

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

(2006/C 148/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA”

nr WE: ES/0346/8.6.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: 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.
Adres: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071, Madrid
Telefon: (34) 91 347 53 94
Faks: (34) 91 347 54 10
Adres e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Agrupación de Productores del Alfajor de Medina Sidonia
Adres: C/Los Pozos s/n. 11180 Medina Sidonia (Cádiz)
Telefon: +34 956 410002
Faks: +34 956 410005
Adres e-mail: —
Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inne kategorie ()

3. *Rodzaj produktu:*

„Produkty piekarnicze, wypieki cukiernicze, wyroby cukiernicze lub wyroby ciastkarskie; klasa: 2.4.”

4. *Opis (streszczenie warunków art. 4 ust. 2)*

4.1. *Nazwa produktu:* „Alfajor de Medina Sidonia”

4.2. *Opis:* Ciastko wywodzące się z tradycji arabskiej, wyrabiane w gminie Medina Sidonia, którego proces produkcji opiera się na tradycyjnych technikach wyrobu, i którego składniki to: czysty miód pszczeli, migdały, orzechy laskowe, mąka, bułka tarta i przyprawy (kolendra, goździki, anyż, sezam i cynamon).

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

Na wierzchu koloru złocistego, o lekkim zapachu przypraw i smaku przypominającym smak suszonych owoców oraz miodu, dającym w rezultacie smak zrównoważony. Ma kształt rurki i prezentowane jest w opakowaniach po kilka sztuk lub w opakowaniu jednostkowym.

Odpowiada następującym właściwościom fizykochemicznym wyrażonym w procentach w stosunku do produktu końcowego: wilgotność (najwyżej): 12,00, białko (co najmniej): 6,00, tłuszcz (co najmniej): 9,50, proszek (maksymalnie): 2,00.

Do wyrobu ciastka wykorzystuje się następujące składniki:

- czysty miel pszczeleli: co najmniej 30 %, maksymalnie 50 %.
- suszone owoce: co najmniej 15 %, maksymalnie 20 %
(co najmniej 55 % migdałów i 20 % orzechów laskowych, w stosunku do całości suszonych owoców).
- proszek (mąka i bułka tarta): maksymalnie 40 %.
- przyprawy: co najmniej 0,3 %, maksymalnie 3 %.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar, na którym wyrabia się i pakuje te ciastka to gmina Medina Sidonia położona w centrum prowincji Kadyks, a część terytorium tej gminy stanowi część parku naturalnego „los Alcornocales”.

4.4. Dowód pochodzenia:

Certyfikacja:

Przedsiębiorstwa wpisane do rejestru rady regulacyjnej (*Consejo Regulador*) podlegają okresowym kontrolom mającym zapewnić monitorowanie i weryfikowanie, czy dane przedsiębiorstwa spełniają odpowiednie wymogi.

Podczas kontroli w przedsiębiorstwach sprawdza się informacje dotyczące procesu produkcji, wykorzystywanego surowca, informacje dotyczące wyrobu, składowania ciastek i wielkości produkcji, przy czym kontrolerzy mają prawo do pobierania próbek wyrobów.

Przedsiębiorstwo wpisane do rejestru składa wnioski o certyfikację partii produktu na wydrukowanym formularzu, aby rada regulacyjna pobrała odpowiednią próbkę.

Aby partia produktu otrzymała certyfikację, produkt musi spełniać wymagania administracyjne, techniczne i wykonawcze ustanowione w opisie. Rada regulacyjna podejmuje decyzję o przyznaniu bądź nieprzyznaniu certyfikacji na podstawie przedstawionej dokumentacji, jak i danych z kontroli, wyników analitycznych i innych dokumentów znajdujących się w jej archiwach.

Po przyznaniu certyfikacji partia zostaje wprowadzona do obrotu pod kontrolą rady regulacyjnej. Opakowania zawierają etykietę dodatkową określającą szczególną nazwę, na której znajduje się także nazwa „Alfajor de Medina Sidonia” oraz logo, jak również numer porządkowy jeden dla każdego opakowania.

4.5. Metoda produkcji: Produkcja opiera się na przestrzeganiu starego przepisu stosowanego w tej gminie od wieków. Wyrabianie alfajores zaczyna się od podgrzania miodu. Kiedy osiągnie on właściwą temperaturę, dodaje się uprzednio uprażone i rozdrobnione orzechy laskowe i migdały, bułkę tartą, mąkę, uprażony sezam, kolendrę, goździki i anyż (te trzy przyprawy uprażone i rozdrobnione), po czym przystępuje się do zmieszania wszystkich tych składników. Następnie ciepłe ciasto kroi się, studzi w temperaturze pokojowej i nadaje kształt za pomocą formy cylindrycznej i wydłużonej, charakterystyczny dla tego ciastka. Na tym etapie do ciepłego ciasta można dodać cynamon.

Na koniec poszczególne sztuki oblewa się syropem, posypuje się cukrem i niewielką ilością cynamonu w proszku. Następnie przystępuje się do ich układania i pakowania.

4.6. Związek: Alfajor de Medina Sidonia to jedno z ciastek andaluzyjskich o najlepiej udokumentowanym pochodzeniu i historii, którego istotne znaczenie i renoma sięgają XV wieku.

Tradycja cukiernicza gminy opierająca się głównie na tym starym przepisie znanym od pokoleń, jak również na dokładnym doborze surowców, pozwalała na otrzymanie ciastka o szczególnych właściwościach, od dawna znanego jako „Alfajor de Medina Sidonia”.

Związek historyczny:

Na przestrzeni czasów tradycja cukiernicza i rozgłos gminy Medina Sidonia miały odzwierciedlenie w różnych zapisach, a do najważniejszych należą pisma dr Thebussena (bardzo znanego pisarza i „dziennikarza”, który wslawił się zapiskami gastronomicznymi). Z ust do ust przekazywano sobie poniższy tekst:

„Aby zrobić alfajor lub alajú przygotujesz to, co powiem: dwa litry białego miodu, trzy »medios« orzechów laskowych i funt migdałów prażonych i rozdrobnionych, półtorej uncji cynamonu w proszku, dwie uncje anyżu, cztery drachmy goździków i cztery drachmy kolendry, wszystko to należy uprażyć i rozdrobnić, funt uprażonego sezamu, osiem funtów zmielonego proszku pochodzącego z bułek przygotowanych bez soli i bez drożdży, dobrze upieczonych w piecu z dodatkiem pół funta cukru i kiedy ...”

Warunki produkcji:

Gospodarka gminy Medina Sidonia opiera się częściowo na przemyśle rolno-spożywczym, szczególnie na cukiernictwie, które przeważa nad innymi sektorami.

Należy zwiększyć znaczenie tego obszaru jako tradycyjnie związanego z cukiernictwem, podkreślić znaczenie tego sektora w prowincji Kadyks, w której panuje tradycja cukiernicza oparta na stuletnich przepisach świadczących o bardzo starej tradycji na tym obszarze.

Alfajor jest bardzo ważnym wyrobem cieszącym się popularnością; jest ciastkiem najbardziej reprezentatywnym i dominującym w Medina Sidonia.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la Denominación Específica „Alfajor de Medina Sidonia”.
Adres: Plaza de España s/n 11180 Medina Sidonia (Cádiz)
Telefon: +34-956 41 24 80
Faks: +34-956 41 24 80
Adres e-mail: —

4.8. Etykietowanie: Po otrzymaniu certyfikacji od rady regulacyjnej, przedsiębiorstwo produkujące te ciastka będzie mogło wprowadzić je do obrotu zgodnie z opisem szczególnej nazwy.

Na etykietach, na które pozwolenie wyda rada regulacyjna, musi obowiązkowo widnieć zapis nazwa szczególna „Alfajor de Medina Sidonia”.

Etykiety dodatkowe będą numerowane i wydawane przez radę regulacyjną.

4.9. Wymogi krajowe:

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów alkoholowych;
 - Dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy nr 25/1970;
 - Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.
 - Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 22 października określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.
 - Ustawa nr 24/2003 z dnia 10 lipca w sprawie winnic i win.
-