

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2009/C 223/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“TARTA DE SANTIAGO”**

**EK Nr.: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums:**

“Tarta de Santiago”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Spānija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

**3.1. Produkta veids (kā II pielikumā):**

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi.

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums:**

Tradicionali galīsiešu saldumi, kurus gatavo no mandeļēm, cukura un olām tādā proporcijā un tādus apstākļos, kas atbilst šā dokumenta 3.3. iedaļā norādītajiem.

Organoleptiskās īpašības

— Forma: apaļa kūka, kas pārkaisīta ar pūdercukuru un uz kuras redzama atšķirības zīme – Santjago ordeņa krusts.

— Aromāts: tipisks olas dzeltenuma un mandeļu aromāts.

— Krāsa: virspusē balta, jo kūka pārkaisīta ar pūdercukuru, griezuma vietā – zeltaina.

— Garša: tipiska mandeļu garša.

— Konsistence: poraina un graudaina.

Pasniegšanas veids: kūku var gatavot vai nu ar mīklas pamatni, vai bez tās. Abu veidu kūkas var būt dažādos izmēros.

**3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):**

Kūkas “Tarta de Santiago” (ja kūkai ir mīklas pamatne – tikai tās pildījuma) sastāvdaļas ir šādas.

— Augstākās kvalitātes mandeles – vismaz 33 % no kopējās masas pēc svara. Nemizotas mandeles satur vairāk par 50 % tauku. Tā kā šai specifikācijai lielākoties atbilst Vidusjūras reģiona mandeļu šķirnes (piemēram, “Comuna”, “Marcona”, “Mollar”, “Largueta” un “Planeta”), parasti izmanto šo šķirņu mandeles.

- Rafinēts cukurs (saharozē) – vismaz 33 % no kopējās masas pēc svara.
- Olas – vismaz 25 % no masas pēc svara.
- Sarīvēta citrona miziņa un pūdercukurs, kā arī deserta vīns, brendijs vai *orujo* (no vīnogu čagām gatavots alkoholisks dzēriens) atkarībā no receptes.

Ja gatavo kūku ar mīklas pamatni, mīkla ir ne vairāk kā 25 % no kopējā kūkas svara. Var izmantot šādu mīklu:

- kārtainā mīkla, ko gatavo no kviešu miltiem, sviesta, ūdens un sāls,
- trauslā mīkla, ko gatavo no kviešu miltiem, sviesta, rafinēta cukura (saharozes), veselām olām, piena un sāls.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Kūkas “Tarta de Santiago” gatavošana un dekorēšana.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

Kūkas jāsaīņo ražošanas uzņēmumos, kas reģistrēti pārbaudes struktūras reģistrā. Iesaīņošana jāveic tajās pašās ražotnēs, kur kūkas gatavo, pirmām kārtām tāpēc, ka tās ir sevišķi trausls konditorejas izstrādājums (drupena mīkla, pūdercukurs), kas apgrūtina to pārvietošanu un transportēšanu bez iepakojuma nodrošinātās aizsardzības. Otrkārt, ir jānodrošina pienācīga higiēna un aizsardzība pret piesārņojuma avotiem. Tāpēc var sacīt, ka iesaiņošana ir daļa no produkta ražošanas procesa.

Kūkas drīkst iesaiņot tikai jaunā un tīrā atsevišķā iesaiņojumā, kam jābūt izgatavotam no piemērotiem materiāliem, lai nodrošinātu produkta pareizu uzglabāšanu un transportēšanu.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Kūkām, ko laiž tirdzniecībā ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Tarta de Santiago”, jo ir apstiprināta to atbilstība specifikācijai, uz iesaiņojuma jābūt numurētam zīmogam, etiķetei vai kontre-  
tiķetei ar burtciparu kodu, ko apstiprinājusi un izdevusi pārbaudes struktūra, un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes oficiālajam logotipam (sk. zemāk).

Uz visām tirdzniecības etiķetēm un kontre-  
tiķetēm obligāti jābūt norādei “Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago””. Uz kūkas etiķetēm un iesaiņojuma papildus vispārīgai informācijai, kas jānorāda saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem, jābūt izceltai norādei “Indicación Geográfica Protegida “Tarta de Santiago””.



#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Tarta de Santiago" ģeogrāfiskais apgabals ir viss Galīcijas autonomais apgabals.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Lai gan Galīcijā mandeļkoku ir maz, apgabalā izsenis bijuši cieņā izstrādājumi no mandelēm; no tā cēlies arī šis tradicionālais konditorejas izstrādājums, kas mūsdienās kļuvis par tipisku galīsiešu virtuves ēdienu.

Sākotnēji mandeļu produkti bija pieejami augstākajām sabiedrības šķirām, taču vēlāk ieguva plašāku popularitāti un kļuva tradicionālo galīsiešu desertu neatņemamu un tipisku sastāvdaļu. "Tarta de Santiago" ir viens no šādiem desertiem, kas sakņojas galīsiešu konditorejas senākajās tradīcijās.

##### 5.2. Produkta specifika:

"Tarta de Santiago" ir deserts, kas izceļas gan ar veidolu, gan organoleptiskajām īpašībām ne tikai ar garšu, bet arī ar krāsu un poraino un graudaino konsistenci. Kūku sevišķi izceļ tās forma un Santjago ordeņa krusts, kas rotā tās virsu.

##### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Senākās ziņas par mandeļu kūkas (kas mūsdienās pazīstama kā "Tarta de Santiago") gatavošanu un baudīšanu ir datētas ar 1577. gadu, kad *Pedro de Portocarrero* apmeklēja jeb inspicēja Santjago universitāti un pētīja, kādus ēdienus pasniedz universitātes pasniedzējiem izlaiduma ceremonijā.

Pirmās ticamās kūkas receptes atrodamas pavārgrāmatā "Cuaderno de confitería", ko aptuveni 1838. gadā apkopoja *Luis Bartolomé de Leybar*, kā arī *Eduardo Merín* grāmatā "El confitero y el pastelero. Libro muy útil para los jefes de casa, fondistas y confiteros". Šo darbu rašanās laiks un fakts, ka tie neapšaubāmi sarakstīti Galīcijā, ir apliecinājums gan receptes senumam, gan tās saistībai ar vietējām gastronomijas tradīcijām. Tas, ka šīs kūkas recepte līdz pat 20. gadsimtam neparādās citviet Spānijā izdotās pavārgrāmatās, liecina, ka to ilgstoši uzskatīja par nepiederīgu kopējam kulinārijas mantojumam, bet gan par reģionam tipisku ēdienu. Visi šie fakti ir liecība kūkas izcelsmei Galīcijā un tiešai saiknei ar Galīcijas tradīcijām, gastronomiju un gaumi.

No otras puses, tradicionālajās Galīcijas konditorejās "Tarta de Santiago" pēc tradicionālām receptēm gatavo vismaz kopš 19. gadsimta beigām. Santjago de Kompostelas konditorejas "Casa Mora" dibinātājs 1924. gadā sāka mandeļu kūkas dekorēt ar Santjago krusta siluetu. Šī ideja guva lielus panākumus un strauji izplatījās visā Galīcijā.

Visbeidzot, Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas 1996. gadā publicētajā Spānijas tradicionālo produktu sarakstā "Tarta de Santiago" ir minēta konditorejas izstrādājumiem veltītajā nodaļā, kas ir vēl viens apliecinājums šā produkta saiknei ar Galīcijas autonomo apgabalu.

#### Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

2006. gada 29. decembra rīkojums, ar ko pieņem lēmumu pieprasīt reģistrēt aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Tarta de Santiago".

Galīcijas Oficiālais Vēstnesis, Nr. 5, 2007. gada 8. janvāris.

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