

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2012/C 257/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA”

NR WE: ES-TSG-007-0058-03.09.2008

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa grupy lub organizacji (jeżeli dotyczy): Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.)

Adres: Avenida Recaredo 20, modulo 5
41003 Sevilla
ESPAÑA

Tel. +34 954576427
E-mail: jproman@inesrosales.com

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Specyfikacja produktu:

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

„Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta”

3.2. Należy określić, czy nazwa:

 jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Nazwa „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta” jest tradycyjną nazwą wymienioną w „Inventario Español de Productos Tradicionales” (hiszpańskim wykazie produktów tradycyjnych) opublikowanym w 1996 r. przez Sekretariat Generalny ds. Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w Ministerstwie Rolnictwa, Rybołówstwa i Gospodarki Żywnościowej w kontekście projektu „Euroterroirs” finansowanego przez Unię Europejską.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Nazwa „Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta” wyraża specyficzny charakter produktu, jako że jest to ciastko, w którym zawartość oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia wynosi 27,7 % z tolerancją ± 2 %. Cecha ta, w połączeniu z faktem, że produkt jest wytwarzany tylko ręcznie, nadaje mu najbardziej cenione właściwości, mianowicie jego lekką, delikatną i puszystą konsystencję oraz charakterystyczny smak i aromat oliwy z oliwek.

Właściwości organoleptyczne

Kolor	Niejednolity brązowy kolor opiekanego ciasta, z ciemniejszymi miejscami w najcieńszych punktach
Zapach	Charakterystyczny, łagodny aromat anyżu i oliwy z oliwek
Smak	Słodki, charakterystyczny
Konsystencja	Twarda i krucha konsystencja bez miękkich miejsc

Właściwości mikrobiologiczne

Parametr	Wartość
Pleśnie i drożdże	nie więcej niż 500 kolonii na gram
Mikroorganizmy tlenowe mezofilne	nie więcej niż 500 000 kolonii na gram
Pałeczki jelitowe	nie więcej niż 500 kolonii na gram
Bakterie <i>E. coli</i>	nieobecne w 1 g
Bakterie <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i>	nieobecne w 30 g
Bakterie <i>Clostridia</i> redukujące siarczyny	nie więcej niż 1 000 kolonii na gram
Gronkowiec złocisty (<i>Staphylococcus aureus</i>)	nieobecny w 0,1 g

Właściwości fizykochemiczne

Wartości w przeliczeniu na 100 g produktu	Ciastko chrupkie z oliwy z oliwek	Tolerancje
Wartości odżywcze	495 Kcal/100 g	± 10
Białko (N \times 6,25)	6,5 g/100 g	± 1
Węglowodany	70 g/100 g	± 5

Wartości w przeliczeniu na 100 g produktu	Ciastko chrupkie z oliwy z oliwek	Tolerancje
Tłuszcze	22 g/100 g	± 2
nasycone	14 %	± 2
nienasycone	85 %	± 5
jednonienasycone	75 %	± 5
wielonienasycone	9 %	± 2
cholesterol	0	
Wilgotność	< 6 %	
Popiół	< 1,5 %	

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Składnik	Zawartość procentowa	Tolerancja
Mąka pszenna	66,8 %	± 5 %
Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	27,7 %	± 2 %
Cukier inwertowany	2,7 %	± 0,5 %
Anyż	1,0 %	± 0,25 %
Cukier biały	0,8 %	± 0,25 %
Sezam	0,7 %	± 0,25 %
Sól	0,3 %	± 0,25 %
Wyciąg z naturalnego anyżu	0,03 %	± 0,01 %

Do mieszanki dodaje się również wodę i drożdże w ilościach równych, odpowiednio, 34–40 % i 1–3 % masy mąki.

Najpierw do mąki dodaje się składniki płynne – oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, wodę i cukier inwertowany – i miesza się je w celu uformowania ciasta. Następnie dodaje się pozostałe składniki, a ciasto zagniata się, aż uzyska ono wymaganą konsystencję. Końcowa temperatura ciasta musi mieścić się w przedziale od 25 °C do 28 °C. W przypadku wyższej temperatury ciasto będzie fermentować w rynnie dzielarki, natomiast w przypadku niższej temperatury fermentacja w ogóle nie nastąpi. W żadnym z tych przypadków wyrób nie będzie mieć wymaganego wyglądu. Aby uzyskać wskazaną stałą temperaturę końcową, temperaturę wody dodanej do ciasta można zmieniać poprzez w mieszanie na przykład wiórków lodu lub gorącej wody. W takich przypadkach zmienia się czas zagniatania. Temperaturę można również kontrolować za pomocą gazów chłodniczych poprawiających jakość żywności.

Ręczne wyrabianie ciastek chrupkich

Po zakończeniu procesu zagniatania ciasto jest dzielone przy użyciu maszyny rozdzielającej je na kawałki o jednakowej masie. Formowanie ciastek jest wykonywane ręcznie w następujący sposób:

- 1) Trzymaną w jednej ręce kulę ciasta umieszcza się na dłoni drugiej ręki.
- 2) Gdy ciasto spoczywa na dłoni jednej ręki ze złączonymi palcami, zewnętrzną krawędź drugiej ręki umieszcza się na środku ciasta, lekko naciskając i przesuując rękę najpierw w stronę nadgarstka, a następnie w stronę końców palców. Dzięki temu ciasto jest rozprowadzone na całej ręce.
- 3) Przy każdej osobie znajduje się miska z cukrem białym. Rozprowadzone na jednej dłoni ciasto jest następnie przykładane do powierzchni cukru, tak że powierzchnia ciastka pokrywa się cienką warstwą cukru.

- 4) W celu położenia ciastka na linii piekarniczej, rękę trzyma się kilka centymetrów powyżej taśmy, dłońią do góry. Następnie część ciastka przylegającą do małego palca chwyta się palcami drugiej ręki i przenosi na taśmę, jednocześnie rozkładając palce ręki trzymającej ciastko. Dzięki temu ciastko ma zaokrąglony kształt. Ręka jest stopniowo obracana (do momentu, aż dłoń jest skierowana w stronę taśmy) i jednocześnie jest usuwana w taki sposób, aby pocukrowana powierzchnia umieszczonego na taśmie ciastka była na wierzchu.

Dzięki takiemu sposobowi formowania ciasta ciastka chrupkie z oliwy z oliwek mają charakterystyczny wygląd, tj. mniej lub bardziej zaokrąglony kształt i grubość wahającą się jedynie o kilka milimetrów. Właściwości ciasta, mianowicie wysoka zawartość tłuszczów (w tym przypadku oliwy z oliwek), powodują, że zasadnicze znaczenie ma ręczne przygotowanie, gdyż jakikolwiek inny proces prowadziłby do wyciśnięcia oliwy i, tym samym, do wyprodukowania produktu o odmiennych właściwościach.

Pieczenie

Gotowy wyrób jest krążkiem o średnicy około 13 cm i grubości zaledwie kilku milimetrów. Mając na uwadze kształt ciastka, tj. że jest ono cienkie i ma dużą odkrytą powierzchnię, pieczenie zajmuje zaledwie kilka minut. Po wyjęciu z pieca ciastko z oliwy z oliwek musi mieć wilgotność względną poniżej 6%. Uzyskany produkt to okrągłe ciastko chrupkie o nieregularnej grubości wynoszącej zaledwie kilka milimetrów, przy czym zazwyczaj wokół brzegów jest ono grubsze. Wyrób ma brązowy kolor opiekane go ciasta z ciemniejszymi miejscami w najcieńszych punktach. Musi mieć chrupką i twardą konsystencję, bez miękkich miejsc, oraz przyjemny i łagodny zapach anyżu i oliwy z oliwek.

Chłodzenie i pakowanie produktu

Po upieczeniu, a przed zapakowaniem produkt pozostawia się do schłodzenia. Jako że produkt jest bardzo cienki i ma dużą powierzchnię, temperaturę właściwą do pakowania osiąga zaledwie w kilka minut. Pakowanie obejmuje dwa etapy:

Opakowania jednostkowe: każde ciastko jest indywidualnie pakowane w papier woskowany. Czynność obejmuje położenie ciastka na opakowaniu i owinięcie go górną i dolną częścią opakowania. Prawy brzeg i lewy brzeg opakowania zagina się tak, aby utworzyły one punkt, który następnie składa się pod ciastkiem.

Opakowania zbiorcze: pięć lub sześć ciastek umieszcza się na tacy zabezpieczającej produkty. Następnie tackę z ciastkami pakuje się w zgrzewaną folię polipropylenową, tworząc opakowanie dopasowane do tacki.

- 3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Istnieją dwie zasadnicze różnice między „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta” a innymi ciastkami chrupkami z oliwy dostępnymi na rynku, mianowicie fakt, że są one robione ręcznie, oraz użycie oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

- 3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Istnieje wiele pisemnych opisów dotyczących „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta”, począwszy od książek kucharskich i reklam po peany wychwalające wyjątkowy smak produktu.

W „Inventario Español de Productos Tradicionales” (hiszpański wykaz produktów tradycyjnych) opisano historię tradycyjnej produkcji słynnych „Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta”, wymieniając niezmiennie stosowane składniki, tym samym upubliczniając je:

Historia: produkt jest tradycyjnie wyrabiany na tym obszarze w prowincji Sewilla i stopniowo rozpowszechnił się w zachodniej części Andaluzji. Jego początki sięgają domowych wyrobów cukierniczych wypiekanych i spożywanych w okresie Wielkanocy. W 1914 r. pewna kobieta z Sewilli o nazwisku Inés Rosales ocaliła rodzinny przepis na wyrób cukierniczy typowy dla powiatu Aljarafe i zaczęła go produkować i sprzedawać. Obecnie produkt jest wciąż wytwarzany, będąc bardzo znaną marką.

Składniki: mąka, pszenica, oliwa z oliwek, cukier, ziarna, drożdże, sezam i anyż, sól i wyciąg z anyżu oraz, czasami, zmielone migdały.

„Tortas de Aceite de Castilla de la Cuesta” wymienia się jako produkt tradycyjny w projekcie badawczym zatytułowanym „Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía” („Katalogowanie i opisywanie typowych andaluzyjskich produktów rolno-spożywczych”), który zdobył główną nagrodę w siódmej edycji konkursu o nagrodę dla badań w zakresie rozwoju gospodarczego i badań obszarów wiejskich (VII Premio de investigación sobre desarrollo económico y estudios agrarios), zleconym przez Analistas Económicos de Andalucía (Andaluzyjski Ośrodek Analiz Gospodarczych).

— Produkt ten jest tradycyjnie wyrabiany na obszarze Aljarafe w prowincji Sewilla i stopniowo rozpowszechnił się w zachodniej części Andaluzji.

— Jego początki sięgają domowych wyrobów cukierniczych wypiekanych i spożywanych w okresie Wielkanocy. Zaczął być popularny na początku XX wieku.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

Ciastko chrupkie z oliwy z oliwek opisane w niniejszej specyfikacji produktu charakteryzuje się następującymi wymogami minimalnymi:

Produkt jest okrągłym ciastkiem chrupkim o średnicy 13 ± 2 cm i nieregularnej grubości, wahającej się od 1 mm w najcieńszym punkcie do 7 mm w najgrubszym punkcie, przy czym zazwyczaj wokół brzegów grubość jest większa.

Wyrób ma brązowy kolor opiekanego ciasta z ciemniejszymi miejscami w najcieńszych punktach. Musi mieć chrupką i twardą konsystencję, bez miękkich miejsc, oraz przyjemny i łagodny zapach anyżu i oliwy z oliwek.

Składniki nie mogą zawierać żadnych dodatków.

Do jego zrobienia wykorzystuje się jedynie oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Poniżej podaje się charakter szczegółowych kontroli, stosowaną procedurę i częstotliwość takich kontroli:

- wilgotność: osuszanie. Ustalana dla partii produktów,
- zawartość oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia: chromatografia. Corocznie,
- brak substancji konserwujących (sorbinianów, benzoesanów): chromatografia. Corocznie,
- brak substancji barwiących: chromatografia. Corocznie,
- właściwości organoleptyczne: degustacja. Co kwartał.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. Nazwa i adres:

Nazwa: SGS ICS Ibérica SA
Adres: C/ Trespaderne, 29
Edificio Barajas (Barrio Aeropuerto)
28042 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913138115 / 955602300
Faks —
E-mail: ysolina.berbel@sgs.com

Organ publiczny/jednostka publiczna Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Powołany organ kontrolny, będąc jedynym organem kontrolnym, jest odpowiedzialny za kontrolę zgodności ze wszystkimi zapisami specyfikacji.
