

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 75/15)

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.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“SOBAO PASIEGO”

EK Nr. ES-PGI-005-0478-28.06.2005

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais dienests dalībvalstī:

Nosaukums: 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

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

Tālr.: +34 913475394

Fakss: +34 913475410

E-pasts: —

2. Grupa:

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

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

Tālr.: +34 942290572

Fakss: +34 942290573

E-pasts: afasque@viaflavia.com

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi (...)

Sobao un *quesada* (biskvītkūku un siera kūku) ražotāji.

3. Produkta veids:

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

4. Specifikācija

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums

“Sobao Pasiego”

(*) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

4.2. Apraksts

Kūku "Sobao Pasiego" cep no mīklas, kas pagatavota no kviešu miltiem, sviesta, cukura, olām un vairākām citām sastāvdaļām un piedevām nelielos daudzumos, kas piešķir kūkai tālāk minētās īpašības.

Tehniskie parametri.

- a) Organoleptiskās īpašības: spilgti dzeltens mīkstums, brūna ārpuse, blīva un poraina konsistence, salda garša, izteikts sviesta aromāts.
- b) Morfoloģiskās īpašības: pēc svara izšķir trīs veidu kūkas —
— liela (130–180 g), vidēja (40–80 g) un maza (20–40 g).
- c) Iesaiņojums: "Sobao Pasiego" iesaiņo šādi — kūku novieto uz kvadrātveida papīra, kura sānu malas paceļ uz augšu un tad atloka, izveidojot tipiskus "spārņiņus".

Fizikālķīmiskās īpašības.

Fizikālķīmiskās īpašības ir šādas (norādītajā diapazonā):

mitrums (15 %-20 %), olbaltumvielas (4 % un vairāk), ar skābi hidrolizēti tauki (24 %-32 %), glikoze (45 % un vairāk), pelni (1,70 % un mazāk). Ūdens aktivitāte (0,7 %-0,9 %).

Mikrobioloģiskās īpašības.

Produktam jāatbilst prasībām, kas paredzētas sanitārhygiēnas noteikumos.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādas Kantabrijas pašvaldības: 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. Izcelsmes apliecinājums

Kūku izcelsmi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā apliecina šādi fakti.

— Kūkas īpašības: pateicoties īpašajiem izgatavošanas apstākļiem, "Sobao Pasiego" piemīt atšķirīgas īpašības, kā izklāstīts 4.2. un 4.5. punktā.

— Kontrole, ar ko garantē kūku izsekojamību un tātad arī izcelsmi.

Jāņem vērā šādi aspekti.

— Kūkas izgatavo un iesaiņo tikai tādās ceptuvēs, kas reģistrētas aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes ceptuvju reģistrā.

— Pirms reģistrācijas veic ceptuvju sākotnējo novērtēšanu; ceptuve var palikt AĢIN reģistrā tikai tad, ja iztur regulāro novērtēšanu.

— Kūkas izgatavo pēc 4.5. punktā izklāstītās metodes.

— Ar izcelsmes garantiju tirgū var laist tikai tādas kūkas, kas izturējušas visas pārbaudes ražošanas procesa gaitā un kam piešķirta numurēta etiķete vai kontretiķete.

— Pārbaudes struktūra uzrauga un periodiski izvērtē produkta ražošanas un tirdzniecības procesus.

— Ja konstatē neatbilstību prasībām, vajadzības gadījumā tā piemēro sankcijas saskaņā ar tās reglamentu.

— Produkta pārbaude ietver fizikālķīmisko, organoleptisko un mikrobioloģisko analīzi.

Ja produkts ir izturējis attiecīgo novērtēšanu un pārbaudes, 4.7. punktā minētā pārbaudes struktūra atļauj izmantot numurētas etiķetes vai kontretiķetes, lai garantētu produkta izsekojamību.

4.5. Ražošanas metode

1. Kūku "Sobao Pasiego" gatavo no šādām sastāvdaļām: sviests (26 % ± 3), cukurs (26 % ± 4) (saharoze), svaigas olas (19 % ± 6), kviešu milti (26 % ± 4). Nelielos daudzumos pievieno dekstrozi, glikozi un sāli (0,3 % ± 0,3), var pievienot arī sarīvētu citrona miziņu, anīsu vai rumu.

2. Piedevas. Atļauts pievienot šādas piedevas:

emulgatoru (1,5 % ± 1,5), konservantu — kālija sorbātu, kura daudzums nedrīkst pārsniegt 1,5 g uz 1 kg mīklas —, aromatizētāju ar sviesta aromātu un pildvielu.

Kūkas "Sobao Pasiego" gatavošanas procesa posmi ir šādi.

1. Mīklas sagatavošana;

2. Sadalīšana porcijās;

3. Cepšana.

4. Atdzesēšana.

5. Iesaiņošana: no ceptuvēm nosūta un transportē tikai tādus produktus, kas ir pienācīgi iepakoti vai iesaiņoti un ar atbilstīgu marķējumu vai etiķetēm.

6. Uzglabāšana: aizliegta produkta uzglabāšana saldēšanas sistēmās.

4.6. Saikne

Vēsturiskie faktori

Vairāki autori (*García Lomas* un *Vega Ruiz*) ir norādījuši, ka pašos pirmsākumos šo kūku gatavoja no maizes mīklas (lai izmantotu pārpalikumus), cukura un sviesta. Vēlāk seno recepti uzlaboja, mīklai pievienojot olas, sarīvētu citrona miziņu un anīsu vai rumu.

Izšķirošs pavērsiens notika, kad maizes mīklu aizstāja ar augstas kvalitātes kviešu miltiem un mainījās arī pārējo sastāvdaļu daudzums. Autors *García Lomas* savā grāmatā "Los Pasiegos" (1986) apgalvo, ka jauno kūku (*sobao moderno*) radījusi pavāre *Eusebia Hernández Martín*; šī apgalvojuma pamatā ir vēstule, ko rakstījis minētās konditorei dēls: "Protams, es zināju, ka mana nu jau mirusī māte izgudroja mūsdienīgo *sobao*, proti, *sobao* no kviešu miltiem; par pamatu viņa ņēma seno mīklas recepti. Tas notika pirms 1896. gada, kad viņa apprecējās ar manu tēvu *Joaquín Laso*; tolaik viņai bija 19 gadu, un viņa mira *Vegā* 25 gadu vecumā, t.i., 1902. gadā, atstājama trīs dēlus un vienu meitu; es esmu vecākais dēls, dzimis 1897. gadā."

Visbeidzot, *J. Calderón Escalada* pētījumā, kas 1946. gadā veikts par vārdiem, kas nav iekļauti oficiālajā spāņu valodas vārdnīcā, bet ko lieto Santanderas provinces kalnu ielejās, ir iekļāvis vārdu "sobau", kas definēts šādi: "Kūka no miltiem, olām, cukura, sviesta, ko cep krāsnī uz īpaši salocīta papīra un ko līgava dāvina draudzenēm kāzu dienā."

Pašreizējā slava. Lielajā Kantabrijas enciklopēdijā (*La Gran Enciclopedia de Cantabria*) *sobao* raksturots kā sens produkts, kas "pazīstams vismaz gadsimtu un ir ļoti iecienīts".

Spānijas Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas publicētajā "Spānijas tradicionālo produktu sarakstā" norādīts, ka kūka "Sobao Pasiego" ir viens no tipiskākajiem Kantabrijas produktiem, kas cēlies *Vega de Pas* novadā un tagad ir pazīstams visā Spānijā.

Cilvēkfaktori

Pateicoties maiznieku prasmei un profesionalitātei, kūkas "Sobao Pasiego" tipiskās īpatnības ir saglabājušās cauri laikiem un visā attiecīgajā teritorijā.

Kūka pagatavota no kviešiem un sviesta, olām un cukura — šī konditorejas izstrādājuma sastāvdaļas (sevišķi sviests) atspoguļo reģiona kultūras īpatnības.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai reputāciju

Saikne starp "Sobao Pasiego" un ražošanas ģeogrāfisko apgabalu pirmām kārtām balstīta uz produkta labo slavu un 4.2. punktā minētajām īpašībām, ko piešķir tradicionālās ražošanas metodes.

Kā liecina vairāki avoti (tostarp iepriekš pieminētie), "Sobao Pasiego" ir *Pasiego* komarkas tipisks produkts. Pateicoties cilvēkfaktoriem, produkts gadu gaitā ir kļuvis plaši pazīstams un ieguvis labu slavu, kas nodota un vairota no paaudzes paaudzē: tas iemieso zinātību, kas tādā mērā ir daļa no reģiona kultūras mantojuma, ka nes komarkas vārdu un ir plaši pazīstams kā šā reģiona izstrādājums.

Pateicoties pazīstamībai un labajai slavai, produkts, ko gadu desmitiem gatavoja mājās, lai atzīmētu īpašus notikumus (kāzas, svinības, gadatirgus u.c.), tagad ir nozīmīgs balsts vietējai ekonomikai, kurā saražo vairāk nekā 90 % no visām reģionā izgatavotajām *sobao* kūkām.

"Sobao Pasiego" ražošana paplašinājās un slava auga, kad pagājušā gadsimta otrajā pusē ražotāji sāka raudzīties ārpus *Vega de Pas* tuvākās apkārtnes, lai izmantotu labākus komunikācijas kanālus un tādējādi uzlabotu pārdošanas apjomus, un virzījās tuvāk lielākām apdzīvotām vietām, lai atvieglotu produkta tirdzniecību un transportu uz citiem reģiona nostūriem.

No otras puses, *Pasiego* komarka izsenis bijusi slavēta ar piena produktiem — sieru, saldējumu, sviestu u.c. —, jo tās agroklimatiskie apstākļi ir sevišķi piemēroti piena ražošanai. Sviests ir viena no kūkas "Sobao Pasiego" pamatizejvielām un nenoliedzami piešķir produktam tā īpatnības un atšķir to no līdzīgiem konditorejas izstrādājumiem, kuru gatavošanā izmanto citas taukvielas, piemēram, margarīnu; arī tas apliecina, cik liela nozīme ir ģeogrāfiskajam apgabalam, lai saglabātu "Sobao Pasiego" labo slavu un īpatnības.

"Sobao Pasiego" plašā pazīstamība un labā slava atspoguļota nesenā pētījumā, kura laikā apsekoja patērētājus dažādos Spānijas novados un secināja, ka 9 no 10 aptaujātajiem pazīst šo produktu; vairāk nekā 73 % atzina, ka produktam ir ļoti laba slava, turklāt vairāk nekā 80 % aptaujāto zināja, ka tas ir Kantabrijas produkts, un vairāk nekā 35 % zināja, ka tas nāk no mazās *Pasiego* komarkas.

4.7. Pārbaudes struktūra

Nosaukums: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Tālr.: +34 942 26 98 55

Fakss: +34 942 26 98 56

E-pasts: odec@odeca.es

Struktūras veids: publiska iestāde

4.8. Marķējums

Papildus obligātajām norādēm, kuras paredz vispārējie tiesību akti, uz etiķetes jābūt šādām norādēm:

- ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums "Sobao Pasiego";
- norāde "Indicación Geográfica Protegida" vai "IGP" ("aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" jeb "AÇIN").

Šīm norādēm jāatrodas vienā vizuālajā laukā un jābūt skaidri saredzamām, salasāmām un neizdzēšamām, turklāt to izmēram jābūt lielākam nekā citām norādēm uz marķējuma.

Uz tās pašas etiķetes vai kontreīķetes, kuru iepriekš apstiprinājusi pārbaudes struktūra, tā, lai neaizsegtu vispārējos noteikumus paredzēto marķējumu, jābūt arī šādiem elementiem:

- ģeogrāfiskās norādes logotips;
- pārbaudes struktūras piešķirtais kontroles numurs;
- pārbaudes struktūras nosaukums.