

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 75/15)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«SOBAO PASIEGO»

N.º CE ES-PGI-005-0478-28.06.2005

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: 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
Endereço: Paseo de la Infanta Isabel, nº 1
28071 — Madrid
ESPAÑA
Tel.: +34 913475394
Fax: +34 913475410
E-mail: —

2. Agrupamento:

Nome: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria
Endereço: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo
39006- Santander
ESPAÑA
Tel.: +34 942290572
Fax: +34 942290573
E-mail: afasque@viaflavia.com
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()
Produtores de *sobaos* e de *quesadas*.

3. Tipo de produto:

Classe 2.4: Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

4. Caderno de especificações:

[resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome:

«Sobao Pasiego»

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4.2. Descrição:

O «Sobao Pasiego» é fabricado a partir de uma massa batida de farinha de trigo, manteiga, açúcar, ovos e uma série de ingredientes e aditivos menores; tem as seguintes características:

Características técnicas:

- a) organolépticas: miolo amarelo forte e superfície de cor tostada, textura densa e esponjosa, sabor doce, predominando o aroma de manteiga;
- b) morfológicas: os *sobaos* apresentam-se em três tamanhos:
 - grande, peso entre 130 e 180 g; médio, entre 40 e 80 g; pequeno, entre 20 e 40 g;
- c) apresentação: o «Sobao Pasiego» é apresentado pousado numa base rectangular de papel dobrado de modo a formar duas asas.

Características físico-químicas:

São as indicadas *infra*, dentro dos seguintes intervalos:

Humidade (15 %-20 %), proteínas (4 % ou mais), matéria gorda com hidrólise ácida (24 %-32 %), glicose (45 % ou mais), cinzas (1,70 % ou menos); actividade da água (0,7 %-0,9 %).

Características microbiológicas:

Devem ser respeitados os requisitos estabelecidos na regulamentação técnico-sanitária.

4.3. Área geográfica:

A área geográfica delimitada abrange os seguintes municípios na Cantábria: 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. Prova de origem:

Os elementos que provam que os *sobaos* são originários da área geográfica determinada são os seguintes:

- as características dos *sobaos*: o «Sobao Pasiego» tem características específicas, como indicado nos n.ºs 4.2 e 4.5, devidas às peculiares condições de fabrico,
- o controlo, que garante a rastreabilidade e, portanto, a origem dos *sobaos*.

Aspectos a ter em conta:

- os *sobaos* são fabricados e acondicionados exclusivamente em instalações inscritas no registo dos produtores da indicação geográfica protegida,
- os produtores devem submeter-se a uma avaliação inicial antes de serem registados, assim como a avaliações periódicas, para poderem permanecer no registo da IGP,
- os *sobaos* devem ser preparados segundo o método descrito no ponto 4.5,
- só são colocados no mercado com a garantia de origem os *sobaos* que tenham passado com êxito todos os controlos e tenham obtido um rótulo ou contra-rótulo numerado,
- o organismo de controlo efectua controlos e avaliações periódicas do processo de produção e comercialização do produto,
- relativamente aos incumprimentos detectados, será aplicado, se for caso disso, o regime de sanções previsto no seu regulamento,
- os ensaios do produto consistirão em análises físico-químicas, organolépticas e microbiológicas.

Depois de efectuadas todas as avaliações e controlos pertinentes, o organismo de controlo referido no ponto 4.7 autoriza a utilização dos rótulos ou contra-rótulos numerados, garantindo assim a rastreabilidade do produto.

4.5. Método de obtenção:

1. O «Sobao Pasiego» é obtido a partir dos seguintes ingredientes: manteiga (26 % ± 3), açúcar (26 % ± 4) (sacarose), ovo fresco (19 % ± 6), farinha de trigo (26 % ± 4). Ingredientes menores: dextrose, glicose e sal (0,3 % ± 0,3), podendo juntar-se casca de limão ralada, anis ou rum.

2. Aditivos. É admitida a utilização dos seguintes aditivos:

Agente propulsor (1,5 % ± 1,5), conservante: sorbato de potássio na dose máxima de 1,5 g por cada quilograma de massa, aroma a manteiga e humidificante.

A produção dos *sobaos* engloba as seguintes operações:

1. preparação da mistura;
2. corte em porções;
3. cozedura no forno;
4. arrefecimento;
5. acondicionamento: o produto final expedido das unidades de produção e transportado é acondicionado ou embalado de forma adequada, com os devidos rótulos;
6. conservação: é proibida a conservação por congelação.

4.6. Relação:

Factores históricos

Segundo diferentes autores (García Lomas e Vega Ruiz), o *sobao* é um bolo que se costumava fazer com massa de pão (para aproveitar as sobras), açúcar e manteiga. Este *sobao* antigo foi melhorado com a adição de ovos, casca de limão ralada e anis ou rum.

O grande salto no fabrico do *sobao* deu-se quando a massa de pão foi substituída por farinha de trigo de boa qualidade e a quantidade dos restantes ingredientes ajustada. A criação deste novo *sobao* moderno foi atribuída por García Lomas, na sua obra *Los Pasiegos* (1986), a Eusebia Hernández Martín, com base na carta de um filho desta cozinheira onde se pode ler: «Eu sabia, evidentemente, que fora a minha falecida mãe a criadora do *sobao* tal como o conhecemos hoje, feito com farinha, a partir da antiga receita à base de massa de pão. Isto passou-se por volta de 1896, ano em que casou com o meu pai, Joaquín Laso, quando tinha 19 anos. Morreu aos 25, em 1902, deixando três filhos e uma filha, sendo eu o mais velho (nasci em 1897).»

Cabe ainda assinalar que J. Calderón Escalada, num estudo efectuado em 1946 sobre palavras não registadas no dicionário da língua espanhola mas utilizadas nos altos vales da província de Santander, recenseia a palavra *sobau*, que define como: «Bolo feito com farinha, ovos, açúcar e manteiga, cozido no forno num papel dobrado de uma forma especial, e oferecido pelas noivas às amigas no dia da boda».

Reputação actual: a Gran Enciclopedia de Cantabria considera o *sobao* como um produto com pelo menos um século, que goza de enorme popularidade.

O *Inventario Español de Productos Tradicionales*, editado pelo Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação espanhol, afirma que o «Sobao Pasiego» é um dos produtos mais representativos da Cantábria, originário de Vega de Pas, mas conhecido em toda a Espanha.

Factores humanos

A competência e o profissionalismo dos artesãos contribuíram para manter inalterado, ao longo do tempo e em todo o território abrangido, o carácter típico do «Sobao Pasiego».

O *sobao* consubstancia o encontro entre o trigo e a manteiga, os ovos e o açúcar, convertendo-se num prato que reúne os aspectos culturais da região, representados pela manteiga.

Relação causal entre a área geográfica e a característica ou reputação do produto

A relação entre o «Sobao Pasiego» e a área geográfica em que é produzido baseia-se principalmente na reputação e nas características descritas no ponto 4.2, que resultam do método de produção tradicional.

O «Sobao Pasiego» é um produto típico da região de Pas, como o provam várias referências entre as quais as acima citadas. Foram os factores humanos que, ao longo dos anos, contribuíram para conferir ao produto notoriedade e uma reputação que se construiu e transmitiu de geração em geração — um saber fazer que, portanto, é património desta região, à qual o produto deve o nome e o reconhecimento.

Tais notoriedade e reputação levaram a que um produto cujo fabrico foi, durante décadas, um costume doméstico próprio de certas celebrações (bodas, festas, mercados, etc.) passasse a constituir uma das bases da economia local, que concentra mais de 90 % da produção regional de *sobaos*.

O «Sobao Pasiego» começou a ser produzido em grandes quantidades, e consequentemente a ganhar notoriedade, a partir da segunda metade do século passado, quando os produtores passaram das zonas vizinhas de Vega de Pas para as vias de comunicação mais desenvolvidas com o objectivo de melhorar a comercialização, aproximando-se de grandes núcleos populacionais, a fim de facilitar a venda deste produto nessas localidades e o transporte para outros pontos da região.

Por outro lado, a região pasiega destacou-se tradicionalmente pela elaboração de produtos lácteos (queijos, gelados, manteigas, etc.), dado que usufrui de condições agroclimáticas muito favoráveis para a produção de leite. A manteiga é precisamente um dos ingredientes fundamentais do «Sobao Pasiego» e contribui de forma determinante para a sua especificidade e para marcar a diferença relativamente a outros produtos de confeitaria semelhantes fabricados com outras matérias gordas (como margarinas), ilustrando uma vez mais o modo como a área geográfica contribui para a reputação e a especificidade deste produto.

As grandes notoriedade e reputação do «Sobao Pasiego» reflectem-se num recente inquérito aos consumidores em diferentes partes de Espanha: nove em cada 10 inquiridos conheciam o produto e mais de 73 % assinalaram que se tratava de um produto com muito boa reputação. O inquérito revelou ainda que a origem deste produto era particularmente bem conhecida: mais de 80 % dos inquiridos afirmaram que provém da Cantábria e mais de 35 % situaram-no na região pasiega, apesar da pequena dimensão desta.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)
Endereço: C/Héroes del 2 de Mayo, 27
39600 Muriedas (Cantabria)
ESPAÑA
Tel.: +34 942 26 98 55
Fax: +34 942 26 98 56
E-mail: oteca@otecas.es

Natureza e características: autoridade pública

4.8. Rotulagem:

Para além das indicações obrigatórias estabelecidas na legislação geral, devem figurar as seguintes indicações:

- o nome da indicação geográfica, «Sobao Pasiego»,
- a menção «Indicación Geográfica Protegida» ou «IGP».

Estas indicações devem ser agrupadas no mesmo campo visual e aparecer em caracteres visíveis, legíveis e indeléveis com dimensões superiores às das restantes indicações constantes do rótulo.

No mesmo rótulo ou num contra-rótulo, devidamente autorizados pelo organismo de controlo e de forma a não ocultar a rotulagem estabelecida pela legislação geral, devem figurar:

- o logótipo que identifica a indicação geográfica,
 - o número de controlo atribuído pelo organismo de controlo,
 - o nome do organismo de controlo.
-