

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2009/C 223/11)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"TARTA DE SANTIAGO"

EG-nr: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

SGB (X) SUB ()

1. Beteckning:

"Tarta de Santiago"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Spanien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp (samma som i bilaga II):

Klass 2.4 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:

En traditionell galicisk kaka som bakas av mandel, socker och ägg enligt beskrivningen i avsnitt 3.3 nedan.

Organoleptiska egenskaper:

— Form: rund med ett tunt skikt florsocker vari Santiagoordens kors avbildas, vilket är ett tydligt kännetecken.

— Arom: äggula och mandel.

— Färg: vit på ytan tack vare det dekorativa skiktet av florsocker, och gyllengul inuti.

— Smak: mandel.

— Konsistens: porös och kornig.

Presentation: Det finns två grundutföranden, en kaka med botten och en utan botten. Kakorna kan sedan ha olika utformning beroende på storlek.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Följande ingredienser används för att tillverka "Tarta de Santiago" (kaka utan botten eller fyllning när det gäller kaka med botten):

— Mandel av hög kvalitet, som måste utgöra minst 33 % av blandningens totala vikt. Mandeln måste ha en fetthalt på mer än 50 % av den oskalade mandeln. Detta krav uppfylls i allmänhet av de mandelsorter som finns vid Medelhavet (t.ex. "Comuna", "Marcona", "Mollar", "Largueta" och "Planeta"), som är de sorter som normalt sett används.

- Raffinerat socker (sackaros), som måste utgöra minst 33 % av blandningens totala vikt.
- Ägg, som måste utgöra minst 25 % av blandningens totala vikt.
- Citronskal och florsocker, sött vin, brandy eller sprit av druvrester, beroende på vilket recept som används.

När det gäller kakor med botten får denna inte utgöra mer än 25 % av kakans vikt och den ska tillverkas av

- smördeg av vetemjöl, smör, vatten och salt, eller
- mördeg ("masa quebrada") av vetemjöl, smör, raffinerat socker (sackaros), hela ägg, mjölk och salt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Tillverkningen och dekoreringsen av "Tarta de Santiago".

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Produkten måste förpackas på de produktionsanläggningar som finns upptagna i det register som förs av kontrollorganet. Förpackningen måste ske på produktionsplatsen, framför allt eftersom det är en mycket ömtålig kaka som lätt faller sönder och som har ett skikt av florsocker, vilket gör att den är svår att hantera och transportera utan det skydd som själva förpackningen ger. Andra skäl är att bevara hygien och undvika att produkten förorenas. Förpackningsprocessen kan därför sägas vara en del av tillverkningsprocessen.

De förpackningar som används måste vara nya och rena och av lämpligt material för lagring och transport av produkten. Varje enhet måste förpackas separat.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Kakor som saluförs med den skyddade geografiska beteckningen "Tarta de Santiago" måste, efter att det certifierats att de uppfyller varuspecifikationen, förses med en försegling, etikett eller numrerad kontrolletikett med alfanumerisk kod och löpnummer, som kontrollorganet har godkänt och tilldelat, och den officiella symbolen för skyddade geografiska beteckningen (se nedan).

På etiketterna och kontrolletiketterna måste följande vara angivet: "Indicación Geográfica Protegida 'Tarta de Santiago' ". Orden "Indicación Geográfica Protegida 'Tarta de Santiago' " måste vara framträdande på etiketterna och förpackningen tillsammans med de övriga allmänna uppgifter som krävs enligt lagstiftningen.



4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen "Tarta de Santiago" omfattar hela regionen Galicien.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Produkter som framställs av mandel har konsumerats i Galicien sedan urminnes tider. Dessa har gett upphov till en traditionell kaka som nu ingår i det galiciska köket, trots att det i själva regionen finns få mandelträd.

Ursprungligen var det överklassen som åt dessa mandelbaserade produkter. De kom sedan att bli populära bland befolkningen i stort och kakorna är nu en typisk och traditionell galicisk dessert. "Tarta de Santiago" är en av de äldsta traditionella specialiteterna bland de galiciska konditorivarorna.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

"Tarta de Santiago" är en dessert som är mycket karakteristisk när det gäller både utseende och smak. Även dess färg och porösa och korniga konsistens är mycket karakteristisk. Dess form och Santiagoordens kors på ovansidan gör att kakan är lätt att känna igen.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Den äldsta hänvisningen till tillverkning och konsumtion av den mandelsockerkaka som i dag kallas "Tarta de Santiago" hänför sig till 1577. Kakan nämns i samband med Don Pedro de Portocarreros besök vid Santiago de Compostelas universitet och hans undersökning av de mellanmål och måltider som serverades professorerna i samband med examensceremonierna.

De första pålitliga recepten fanns i *Cuaderno de confitería*, som sammanställdes av Luis Bartolomé de Leybar runt 1838, och i Eduardo Meríns bok *El confitero y el pastelero*, som varit mycket användbar för kockar, värdshusvärdar och konfektillverkare. Dessa dokumenters ålder och deras tydliga galiciska ursprung bekräftar både att produkten tillverkats under lång tid och att den är knuten till de lokala gastronomiska traditionerna. Det faktum att kakan inte fanns med i kokböcker från andra delar av Spanien förrän på 1900-talet visar att den inte ansågs vara en del av landets tradition av konditorivaror och att den under lång tid betraktades som en regional specialitet. Allt detta stöder argumentet att kakan har sitt ursprung i Galicien och stärker dess tydliga band till traditionen, gastronomin och smakriktningen i Galicien.

I traditionella konditorier görs dessutom "Tarta de Santiago" enligt recept från åtminstone slutet av 1800-talet. Grundaren av "Casa Mora", ett konditori i Santiago de Compostela, började dekorera mandelkakorna med en siluett av Sankt Jakobskorset 1924. Detta blev en stor succé och idén spred sig över hela Galicien.

Slutligen kan nämnas att i den spanska förteckningen över traditionella produkter som offentliggjordes av ministeriet för jordbruk, fiske och livsmedel 1996 finns "Tarta de Santiago" med i avsnittet om konditorivaror, vilket också visar på produktens samband med regionen Galicien.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

Beslut av den 29 december 2006 om godkännande av ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen "Tarta de Santiago".

Galiciens officiella tidning nr 5 av den 8 januari 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)