

**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-orġini għall-prodotti
agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2009/C 75/15)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skond l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SINTEŻI

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

“SOBAO PASIEGO”

Nru tal-KE: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

DPO () IĠP (X)

Din is-sintesi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal għanijiet informativi biss.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: 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
Indirizz: Paseo de la Infanta Isabel, n° 1
28071 — Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Feks +34 913475410
Posta elettronika: —

2. Grupp:

Isem: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria
Indirizz: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo
39006- Santander
ESPAÑA
Tel. +34 942290572
Feks +34 942290573
Posta elettronika: afasque@viaflavia.com
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) Ohrajn ()
Produtturi ta' *sobaos* u *quesadas*.

3. Tip ta' prodott:

Klassi 2.4: Hobż, għagina, kejkijiet, helu jew gallettini.

4. Speċifikazzjoni tal-prodott:

(Sintesi tar-rekwiżiti msemmija fl-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem il-prodott

“Sobao Pasiego”

⁽¹⁾ ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

4.2. Deskrizzjoni

Is-“Sobao Pasiego” isir minn għaġina ta’ dqiq tal-qamh, butir, zokkor, bajd u għadd ta’ ingredjenti u addittivi minuri. Għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi tekniċi:

- (a) Organolettici: frak lewn isfar karg, b’wiċċ lewn mixwi, konsistenza sfiqa bħal ta’ sponża, toġhma helwa, b’riħa spikkata ta’ butir.
- (b) Morfoloġici: Il-piż tas-*sobao* ivarja skont id-daqs:
 - kbir, b’piż ta’ bejn 130 u 180 g; medju, ta’ bejn 40 u 80 g; u żgħir, ta’ bejn 20 u 40 g.
- (c) Preżentazzjoni: Is-“Sobao Pasiego” jiġi ppreżentat f’qoxra tal-karta rettangolari, bix-xfar mitwija ’l fuq f’forma ta’ gwinhajj.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Il-valuri korrispondenti għandhom ikunu fl-intervalli li ġejjin:

Umdità (15 % -20 %), proteini (4 % jew aktar), kontenut tax-xaħam bl-idroliżi tal-aċidu (24 % -32 %), glukozju (45 % jew aktar), irmied (sa 1,70 %), attività tal-ilma (0,7 % - 0,9 %).

Karatteristiċi mikrobijoloġici: Il-prodott għandu jkun konformi mar-reqwiziti tal-leġiżlazzjoni teknika tas-saħħa.

4.3. Żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tkopri l-muniċipalitajiet li ġejjin tar-reġjun ta’ Cantabria: 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, Suanes, Torrelavega, Vega de Pas, Villacarriedo, Villaescusa, Villafufre.

4.4. Prova tal-oriġini

Il-fatturi li jixhdu li s-*sobaos* ikunu ġew prodotti fiż-żona ġeografika delimitata huma dawn li ġejjin:

- Il-karatteristiċi tas-*sobao*: Is-“Sobao Pasiego” għandu karatteristiċi speċifiċi, kif imfissrin fit-taqsimiet 4.2 u 4.5, bis-saħħa tal-kundizzjonijiet partikulari tal-produzzjoni tiegħu.
- It-traċċabbiltà tas-*sobao*, u b’hekk l-oriġini tiegħu, jiġu garantiti permezz ta’ kontrolli.

Aspetti li għandhom jitqiesu:

- Is-*sobaos* għandhom jiġu prodotti u ppakkjati esklussivament fl-impriżi mnizzlin fir-Reġistru tal-Furnara (*Registro de Obradores*) tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta.
- Il-furnara għandhom ikunu soġġetti għal spezzjoni inizjali qabel ma jiġu rreġistrati, u wara dan għandhom isiru spezzjonijiet regolari sabiex jibqgħu mnizzla fir-reġistru.
- Is-*sobaos* għandhom isiru skont il-metodu deskritt fit-taqsimi 4.5.
- Is-*sobaos* jistgħu jitqieghdu fis-suq bil-garanzija tal-oriġini biss jekk ikunu għaddew mill-kontrolli kollha, b’tikketta jew kontrattikketta nnumerata.
- L-Organu ta’ Spezzjoni għandu jwettaq kontrolli u evalwazzjonijiet regolari tal-proċess ta’ produzzjoni u tal-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.
- Jekk jinstab xi nuqqas ta’ konformità, għandhom japplikaw is-sanzjonijiet ipprovduti fir-regolamentazzjoni korrispondenti.
- L-ittestjar tal-prodott għandu jinvolvi l-analiżi fiżika u kimika, organolettika u mikrobijoloġika.

Ladarba jkunu saru l-kontrolli u l-evalwazzjonijiet kollha rilevanti, l-Organu ta’ Spezzjoni indikata fit-taqsimi 4.7 jawtorizza l-użu tat-tikketti jew tal-kontrattikketti nnumerati, sabiex tiġi żgurata t-traċċabbiltà tal-prodott.

4.5. Metodu ta' produzzjoni

1. Is-*Sobao Pasiego* jsir mill-ingredjenti li ġejjin: butir (26 % $\pm$ 3), zokkor (26 % $\pm$ 4) (sukkrożju), bajd frisk (19 % $\pm$ 6), dqiġ tal-qamh (26 % $\pm$ 4). Ingredjenti minuri: destrożju, glukkożju u melh (0,3 % $\pm$ 0,3); jistgħu jiżdiedu wkoll qoxra maħkuka tal-lumi, maskta u rumm.

2. Addittivi. Huwa permess l-użu tal-addittivi li ġejjin:

Agent levitanti: (1,5 % $\pm$ 1,5); priżervattiv: sorbat tal-potassju, f'dożi massima ta' 1,5 g għal kull kg ta' għagina; aroma tal-butir u agent umidifikanti.

Il-produzzjoni tas-*sobaos* issegwi l-passi li ġejjin:

1. tlestija tat-tahlita,
2. tqegħid flottijiet,
3. hami,
4. tberrid,
5. ippakkjar: il-prodott jingabar minghand il-furnara u jingarr fimballaġġ xieraq u bit-tikketti xierqa,
6. żamma: il-prodott m'għandux jinżamm fil-friza.

4.6. Rabta

Rabtiet storiċi

Skont diversi awturi (García Lomas u Vega Ruiz), is-*sobao* kien kejk li kien isir fil-qedem, minn għagina tal-hobż (biex jintużaw il-fdalijiet), zokkor u butir. Is-*sobao* antik ittejjeb biż-żieda ta' bajd, qoxra maħkuka tal-lumi, u maskta jew rum.

Il-bidla l-kbira fil-metodu ta' produzzjoni tas-*sobao* waslet meta l-għagina tal-hobż hadilha postha d-dqiġ tal-qamh ta' kwalità għolja, flimkien ma' bidliet fil-kwantitajiet tal-ingredjenti użati. Fil-ktieb tiegħi *Los Pasiegos* (1986), García Lomas jattribwixxi l-invenzjoni ta' dan is-*sobao* modern lill-koka Eusebia Hernández Martín, abbażi ta' ittra miktuba minn binha li tinkludi t-tagħrif li ġej: "M'hemmx xi nghidu, jiena kont naf illi ommi, Alla jagħtiha l-mistrieħ ta' dejjem, kienet ivvintat is-*sobao* tal-lum, jiġifieri dak magħmul mid-dqiġ flok mill-għagina tal-hobż. Kien fis-sena 1896, l-istess sena li fiha żżewġet lil misieri Joaquín Laso; dik il-habta kellha 19-il sena u mietet f'Vega ta' 25, jiġifieri fl-1902, u halliet warajha tliet subien u tifla. Jien il-kbir, imwieled fl-1897."

Fl-aħħar, jaqbel li nindikaw li fi studju tal-1946 dwar il-kliem użat fil-widien l-għoljin tal-provinċja ta' Santander iżda mhux miġbur fid-*Diccionario de la Lengua Española*, J. Calderón Escalada jinkludi t-terminu *Sobau*, u jfissru kif ġej: "Kejk magħmul mid-dqiġ, bajd, zokkor u butir, mohmi fil-forn ġo karta mitwija b'mod speċjali, li l-għarusa tagħti lill-hbiebha nisa bħala rigal f'jum it-tiegħ".

Reputazzjoni attwali: Il-*Gran Enciclopedia de Cantabria* ssemmi s-*sobao* bħala prodott "li jmur lura tal-anqas seklu, u li jgawdi minn popolarità liema bħala".

L-*Inventario Español de Productos Tradicionales*, editjat mill-Ministeru Spanjol tal-Agricoltura, is-Sajd u l-Ikel, isemmi s-*"Sobao Pasiego"* bħala "Wieħed mill-aktar prodotti rappreżentattivi tal-Cantabria, bl-origini tiegħu f'Vega de Pas, magħruf sew ma' Spanja kollha".

Rabtiet umani

Bis-saħha tal-hiliet u tal-professjonalità tagħhom, l-artiġjani għarfju jżommu tul is-snin il-karattru distintiv tas-*"Sobao Pasiego"* mat-territorju kollu.

Is-*sobao* huwa simbolu taż-żwieġ bejn il-qamh u l-butir, il-bajd u z-zokkor, biex flimkien jipproduċu helu li jirrifletti l-aspetti kollha tal-kultura tar-reġjun, speċjalment fir-rigward tat-togħma partikulari tal-butir.

Rabta bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi u r-reputazzjoni tal-prodott

Ir-rabta bejn is-*"Sobao Pasiego"* u ż-żona ġeografika tal-produzzjoni tissejjes speċjalment fuq ir-reputazzjoni u l-karatteristiċi deskritti fit-taqsimha 4.2, li min-naħa tagħhom jitnissu mill-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali.

Is-“Sobao Pasiego” huwa prodott tipiku tar-reġjun ta’ Pasiego, kif jixhdu r-referenzi kollha msemmija aktar ‘il fuq. Huma l-aspetti umani li kkontribwew l-aktar matul is-snin biex il-prodott kiseb il-popularità tiegħu, reputazzjoni li ilha tikber u tintiret minn ġidd għal ġidd, u għarfien Prattiku li jiffirma parti mill-wirt tar-reġjun ta’ Pasiego, tant li l-prodott iġib ismu u jintgħaraf bih.

Il-popularità u r-reputazzjoni tas-“Sobao Pasiego” wasslu biex prodott li għal għexieren ta’ snin kien isir skont drawwa tad-dar, fi granet speċifiċi tas-sena bhala ċelebrazzjoni ta’ ċerti okkażjonijiet (tiġien, festi, swieq, eċċ.), maż-żmien inbidel f’wahda mis-sisien tal-ekonomija lokali, li tipproduċi aktar minn 90 % tas-sobaos fir-reġjun kollu.

It-twessigh tal-produzzjoni, u permezz tiegħu ż-żieda qawwija fir-rikonoxximent tas-“Sobao Pasiego”, saru mit-tieni nofs tas-seklu li għadda ‘l quddiem, mindu l-produtturi bdew ifittxu lil hinn miż-żona immedjata ta’ madwar Vega de Pas lejn kanali tal-komunikazzjoni aktar żviluppata, bil-ghan li titjieb il-kummerċjalizzazzjoni, filwaqt li mxew aktar lejn ċentri kbar ta’ populazzjoni sabiex ibighu aktar il-prodott u jittrasportawh sa nhawi ohra tar-reġjun.

Barra minn hekk, ir-reġjun ta’ Pasiego huwa tradizzjonalment magħruf għall-prodotti mill-halib tiegħu (ġobnijiet, ġelati, butir eċċ.), bis-sahha tal-kundizzjonijiet agrikoli u klimatiċi favorevoli hafna għall-produzzjoni tal-halib. Il-butir huwa sewwasew wiehed mill-ingredjenti fundamentali tas-“Sobao Pasiego”, u dak li jikkontribwixxi l-aktar għall-karattru speċifiku tiegħu li jiddistingwih minn prodotti tal-helu simili, magħmula minn xahmijiet ohra bħall-marġerin. Dan juri kontribut ieħor taż-żona ġeografika lejn ir-reputazzjoni u l-karattru speċifiku tas-“Sobao Pasiego”.

Ir-reputazzjoni wiesgħa u mill-aktar pożittiva tas-“Sobao Pasiego” ntweriet fi studju reċenti bejn il-konsumaturi ta’ diversi żoni ta’ Spanja. Dan l-istudju jikkonkludi li disa’ minn kull għaxar persuni intervistati jafu bil-prodott, li minnhom 73 % hassew li għandu reputazzjoni tajba. Barra minn hekk, instab ukoll livell għoli ta’ nies li kienu konxji tal-origini tal-prodott, b’80 % jindikaw il-Cantabria, u minkejja ċ-ċkunija tiegħu, 35 % semmew ir-reġjun ta’ Pasiego nnifsu.

4.7. Organu ta’ spezzjoni

Isem: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)
Indirizz: C/Héroes del 2 de Mayo, 27
39600 Muriedas (Cantabria)
ESPAÑA
Tel. +34 942 26 98 55
Feks +34 942 26 98 56
Posta elettronika: odec@odeca.es
Natura u karatteristiċi:

4.8. Tikkettar

Minbarra l-indikazzjonijiet obbligatorji stipulati fir-regolamentazzjoni ġenerali, għandhom jidhru l-indikazzjonijiet li ġejjin:

- Isem l-Indikazzjoni Ġeografika: “Sobao Pasiego”.
- It-tismija “Indikazzjoni Ġeografika Protetta” jew “IGP”.

Dawn l-indikazzjonijiet għandhom jidhru b’mod li jinqraw kollha mad-daqqa t’għajn, għandhom ikunu legibbli u ma jithassrux, u għandhom jidhru ikbar mill-bqija tal-indikazzjonijiet li jidhru fuq it-tikketta.

Fuq l-istess tikketta jew kontratikketta, għandhom jidhru wkoll, bl-awtorizzazzjoni tal-Organu ta’ Spezzjoni u b’mod li ma jahbux it-tikketta rikjesta mir-regolamentazzjoni ġenerali:

- Il-logo li jidentifika l-Indikazzjoni Ġeografika.
 - In-numru ta’ kontroll mahruġ mill-Organu ta’ Spezzjoni.
 - In-numru tal-Organu ta’ Spezzjoni.
-