

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode ter živila**

(2009/C 223/11)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„TARTA DE SANTIAGO“**

**ES št.: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007**

**ZGO ( X ) ZOP ( )**

1. **Ime:**

„Tarta de Santiago“

2. **Država članica ali tretja država:**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

3.1 *Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II):*

Skupina 2.4: Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki.

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:*

Tradicionalna galicijska torta iz mandljev, sladkorja in jajc v takem razmerju sestavin ter pogojih, kot je opisano v odstavku 3.3 tega dokumenta.

Organoleptične lastnosti:

— oblika: okrogla, posuta s sladkorjem v prahu in orisom križa Sv. Jakoba na vrhu kot znak prepoznavnosti,

— aroma: značilna za rumenjaki in mandlje,

— barva: zunanost je zaradi posipanega sladkorja v prahu bela, notranost pa zlato rumena,

— okus: po mandljih,

— struktura: sočna in zrnata.

Predstavitev: Obstajata dve osnovni predstavitvi, torta s podlago ali brez nje. Vsaka izmed njih je lahko različnih velikosti.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

Sestavine torte „Tarta de Santiago“ (brez podlage) so naslednje:

— mandlji prvega kakovostnega razreda, ki morajo predstavljati vsaj 33 % skupne teže testa. Vsebnost maščob teh mandljev je pri merjenju proizvoda z lupino višja od 50 %. To specifikacijo načeloma zadovoljujejo sorte sredozemskega izvora (med njimi „Comuna“, „Marcona“, „Mollar“, „Largueta“ in „Planeta“), ki se tudi običajno uporabljajo,

- rafinirani sladkor (saharoza), ki mora predstavljati vsaj 33 % skupne teže testa,
- jajca, ki morajo predstavljati vsaj 25 % skupne teže testa,
- naribana limonina lupina, sladkor v prahu, brandy ali grozdni tropinovec se dodajo po okusu.

Pri tortah s podlago predstavlja ta največ 25 % skupne teže torte in je dovoljena v dveh oblikah:

- podlaga iz listnatega testa iz pšenične moke, masla, vode in soli,
- podlaga iz krhkega testa iz naslednjih sestavin: pšenična moka, maslo, rafinirani sladkor (saharoza), celo jajce, mleko in sol.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

—

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Priprava in okraševanje torte „Tarta de Santiago“.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:*

Pakiranje mora potekati v proizvodnih obratih, vpisanih v register nadzornega organa. Pakiranje mora potekati v istih obratih kot proizvodnja, saj gre za krhko slaščico drobljivega testa, ki je posuta s sladkorjem v prahu, kar otežuje ravnanje in prevažanje proizvoda, če ta ni varno zapakiran. Poleg tega je treba ohraniti higienske pogoje pred viri onesnaženja. Če so uresničeni vsi določeni pogoji, lahko trdimo, da je postopek pakiranja sestavni del proizvodnje.

Vsebniki morajo biti novi, čisti in ločeni za vsako enoto ter iz ustreznih materialov, ki omogočajo pravilno hranjenje in prevoz proizvoda.

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

Torte, ki se tržijo z zaščiteno geografsko označbo „Tarta de Santiago“, je treba po potrditvi, da so skladne s specifikacijo, opremiti z žigom jamstva, etiketo ali sekundarno etiketo z zaporedno alfanumerično kodo, ki jo odobri ter izda nadzorni organ, in uradnim logotipom zaščitene geografske označbe (več spodaj).

Tako na trgovskih etiketah kot tudi na sekundarnih etiketah mora biti obvezno navedba Indicación Geográfica Protegida „Tarta de Santiago“ (zaščitena geografska označba „Tarta de Santiago“). Navedba Indicación Geográfica Protegida „Tarta de Santiago“ mora biti jasno zapisana na etiketah in vsebnikih, vključno s podrobnostmi, ki jih določa veljavna zakonodaja.



#### 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Področje pridelave z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) „Tarta de Santiago“ zajema celotno avtonomno skupnost Galicija.

#### 5. Povezava z geografskim območjem:

##### 5.1 Posebnost geografskega območja:

Čeprav je v tej skupnosti mandljevcev zelo malo, sega uživanje proizvodov iz mandljev v Galiciji v daljne čase, kar je pripeljalo do tradicionalnih slaščic, ki so danes sestavni del galicijske kuhinje.

Slaščice iz mandljev so sprva uživali le višji sloji, a so se sčasoma razširile tudi med ostalo ljudstvo in postale temeljni del tradicionalnega galicijskega slaščičarstva, med katerim je „Tarta de Santiago“ ena izmed specialitet, ki ima korenine v najstarejših običajih vrhunske galicijske gastronomije.

##### 5.2 Posebnost proizvoda:

„Tarta de Santiago“ je posebna slaščica, tako po videzu kot organoleptičnih lastnostih, ponaša pa se tudi z okusom, barvo in sočno ter zrnasto strukturo. Njena oblika in križ Sv. Jakoba na vrhu jo naredita lahko prepoznavno.

##### 5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Prva omemba priprave in uživanja tega biskvita, danes znanega kot „Tarta de Santiago“, sega v leto 1577, ko je med inšpekcijo ali obiskom Univerze v Santiagu g. Pedro de Portocarrero raziskal prigrizke in obroke, ki so jih ponudili profesorjem ob podelitvi akademskih naslovov.

Prvi zanesljivi recepti se pojavijo v zbirki „Cuaderno de confitería“, ki jo je okoli leta 1838 uredil Luís Bartolomé de Leybar, in v „El confitero y el pastelero“. Gre za knjigo Eduarda Merina, ki je bila posebej koristna za kuharje, gostilničarje in slaščičarje. Kronologija teh izdaj in njun nedvomno galicijski izvor pričata o več stoletni tradiciji priprave torte ter tudi o njeni povezavi z lokalnimi gastronomskimi običaji. Dejstvo, da se sladica do 20. stoletja ne pojavi v kuharskih knjigah ostalega dela Španije, kaže, da je niso šteli za sestavni del skupne slaščičarske zapuščine, in tudi pozneje so jo dolgo časa imeli za regionalno specialiteto. Vse to dodatno potrjuje idejo o galicijskem izvoru slaščice in njeno ozko-tesno povezanost z običaji, gastronomijo ter okusom Galicije.

Poleg tega se v tradicionalnih galicijskih slaščičarnah „Tarta de Santiago“ pripravlja po receptih, ki segajo v konec 19. stoletja. Ustanovitelj „Casa Mora“, slaščičarne v Santiagu de Compostela, je leta 1924 začel mandljevo torto okraševati z obrisom križa Sv. Jakoba. Ta zamisel je požela velik uspeh in se kmalu razširila na ostale slaščičarne po vsej Galiciji.

Kot dodatna potrditev se v „Inventario Español de Productos Tradicionales“, ki ga je izdalo Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano leta 1996, v poglavju o slaščicah omenja „Tarta de Santiago“, kar je dodaten dokaz o povezavi tega proizvoda z avtonomno skupnostjo Galicija.

#### Sklic na objavo specifikacije:

Odlok z dne 29. decembra 2006 o odobritvi vloge za vpis zaščitene geografske označbe „Tarta de Santiago“.

Uradni list Galicije številka 5 z dne 8. januarja 2007.

[http://www.xunta.es/doc/Dog2007.nsf/a6d9af76b0474e95c1257251004554c3/9eff9ab5be0f8a9ec125725a004cf842/\\$FILE/00500D006P012.PDF](http://www.xunta.es/doc/Dog2007.nsf/a6d9af76b0474e95c1257251004554c3/9eff9ab5be0f8a9ec125725a004cf842/$FILE/00500D006P012.PDF)