

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 75/15)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„SOBAO PASIEGO”

NR. CE: ES-PGI-005-0478-28.6.2005

DOP () IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: 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

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

Telefon +34 913475394

Fax +34 913475410

E-mail: —

2. Grup:

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

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

Telefon +34 942290572

Fax +34 942290573

E-mail: afasque@viaflavia.com

Compozență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

Producători de „sobao” și „quesada”.

3. Tip de produs:

Clasa 2.4: produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți.

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Sobao Pasiego”

(¹) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4.2. Descriere:

„Sobao pasiego” se prepară dintr-un aluat bătut, în compoziția căruia intră făină de grâu, unt, zahăr, ouă și o serie de ingrediente și aditivi secundari. Prezintă caracteristicile următoare:

Caracteristici tehnice:

- (a) organoleptice: miez de culoare galben intens, partea exterioară rumenită, textură densă și poroasă, cu gust dulce, în care predomină aroma untului;
- (b) morfologice: în funcție de greutate, există trei tipuri de „sobao”:
 - mare (cu greutatea între 130 și 180 g), mediu (de la 40 la 80 g) și mic (de la 20 la 40 g);
- (c) prezentare: „Sobao Pasiego” este prezentat într-un ambalaj de hârtie de formă rectangulară, ale cărui pliuri formează aripile caracteristice.

Caracteristici fizico-chimice:

Caracteristicile fizico-chimice, care nu depășesc intervalele indicate, sunt următoarele:

Umiditate (15 %-20 %), proteine (≥ 4 %), grăsimi prin hidroliză acidă (24 %-32 %), glucoză (≥ 45 %), cenușă ($\leq 1,70$ %). Activitatea apei (0,7 %-0,9 %).

Caracteristici microbiologice:

Trebuie respectate condițiile stabilite de reglementările tehnico-sanitare.

4.3. Aria geografică:

Aria geografică delimitată include următoarele municipii din 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, Suances, Torrelavega, Vega de Pas, Villacarriedo, Villaescusa, Villafufre.

4.4. Dovada originii:

Elementele care demonstrează că produsele „sobao” sunt originare din aria geografică determinată sunt următoarele:

- caracteristicile produsului „sobao”: „Sobao Pasiego” are caracteristici proprii, precum cele indicate la punctele 4.2 și 4.5, datorate condițiilor specifice de preparare,
- controlul, care garantează trasabilitatea și, prin urmare, originea produselor „sobao”.

Aspecte care trebuie luate în considerare:

- produsele „sobao” se prepară și se ambalează în exclusivitate în instalații înscrise în registrul brutăriilor indicației geografice protejate (Registro de Obradores de la Indicación Geográfica Protegida),
- brutăriile trebuie supuse unei evaluări inițiale înainte de a fi înscrise, precum și unor evaluări periodice în vederea menținerii lor în registrul IGP,
- produsul „sobao” trebuie preparat conform metodei descrise la punctul 4.5,
- numai produsele „sobao” care au trecut cu succes de toate controalele procesului, fiind certificate printr-o etichetă sau contra-etichetă numerotată, sunt comercializate cu garantarea originii,
- organismul de control efectuează controale și evaluări periodice ale procesului de preparare și comercializare a produsului,
- în cazul detectării unor iregularități, se aplică, după caz, regimul de sancțiuni prevăzut în regulament,
- testele realizate asupra produsului constau în analize fizico-chimice, organoleptice și microbiologice.

După trecerea cu succes a tuturor evaluărilor și controalelor pertinente, organismul de control indicat la punctul 4.7 autorizează utilizarea etichetelor sau a contra-etichetelor numerotate, garantând astfel trasabilitatea produsului.

4.5. Metodă de obținere:

1. Produsul „Sobao Pasiego” se obține pe baza următoarelor ingrediente: unt ($26 \% \pm 3$), zahăr ($26 \% \pm 4$) (zaharoză), ouă proaspete ($19 \% \pm 6$), făină de grâu ($26 \% \pm 4$). Ingrediente secundare: dextroză, glucoză și sare ($0,3 \% \pm 0,3$), putând fi adăugate și coajă rasă de lămâie, anason sau rom.

2. Aditivi. Este autorizată utilizarea următorilor aditivi:

Agent de afânare: ($1,5 \% \pm 1,5$), conservant: sorbat de potasiu în doză maximă de 1,5 grame pe kilogram de aluat, aromă de unt și agent de umectare.

Pentru prepararea produsului „sobao” se efectuează următoarele operațiuni:

1. pregătirea amestecului;
2. dozaj;
3. coacere la cuptor;
4. răcire;
5. ambalare: expedierea și transportul produsului din brutăriile de fabricare se realizează în ambalaje adecvate și etichetate în mod corespunzător;
6. conservare: se interzice conservarea produsului cu ajutorul sistemelor de congelare.

4.6. Legătură:

Factorii istorici

Conform mai multor autori (García Lomas și Vega Ruiz), produsul „sobao” era o prăjitură care se prepara inițial din aluat de pâine (pentru a folosi resturile), zahăr și unt. Această rețetă veche de „sobao” a fost îmbunătățită adăugând ouă, coajă de lămâie rasă și anason sau rom.

Prepararea produsului a fost considerabil ameliorată prin substituirea aluatului de pâine prin făină de grâu de bună calitate, pe lângă modificarea cantităților celorlalte ingrediente. În cartea sa „Los Pasiegos” (1986), García Lomas atribuie crearea acestui nou tip de „sobao” (sobao moderno) Eusebiei Hernández Martín, bazându-se pe o scrisoare a unuia dintre fiii acestei bucătărese, care conține următoarele informații: „Știam, fără îndoială, că răposata mea mamă a fost cea care a inventat «sobao» sub forma lui actuală, adică preparat cu făină, inspirându-se din rețeta inițială care avea la bază aluatul de pâine. Acest fapt a avut loc cam pe la 1896, an în care ea s-a căsătorit cu tatăl meu, Joaquín Laso. La acea vreme ea avea 19 ani. A murit la vârsta de 25 de ani în localitatea La Vega, lăsând în urma sa o fiică și trei fii, dintre care eu sunt cel mai mare (m-am născut în anul 1897)”.

În sfârșit, trebuie semnalat și faptul că J. Calderón Escalada, într-un studiu realizat în 1946 despre cuvintele care un figurau în dicționarul limbii spaniole, dar care se utilizau în văile situate la altitudine din provincia Santander, culege termenul „Sobao” și îl definește în felul următor: „Prăjitură preparată din făină, ouă, zahăr și unt, coaptă la cuptor într-o hârtie pliată în două într-o formă specială, pe care miresele o ofereau în dar prietenelor lor în ziua nunții”.

Reputația actuală: Marea Enciclopedie a Cantabriei consideră „sobao” ca fiind un produs vechi „de cel puțin un secol — care se bucură de o enormă popularitate”.

Inventario Español de Productos Tradicionales (Inventariul spaniol de produse tradiționale), editat de MAPA (Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației), menționează că produsul „Sobao Pasiego” este „unul dintre produsele cele mai reprezentative din Cantabria, a cărui preparare inițială originiază din localitatea Vega de Pas și a cărui reputație s-a extins în toată Spania”.

Factorul uman

Competența și profesionalismul artizanilor au contribuit la menținerea caracterelor tipice neschimbate ale produsului „Sobao Pasiego” de-a lungul timpului în toată aria protejată.

Produsul „Sobao” simbolizează punctul de întâlnire dintre grâu și unt, dintre ouă și zahăr, devenind astfel un element culinar care reunește caracteristicile culturale ale regiunii, reprezentate prin unt.

Legătura dintre aria geografică și caracteristicile sau reputația produsului

Legătura dintre „Sobao Pasiego” și aria geografică în care se produce se bazează, mai înainte de toate, pe reputația și pe caracteristicile descrise la punctul 4.2, care decurg din metoda tradițională de preparare utilizată.

„Sobao Pasiego” este un produs tipic din regiunea Pas, după cum o demonstrează numeroase referințe, precum cele care au fost menționate mai sus. Factorul uman este cel care a contribuit, de-a lungul anilor, la notorietatea produsului, la o reputație dobândită și transmisă din generație în generație, la o dibăcie care, în consecință, aparține patrimoniului regiunii Pas. Iată de ce produsul poartă numele regiunii și este recunoscut ca provenind din această regiune.

Datorită notorietății și reputației sale, acest produs, a cărui preparare a fost timp de decenii un obicei domestic caracteristic anumitor zile de sărbătoare (nunți, sărbători, târguri etc.), a ajuns să fie una din bazele economiei locale, unde se concentrează mai mult de 90 % din producția regională de „sobaos”.

Producția de „Sobao Pasiego” și, prin urmare, reputația acestuia s-au extins începând din a doua jumătate a secolului trecut, când producătorii din împrejurimile localității Vega de Pas s-au instalat mai aproape de căile de comunicație cele mai dezvoltate pentru a-și intensifica comerțul cu produse și pentru a se situa mai aproape de marile nuclee de populație, facilitând astfel atât comerțul din localitățile respective, cât și transportul către alte localități ale regiunii.

Pe de altă parte, regiunea Pas se distinge, din punctul de vedere al tradiției, prin producția de produse lactate: brânzeturi, înghețată, unt etc., datorită condițiilor sale agroclimatice foarte favorabile producției de lapte. Untul este, de altfel, unul dintre ingredientele de bază ale produsului „Sobao Pasiego” și cel care contribuie în mod decisiv la specificitatea acestuia și care îl diferențiază de alte produse de patiserie similare, în a căror preparare se folosesc alte grăsimi, precum margarina. Acest fapt constituie o altă contribuție a ariei geografice la reputația și la specificitatea produsului „Sobao Pasiego”.

Gradul mare de notorietate și reputația produsului „Sobao Pasiego” a fost evidențiat într-un studiu recent efectuat în rândul consumatorilor din diferite zone ale Spaniei, care concluzionează că nouă din zece persoane interogate cunosc acest produs, mai mult de 73 % dintre acestea considerând reputația lui ca fiind foarte bună. În plus, proveniența sa este cunoscută într-o foarte mare măsură: mai mult de 80 % situează produsul ca fiind originar din Cantabria, în timp ce mai mult de 35 % din persoanele interogate, în ciuda faptului că este vorba de o regiune de mică extindere, îl situează în regiunea Pas.

4.7. Organism de control:

Denumire: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Telefon +34 942 26 98 55

Fax +34 942 26 98 56

E-mail: odec@odeca.es

Natură și caracteristici: organism public.

4.8. Etichetare:

Pe lângă mențiunile obligatorii stabilite de reglementările generale, trebuie să figureze următoarele mențiuni:

- denumirea indicației geografice: „Sobao Pasiego”,
- mențiunea „indicație geografică protejată” sau „IGP”.

Aceste mențiuni trebuie să fie regrupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere vizibile, lizibile, indelebile și mai mari decât celelalte mențiuni care figurează pe etichetă.

Pe aceeași etichetă sau pe o contra-etichetă autorizată în prealabil de organismul de control trebuie să figureze, în așa fel încât să nu ascundă eticheta prevăzută de reglementările generale, următoarele elemente:

- sigla IGP,
 - numărul de control furnizat de organismul de control,
 - denumirea organismului de control.
-