

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

(2009/C 75/15)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„SOBAO PASIEGO“**

**ES št.: ES-PGI-005-0478-28.06.2005**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

**1. Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: 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

Naslov: Paseo de la Infanta Isabel, nº 1  
28071 — Madrid  
ESPAÑA

Telefon: +34 91 3475394

Telefaks: +34 91 3475410

E-mail: —

**2. Vlagatelj:**

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

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

Telefon: +34 942290572

Telefaks: +34 942290573

E-mail: [afasque@viaflavia.com](mailto:afasque@viaflavia.com)

Sestava: Proizvajalci/predelovalci ( X ) Drugo ( )

Proizvajalci proizvodov Sobao in Quesada.

**3. Vrsta proizvoda:**

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

**4. Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**4.1 Naziv:**

„Sobao Pasiego“

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

#### 4.2 Opis:

Pecivo Sobao Pasiego je narejeno iz zmesene pšenične moke, masla, sladkorja, jajc in številnih manjših sestavin in dodatkov. Njegove lastnosti so:

Tehnične lastnosti:

- (a) organoleptične lastnosti: močno rumena sredica in zlata skorja, kompaktna tekstura, sladek in izrazito maslen okus;
- (b) morfološke lastnosti: pecivo sobao je treh velikosti:
  - veliko (130 do 180 g), srednje veliko (40 do 80 g) in majhno (20 do 40 g);
- (c) predstavitev: pecivo Sobao Pasiego je zavito v četverokoten papirnat zavoj, katerega robovi so zavahani navzgor v zanj značilni obliki krila.

Fizikalne in kemične lastnosti:

V navedenih vrednostih so te lastnosti naslednje:

vlaga (15-20 %), beljakovine (4 % ali več), maščobe s kislino hidrolizo (24-32 %), glukoza (45 % ali več), prah (1,70 % ali manj); vodna aktivnost (0,7-0,9 %).

Mikrobiološke lastnosti:

Proizvod mora izpolnjevati zahteve zdravstveno-tehničnih predpisov.

#### 4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje sestavljajo naslednje občine v Kantabriji: 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 Dokazilo o poreklu:

Dejavniki, ki dokazujejo, da je pecivo sobao narejeno v opredeljenem geografskem območju, so:

- značilnosti peciva: Sobao Pasiego ima zaradi posebnih okoliščin proizvodnje posebne značilnosti, predeljene v razdelkih 4.2 in 4.5,
- nadzorni programi, ki zagotavljajo sledljivost in tako tudi poreklo peciva.

Pomembni dejavniki:

- pecivo se izdeluje in pakira edino v predelovalnih obratih, ki so navedeni v registru pekarn (*Registro de Obradores*) zaščitene geografske označbe,
- v pekarnah se na začetku pred registracijo opravi pregled in pozneje občasni pregledi, da se vpis v registru ZGO ohrani,
- pecivo sobao se mora izdelati po metodi, opisani v razdelku 4.5,
- pri trženju se lahko opremi s potrdilom o izvoru le, če so v proizvodnem procesu opravljena vsa preverjanja ter imajo proizvodi oznako ali sekundarno oznako s serijsko številko,
- inšpekcijski organ opravlja periodične preglede ter ocenjeval proizvodnjo in trženje,
- če se ugotovijo nepravilnosti, se po potrebi uporabijo sankcije, kakor jih predvideva pravilnik,
- proizvod se preverja s fizikalno-kemično, organoleptično in mikrobiološko analizo.

Ko so opravljena vsa ustrezna preverjanja in ocenjevanja, inšpekcijski organ, opredeljen v razdelku 4.7, odobri uporabo oštevilčenih oznak ali sekundarnih oznak, ki zagotavljajo sledljivost proizvoda.

#### 4.5 Metoda pridobivanja:

1. Sobao Pasiego se izdeluje iz naslednjih sestavin: masla (26 % ± 3 %), sladkorja (26 % ± 4 %) (saharoze), svežih jajc (19 % ± 6 %), pšenične moke (26 % ± 4 %). Manjše sestavine so: dekstroza, glukoza in sol (0,3 % ± 0,3 %); dodajo se lahko tudi naribana limonina skorja, janež ali rum,
2. Dodatki: dovoljena je uporaba naslednjih dodatkov:  
sredstvo za vzhajanje: (1,5 % ± 1,5 %), sredstvo za konzerviranje: kalijev sorbat (največ 1,5 g na kilogram mase), aroma masla in vlažilno sredstvo.

Postopki izdelave peciva so naslednji:

1. priprava zmesi;
2. oblikovanje peciva;
3. peka;
4. hlajenje;
5. pakiranje; končani proizvodi se odpravijo in odpeljejo iz pekarn v primernih pakiranjih ali zavitkih z ustreznimi oznakami in nalepkami;
6. shranjevanje: proizvod se sme ohranjati z zmrzovanjem.

#### 4.6 Povezava:

##### Zgodovinski dejavniki

Različni pisatelji (García Lomas in Vega Ruiz) so dejali, da je sobao navaden kolač, narejen iz kruhovega testa (da so se porabile drobtine), sladkorja in masla. Ta staro različico peciva so izboljšali z dodatkom jajc, naribane limonine lupine in janeža ali ruma.

Veliko spremembo pri proizvodni metodi je povzročila uporaba visokokakovostne moke namesto kruhovega testa, prilagodili so tudi količino drugih uporabljenih sestavin. García Lomas je v svoji knjigi *Los Pasiegos* (1986) rojstvo novega peciva *sobao moderno* pripisal kuharici Eusebii Hernández Martín, katere sin je v svojem pismu zapisal naslednji odlomek: „Vedel sem, da je moja pokojna mati izumila pecivo sobao, kot poznamo danes, narejenega iz moke, ki je različica starega kolača, narejenega iz kruhovega testa. To je bilo pred letom 1896, letom, ko se je poročila z mojim očetom, Joaquínom Laso. Takrat je imela 19 let, umrla je v Vegi leta 1902, ko ji je bilo 25 let, za sabo je pustila tri sinove in hčer; jaz sem se kot prvorojenec rodil leta 1897“.

V študiji iz leta 1946 o izrazih, ki so se uporabljali v visoko ležečih dolinah province Santander, a niso bili v slovarju *Diccionario de la Lengua Española*, je J. Calderón Escalada zabeležil izraz *Sobau* in ga takole opredelil: „Kolač, narejen iz moke, jajc, sladkorja in masla, pečen v pečici, zavit v papir, zavihan v posebno obliko; ženin in nevesta ga na poročni dan ponudita svojim prijateljem“.

Današnji sloves: *Gran Enciclopedia de Cantabria* opiše soabo kot proizvod, ki je star že vsaj stoletje in je zelo priljubljen.

*Inventario Español de Productos Tradicionales*, ki ga ureja špansko ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in prehrano, omenja, da je Sobao Pasiego eden izmed najbolj tipičnih proizvodov Kantabrije, ki izvira iz Vega de Pas, vendar je znan po vsej Španiji.

##### Človeški dejavniki

S svojo usposobljenostjo in profesionalizmom so proizvajalci ves čas uspeli ohraniti značaj peciva Sobao Pasiego na celotnem zaščitenem območju.

Pecivo sobao simbolizira združitev pšenice in masla, jajc in sladkorja ter predstavlja jed, ki odraža vse vidike kulture te regije, ki je simbolično upodobljena v maslu.

Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi ali slovesom proizvoda

Povezava med pecivom Sobao Pasiego in geografskim območjem, v katerem se izdeluje, v največji meri temelji na slovesu in značilnostih, opisanih v razdelku 4.2, ki izvirajo iz tradicionalne metode proizvodnje.

Mnogo je navedb, podobnih zgoraj zapisanim, ki dokazujejo, da je pecivo Sobao Pasiego tipičen proizvod regije Pasiego. Proizvod je dobro poznan in ima sloves, ki se je širil in prenašal iz generacije v generacijo zaradi človeških dejavnikov: znanja, ki tako sestavlja del dediščine regije, celo do te mere, da je ta proizvod, ki izhaja iz regije, po njej tudi imenovan.

Desetletja so posamezniki izdelovali navedeni proizvod doma in ob posebnih priložnostih (svatbah, praznikih, tržnih dneh, itd.), postal pa je tako zelo znan in cenjen, da je zdaj osnovna komponenta lokalnega gospodarstva, ki proizvede 90 % peciva celotne regije.

Sobao Pasiego so začeli v drugi polovici prejšnjega stoletja proizvajati v večjih količinah, zaradi česar je postal bolj poznan, proizvajalci so se začeli ozirati zunaj meja neposrednega območja Vega de Pas in uporabljati bolj razvite komunikacijske poti, da bi izboljšali prodajo, pomaknili so se v bolj poseljena središča, kjer so proizvod lahko bolje prodali in tudi odposlali v druge dele regije.

Regija Pasiego je tudi tradicionalno znana po mlečnih proizvodih – sirihi, sladoledu, maslu, itd. – saj so podnebne razmere in pogoji kmetovanja zelo ugodni za proizvodnjo mleka. Osnovna sestavina peciva Sobao Pasiego je zlasti maslo, ki mu da njegov poseben značaj, zaradi katerega se razlikuje od podobnih slašičarskih izdelkov, izdelanih iz drugih maščob, kot je margarina. To je še en dokaz, kako geografsko območje prispeva k slovesu in posebnosti proizvoda.

Širok sloves in kvaliteta peciva Sobao Pasiego sta se odrazila v nedavni raziskavi potrošnikov v različnih delih Španije, ki je pokazala, da devet od desetih vprašanih pozna proizvod, 73 % jih meni, da ima zelo dober sloves; dobra je tudi ozaveščenost o izvoru proizvoda, 80 % vprašanih je menilo, da izvira iz Kantabrije, in majhen odstotek, 35 % ljudi, ga je pripisalo regiji Pasiego.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Telefon: +34 942 26 98 55

Telefaks: +34 942 26 98 56

E-mail: odec@odeca.es

Narava in značilnosti: javni organ

#### 4.8 Označevanje:

Poleg obveznih označb, ki so določene s splošnimi predpisi, morajo oznake navesti:

- ime geografske označbe: „Sobao Pasiego“,
- besede „zaščitena geografska označba“ ali „ZGO“.

Te besede morajo biti vidno zapisane skupaj v istem vidnem polju z jasno berljivim in neizbrisljivim tiskom, večjim od ostalega besedila na oznaki.

Ista oznaka ali sekundarna oznaka, ki jo predhodno odobri nadzorni organ in ne sme prekrivati oznake, ki jo zahtevajo splošni predpisi, mora tudi navesti:

- logotip ZGO,
  - kontrolno številko, ki jo izda nadzorni organ,
  - ime nadzornega organa.
-