

Fecha: 12 de marzo de 2007

**PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA
TORTA DE ACEITE**

**PARA LA OBTENCIÓN DE LA MARCA
“CALIDAD CERTIFICADA”**

Por A.P.E.C.O.P.A.S.

Francisco José Piñero Romero
Presidente

PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA TORTA DE ACEITE

INDICE:

A.- NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO

B.- DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE PRODUCCIÓN

B.1.-PROCESO DE ELABORACIÓN

B.1.1.-CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

B.1.2.-DOSIFICACIÓN Y AMASADO

B.1.3.-ELABORACIÓN MANUAL DE LA TORTA

B.1.4.-COCCIÓN

B.2.1.-ENFRIADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO

B.6.-VARIEDAD “*CON ALMENDRAS*”

C.- ELEMENTOS QUE PERMITEN EVALUAR EL CARÁCTER
TRADICIONAL DEL PRODUCTO

D.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
ELABORADO

D.1.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

D.2.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

D.3.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

E.-REQUISITOS MÍNIMOS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE
LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

E.1.-REQUISITOS MÍNIMOS

E.2.-ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN

E.3.-PROCEDIMIENTOS DE CONTROL

E.3.1.-CONCESIÓN DEL CERTIFICADO DE
CONFORMIDAD

ANEXO 1: IMAGENES DEL PRODUCTO

A.- NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO

El nombre “**TORTA DE ACEITE**” expresa las características específicas del producto ya que se trata de un producto de pastelería elaborado a partir de aceite de oliva virgen extra en una proporción del 27,7 %. La conjunción de este factor, unido a su elaboración totalmente manual, confieren al producto sus cualidades más preciadas: un producto ligero, con una masa fina y hojaldrada y su inconfundible sabor y aroma a aceite de oliva.

B.- DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE FABRICACIÓN

En la fabricación de la **torta de aceite**, los factores claves que determinan las características diferenciadoras del producto son dos, utilización de aceite de oliva virgen extra y elaboración manual del producto. Esta elaboración manual de cada torta, permite trabajar la masa sin someterla a presiones que expriman parte del aceite y que dañen la estructura glutéica de la harina, que unido a la utilización de aceite de oliva virgen extra en su fórmula en una proporción elevada, dan al producto las características particulares descritas anteriormente: un producto ligero, con una masa fina y hojaldrada y su inconfundible sabor y aroma a aceite de oliva virgen.

B.1.- PROCESO DE ELABORACIÓN

B.1.1.- CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

Las materias primas utilizadas en la elaboración de la **torta de aceite** han de cumplir todas ellas con la legislación sanitaria vigente tanto en su elaboración, envasado, almacenamiento y transportes.

Harina de trigo:

Harina de trigo 100%, libre de impurezas y materias extrañas tales como blanqueantes y conservantes. Libre de insectos y parásitos. Granulometría de 135 micras. $W 100 \pm 20$, $P/L \leq 0,3$.

Aceite de oliva virgen extra:

Aceite obtenido a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros físicos, en condiciones, sobre todo térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración; cuya acidez (% ácido oleico): $<0,8$. El aceite tendrá buena estabilidad, sabor de neutro a frutado y resto de requisitos de calidad establecidos según normativa.

Agua:

Agua potable según normativa.

Levadura:

Saccharomyces cerevisiae en sus distintas presentaciones.

Matahúga:

Semillas sanas y libres de insectos de *Pimpinella anisum*.

Ajonjolí:

Semillas sanas y libres de insectos de *Sesamum triticum*.

Esencia de anís:

Anetol 95%. Aroma alimentario de uso industrial.

Sal:

Cloruro sódico apto para el consumo humano libre de metales pesados.

Azúcar invertida:

Azúcar invertida por hidrólisis ácida o enzimática en condiciones controladas de 70°-75° BRIX.

Azúcar blanquilla:

Sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y seca en cristales de granulometría $0,48 \pm 0,15$ mm., homogénea y con deslizamiento libre.

Granillo de almendras:

Granito de almendra repelada y seleccionada con un grosor de $3,0 \pm 0,5$ mm.

Granillo de azúcar:

Azúcar cuadradillo triturada.

B.1.2.- DOSIFICACIÓN Y AMASADO

El mezclado de los ingredientes se realiza directamente en la artesa de la amasadora en las siguientes proporciones:

INGREDIENTE	PROPORCIÓN	TOLERANCIA
Harina de trigo	66,8 %	± 5 %
Aceite de oliva virgen extra	27,7 %	± 2 %
Azúcar invertida	2,7 %	± 0,5 %
Matahúga	1,0 %	± 0,25 %
Azúcar blanquilla	0,8 %	± 0,25 %
Ajonjolí	0,7 %	± 0,25 %
Sal	0,3 %	± 0,25 %
Esencia natural de anís	0,03 %	± 0,01 %

A la masa se le añade también agua en la proporción de 34-40 % del peso de la harina, y levadura en una proporción del 1 al 3 %.

En primer lugar se pone la harina, sobre la que se añadirán todos los ingredientes líquidos, aceite de oliva virgen, agua y azúcar invertida, y se procede a la mezcla de estos. Una vez mezclados se añade el resto de los ingredientes y se amasa hasta que la masa toma la consistencia deseada. La temperatura final de la masa debe estar comprendida entre los 25°C y los 28°C. Si es superior, la masa fermentará en la tolva de la divisora, y si es inferior no se producirá fermentación. En ambos casos el producto no tendría el aspecto deseado. Para lograr esta temperatura final constante, se varía la temperatura del agua añadida a la masa, mezclándole desde escamas de hielo hasta agua caliente. En estos casos los tiempos de amasado varían.

B.1.3.- ELABORACIÓN *MANUAL* DE LA TORTA

Una vez concluido el proceso de amasado se procede a la división de la masa en porciones. Para ello se dispone de una máquina que divide la masa en piezas de igual peso y a continuación se da la forma “manualmente” a la torta, esta operación consiste en lo siguiente:

- 1.- Se coge con una mano la bola de masa y se deposita en la palma de la otra.
- 2.- Con los dedos de la mano que sujeta la masa juntos, se coloca el canto externo de la mano contraria en el centro de la bola y se presiona levemente, realizando un movimiento primero hacia la muñeca y luego hacia la punta de los dedos, de esta forma queda la masa extendida por toda la mano.
- 3.- Cada persona dispone de un recipiente lleno de azúcar blanquilla situado al lado. Sobre la superficie de este azúcar da una palmada con la mano donde tiene extendida la masa y de esta forma queda la superficie de la torta cubierta de una capa fina de azúcar.
- 4.- Para depositar la torta en la línea de cocción, se pone la mano sobre la cinta con la palma hacia arriba y separada de esta unos centímetros. Se desprende con los dedos de la mano contraria la parte pegada al dedo meñique y se coloca sobre la cinta, abriendo los dedos de la mano donde esta la torta para dar la forma redondeada. Se va girando la mano (hasta que la palma queda mirando a la cinta del horno) a la vez que se desplaza hasta que la torta queda sobre la cinta del horno con la cubierta de azúcar hacia arriba.

Este proceso de extendido de la masa es el que confiere a la **torta de aceite** su aspecto característico, una forma más o menos redondeada, con un grosor variable de pocos milímetros. Debido a las características de la masa, con un porcentaje elevado de grasas (aceite de oliva en este caso), la elaboración manual es un punto clave, ya que cualquier otro proceso exprimiría el aceite, dando un producto con unas características distintas.

B.1.4.- COCCIÓN

El producto elaborado consiste en un disco con pocos milímetros de espesor. Con esta forma, mucha superficie expuesta y poco grosor, la cocción se realiza en pocos minutos. A la salida del horno la humedad relativa de la torta de aceite debe ser menor del 6%. El producto resultante es una torta de forma redondeada y de un grosor irregular de pocos milímetros, tendiendo a ser mas gruesa en su perímetro. Su color, marrón tostado, presenta zonas más oscuras que se corresponden con las partes más finas del producto. Su consistencia debe ser crujiente, firme y sin reblandecimientos y su olor agradable y suave a anís y a aceite de oliva.

B.1.5.- ENFRIADO Y ENVASADO DEL PRODUCTO

Tras la cocción se deja enfriar el producto previamente a su envasado. Dada las características del producto, poco grosor y mucha superficie, el producto alcanza una temperatura para su envasado en pocos minutos. El envasado se realiza en dos etapas:

Envasado individual: En este proceso se envuelve cada torta individualmente en papel parafinado. Para ello se coloca la torta en el papel y se pliegan las partes superior e inferior sobre la torta, a continuación se doblan las partes a derecha e izquierda, cada uno de ellos, mediante dos dobleces para formar un pico que se dobla y queda por debajo de la torta.

Envasado de la agrupación: Cada grupo de seis o cinco tortas liadas en papel parafinado se ponen dentro de una bandeja para proteger las tortas de los posibles golpes que pudieran recibir. A continuación se empaquetan en polipropileno termosoldable dejando una bolsa ajustada a la bandeja.

B.1.6.- VARIEDAD “CON ALMENDRAS”

Para elaborar la **torta de aceite con almendras** se parte de la misma torta de aceite y antes de que ésta entre en el horno se le añade, en su parte superior a modo de cobertura, una mezcla al 50% de granillo de almendras y azúcar cuadrado molido. La cocción debe realizarse en el mismo tiempo que la torta de aceite pero a más temperatura debido a su mayor masa. El resto de las operaciones son idénticas a las anteriormente descritas para la torta de aceite.

C.- ELEMENTOS QUE PERMITEN EVALUAR EL CARÁCTER TRADICIONAL DEL PRODUCTO

La procedencia y origen de la **TORTA DE ACEITE** son difíciles de concretar, pero atendiendo a productos de similares características podemos situarlo en la época de la ocupación árabe; sus ingredientes, harina de trigo, aceite de oliva, azúcar, aguardiente, matalahúga... así como las características de la masa, son los comúnmente

utilizados en la repostería árabe-judía. Aunque existen productos parecidos en zonas en las que la ocupación fue intensa, como en la Alpujarra granadina, la torta de aceite como tal es un producto más arraigado en el Aljarafe Sevillano y totalmente integrado en sus recetarios.

No es hasta los primeros años del siglo XX cuando se empieza a fabricar de manera más o menos industrializada. Posiblemente sea el primer producto manufacturado de pastelería que sale para su venta del entorno del obrador donde se fabrica. Primeramente se ubica en el área local ampliada a poblaciones cercanas, extendiéndose en poco tiempo a la región y al resto del país. Su facilidad de conservación y manipulación, unido a una calidad extraordinaria a bajo precio permite la expansión reseñada. Eso, unido a momentos muy negros social, económica y políticamente de esta primera época, convierten al producto en un “Dulce” refugio. Posiblemente ésta sea la causa de la fuerza que tiene la “**Torta de Aceite**” en el subconsciente de los consumidores. De esta época hay constancia de la proliferación de pequeños negocios dedicados a la fabricación de la “tradicional torta de aceite” en el pueblo Sevillano de Castilleja de la Cuesta, “Tortas Cansino”, “Inés Rosales”, “La Primitiva”,... manteniendo sin cambios su formulación y su elaboración manual.

De la formulación inicial, hasta la que se elabora hoy en día, pocas cosas han cambiado. Los ingredientes, excepto la levadura y el aguardiente, son los mismos, teniendo en cuenta los adelantos que la tecnología y los controles sanitarios han impuesto. En un principio, la levadura se elaboraba en el propio obrador con masa del día anterior (levadura madre), hoy en día se utiliza la levadura prensada y en cuanto al aguardiente originario, se ha sustituido por esencia natural de anís.

El modo de fabricación, totalmente manual, permite trabajar la masa sin castigarla. La masa se extiende suavemente en la palma de la mano sin someterla a presiones que expriman el aceite o que dañen la estructura glutéica de la masa. Son precisamente estas dos características, su elaboración manual y la utilización de aceite de oliva virgen extra, las que confieren a la torta de aceite sus cualidades más preciadas:

- Un producto ligero con una masa fina y hojaldrada, un hojaldre sin los refinamientos actuales, un hojaldre “antiguo” que realza su carácter artesanal.
- Un grosor variable entre 2 y 6 milímetros que hace que su cocción sea característica, las partes más delgadas más tostadas y las gruesas menos.
- Su inconfundible sabor y aroma a aceite de oliva y anís.

Existen muchas referencias escritas sobre la torta de aceite, desde recetarios de pastelería, publicidad, hasta elogios de su exquisito sabor. En el diario ABC de Sevilla de 23 de marzo de 1939, número 11.172, figuraba un artículo de A. Fernández referente a Castilleja de la Cuesta donde decía: “...es un pueblo agrícola e industrial. En este último aspecto tiene renombre universal, por su exquisito gusto y esmerada elaboración, las famosas tortas de aceite...”. En este mismo diario se puede ver un anuncio publicitario de una de las marcas que fabricaban este producto en aquel entonces.

Antonio Burgos, en el diario El Mundo de 20 de diciembre de 1997 hace referencia a como Diego Martínez Barrios (Presidente de la II República 1931-1936) en

su retiro de París, esperaba a que llegara de Sevilla Ramón Carande para que le llevara “un paquete de tortas de aceite”...

Existen en INTERNET multitud de referencias a la “Torta de aceite” dando una idea del arraigo del producto en la cultura popular. Se pueden encontrar desde simples recetas, anécdotas, refranes, hasta poesías alabando las cualidades de la torta de aceite.

D.- DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

D.1.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TORTA DE ACEITE

Color	Marrón tostado no homogéneo, presenta partes más oscuras que se corresponden con las zonas más finas.
Olor	Característico, suave, a anís y a aceite de oliva.
Sabor	Dulce, característico.
Textura	Firme sin reblandecimientos, consistencia quebradiza.

TORTA DE ACEITE CON ALMENDRAS

Color	Fondo de color marrón tostado no homogéneo con partes más oscuras que se corresponden con las zonas más finas. En su cubierta presenta puntos de color marrón más oscuro junto a puntos blancos.
Olor	Característico, suave, a anís, a aceite de oliva y a almendras tostadas.
Sabor	Dulce, característico.
Textura	Firme sin reblandecimiento, consistencia quebradiza.

D.2.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Medida
Mohos y levaduras	<500 UFC/gr.
Aeróbios mesófilos	<500.000 UFC/gr.
Enterobacterias	<500 UFC/gr.
E. coli	Ausencia en 1 gr
Salmonella-Shigella	Ausencia en 30 gr
Clostridium sulfitorreductores	<1000 UFC/gr.
Stafilococos aureus	Ausencia en 0,1 gr

D.3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

VALORES POR 100 g. DE PRODUCTO	TORTA DE ACEITE	TOLERANCIAS
Valor Nutritivo	495 Kcal / 100 g	± 10
Proteínas (N x 6,25)	6,5 g / 100 g.	± 1
Hidratos de Carbono	70 g / 100 g.	± 5
Grasas	22 g / 100 g	± 2
Saturadas	14 %	± 2
Insaturadas	85 %	± 5
Monoinsaturadas	75 %	± 5
Poliinsaturadas	9 %	± 2
Colesterol	0	
Humedad	< 6%	
Cenizas	< 1,5%	

E.- REQUISITOS MÍNIMOS Y PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

E.1.- REQUISITOS MÍNIMOS

Los requisitos mínimos que caracterizan a la torta de aceite definida en este pliego son los siguientes:

- Torta de forma redondeada y con un grosor irregular, con tendencia a ser más gruesa en el perímetro.

- Su color, marrón tostado presenta zonas más oscuras que se corresponden con las partes más finas del producto. Su consistencia debe ser crujiente, firme y sin reblandecimientos y su olor agradable y suave a anís y a aceite de oliva.
- No presentar entre sus ingredientes aditivos de ningún tipo.
- Fabricadas únicamente con aceite de oliva virgen extra.
- Las características definidas en el apartado D.

E.2.- PROCEDIMIENTOS DE CONTROL

Es responsabilidad de los fabricantes asegurar el cumplimiento del Pliego de Condiciones, para lo cual deberán tener procedimientos escritos en los que describan los controles que realizan, mediante criterios estadísticos, tanto a lo largo del proceso de producción como sobre el producto elaborado. Deberán así mismo registrar y conservar la documentación que acredite la realización de dichos controles, y justifique el cumplimiento de las exigencias legales y técnico-sanitarias que le sean aplicables, que estarán a disposición de las Entidades de Certificación, así como de la Autoridad Competente.

El cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones será controlado por Entidades de Certificación que acrediten el cumplimiento de la Norma EN-45.011. Estas entidades auditarán el sistema de control del fabricante y las características del producto final.

Las Entidades de Certificación realizarán una certificación inicial de las empresas fabricantes interesadas en la elaboración del producto, quienes deberán solicitarlo por escrito a dichas Entidades, comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en el pliego y a efectuar los controles que garanticen su cumplimiento.

Una vez concedido el certificado de conformidad, se realizarán auditorías de seguimiento periódicamente durante el período de validez del certificado, en función del volumen de producción de la empresa, en las que se comprobará el cumplimiento del Pliego de Condiciones mediante auditoría del sistema de control del fabricante y examen de la documentación aportada por la empresa, y realización de controles aleatorios durante la elaboración.

Las determinaciones de control específico que se realizarán son:

- Humedad: Deseccación.
- Contenido de aceite de oliva virgen extra: Cromatografía.
- Ausencia de conservantes (sorbatos, benzoatos): Cromatografía
- Ausencia de colorantes: Cromatografía.
- Características organolépticas: panel de cata

Además, como elemento básico de comprobación, será responsabilidad de las Entidades de Certificación el control del número de unidades puestas en el mercado por las empresas certificadas bajo la denominación “**Torta de aceite**”.

Para ello las Entidades Certificadoras establecerán un sistema de control fehaciente de la numeración (loteado) que establezca el fabricante, de forma que se pueda comprobar que el número de tortas de aceite puestas en el mercado bajo la denominación “Torta de aceite” coincide con las que han sido elaboradas y controladas de acuerdo con este pliego de condiciones y que figuran en la documentación relativa a cada lote de fabricación.

ANEXO 1.

