

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2006/C 148/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA»

N° CE: ES/0346/8.6.2004

DOP () IGP (X)

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso le autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso la Commissione europea ⁽¹⁾.

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: 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.

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

Telefono: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

Posta elettronica: sgcaproagro@mapya.es

2. Associazione richiedente

Nome: Agrupación de Productores del Alfajor de Medina Sidonia

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

Telefono: +34 956 410002

Fax: +34 956 410005

Posta elettronica: —

Composizione: Produttori/trasformatori (X) Altre categorie: ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 2.4.: Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria.

4. Descrizione del disciplinare (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome del prodotto: «Alfajor de Medina Sidonia»

4.2. Descrizione: Dolce di tradizione araba prodotto nel comune di Medina Sidonia, attraverso un procedimento che rispetta le tecniche tradizionali, con i seguenti ingredienti: miele puro d'api, mandorle, nocciole, farina, pangrattato e spezie (coriandolo, chiodi di garofano, anice, sesamo e cannella).

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

Di colore tostato al taglio, presenta un aroma lievemente speziato e un sapore che ricorda la frutta secca e il miele con un risultato equilibrato al palato. A forma di sigaro, è commercializzato singolarmente o in scatole di diverse unità.

Le caratteristiche fisico-chimiche, espresse in percentuale del prodotto finito, sono le seguenti: umidità (max.): 12,00; proteine (min.): 6,00; grassi (min.): 9,50; ceneri (max.): 2,00.

Ingredienti:

— miele puro d'api: min. 30 % — max. 50 %;

— frutta secca: min. 15 % — max. 20 %

(di cui almeno il 55 % di mandorle e il 20 % di nocciole della frutta secca totale);

— polvere (farina e pangrattato): max. 40 %;

— spezie: min. 30 % — max. 3 %.

4.3. Zona geografica: La zona di produzione e confezionamento è il comune di Medina Sidonia, situato al centro della provincia di Cadice e il cui territorio rientra in parte nel parco naturale «Los Alcornocales».

4.4. Prova dell'origine:

Certificati

Le imprese produttrici iscritte nel registro dell'organismo di controllo (*Consejo Regulador*) saranno soggette ad ispezioni periodiche a fini di controllo e verifica della conformità ai requisiti prescritti.

Nel corso di tali ispezioni, i controllori raccoglieranno dati concernenti la fabbricazione, le materie prime, l'immagazzinamento e il volume di produzione e potranno prelevare alcuni campioni di prodotto.

L'impresa produttrice iscritta presenterà, mediante apposito modulo, una domanda di certificazione di una partita di prodotto affinché l'organo di controllo possa effettuare la campionatura del prodotto.

Per ottenere la certificazione la partita di prodotto dovrà essere conforme ai requisiti amministrativi, tecnici e regolamentari stabiliti nel disciplinare. L'organo di controllo deciderà in merito alla concessione o meno della certificazione, sulla base del fascicolo presentato contenente i dati relativi alle ispezioni effettuate, i risultati analitici ed altri documenti in suo possesso.

Una volta ottenuta la certificazione, il prodotto sarà commercializzato sotto il controllo del *Consejo Regulador*. I singoli prodotti riceveranno la controetichetta di identificazione della denominazione specifica su cui, oltre al nome «Alfajor de Medina Sidonia» e al logotipo, sarà stampato un numero specifico corrispondente ad ogni confezione.

4.5. Metodo di ottenimento: La fabbricazione si limita alla realizzazione di una ricetta ancestrale serbata da secoli nel comune di Medina Sidonia. La prima fase del procedimento di fabbricazione degli «alfajores» consiste nel riscaldamento del miele. Al raggiungimento della temperatura richiesta, si aggiungono le nocciole e le mandorle precedentemente tostate e tritate, il pangrattato, la farina, il sesamo tostato, il coriandolo, i chiodi di garofano e l'anice (queste ultime tre spezie tostate e macinate) e si mescola il tutto. La pasta è quindi tagliata a caldo, lasciata raffreddare a temperatura ambiente e poi lavorata per ottenere la forma cilindrica allargata, caratteristica di questo dolce. Il procedimento consente l'aggiunta di cannella alla pasta ancora calda.

Infine, i pezzi sono immersi in uno sciroppo, ricoperti di zucchero e un po' di cannella in polvere. In seguito, ogni dolcetto è avvolto con carta sottilissima (come per le sigarette) e confezionato.

4.6. Legame: L'«Alfajor de Medina Sidonia» è uno dei dolci andalusi di cui l'origine e l'evoluzione sono meglio documentate: vi sono prove del suo prestigio e della sua fama sin dal XV secolo.

La tradizione pasticceria di Medina Sidonia, che poggia essenzialmente su questa ricetta ancestrale tramandata di generazione in generazione e su una squisita scelta di materie prime, permette di ottenere un dolce dalle particolari qualità, noto da tempo con il nome di «Alfajor de Medina Sidonia».

Legame storico

Nel corso del tempo la tradizione e la reputazione pasticceria di Medina Sidonia sono state documentate in diversi scritti, in particolare nell'opera del celebre Dr. Thebussen, scrittore e giornalista gastronomico, di cui si riporta un passaggio:

«Per laborare l'alfajor o alajú, preparerai quello che ti dico: un azumbre di miele bianco, tre mezzi di nocciole e una libbra di mandorle, il tutto tostato e tritato, un'oncia e mezza di cannella in polvere, due onces di anice, quattro pizzichi di chiodi di garofano e altri quattro di coriandolo, tostati e macinati, una libbra di sesamo tostato, otto libbre di polvere macinata ottenuta da pane senza sale né lievito, ben cotto nel forno, con mezza libbra di zucchero e quando...».

Condizioni di produzione

L'economia del comune di Medina si basa in parte sull'industria agroalimentare, in particolare sulla pasticceria, che prevale su tutti gli altri settori.

La reputazione di Medina Sidonia come zona tradizionale dolciaria rappresenta un punto di riferimento nel settore nell'intera provincia di Cadice e ciò conferma l'importanza della tradizione pasticceria della città, fondata su ricette centenarie.

L'«alfajor» gode di grande reputazione come il dolce più rappresentativo di Medina Sidonia.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: Consejo Regulador de la Denominación Específica «Alfajor de Medina Sidonia».
Indirizzo: Plaza de España s/n 11180 Medina Sidonia (Cádiz)
Telefono: +34-956 41 24 80
Fax: +34-956 41 24 80
Posta elettronica: —

4.8. Etichettatura: Dopo aver ottenuto il certificato dal *Consejo Regulador*, l'impresa produttrice potrà commercializzare il prodotto attenendosi alle disposizioni contenute nel disciplinare dell'indicazione geografica.

Le etichette saranno autorizzate dal *Consejo Regulador* e su di esse dovrà figurare obbligatoriamente la dicitura «Denominación de Origen Alfajor de Medina Sidonia».

Le controetichette saranno numerate e spedite dal *Consejo Regulador*.

4.9. Condizioni nazionali:

- Legge 25/1970, del 2 dicembre 1970, statuto della vigna, del vino e delle bevande alcoliche.
 - Decreto 835/1972, del 23 marzo 1972, di applicazione della legge 25/1970.
 - Ordinanza 25 gennaio 1994, di attuazione nella legislazione spagnola del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
 - Decreto regio 1643/99, del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
 - Legge 24/2003, del 10 luglio sulla vigna e il vino.
-