

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

(2006/C 148/06)

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

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2

«ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA»

Nº CE: ES/0346/08.06.2004

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria.
Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071, Madrid

Teléfono: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Agrupación de Productores del Alfajor de Medina Sidonia

Dirección: C/Los Pozos s/n. 11180 Medina Sidonia (Cádiz)

Teléfono: +34 956 410002

Fax: +34 956 410005

Correo electrónico: —

Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. *Tipo de producto:*

«Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería Clase: 2.4.»

4. *Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):*

4.1. Nombre del producto: «Alfajor de Medina Sidonia»

4.2. Descripción: Dulce de tradición árabe elaborado en el municipio de Medina Sidonia mediante un proceso de producción que respeta técnicas tradicionales y cuya composición es: Miel pura de abeja, almendras, avellanas, harina, pan rallado y especias (cilantro, clavo, matalahuva, ajonjolí y canela).

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

Posee un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado, y un sabor que recuerda a frutos secos y miel, resultando todo ello equilibrado al paladar. Tiene forma de canutillo y se presenta en cajas de varias unidades o piezas individuales.

Responde a las siguientes características fisicoquímicas expresadas en tanto por ciento sobre producto acabado: Humedad (máximo): 12,00, Proteínas (mínimo): 6,00, Grasa (mínimo): 9,50, Cenizas (máximo): 2,00.

En la elaboración se emplean los siguientes ingredientes:

— Miel pura de abeja: mínimo 30 %, máximo 50 %.

— Frutos secos: mínimo 15 %, máximo 20 %

(conteniendo un mínimo de almendra del 55 % y de avellana del 20 %, sobre el total de frutos secos).

— Polvo (harina y pan rallado): máximo 40 %.

— Especies: mínimo 0,3 %, máximo 3 %.

4.3. Zona geográfica: La zona de elaboración y envasado, es el municipio de Medina Sidonia, situado en pleno centro de la provincia de Cádiz, perteneciendo parte de su término municipal al Parque Natural «de los Alcornocales».

4.4. Prueba del origen:

Certificación

Las empresas elaboradoras inscritas en el registro del Consejo Regulador, serán sometidas a inspecciones periódicas para seguimiento y comprobación del cumplimiento de los deberes de los inscritos.

En las inspecciones sobre las empresas se tomarán datos relacionados con el proceso de elaboración, la materia prima a usar, pudiéndose tomar muestras de productos y datos relacionados con la elaboración y almacenamiento del alfajor, y con el volumen de producción.

La empresa elaboradora inscrita, presentará una solicitud de certificación de un lote de producto, en impreso formalizado, para que el Consejo Regulador realice la toma de muestra correspondiente.

Para que un lote de producto pueda ser certificado, deberá cumplir los requisitos administrativos, técnicos y reglamentarios establecidos en el Pliego de Condiciones. El Consejo Regulador resolverá la concesión o no de la certificación, atendiendo al expediente presentado con los datos de las inspecciones, los resultados analíticos y otros documentos que obren en sus archivos.

Concedida la certificación, éste se comercializará bajo el control del Consejo Regulador. Los alfajores llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación Específica, en la que además del nombre «Alfajor de Medina Sidonia» y logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

4.5. Método de obtención: La elaboración se limita a realizar una receta ancestral que se mantiene desde siglos en este municipio. El procedimiento de elaboración de los alfajores comienza con el calentamiento de la miel. Cuando ésta esté subida de punto, se le agregan las avellanas y almendras, previamente tostadas y tronzadas, el pan rallado, la harina, el ajonjolí tostado, el cilantro, el clavo y la matalahuva (estas tres especies tostadas y molidas), procediéndose a la mezcla de todos estos ingredientes. A continuación se corta la masa en caliente, se procede a su enfriado a temperatura ambiente y se moldea con la forma cilíndrica y alargada, característica de este alfajor. Se permite en este proceso la adición de canela en la masa caliente.

Por último se pasan las piezas por un almíbar, se cubren de azúcar y un poco de canela en polvo y se procede al liado y envasado de cada unidad.

4.6. Vínculo: El Alfajor de Medina Sidonia es uno de los dulces andaluces mejor documentados en su origen y evolución, pues consta su prestigio y reputación desde el siglo XV.

La tradición repostera del municipio, teniendo como pilar principal la receta ancestral durante generaciones, unido todo ello a una exquisita selección de materias primas, nos llevan a obtener un dulce con unas cualidades diferenciadas conocidas desde tiempos remotos como «Alfajor de Medina Sidonia».

Vínculo histórico:

A lo largo del tiempo se ha reflejado en diversos escritos y pasajes la tradición y reputación repostera del municipio de Medina Sidonia, entre ellos los más importantes han sido los temas tratados por el Dr. Thebussen (escritor y periodista muy conocido por los asuntos gastronómicos que trató). A continuación detallamos un párrafo cuyo origen se ha transmitido de padres a hijos:

«Para labrar el alfajor ó alajú prepararás lo que voy a decir: una azumbre de miel blanca, tres medios de avellanas y una libra de almendra todo ello tostado y tronzado, onza y media de canela en polvo, dos onzas de matalahúva, cuatro adarnes de clavo y otros cuatro de cilantro, todo tostado y molido, una libra de ajonjolí tostado, ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillos de pán sin sal ni levadura, muy cosidos en el horno, con media libra de azúcar y cuando».

Condiciones de Producción:

La economía en el municipio de Medina Sidonia se encuentra determinada en parte por el elemento agroindustrial. Este predomina sobre ningún otro, destacando de forma especial la repostería.

Para resaltar la importancia de la comarca como zona tradicional repostera, reseñar que éste representa una referencia en este sector en la provincia de Cádiz, siendo de forma general una repostería tradicional, en el que encontramos recetas centenarias que demuestran la antigüedad de esta tradición en la zona.

El alfajor tiene gran importancia y reputación, siendo el dulce más representativo y predominante en Medina Sidonia.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación Específica «Alfajor de Medina Sidonia».
Dirección: Plaza de España s/n 11180 Medina Sidonia (Cádiz)
Teléfono: +34-956 41 24 80
Fax: +34-956 41 24 80
Correo electrónico: —

4.8. Etiquetado: Una vez obtenido el certificado por parte del Consejo Regulador, la empresa elaboradora podrá comercializar sus alfajores conforme a lo establecido en el pliego de Condiciones de la Denominación Específica.

Las etiquetas serán autorizadas por el Consejo Regulador, y en ellas figurará obligatoriamente la mención Denominación Específica «Alfajor de Medina Sidonia».

Las contraetiquetas serán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
 - Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la ley 25/1970.
 - Orden de 25 de enero de 1994, por lo que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
 - Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.
 - Ley 24/2003, de 10 de julio de la Viña y del Vino.
-