Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2009/C 223/11)

Din il-pubblikazzjoni tagħti dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"TARTA DE SANTIAGO"

Nru tal-KE ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

DPO( ) IĠP (X)

1. **Isem:**

"Tarta de Santiago"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz:**

Spanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott Agrikolu jew tal-ikel:**

3.1. *Tip ta' prodott (skont il-klassifikazzjoni fl-Anness II):*

Klassi 2.4. Prodotti tal-ħobż, prodotti tad-dulċiera, ħelu, galletti u gallettini.

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih tapplika d-denominazzjoni indikata fil-punt 1:*

Ħelu tradizzjonali mill-Galicia li l-ingredjenti ewlenin tal-preparazzjoni tiegħu huma l-lewż, iz-zokkor u l-bajd, fi proporzjonijiet u kundizzjonijiet li jinstabu fil-paragrafu 3.3 ta' dan id-dokument.

Karatteristiċi organolettiċi

— Forma: tonda b'kisja zokkor fin tal-ġelu u bil-Cruz de la Orden de Santiago (Salib tal-Ordni ta' Santiago) bħala sinjal ta' identità proprja.

— Aroma: tipika ta' isfar tal-bajd u lewż.

— Kulur: kisja bajda fil-wiċċ minħabba d-dekorazzjoni biz-zokkor fin tal-ġelu u kulur dehbi minn ġewwa.

— Togħma: tipika ta' lewż.

— Konsistenza: imrammla u għandha mill-isponża.

Preżentazzjoni: Jeżistu żewġ tipi bażiċi ta' preżentazzjoni: waħda li għandha kisja fil-qiegħ, jiġifieri bil-bażi, u l-oħra li ma għandhiex. Kull waħda minn dawn il-preżentazzjonijiet jista' jkollha forom u qisien differenti.

3.3. *Materja prima (fil-każ ta' prodotti pproċessati biss):*

L-ingredjenti tat-Tarta de Santiago (torta bla qiegħ jew il-qalba tat-torta fil-każ li jkollha qiegħ) ikunu dawn li ġejjin:

— Lewż tal-aħjar kwalità, li jrid jammonta għal mill-inqas 33 % tal-piż totali tal-għaġina. Dan il-lewż ikollu kontenut ta' xaħam ta' iktar minn 50 %, ikkalkulat meta l-prodott ikun għadu bil-qoxra. Ġeneralment huwa l-lewż ta' oriġini tal-Mediterran li jissodisfa din l-ispeċifikazzjoni (fost l-oħrajn insibu "Comuna", "Marcona", "Mollar", "Largueta" u "Planeta") u li normalment jintuża fil-produzzjoni.

— Zokkor irfinat (sukrożju), li jrid jammonta għal mill-inqas 33 % tal-piż totali tal-għaġina.

— Bajd fi kwantità ta' mill-inqas 25 % tal-piż totali tal-għaġina.

— Qoxra tal-lumi u zokkor fin tal-ġelu, kif ukoll inbid ħelu, brandy jew "aguradiente de orujo" (spirti tal-karfa tal-għeneb), kollox skont l-arti kulinarja.

Fil-każ tat-torta bil-qiegħ, l-għaġina tal-qiegħ tirrappreżenta massimu ta' 25 % tal-piż totali tat-torta bil-qiegħ u l-għaġina tista' tkun ta' żewġ tipi:

— Għaġina sfiljurata, li l-ingredjenti tagħha huma dqiq tal-qamħ, butir, ilma u melħ.

— Għaġina tat-torti, li l-ingredjenti tagħha huma: dqiq tal-qamħ, butir, zokkor irfinat (sukrożju), bajd sħiħ, ħalib u melħ.

3.4. *Għalf (fil-każ ta' prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

—

3.5. *Fażijiet speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jitwettqu fiż-żona ġeografika definita:*

Preparazzjoni u dekorazzjoni tat-"Tarta de Santiago".

3.6. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, il-ħakk, l-ippakkjar, eċċ.:*

L-ippakkjar irid isir fl-azjendi ta' preparazzjoni li jkunu mniżżlin fir-reġistru tal-organu ta' spezzjoni. Il-ħtieġa li l-ippakkjar irid isir fl-istess azjenda li tipproduċi l-prodott hija dovuta għall-fatt li, l-ewwel nett, il-prodott huwa fraġli ħafna (l-għaġina li titfarrak u l-kisja taz-zokkor fin tal-ġelu), u dan jikkomplika l-manipolazzjoni u t-trasport tiegħu jekk ma jkunx protett mill-pakkett tiegħu. It-tieni nett, il-pakkett huwa meħtieġ biex jinżammu sew il-kundizzjonijiet tal-iġjene u biex jiġu evitati sorsi ta' kontaminazzjoni. Għalhekk, wieħed jista' jgħid li l-operazzjoni tal-ippakkjar tifforma parti mill-preparazzjoni tal-prodott.

Il-pakketti li jintużaw għall-ippakkjar iridu jkunu ġodda, nodfa u separati, pakkett wieħed għal kull torta, u jridu jkunu wkoll ta' materjal adegwat biex jiffaċilita l-konservazzjoni u t-trasport tal-prodott b'mod korrett.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar l-ittikkettar:*

It-torti kummerċjalizzati u koperti mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Tarta de Santiago", wara li jiġu ċċertifikati bħala adegwati skont il-kundizzjonijiet tal-Ispeċifikazzjoni, irid ikollhom siġill, tikketta jew tikketta ta' wara b'kodiċi alfanumeriku bin-numru korrelattiv, approvat u ppubblikat mill-organu ta' spezzjoni, u bil-logo uffiċjali tal-Indikazzjoni Ġeografika (ara iktar 'l isfel).

Kemm fuq it-tikketti kummerċjali kif ukoll fuq it-tikketti ta' wara huwa obbligatorju li tidher il-kitba: "Indicación Geográfica Protegida 'Tarta de Santiago' ". Huwa obbligatorju li l-kitba "Indicación Geográfica Protegida 'Tarta de Santiago' " tidher fuq it-tikketti u fuq il-pakketti li jintużaw b'mod seperat, filwaqt li jrid jidher b'mod ċar ukoll it-tagħrif ġenerali kif stabbilit fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Tarta de Santiago" tinkludi l-Comunidad Autónoma tal-Galicia kollha kemm hi.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Karattru speċifiku taż-żona ġeografika:*

Sa mill-qedem fil-Galicia kienu jiġu kkonsmati prodotti tal-lewż, u din hija r-raġuni għaliex dan il-prodott tal-ħelu illum il-ġurnata sar tipiku fil-kċina tal-Galicia minkejja l-fatt li f'din il-Comunidad ftit li xejn jeżistu siġar tal-lewż.

Fil-bidu dawn il-prodotti preparati bil-lewż kienu jittieklu mill-klassijiet l-iktar sinjuri, iżda iktar tard il-konsum tal-prodotti tal-lewż sar iktar popolari u dan spiċċa biex sar l-ingredjent ewlieni u tipiku fil-ħelu tradizzjonali tal-Galicia, u għalhekk it-Tarta de Santiago saret waħda mill-ispeċjalitajiet b'għeruq mill-iktar antiki fit-tradizzjoni ta' preparazzjoni ta' ħelu ta' kwalità għolja fil-Galicia.

5.2. *Karattru speċifiku tal-prodott:*

It-Tarta de Santiago hija torta ħelwa li tiddistingwi ruħha faċilment, kemm minħabba d-dehra tagħha kif ukoll minħabba l-kwalitajiet organolettiċi, partikolarment, it-togħma, il-kulur u l-konsistenza mrammla u li għanda mill-isponża. Wieħed jista' faċilment jagħraf din it-torta mill-forma tas-Salib tal-Ordni ta' Santiago li tidher fil-wiċċ tal-prodott.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteriristiċi tal-prodott (fil-kaz ta' DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi speċifiċi oħrajn tal-prodott (fil-każ ta' IĠP):*

L-eqdem aħbar dwar il-preparazzjoni u l-konsum ta' din it-torta tal-lewż, illum il-ġurnata magħruf bħala Tarta de Santiago, imur lura sal-1577 fl-isfond ta' spezzjoni jew żjara li D. Pedro de Portocarrero għamel fl-Università ta' Santiago u l-investigazzjoni li huwa għamel dwar il-kolazzjon jew l-ikliet li kienu jingħataw lill-professuri fl-okkażjoni tal-għoti tal-lawrji akkademiċi.

L-ewwel riċetti affidabbli jinstabu fil-Cuaderno de confitería (Ktejjeb tal-ħelu) li ġabar Luís Bartolomé de Leybar bejn wieħed u ieħor fl-1838, kif ukoll f'"El confitero y el pastelero" (Id-dulċier u l-pastiċċier). Dan il-ktieb ta' Eduard Merín kien utli ħafna għas-sidien tal-lukandi u restoranti, kif ukoll għad-dulċiera. Il-kronoloġija ta' dawn it-trattati u l-origini tagħhom ċertament mill-Galicia jikkonfermaw kemm il-fatt li l-prodott ilu jiġi ppreparat minn żmien twil ilu kif ukoll ir-rabta tiegħu mat-tradizzjoni gastronomika lokali. Il-fatt li din it-torta ħelwa ma tidhirx fir-riċetti tal-bqija tat-territorju Spanjol sas-seklu XX jindika li ma kinitx meqjusa bħala wirt gastronomiku komuni, u kien saħansitra iktar tard li bdiet titqies bħala speċjalità reġjonali għal ħafna żmien. Dan kollu jsaħħaħ l-idea li dan il-ħelu huwa ta' oriġini tal-Galicia u li hemm rabta stretta mat-tradizzjoni u l-gastronomija u l-istil tal-Galicia.

Min-naħa l-oħra, fid-dolċeriji tradizzjonali tal-Galicia, it-Tarta ta' Santiago għadha issir skont riċetti li jmorru lura sa mhux inqas minn l-aħħar tas-seklu XIX. Il-fundatur ta' "Casa Mora" f'Santiago de Compostela fl-1924 beda jżejjen it-torta tal-lewż b'siluwett tas-Salib ta' Santiago. Din l-idea kienet ta' suċċess kbir u malajr infirxet fost id-dulċiera tal-Galicia kollha.

Fl-aħħar nett, fl-"Inventario Español de Productos Tradicionales" (Ġabra ta' prodotti tradizzjonali Spanjoli) ippubblikat mill-Ministeru tal-Agrikultura, Sajd u Ikel fl-1996, tinstab it-Tarta de Santiago fit-taqsima ddedikata lill-prodotti tad-dulċiera, li hija prova oħra tar-rabta ta' dan il-prodott mal-Comunidad Autónoma tal-Galicia.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

Ordni tad-29 ta' Diċembru 2006 li permezz tagħha tiġi addotata d-deċiżjoni favorevoli fir-rigward tal-applikazzjoni ta' reġistrazzjoni tal-Tarta de Santiago.

Diario Oficial de Galicia, Nru 5 tat-8 ta' Jannar 2007.

http://www.xunta.es/doc/Dog2007.nsf/a6d9af76b0474e95c1257251004554c3/9eff9ab5be0f8a9ec125725a004cf842/$FILE/00500D006P012.PDF