

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 75/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SOBAO PASIEGO”

Nr WE: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

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

Telefon: +34 913475394

Faks: +34 913475410

E-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

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

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

Telefon: +34 942290572

Faks: +34 942290573

E-mail: afasque@viaflavia.com

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

Producenci wyrobów cukierniczych sobao y quesadas.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie.

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006).

4.1. Nazwa produktu

„Sobao Pasiego”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4.2. Opis produktu

Sobao Pasiego to produkt wytwarzany z ubitej masy złożonej z mąki pszennej, masła, cukru, jaj oraz kilku innych składników i dodatków, charakteryzujący się następującymi właściwościami:

Właściwości techniczne:

- a) Organoleptyczne: miękisz intensywnie żółtego koloru, powierzchnia w kolorze przypieczonej skórki, konsystencja gęsta i gąbczasta, smak słodki, wyraźny zapach masła.
- b) Wielkość: Jeśli chodzi o wagę, wyróżnia się trzy rodzaje sobao:
 - duże, o wadze między 130 a 180 g, średnie — między 40 a 80 g oraz małe — między 20 a 40 g.
- c) Wygląd: Sobao Pasiego wprowadza się do obrotu w papierowej foremce o czworokątnej podstawie, której zagięte u góry brzegi tworzą charakterystyczne skrzydełka.

Właściwości fizykochemiczne:

Jak podano poniżej, w ramach wskazanych przedziałów:

Wilgotność (15 %-20 %), białka (4 %-bez górnej granicy), tłuszcze ulegające hydrolizie kwaśnej (24 %-32 %), glukoza (45 %-bez górnej granicy), popioły (bez dolnej granicy-1,70 %). Aktywność wody (0,7 %-0,9 %).

Właściwości mikrobiologiczne:

Produkt musi spełniać wymogi ustanowione w przepisach techniczno-sanitarnych

4.3. Obszar geograficzny

Ustalony obszar geograficzny obejmuje następujące gminy prowincji Kantabria: 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. Dowód pochodzenia

Następujące elementy stanowią dowód, że sobao pochodzą z ustalonego obszaru geograficznego:

- Charakterystyczne właściwości sobao: Sobao Pasiego posiada określone właściwości, wymienione w punktach 4.2 i 4.5, ze względu na specyficzne warunki jego wytwarzania.
- Kontrola gwarantująca identyfikowalność produktu, a zatem miejsca pochodzenia sobao.

Aspekty brane pod uwagę:

- Sobao wytwarza się i pakuje wyłącznie w zakładach wpisanych do Rejestru Zakładów Stosujących Chronione Oznaczenie Geograficzne
- Zakłady takie są zobowiązane do poddania się wstępnej ocenie przed ich wpisaniem do rejestru, a następnie okresowym ocenom w celu utrzymania wpisu do Rejestru Zakładów Stosujących Chronione Oznaczenie Geograficzne.
- Sobao muszą być wytwarzane zgodnie z metodą opisaną w punkcie 4.5.
- Na rynek będą wprowadzane z gwarancją pochodzenia wyłącznie takie sobao, które przejdą wszelkie kontrole przewidziane w ramach procesu, co zostanie potwierdzone numerowaną etykietą lub etykietą dodatkową.
- Organ kontrolny będzie przeprowadzał okresowe kontrole i oceny procesu wytwarzania produktu i wprowadzania go do obrotu.
- W przypadku wykrytych nieprawidłowości zastosowanie będą miały, w stosownych przypadkach, sankcje przewidziane odpowiednim regulaminem.
- Testy produktu będą polegać na analizie fizykochemicznej, organoleptycznej i mikrobiologicznej.

Po przeprowadzeniu właściwych ocen i kontroli organ kontrolny wskazany w punkcie 4.7. dopuści do stosowania numerowanych etykiet lub etykiet dodatkowych, co zagwarantuje identyfikowalność produktu.

5.5. Metoda produkcji

1. Sobao Pasiego otrzymuje się z następujących składników: masło (26 % ± 3), cukier (26 % ± 4) (sacharoza), jaja świeże (19 % ± 6), mąka pszenna (26 % ± 4). Składniki mniejszościowe: dekstroza, glukoza i sól (0,3 % ± 0,3); można stosować jako dodatki skórkę pomarańczy, anyż lub rum.
2. Dodatki. Dopuszcza się stosowanie następujących dodatków:
Czynnik przyspieszający: (1,5 % ± 1,5), konserwant: sorbinian potasu w maksymalnej dawce 1,5 grama na każdy kilogram wyrobionej masy, aromat masła oraz środek zwilżający.

W celu wytwarzania sobao przeprowadza się następujące czynności:

1. Wyrobienie masy.
2. Porcjowanie.
3. Pieczenie w piecu.
4. Schładzanie.
5. Pakowanie: Wysyłka i transport z zakładów wytwórczych dokonywana będzie w stosownych opakowaniach i pojemnikach odpowiednio oznakowanych za pomocą naklejek i etykiet.
6. Przechowywanie: zabronione jest przechowywanie z wykorzystaniem systemów chłodniczych.

5.6. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki historyczne.

Według różnych autorów (García Lomas i Vega Ruiz), sobao było rodzajem ciasta, które początkowo wyrabiano z ciasta chlebowego (aby wykorzystać resztki), cukru i masła. Dawny sobao ulepszono dodając jajka, skórkę cytryny oraz anyż lub rum.

Dużą zmianą w zakresie wytwarzania sobao stanowiło zastąpienie ciasta chlebowego wysokojakościową mąką pszenną, oprócz różnych wariantów ilościowych w zakresie stosowania pozostałych składników. Stworzenie takiego nowego sobao (sobao współczesnego) García Lomas w swojej książce „Los Pasiegos” (1986) przypisuje Eusebii Hernández Martín, opierając się na treści listu jej syna, w którym znajdują się następujące informacje: „Ja oczywiście wiedziałem, że moja niezżyjąca matka wynalazła obecne »sobao«, to znaczy to, do którego używa się mąki, bazując na dawnym sobao z masy chlebowej. Było to około roku 1896, w którym to roku wyszła za mojego ojca, Joaquina Laso. Miała wówczas 19 lat, a zmarła w Vega w wieku lat 25, czyli w roku 1902, zostawiając jedną córkę i trzech synów, z których najstarszy jestem ja, urodzony w roku 1897.”

Należy też zaznaczyć, że J. Calderón Escalada, podczas badań prowadzonych w 1946 r. nad słowami nie ujętymi w Słowniku Języka Hiszpańskiego (Diccionario de la Lengua Española) lecz używanymi w górskich dolinach prowincji Santander, rejestruje słowo „sobau” i definiuje je jako „ciasto wytwarzane z mąki, jaj, cukru i masła, pieczone w piecu na papierze zaginany w charakterystyczny sposób, którym kobiety wychodzące za mąż obdarowywały swoje przyjaciółki w dniu ślubu.”

Obecna renoma: Wielka Encyklopedia Kantabrii (La Gran Enciclopedia de Cantabria) uważa sobao za produkt który „co najmniej od stulecia cieszy się ogromną popularnością”.

Hiszpański Spis Produktów Tradycyjnych wydawany przez MAPA stwierdza, że Sobao Pasiego to „Jeden z najbardziej reprezentacyjnych produktów Kantabrii, pochodzący z Vega de Pas, który stał się znany na terytorium całej Hiszpanii”.

Czynniki ludzkie.

Dzięki umiejętnościom i profesjonalizmowi rzemieślników udało się przez lata zachować w stanie niezmiennym typowe cechy Sobao Pasiego na całym terytorium, którego dotyczy ochrona.

Sobao symbolizuje połączenie pszenicy, masła, jaj i cukru, z których powstaje wypiek łączący w sobie wszystkie kulturowe właściwości regionu, reprezentowane przez jeden ze składników: masło.

Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a właściwościami lub renomą produktu.

Związek pomiędzy Sobao Pasiego a obszarem geograficznym, w którym jest wytwarzany, bazuje przede wszystkim na renomie i właściwościach opisanych w punkcie 4.2, wynikających ze stosowanej tradycyjnej metody produkcji.

Sobao Pasiego to produkt typowy dla regionu rozciągającego się wzdłuż rzeki Pas, o czym świadczą liczne odniesienia i wzmianki, takie jak te, które zacytowano powyżej. Z biegiem lat produkt stawał się coraz bardziej znany, a jego renoma powstawała i była przekazywana z pokolenia na pokolenie, zaś wiedza dotycząca jego wytwarzania stanowi, w związku z powyższym, element dziedzictwa kulturowego tego regionu, dlatego też nazwa produktu zawiera nazwę regionu.

Sława i renoma sprawiły, że produkt, którego wypiekanie przez dziesięciolecia było domowym zwyczajem z okazji szczególnych uroczystości (wesela, święta, jarmarki, itp.) stał się jedną z podstaw lokalnej gospodarki, w ramach której produkowane jest 90 % sobao wytwarzanych ogółem w regionie.

Ekspansja produkcji oraz w konsekwencji wzrost rozpoznawalności Sobao Pasiego rozpoczęły się w połowie ubiegłego wieku, kiedy miała miejsce migracja producentów z okolic miejscowości Vega de Pas w kierunku bardziej rozwiniętych ośrodków przy szlakach komunikacyjnych w celu poprawienia sprzedaży produktu, jak również w celu zbliżenia się do dużych skupisk ludności, co ułatwiło zarówno handel produktem w tamtych miejscowościach, jak i jego transportowanie do innych okolic regionu.

Z drugiej strony region zlokalizowany w dorzeczu rzeki Pas tradycyjnie słynął z wytwarzania produktów mlecznych: serów, lodów, masła, itp. ze względu na rolno-klimatyczne warunki bardzo korzystne dla produkcji mlecznej. Masło jest jednym z podstawowych składników Sobao Pasiego i właśnie tym, w który sposób decydujący wpływa na jego specyfikę i odróżnia go od innych podobnych produktów piekarskich, do produkcji których używa się innego rodzaju tłuszczów, jak na przykład margaryn, co ze swej strony stanowi kolejny wkład obszaru geograficznego jeśli chodzi o renomę i specyfikę Sobao Pasiego.

O dużym stopniu rozpoznawalności oraz o renomie Sobao Pasiego świadczy ostatnie badanie przeprowadzone wśród konsumentów z różnych regionów Hiszpanii. Wyniki badania wskazują, że dziewięciu na dziesięciu konsumentów zna ten produkt, zaś siedemdziesiąt trzy procent respondentów określa go jako produkt o dobrej renomie; ponadto istnieje spora wiedza na temat jego miejsca pochodzenia, jako że ponad osiemdziesiąt procent respondentów wskazało na Kantabrię zaś — pomimo niewielkiego obszaru regionu — ponad trzydzieści pięć procent wskazało jako miejsce pochodzenia region rzeki Pas.

5.7. Organ kontrolny

Nazwa: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Telefon: +34 942 26 98 55

Faks: +34 942 26 98 56

E-mail: odec@odeca.es

Charakter i właściwości: organizacja publiczna.

5.8. Etykietowanie

Oprócz obowiązkowych zapisów wynikających z prawodawstwa ogólnego, na etykiecie muszą figurować następujące wskazania:

— Nazwa i Oznaczenie Geograficzne: „Sobao Pasiego”.

— Napis „Indicación Geográfica Protegida” lub „IGP”.

Powyższe zapisy muszą zostać umieszczone w tym samym polu widzenia i muszą zostać wykonane techniką uniemożliwiającą zatarcie lub zmazanie, z użyciem widocznej, czytelnej czcionki o rozmiarach większych niż pozostałe zapisy figurujące na etykiecie.

Na tej samej etykiecie lub etykiecie dodatkowej umieszczone będą w sposób niezasłaniający zapisów ustanowionych prawodawstwem ogólnym, wcześniej zatwierdzone przez organ kontrolny następujące elementy:

— Logo identyfikacyjne Chronionego Oznaczenia Geograficznego;

— Numery kontrolne dostarczone przez organ kontrolny;

— Nazwa organu kontrolnego.