

**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 223/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„TARTA DE SANTIAGO”**

NR WE: ES-PGI-0005-0616-03.07.2007

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Tarta de Santiago”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z klasyfikacją zamieszczoną w załączniku II):*

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

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Tradycyjny galisyjski wyrób cukierniczy, którego podstawowymi składnikami są migdały, cukier i jaja zmieszane w proporcjach i zgodnie z warunkami przedstawionymi w punkcie 3.3. niniejszego dokumentu.

Właściwości organoleptyczne:

— Kształt: okrągły, z wierzchem wykonanym z lukru, na którym znajduje się Krzyż Zakonu Santiago jako charakterystyczny wyróżnik identyfikujący produkt.

— Zapach: typowy dla żółtek i migdałów.

— Kolor: wierzch biały ze względu na dekorację z lukru; na przekroju kolor złocisty.

— Smak: migdałowy.

— Struktura: gąbczasta i granulowana.

Wygląd: wyróżnia się dwie podstawowe formy, jako tarta na spodzie i tarta bez spodu, przy czym każda z nich dopuszcza różne formaty, w zależności od rozmiarów tarty.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Składniki Tarta de Santiago (w przypadku tarty bez spodu lub składniki nadzienia w przypadku tarty na spodzie):

— Migdały pierwszego gatunku, które powinny stanowić przynajmniej 33 % całkowitej wagi wyrobionej masy. Zawartość tłuszczu w wykorzystanych migdałach musi wynosić powyżej 50 % dla produktów ze skórką. Takie wymogi spełniają przeważnie migdały odmian uprawianych w basenie Morza Śródziemnego (między innymi odmiany „Comuna”, „Marcona”, „Mollar”, „Largueta” i „Planeta”), znajdujących się w powszechnym użyciu.

- Cukier rafinowany (sacharoza) w proporcji co najmniej 33 % całkowitej wagi wyrobionej masy.
- Jaja stanowiące co najmniej 25 % całkowitej wagi wyrobionej masy.
- Starta skórka cytryny i lukier, a także słodkie wino, brandy lub aguardiente de orujo, stosownie do zasad sztuki kulinarnej.

W przypadku tarty na spódzie spód stanowi maksymalnie 25 % wagi całkowitej tarty na spódzie i dopuszczalne są dwa formaty i zestawy składników:

- Spód z ciasta francuskiego, którego składniki to: mąka pszenna, masło, woda i sól.
- Spód z ciasta kruchego, którego składniki to: mąka pszenna, masło, cukier rafinowany (sacharoza), jaja, mleko i sól.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wytwarzanie i zdobienie „Tarta de Santiago”.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Pakowanie powinno odbywać się w zakładzie produkcyjnym wpisanym do rejestru prowadzonego przez organ kontrolny. Konieczność pakowania w tym samym zakładzie, w którym odbywa się produkcja, wynika po pierwsze z faktu, że jest to bardzo delikatny produkt cukierniczy (kruche ciasto, wierzch z lukru), co komplikuje jego przeładunek i transport bez ochrony, jaką daje opakowanie. Po drugie, istnieje również potrzeba zachowania odpowiednich warunków higienicznych z uwzględnieniem źródeł potencjalnych zanieczyszczeń. Ze względu na powyższe okoliczności można stwierdzić, że czynność pakowania stanowi część procesu wytwórczego produktu.

Stosowane opakowania powinny być nowe, czyste i dostosowane do każdej sztuki produktu oraz muszą być wykonane z odpowiednich materiałów zapewniających właściwe przechowywanie i transport produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Wprowadzane do obrotu tarty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Tarta de Santiago”, po uzyskaniu certyfikatu zgodności ze wskazaniami specyfikacji produktu, powinny być opatrzone na opakowaniu banderolą, etykietą lub etykietą dodatkową z kodem alfanumerycznym zawierającym numery porządkowe zatwierdzone i przyznawane przez organ kontrolny oraz z oficjalne logo oznaczenia geograficznego (zob. niżej).

Zarówno na etykietach handlowych, jak i na etykietach dodatkowych obowiązkowo musi znajdować się napis: „Indicación Geográfica Protegida »Tarta de Santiago«” (chronione oznaczenie geograficzne „Tarta de Santiago”). Napis „Indicación Geográfica Protegida »Tarta de Santiago«” umieszczany jest obowiązkowo w sposób widoczny na stosowanych etykietach i opakowaniach oprócz danych, których obowiązek zamieszczania na zasadach ogólnych ustanawiają obowiązujące przepisy prawa.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar, na którym wytwarza się produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Tarta de Santiago”, obejmuje całość Wspólnoty Autonomicznej Galicji.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfikacja obszaru geograficznego:

W Galicji od bardzo dawnych czasów spożywano produkty wytwarzane na bazie migdałów, chociaż na terenie tej wspólnoty autonomicznej migdałowce są rzadkością. Produkty takie stały się podstawą tradycyjnego cukiernictwa, wchodzącego w skład tego, co dziś znane jest pod nazwą kuchni galisyjskiej.

Wyroby na bazie migdałów były spożywane początkowo przez przedstawicieli bogatych klas, ale w późniejszym czasie ich spożycie coraz bardziej się popularyzowało, aż w końcu produkty te stały się podstawowym i typowym elementem tradycyjnych galisyjskich deserów, przy czym Tarta de Santiago stanowi jedną ze specjalności, której korzenie sięgają najstarszych tradycji galisyjskiego cukiernictwa.

##### 5.2. Specyfika produktu:

Tarta de Santiago to bardzo charakterystyczny deser, zarówno ze względu na swój wygląd, jak i właściwości organoleptyczne, przy czym oprócz smaku zwracają uwagę również jego kolor oraz gąbczasta i granulowana tekstura. Kształt produktu oraz Krzyż Zakonu Santiago, widoczny na wierzchu, czynią z tarty produkt łatwo odróżnialny od innych.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Najstarszy przekaz dotyczący wytwarzania i spożywania migdałowego biszkoptu, znanego dzisiaj pod nazwą Tarta de Santiago, pochodzi z 1577 roku i pojawia się w kontekście inspekcji lub wizytacji Pedra de Portocarrery na Uniwersytecie w Santiago oraz jego badań dotyczących posiłków podawanych nauczycielom z okazji przyznania stopni akademickich.

Pierwsze wiarygodne przepisy zawiera „Zeszyt cukierniczy”, przygotowany przez Luísa Bartolomégo de Leybara około 1838 roku, oraz publikacja zatytułowana „Cukiernik i ciastkarz. Księga pożyteczna dla majordomusów, oberżystów i cukierników” autorstwa Eduarda Merína. Czas powstania tych dzieł oraz ich niewątpliwe galisyjskie pochodzenie potwierdzają zarówno starodawny rodowód produktu, jak i jego związek z lokalną tradycją gastronomiczną. Fakt, że ten produkt cukierniczy nie pojawia się w książkach z przepisami wydawanymi na pozostałym obszarze Hiszpanii aż do XX wieku wskazuje, że nie był on uważany za integralną część wspólnego dziedzictwa cukierniczego, a w czasach późniejszych traktowano go nawet przez długi czas jako specjalność regionalną. Wszystkie te wskazówki stanowią potwierdzenie koncepcji galisyjskiego pochodzenia tego wyrobu cukierniczego i jego ścisłego związku z tradycją, gastronomią i smakiem regionu Galicji.

Ponadto w tradycyjnych galisyjskich cukierniach ciasto Tarta de Santiago wciąż przyrządza się na podstawie przepisów stworzonych jeszcze pod koniec XIX wieku. W „Casa Mora”, znajdującej się w Santiago de Compostela, założyciel cukierni zaczął w 1924 roku ozdabiać tarty migdałowe rysunkiem Krzyża Zakonu Santiago. Pomysł ten zyskał popularność i rozpowszechnił się wśród wytwórców z całej Galicji.

Na koniec warto zaznaczyć, że „Hiszpański spis produktów tradycyjnych” opublikowany przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r. umieszcza Tarta de Santiago w dziale poświęconym produktom ciastkarskim, co stanowi kolejny dowód na powiązanie tego produktu ze Wspólnotą Autonomiczną Galicji.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu:

Orden de 29 de diciembre de 2006 por la que adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la indicación geográfica protegida Tarta de Santiago (Zarządzenie z dnia 29 grudnia 2006 r., na podstawie którego zostaje rozpatrzony pozytywnie wniosek o rejestrację chronionego oznaczenia geograficznego Tarta de Santiago).

Dziennik Urzędowy Galicji numer 5 z dnia 8 stycznia 2007 r.

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