

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 75/15)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«SOBAO PASIEGO»

Nº CE: ES-PGI-005-0478-28.06.2005

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: 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
Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, nº 1
28071 — Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913475394
Fax +34 913475410
E-mail: —

2. Agrupación:

Nombre: Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria
Dirección: C/ Augusto González de Linares, 8 — bajo
39006- Santander
ESPAÑA
Tel. +34 942290572
Fax +34 942290573
E-mail: afasque@viaflavia.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()
Fabricantes de sobaos y quesadas.

3. Tipo de producto:

Clase 2.4: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Sobao Pasiego»

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4.2. Descripción:

El Sobao Pasiego se elabora a partir de una masa batida de harina de trigo, mantequilla, azúcar, huevo y una serie de ingredientes y aditivos minoritarios que presenta las siguientes características:

Características técnicas:

- a) organolépticas: miga de color amarillo intenso y superficie de color tostado, textura densa y esponjosa, sabor dulce, destacando de modo especial el aroma a mantequilla;
- b) morfológicas: En función del peso se distinguen tres tipos de sobaos:
 - grande, con peso comprendido entre 130 y 180 g, mediano entre 40 y 80 g. Y pequeño entre 20 y 40 g;
- c) presentación: El Sobao Pasiego se presentará en una cápsula de papel de base cuadrangular, en la que los dobles constituyen unas alas características.

Características físico-químicas:

Serán las que se indican a continuación, dentro de los intervalos indicados:

Humedad (15 %-20 %), Proteínas (4 %-sin límite), Grasa con hidrólisis ácida (24 %-32 %), (glucosa 45 %-sin límite), Cenizas (sin límite-1,70 %). Actividad del agua (0,7 %-0,9 %).

Características microbiológicas:

Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Reglamentación técnico sanitaria.

4.3. Zona geográfica:

La zona geográfica delimitada abarca los siguientes municipios de Cantabria: 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. Prueba del origen:

Los elementos que prueban que los sobaos son originarios de la zona geográfica determinada son:

- las características del sobao: El Sobao Pasiego presenta unas características propias, como ya se recoge en los apartados 4.2) y 4.5), debido a las peculiares condiciones de elaboración,
- El Control, que garantiza la trazabilidad y, por tanto, el origen del sobao.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- los sobaos se elaborarán y envasarán exclusivamente en instalaciones inscritas en el Registro de Obradores de la Indicación Geográfica Protegida,
- los Obradores deberán someterse a una evaluación inicial previa a su inscripción, y a evaluaciones periódicas, de cara a su mantenimiento en el Registro de la I.G.P.,
- los sobaos deberán elaborarse según el método descrito en el apartado 4.5,
- sólo saldrán al mercado con la garantía de origen, los sobaos que hayan superado todos los controles del proceso, avalados por una etiqueta o contraetiqueta numerada,
- el Órgano de Control efectuará controles y evaluaciones periódicas del proceso de elaboración y comercialización del producto,
- sobre las disconformidades detectadas se aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento,
- los ensayos de producto consistirán en análisis físico-químicos, organolépticos y microbiológicos.

Tras haber superado las pertinentes evaluaciones y controles, el Órgano de Control que se indica en el apartado 4.7., autorizará el uso de las etiquetas o contraetiquetas numeradas, quedando garantizada la trazabilidad del producto.

4.5. Método de obtención

1) el Sobao Pasiego se obtiene a partir de los siguientes ingredientes: mantequilla (26 % ± 3), azúcar (26 % ± 4) (sacarosa), huevo fresco (19 % ± 6), harina de trigo (26 % ± 4). Ingredientes minoritarios: dextrosa, glucosa y sal (0,3 % ± 0,3), pudiendo añadirse cáscara de limón rallada, anís o ron;

2) aditivos. Se admitirá el empleo de los siguientes aditivos:

Agente impulsor: (1,5 % ± 1,5), conservante: sorbato potásico en dosis máxima de 1,5 gramos por cada kilogramo de masa, aroma a mantequilla y humectante.

Para la elaboración de los sobaos se efectuarán las siguientes operaciones:

- 1) preparación de la mezcla;
- 2) dosificado;
- 3) horneado;
- 4) enfriado;
- 5) envasado: La expedición y transporte desde los obradores de elaboración se efectuará en envases o embalajes adecuados y debidamente rotulados y etiquetados;
- 6) conservación: queda prohibida su conservación mediante sistemas de congelación.

4.6. Vínculo:

Factores históricos

Según distintos autores (García Lomas y Vega Ruiz), el sobao era una torta que se hacía primitivamente con masa de pan (para aprovechar las sobras), azúcar y mantequilla. Este sobao antiguo se mejoró por la adición de huevos, cáscara de limón rallada y anís o ron.

El gran salto en la elaboración del sobao se produjo con la sustitución de la masa de pan por harina de trigo de buena calidad, además de otras variantes cuantitativas en los demás ingredientes. La creación de este nuevo sobao (sobao moderno), lo atribuye García Lomas en su libro «Los Pasiegos» (1986) a Eusebia Hernández Martín, basándose en una carta de un hijo de aquella cocinera que incluye los siguientes datos: «Yo, desde luego, sabía que mi difunta madre fue la inventora del» sobao «actual, o sea, el de harina, tomando como base el antiguo de masa. Esto fue allá por el año 1896, en cuyo año casó con mi padre Joaquín Laso; tenía entonces 19 años y murió en la Vega a los 25, o sea, en 1902, dejando tres hijos y una hija, siendo yo el mayor, nacido en 1897».

Por último señalar, que J. Calderón Escalada, en un estudio realizado en 1946 sobre voces no recogidas en el Diccionario de la Lengua Española, pero sí utilizadas en los valles altos de la provincia de Santander, recoge el vocablo «Sobau» y lo define como: «Torta hecha con harina, huevos, azúcar, mantequilla, cocida en el horno en un papel doblado de forma especial y que las novias regalaban a sus amigas el día de la boda».

Reputación actual: La Gran Enciclopedia de Cantabria, considera el sobao, como un producto con una antigüedad «de al menos, lo que va de siglo — que goza de enorme popularidad».

El Inventario Español de Productos Tradicionales editado por el MAPA, cita que el Sobao Pasiego es «Uno de los productos más representativos de Cantabria, su origen se encuentra en Vega de Pas, y su conocimiento se ha extendido a toda España.»

Factores humanos

La competencia y la profesionalidad de los artesanos han concurrido para mantener invariable a lo largo del tiempo en todo el territorio amparado la tipicidad del Sobao Pasiego.

El Sobao simboliza el encuentro entre el trigo y la mantequilla, los huevos y el azúcar, convirtiéndose en un plato que reúne los caracteres culturales de la región, representados por la mantequilla.

Relación causal entre la zona geográfica y la característica o reputación del producto.

El vínculo entre el Sobao Pasiego y su zona geográfica de elaboración se basa sobre todo en la reputación y en las características descritas en el apartado 4.2 que se derivan del método de elaboración tradicional aplicado.

El Sobao Pasiego es un producto típico de la comarca pasiega como lo prueban numerosas referencias como las que se han citado anteriormente. Los factores humanos son los que han contribuido a lo largo de los años a dar notoriedad al producto, una reputación que se ha ido generando y transmitiendo de generación en generación, un saber hacer que, por tanto, pertenece al patrimonio de la comarca pasiega y de ahí que el producto lleve y se reconozca por su nombre.

Esta notoriedad y reputación ha dado lugar a que un producto cuya elaboración durante décadas fue una costumbre doméstica propia de días señalados para conmemorar ciertas celebraciones (bodas, fiestas, mercados, etc) haya pasado a ser una de las bases de la economía local donde se concentra más del 90 % de la producción regional de sobaos.

La expansión de la producción y como consecuencia de ello del grado de reconocimiento del Sobao Pasiego tuvo lugar a partir de la segunda mitad del siglo pasado cuando se produjo un movimiento de los productores desde el entorno de la Vega de Pas hacia las vías de comunicación más desarrolladas con el objetivo de mejorar la comercialización, así como el acercamiento hacia los grandes núcleos de población facilitándose de este modo tanto el comercio en esas localidades como el transporte hacia otros puntos de la región.

Por otra parte, la comarca pasiega ha destacado tradicionalmente por la elaboración de derivados lácteos: quesos, helados, mantequillas, etc, por sus condiciones agroclimáticas muy favorables para la producción de leche. La mantequilla es precisamente uno de los ingredientes fundamentales del Sobao Pasiego y el que de una manera más determinante contribuye a su especificidad y a marcar el hecho diferencial con otros productos de repostería similares que emplean otras grasas como margarinas en su elaboración, lo que supone otra contribución del área geográfica a la reputación y especificidad del Sobao Pasiego.

El elevado grado de notoriedad y reputación del Sobao Pasiego queda reflejado en un reciente estudio entre los consumidores de distintas zonas de España que concluye que nueve de cada diez entrevistados conoce el producto, señalando más del setenta y tres por ciento como muy buena su reputación; existe además un alto grado de conocimiento de su procedencia ubicándolo más del ochenta por ciento en Cantabria y, a pesar de su pequeña extensión, más del treinta y cinco por ciento lo sitúa en la pequeña comarca pasiega.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria (ODECA)

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

Tel. +34 942 26 98 55

Fax +34 942 26 98 56

E-mail: odec@odeca.es

Naturaleza y características: Organismo Público.

4.8. Etiquetado:

Además de las indicaciones obligatorias que establece la normativa general, figurarán las indicaciones siguientes:

- el nombre de Indicación Geográfica: «Sobao Pasiego»,
- la mención «Indicación Geográfica Protegida» o «IGP».

Estas indicaciones deberán agruparse en el mismo campo visual y deberán ir en caracteres visibles, legibles e indelebles y deberán tener unas dimensiones superiores al resto de indicaciones que figuren en el etiquetado.

En la misma etiqueta o en una contra-etiqueta, previamente autorizadas por el Organismo de Control y de manera que no oculten el etiquetado establecido por la normativa general figurarán así mismo:

- el logotipo identificador de la Indicación Geográfica,
 - la numeración de control proporcionada por el Organismo de control,
 - el nombre del Organismo de Control.
-