

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 257/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO**«TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA»****N° CE: ES-TSG-007-0058-03.09.2008****1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante:**

Nombre de la agrupación u organización (si procede): Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Dirección: Avenida Recaredo 20, modulo 5
41003 Sevilla
ESPAÑA

Tel. +34 954576427
Correo electrónico: jproman@inesrosales.com

2. Estado miembro o tercer país:

España.

3. Pliego de condiciones del producto:**3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) n° 1216/2007]:**

«Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta»

3.2. Indíquese si el nombre: Es específico por sí mismo. Expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio.

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

El nombre «Tortas de aceite de Castilla de la Cuesta» es un nombre tradicional como se recoge en el «Inventario Español de Productos Tradicionales» publicado por la Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 1996, enmarcado en el proyecto «Euroterroirs» financiado por la Unión Europea.

3.3. *Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006:*

Registro con reserva de nombre.

Registro sin reserva de nombre.

3.4. *Tipo de producto (véase el anexo II):*

Clase 2.3. Productos de confitería, panadería, panadería fina, pastelería y galletería.

3.5. *Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]:*

El nombre «Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta» 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 % con una tolerancia del ± 2 %. 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.

Características organolépticas

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.

Características microbiológicas

Parámetro	Medida
Mohos y levaduras	< 500 UFC/g
Aeróbios mesófilos	< 500 000 UFC/g
Enterobacterias	< 500 UFC/g
E. coli	Ausencia en 1 g
Salmonella-Shigella	Ausencia en 30 g
Clostridium sulfitorreductores	< 1 000 UFC/g
Stafilococos aureus	Ausencia en 0,1 g

Características físico-químicas

Alores por 100 g de producto	Torta de aceite	Tolerancias
Valor Nutritivo	495 Kcal/100 g	± 10
Proteínas (N \times 6,25)	6,5 g/100 g	± 1
Hidratos de Carbono	70 g/100 g	± 5

Alores por 100 g de producto	Torta de aceite	Tolerancias
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 %	

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) n^o 1216/2007]:

Ingrediente	Proporción	Tolerancia
Harina de trigo	66,8 %	± 5 %
Aceite de oliva virgen extra	27,7 %	± 2 %
Azúcar invertida	2,7 %	± 0,5 %
Matalahúga	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. También se puede controlar la temperatura gracias a los gases refrigerantes alimentarios.

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.

Cocción

El producto elaborado consiste en un disco de unos 13 cm de diámetro y 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 más 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.

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 termo soldable dejando una bolsa ajustada a la bandeja.

3.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:*

Las dos grandes diferencias de las «Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta» con respecto a otras tortas de aceite del mercado, están basadas en la elaboración manual de las tortas y la adición de aceite de oliva virgen extra.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:*

Existen muchas referencias escritas sobre las «Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta», desde recetarios de pastelería, publicidad, hasta elogios de su exquisito sabor.

En el Inventario Español de Productos Tradicionales se recoge la historia que respalda la producción tradicional de las afamadas «Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta» y deja constancia de los ingredientes que han permanecido inalterados al detallar su composición:

Historia: Producción tradicional de esta localidad sevillana, paulativamente difundida en la zona occidental de Andalucía. En su origen eran dulces familiares que se hacían y consumían en las fiestas de Pascua. En 1914, una mujer sevillana llamada Inés Rosales rescataba del recetario familiar una fórmula de repostería típica de la localidad de Aljarafe y ponía en marcha su fabricación y venta ya ha seguido haciéndose la torta hasta el día de hoy, siendo éstas las más famosas.

Composición: harina, trigo, aceite de oliva, azúcar, semillas, levadura, ajonjolí y matalahuga, sal y esencia de anís, a veces, granillo de almendra.

En el trabajo de investigación "Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía" que recibió el VII premio de investigación sobre desarrollo económico y estudios agrarios convocado por Analistas Económicos de Andalucía, se incluye como producto tradicional las «Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta»:

- producción tradicional de la citada localidad del Aljarafe Sevillano, paulatinamente difundida en la zona occidental de Andalucía,
- en su origen eran dulces familiares que se hacían y consumían en las fiestas de Pascua. Su mayor difusión comenzó a principios del siglo XX.

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) nº 1216/2007]:*

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

Torta de forma redondeada de 13 ± 2 centímetros de diámetro y con un grosor irregular, desde un milímetro en sus partes más finas hasta los siete en las mas gruesas, 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 determinaciones de control específico, el procedimiento que se aplica y la frecuencia de tales comprobaciones, son las que se detallan a continuación:

- humedad: Desecación. Se determina por lote de producto,
- contenido de aceite de oliva virgen extra: Cromatografía. Frecuencia anual,
- ausencia de conservantes (sorbatos, benzoatos): Cromatografía. Frecuencia anual,
- ausencia de colorantes: Cromatografía. Frecuencia anual,
- características organolépticas: Panel de cata. Frecuencia trimestral.

4. **Autoridades u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto:**

4.1. *Nombre y dirección:*

Nombre: SGS ICS Ibérica SA
Dirección: C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA
Tel. +34 913138115 / 955602300
Fax —
Correo electrónico: ysolina.berbel@sgs.com

Público Privado

4.2. *Tareas específicas de la autoridad u órgano:*

El organismo de control designado se encarga de comprobar el cumplimiento de todo lo dispuesto en el pliego de condiciones al ser el único existente.
