de Pas* apylinkių gamintojai įsikūrė arčiau stambesnių kelių, siekdami pelningesnės pagamintų produktų prekybos, ir taip priartėjo prie didelių gyvenviečių, palengvindami prekybą jose ir vežimą į kitas regiono vietas.

Beje, *Pas* regionas tradiciškai žymus pieno produktais: sūriais, ledais, sviestu ir pan. dėl pieno produkcijai palankių dirvožemio ir klimato savybių. Sviestas yra vienas iš pagrindinių „Sobao Pasiego“ ingredientų, lemiantis gaminio tipiskumą ir jį skiriantis nuo kitų panašių konditerinių gaminių, į kuriuos dedama kitokių riebalų (pvz., margarino); tai yra dar vienas geografinės vietovės ypatumas, dėl kurio „Sobao Pasiego“ toks žymus.

Apie tai, kad „Sobao Pasiego“ yra garsus ir plačiai žinomas, matyti iš neseniai atliktos vartotojų apklausos įvairiuose Ispanijos rajonuose – devyni iš dešimties respondentų žino šį gaminį, daugiau nei 73 % nurodo, kad jis labai garsus. Be to, gerai žinoma ir jo kilmė: daugiau nei 80 % apklaustųjų nurodo Kantabriją, o daugiau nei 35 % patikslina, kad tai *Pas* regionas (nors tai nedidelis regionas).

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Tel. +34 942 26 98 55

Faksas +34 942 26 98 56

El. paštas: odec@odeca.es

Pobūdis ir ypatybės: viešoji įstaiga.

4.8. Ženklinimas etiketėmis:

Be būtinų įrašų, kurie numatyti bendrosiose taisyklėse, etiketėje turi būti ši informacija:

— geografinės nuorodos pavadinimas: „Sobao Pasiego“,

— įrašas „saugoma geografinė nuoroda“ arba „SGN“.

Ši informacija pateikiama tame pačiame matymo plote aiškiais, įskaitomais ir neištrinamais rašmenimis, didesniais už kitus rašmenis, esančius ant etiketės.

Toliau išvardyta informacija taip pat turi būti nurodyta ant tos pačios etiketės arba ant nugarinės etiketės (kurias naudoti iš anksto leido kontrolės institucija), taip, kad nebūtų uždengta bendrosiose taisyklėse numatyta etiketė:

— geografinės nuorodos logotipas,

— kontrolės institucijos suteiktas kontrolinis numeravimas,

— kontrolės institucijos pavadinimas.