



Alfajor de Medina Sidonia

PLIEGO DE CONDICIONES

INDICE:

PLIEGO DE CONDICIONES

- A. NOMBRE DEL PRODUCTO.
- B. DESCRIPCIÓN DEL ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA.
- C. ZONA GEOGRÁFICA.
- D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.
- E. MÉTODO DE OBTENCIÓN.
- F. VÍNCULO.
- G. ESTRUCTURA DE CONTROL.
- H. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO.
- I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.



A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA (I.G.P.) “ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA ”

B. DESCRIPCIÓN DEL ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA.

- Definición: 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.

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.

La peculiaridad del alfajor de Medina Sidonia, es el método de elaboración de este dulce, que procede de la herencia gastronómica que dejaron los árabes en su paso por este municipio. Este producto se distingue por poseer una receta diferenciada claramente del resto de productos reposteros correspondientes a esta gama en todo el ámbito nacional, con un esmerado proceso de elaboración.

A este dulce no se adiciona ningún tipo de aditivo artificial, se conserva de forma natural sin necesidad de refrigeración, de hecho el alfajor de Medina Sidonia desde antaño ha sido un producto que los campesinos se llevaban para realizar sus campañas agrícolas en sus alforjas, conservando este producto todas sus características durante meses, por lo que es considerado un producto de gran reputación, muy estable, con un toque de miel y especias importante.

Nos encontramos ante un dulce diferenciado que se limita a no modificar el método de elaboración tradicional. Resiste bien el almacenamiento en condiciones de temperatura y humedad adversa. Admite diversos usos aunque habitualmente se consume como dulce para tomar solo.

Existe una única categoría de este producto, cuyos ingredientes hemos detallado anteriormente, a continuación detallamos los porcentajes de cada componente expresados sobre el total de la masa:

- ⇒ Miel pura de abeja: se encontrará entre un mínimo de un 30 % y un máximo de un 50 %.
- ⇒ Frutos secos: El porcentaje de frutos secos, es decir la suma de almendras y avellanas, será de un mínimo de un 15 % y un máximo de un 20 % que se distribuirán de la siguiente forma:
 - Almendra: con o sin piel pero limpia, sana y sin materias extrañas. El porcentaje mínimo de almendra en los alfajores amparados será de un 55 %, con relación al porcentaje total de frutos secos añadidos a la masa del alfajor.



- Avellana: con o sin piel, limpia, sana y sin materias extrañas. El porcentaje mínimo de avellana en los alfajores amparados será de un 20 %, con relación al porcentaje total de frutos secos añadidos a la masa del alfajor.
- ⇒ Polvo: Los ingredientes harina y pan rallado, limpios, sanos y sin materias extrañas, deben estar en un porcentaje máximo de un 40%.
- ⇒ Especias: El conjunto formado por cilantro, clavo, matalahuva, ajonjolí y canela, deberá aparecer como máximo en un 3 % y como mínimo en un 0,3 %.

Todos los ingredientes nombrados deben de aparecer en la elaboración del alfajor, en el caso de aquellos que no han indicado los mínimos, exclusivamente se respetará la cantidad máxima de este ingrediente, en el caso de los que se han indicado los máximos, no se superará esta cantidad.

Los datos analíticos de composición físico-química expresados en tanto por ciento sobre producto acabado a los que deberán ajustarse las muestras de alfajor de Medina Sidonia serán los siguientes:

- Humedad (máximo): 12,00
- Proteínas (mínimo): 6,00
- Grasa (mínimo): 9,50
- Cenizas (máximo): 2,00

Los alfajores deberán presentar las características relacionadas con los puntos anteriores y las cualidades organolépticas propias de los mismos; con un color tostado al corte, con un aroma ligeramente especiado, y un sabor que recuerda a frutos secos y miel sin absolutamente ningún olor y sabor extraño que recuerde a humedad, resultando todo ello equilibrado al paladar. La textura del mismo será tal que al partirlo encontraremos cierta resistencia y flexibilidad, características que se corresponden con la textura de una masa altamente melada. Los alfajores que no reúnan dichas características no podrán ser amparados por la Denominación Específica “Alfajor de Medina Sidonia”.

C. ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de elaboración comprende el municipio de Medina Sidonia de la provincia de Cádiz, que comprende todo el término municipal del mismo. Esta zona coincide con la de envasado.

Medina Sidonia está enclavada en uno de los entornos naturales de más valor ecológico, natural y paisajístico del Parque Natural de Los Alcornocales. La actual ciudad que fue fundada por los fenicios, se alza sobre la que fue antigua población romana “Assido Cesarina”. Adquirió gran esplendor como Cora Musulmana y constituyó la gran sede de órdenes militares, como la Orden de Santiago o la de Santa María de España. Además recibió favores reales de Alfonso X y de los reyes



que le sucedieron, como lo demuestra las Cartas Puebla, Privilegios Rodados, Cartas Dispositivas, etc. que se encuentran en el Archivo Municipal.

Situada en pleno centro de la provincia de Cádiz, tiene una población de hecho de 10.728 habitantes, su enclave se ubica en un emplazamiento estratégico, en un cerro que se localiza a 333 metros sobre el nivel del mar.

Su actividad primordial es agrícola y ganadera. Se encuentra en el extremo oriental del Parque Natural de los Alcornocales, incluyéndose gran parte de su término municipal en el mismo. Su pertenencia al Parque Natural nos puede dar una idea clara del entorno natural y geográfico que estamos tratando. Poniendo igualmente de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio, que resaltan la rusticidad del mismo.

En este municipio es donde se encuentran los principales exponentes de la tradición repostera de la provincia de Cádiz. En todo su término se ubican empresas reposteras con una tradición muy representativa. No obstante la repostería con evocación árabe se extiende a gran parte de los municipios de la provincia, pero no con un vínculo real con la empresa tan representativo como sucede en Medina Sidonia, sino como un vestigio de antiguas tradiciones.

Las empresas elaboradoras realizan como producto estrella la repostería de reminiscencia árabe y como producto más importante el Alfajor.

Dicho producto agroalimentario es el más representativo del municipio, está vinculado de forma excepcional a la forma de vida en el mismo, situación que no se da en el resto de las localidades del Parque Natural, en las que la repostería aunque significativa, no alcanza la relevancia que se da en esta población.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

El Consejo Regulador realiza todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara. A continuación detallamos los controles a realizar tanto en la materia prima como en el producto terminado.

Las empresas elaboradoras-comercializadoras que quieran amparar su producto a través de la Denominación Específica "Alfajor de Medina Sidonia" tienen que estar inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador y ubicadas en la zona delimitada.

El Consejo Regulador inspecciona a los inscritos para verificar que éstos cumplen, en el desarrollo de su actividad diaria, los requisitos especificados en este Pliego de Condiciones.



La confirmación de todo esto vendrá expresada por la contraetiqueta emitida por el Consejo Regulador, que completará además, la correcta presentación del producto.

La concesión de estas contraetiquetas es la culminación de todo el proceso de control y certificación que realizará el Consejo Regulador y que califica a los alfajores obtenidos como aptos para exhibir el correspondiente nombre.

A continuación detallamos los pasos del proceso de control y certificación que llevará a cabo este Consejo Regulador:

1. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN.

La empresa elaboradora que quiera amparar su producto por la Denominación Específica "Alfajor de Medina Sidonia", estará ubicada dentro de la zona de elaboración y ha de inscribirse en el Registro de empresas elaboradoras del Consejo Regulador.

Para ello, solicitará al Consejo Regulador la "*Solicitud de Inscripción*" y la entregará cumplimentada.

El Consejo Regulador realizará, una visita inicial a la empresa elaboradora para verificar que la información aportada en la solicitud es correcta y que el interesado cumple con los requisitos para ser inscrito.

El Consejo Regulador tras la comprobación pertinente, procederá a la inscripción, y entregará al interesado una "*Credencial*" como constancia escrita de su inscripción en el Registro. Además le entregará la "*Guía de Certificación del Alfajor*", que le servirá al inscrito para conocer en qué va a consistir el proceso de control y certificación externo, así como los controles y registros internos que deberá llevar actualizados.

2. SISTEMA DE CONTROL

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para confirmar la adecuación del producto que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

- Identificación de las empresas elaboradoras, que estarán ubicadas en la zona de elaboración e inscritas en el registro del Consejo Regulador.
- Inspección del proceso de elaboración; se seguirá fielmente el proceso de elaboración especificado en el Pliego de Condiciones de esta Indicación.
- Inspección de la materia prima; mediante inspección en la que se comprobará que exclusivamente se utilizarán los siguientes ingredientes: Miel pura de abeja, almendras, avellanas, harina, pan rallado, cilantro, clavo, matalahuva, ajonjolí y canela.
- Inspección de las características del alfajor; mediante controles en laboratorio.
- Inspección del volumen de alfajor producido por las empresas inscritas.
- Inspección del almacenamiento del alfajor.



- Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la norma ISO 17025.
- Inspección de las instalaciones; que deberán estar inscritas, y situadas en la zona delimitada.

Una vez terminados los análisis, el laboratorio envía los resultados de las analíticas al Consejo Regulador, para su posterior evaluación.

3. CERTIFICACIÓN

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección (Informe de Inspección e Informe del Análisis Físico - Químico), para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

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

Una vez puesto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo y en algunos casos podrá tomar muestras para su control y análisis.

E. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE ELABORACIÓN.

Con relación a la repostería presente en el municipio de elaboración, recalcar que el producto estrella es el alfajor. Este producto tiene gran importancia con una producción total aproximada durante el año de 45.000 Kg.

El total de los alfajores son elaborados en empresas reposteras de Medina Sidonia. Cuando nos referimos al alfajor nos encontramos ante un producto altamente diferenciado, con una excepcional receta, y una elaboración artesana que se ha transmitido de generación en generación desde hace siglos.

En las empresas de Medina Sidonia se trabaja persiguiendo la calidad, existiendo unas pautas importantes como son:

- La materia prima empleada en la elaboración se compone exclusivamente de productos naturales sin ningún tipo de conservante ni colorante, como son: Miel pura de abeja, avellanas, almendras, pan rallado, harina, azúcar, y las especias matalahuva, cilantro, ajonjolí, clavo y canela.
- Las técnicas empleadas en la fabricación, tienden a obtener productos que conservan los caracteres tradicionales de los alfajores amparados por la Denominación Específica.
- Existe un efecto de concienciación entre las empresas para cuidar el producto con el máximo esmero.



La elaboración del alfajor es un conjunto de procesos exclusivamente físicos, con técnicas empleadas desde antaño (calentamiento, mezclado, moldeado, almibarado y envasado del mismo), que tienden a obtener siempre productos que mantienen los caracteres tradicionales de un producto natural y de apreciadas características como es el alfajor de Medina Sidonia.

A continuación detallamos el método de obtención del alfajor de Medina Sidonia:

□ **Elaboración:**

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.

En el corte vertical del alfajor se deberá apreciar a primera vista y de forma clara las almendras y avellanas, no encontrándose sólo molidas, sino en trozos de mayor tamaño e incluso mitades.

Una vez descrito el proceso, decir que en la elaboración del alfajor de la denominación Específica de Medina Sidonia, se seguirán prácticas tradicionales.

Todas las empresas inscritas comercializan ellas mismas sus productos, las instalaciones de las mismas están homologadas y cumplen todos los requisitos técnicos sanitarios exigidos por la Unión Europea.

Los alfajores amparados se podrán realizar en diferentes formatos, aunque aquellos que sean amparados por la Denominación Específica poseerán un peso mínimo de 30 gr. por unidad, con un tamaño mínimo de 7 cm. de longitud y un diámetro mínimo de 1,5 cm.

Estos dulces irán protegidos por un envoltorio que deberá de ser de papel parafinado o similar, y terminado en los extremos con un adorno realizado con el mismo papel, que será en espiral terminado en una moña en cada extremo.

Una vez envueltos individualmente, podrán ser envasados. Para aquellos que se introduzcan en cajas, éstas deberán ser de diverso material excepto plástico. De este material exclusivamente se admitirá la existencia de una ventanilla que permita ver el producto en sí.



F. VÍNCULO.

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

□ Factores Históricos:

A continuación detallamos pasajes antiguos y extractos de escritos realizados por el Dr. Thebussen, donde se demuestra la relación de este municipio con el mundo del alfajor:

Esta tradición comenzó en las casas del pueblo, donde desde tiempos remotos se han elaborado estos exquisitos dulces basándose en unas recetas que se pierden en el tiempo. Ejemplo de ello es este texto 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 matalauva, cuatro adarmes 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... "

Esta es la antigua receta original y está depositada en la Agrupación de Productores de Alfajores de Medina Sidonia.

En referencia más concreta al nombre de Medina Sidonia, éste siempre va unido a la tradición repostera de estas tierras, como demuestra una carta que escribe el Dr. Thebussen (Mariano Pardo de Figueroa 1.828-1.918, escritor y periodista, muy conocido por los diferentes temas que trató, en los asuntos gastronómicos su mayor fama la obtuvo con la obra mesa moderna, escrita al modo de correspondencia cruzada con un cocinero de su Majestad), donde se demuestra la relación de este municipio con la tradición repostera:

"ALFAJORES DE MEDINA SIDONIA" (1881)

Mi querido señor y amigo:

Recibí con gratitud la fina y lisonjera carta de Vm., y ante todo debo manifestarle que llevo largo tiempo de no repasar mis libros culinarios ni de coger el mando de la sartén. Me hallo entregado a la voluntad del cocinero, resultando que si hoy no guiso cosas dignas de ser primorosamente guisadas. He logrado aclimatar aquí unas remolachas y unos pimientos que envidiarían los principales horticultores belgas o italianos. Abandono, pues, el almocafre para contestar a las dudas de Vm. tocantes a la relación que pueda tener el Pain d'épices de Francia con los



renombrados Alfajores de Medina Sidonia. Y debo señalar como casualidad que por cierto, Fue rara casualidad Que a los pocos días de recibir su carta de Vm. llegó a mis manos otra de Don Alfonso Reyboso, caballero de Barcelona, dirigiéndome preguntas casi iguales a las que Vm. me hacía. De todas ellas me haré cargo en este papel, diciendo lo que se me alcance en la materia con el laconismo y claridad posibles.

Recuerdo que durante mi vida estudiantil en París concurrí muchas veces a la alegre y democrática feria de la plaza del Trono. Por algunos céntimos de franco se compraba, hace veinte años, un buen pedazo de pan de especias, que el vendedor cortaba a cuchillo de la gran torta o volumen que tenía sobre su mostrador. El manjar era de color obscuro, com grandes ojos, semajantes a los que tiene el llamado en España pan francés, y de un gusto ni bueno ni malo, porque casi no sabía a nada. Los progresos industriales y gastronómicos han alcanzado también a la humilde pasta que tratamos. Ahora tenemos un pan de especias aristocrático, que se presenta en forma de ladrillo, por cuya circunstancia, y por ser higiénico (según dicen), se nombra pavé de santé. El Sr. Carlos Auger, de Dijon, premiado en diversas exposiciones con diplomas de honor y medallas de plata y oro, es hoy unos de los primeros fabricantes del pan de especias, de Francia.

Crea Vm., amigo mío, que la historia de la panificación, considerada en sus múltiples y variados aspectos, había de ser curiosa y amena si la trazaba una pluma erudita y elegante. Siempre que se habal de pan recuerdo aquel que había de comer Adán con el sudor de su frente, y se me viene a la memoria el pan nuestro de cada día, los panes y peces milagrosamente multiplicados por el Señor, el pan eucarístico, las diferencias entre el ázimo y el fermentado, establecidas por los hebreos, el pan bendito repartidos en ciertas festividades de la Iglesia, etc, etc. Y como no es profanación mentar al Ingenioso Hidalgo después de la Biblia, allí encontramos los rimeros de pan blanquísimo de las bodas de Camacho; el mendrugo que Sancho pretendió mojar en las ollas de aquel festín; la hogaza que apeteció Don Quijote después de la aventura de los carneros; el pan con que remachó las narices del cabrero, y el famoso pedazo en que funda su entura aquel que no tiene que agradecerlo más que al cielo mismo. Al negro pan de munición, al triste pan seco, al amargo pan del destierro y al infernal pane lucrando, se oponen el pan de Viena, los antiguos craquelenques del Rey de España, el pan pintado y el pan de la boda. Desde el pan que mitiga la pena de los duelos, hasta el fantástico pan y cebolla de los enamorados, media un abismo. Y temeroso yo de hacer un pan como unas hostias, abandono este camino y vuelvo a nuestro tema, para decir a Vm. Que el de especias se compone de harina de centeno y miel, con ajonjolí, clavo vainilla o cualquier otro ingrediente aromático. Resulta una cosa entre torta y bizcocho, que puede acompañar al chocolate sin que pierda su olor el cacao. Recibe, pues, el pan de especias su nombre en sentido metafórico, como le sucede al pan de higos; sólo en la figura se relacionan estos panes con el que se sirve por lo común de sustento el hombre.

Usted me pregunta si los alfajores de Medina Sidonia guardan semejanzas con el dicho producto francés. Yo creo que no guardan ninguna, según juzgará Vm. Por la muestra que le mando y la receta que le doy en pesas y medidas antiguas, porque así consta en el original, y porque reducirlas a gramos y litros me parece tan absurdo como trocar por la moderna báscula el antiguo peso de cruz con que pintan



a la Justicia. A la generosidad de mi pariente y amigo Don Salvador Hidalgo y Pardo de Figueroa debí el regalo de un volumen en folio, manuscrito en gallarda letra, de cien hojas de papel de hilo, con lujosa encuadernación en pergamino y cortes dorados, en cuya portada se lee: Recetario Práctico de Guisados y Dulces: Medina Sidonia, año de 1786. A la pág. 60 de este libro anónimo, que más parece ejecutoria que hidalguía que curioso tratado de cocina, se halla el siguiente récipe:

ALFAXOR DE PRIMERA CALIDAD

Para labrar el alfajor prepararás lo que voy a decir:

Una azumbre de miel blanca.

Tres medios de avellanas y una libra de almendras, todo ello tostado y tronzado.

Onza y media de canela en polvo.

Dos onzas de matalahuva, en cuatro adarmes 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 pan sin sal ni levadura, muy cocidos en el horno.

Con media libra de azúcar harás almíbar: luego agregarás la miel, y cuando esté subida de punto, le echas los avíos, tres puñados de harina cernida y el polvo de moler. Muévelo para que todo quede bien mezclado. Háganse los bollos en caliente; bañense en almíbar; cúbranse de azúcar fina con alguna canela, y empapélense. En cada libra de bollos deben entrar de ocho a doce para que sean lucidos. La dificultad y el secreto del alfajor está en le punto de la miel: para conocerlo dan las recetas muchas reglas; pero como ninguna es cierta no las apunto, y digo que la práctica es aquí la maestra, como en todo.

Desde luego comprenderá Vm. que esté verdadero alajú podría definirse diciendo que es el melicratum o aloja en estado sólido. Diferénciase el alfajor medinés del de otros puntos de España, no tanto en el modus faciendi, cuanto en la forma, que de manera tan poderosa influye en el sabor de los manjares. No son aquí tortas colocadas entre obleas; es un cilindro o croqueta, de once centímetros de altura por dos de diámetro y cincuenta gramos de peso, revestida de azúcar y canela, y cubierta con un papel, humilde o vistoso, que la envuelve en espiral, plegándose con cierta elegancia en los extremos. Tal es el clásico bollo de alfajor de Medina, conservado en toda la pureza de su abolengo árabe y hermano carnal del que hoy se fabrica en Mazagán, Fez y otros puntos de Africa.

Pocas y cortas son las antiguas noticias que puedo suministrar a Vm. tocantes al dulce que nos ocupa. A fines del siglo XV asiste a la guerra o a las fiestas de un matrimonio; en el XVI implora la benevolencia de un coronel o enaltece la valía de una esclava; en el XVII agasaja a un monarca, y en el XVIII obsequia a un obispo, según notará Vm. por las indicaciones que siguen.

Don Enrique de Guzmán, segundo Duque de Medina Sidonia, pide, en 2 de Julio de 1847, al concejo, alcaldes y regidores de dicha población, que envíen al real de Málaga cincuenta vacas, cincuenta bueyes, doscientos carneros é proveimiento de alajú desa mi cibdad.



Doña Leonor de Mendoza Ribera, mujer del citado magnate, dice desde Sanlúcar de Barrameda, en 8 de Noviembre de 1849, que, con motivo del casamiento de su hijo Don Juan con Doña Isabel de Velasco, le manden cuatro toros que sean muy bravos, y dos canastas d'alajú que sea muy bueno.

En Abril de 1580 acordó el concejo que se regalasen al ilustrísimo Marcio Colona, lugarteniente de su tío Próspero Colona y coronel de la coronelía de los mil quinientos italianos que se hallaban en Medina Sidonia, una carga de alfajores é quarenta ducados para guantes, para que se contentasen con los alojamientos dados á su gente; é diez ducados é media carga para el mismo mesmo efecto al capitan Ascanio Constantin.

Por escritura otrogada en Medina, a 9 de Febrero de 1582, vende Simón de Cote a Sebastián Sánchez de Cuéllar, vecino de Jerez de la Frontera, una esclava prieta, mobrada Catalina, de veinte años de edad poco más o menos. Advierte que no se verifica el contrato como el de bestia en feria o quesos en costal: asegura, por el contrario, que Catalina no es borracha, ni huidora, ni padece gota coral, ni mal de corazón, ni otra enfermedad, ni está endemoniada, y agrega que es guisandera de habilidad de muchas cosas, y en especial de fruta de sarten, de huevos mexidos y de alfajor al uso de acá.

Entre los gastos hechos por el concejo de Medina en Marzo de 1624 para hospedar y agasajar al rey Felipe IV a sumpaso por dicha ciudad, se cuentan ocho ducados que se abonaron a Juana la Espadera por la arqueta de alfajores con papeles dorados e plateados, que presentó la justicia é rregimiento al licenciado D. Miguel de Cárdenas, alcalde de la jornada real, para que Fuesen refacción de S. M. en su viaje á Tarifa.

El secretario de Don Fray Thomas del Valle, Obispo de Cádiz, manifiesta a los curas y beneficiarios de Medina Sidonia, por medio de atenta carta fecha 6 de Enero de 1739, la gratitud de su ilustrísimo y reverendísimo señor, por los pavos y alfajores que le habian regalado en las últimas pascuas de navidad.

Ya hemos visto en la escritura arriba citada, que uno de los méritos que realizaban a la esclava Catalina era su habilidad para hacer alfajor. Semejante circunstancia debió enaltecer su precio, porque ha de saber Vm. que la fabricación del alajú no se ha conervado ni en los conventos de monjas ni en las confiterías. Permanece en el pueblo, y pasa, a modo de mayorazgo saltuario, de unas familias a otras. Elabórese principalmente en Pascua de Navidad, tanto para reglarse con la golosina, como para obsequiar con ella a sirvientes y comensales, ó a relacionados y amigos ausentes de la población. El mercado del verdadero alfajor de Medina, que casi no traspasa los límites de la provincia de Cádiz, tiene su natural asiento en las tabernas y ventorrillos de dicho territorio. La difícil circunstancia de que la pasta conserve los grados convenientes de elasticidad y dureza, es un secreto del arte que hoy radica en casa de los Trejas, cuyos productos representan entre sus congéneres lo que una caja de Partagás o una botella de Domecq, vienen a ser comparadas con los cigarros vulgares de la Habana o con el caldo que se vende al menudeo en las tabernas de Jerez de la Frontera.

Creo que por rica y delicada que se juzgue la confitura de que hablamos; por gran duración que tenga para ser conducida de un punto a otro sin descomponerse ni alterarse en sus condiciones esenciales, y por mucho que se adorne su envase y parte exterior, no puede convertirse jamás en ramo importante del comercio. Las



pasas de Málaga, el chocolate de Astorga y el maimón de Zamora, por ejemplo, agradan desde la primera vez que se saborean; pero el alfajor requiere la costumbre del paladar, del mismo modo que la necesitan el morteruelo manchego, el vino manzanilla o el queso de Roquefort. Y en prueba de tal creencia, escuche Vm. las opiniones de algunos amigos míos.

Nada he probado –me escribía Julián Romea- que se parezca al alfajor. Comprendo que debe agradar a los que hayan comenzado a comerlo desde la niñez, pero no a los maduros como yo. –Ventura de la Vega, después de olerlo, dijo muy serio que aquello debía ser medicamento de uso externo para mulos o caballos.- Limitóse Don Fermín Caballero a elogiar la forma y el aseo de la elaboración, y a decir que tanto él como su amigo el célebre Doctor Asuero calculaban que no debía abusarse de este alajú. –El excelente Don José de Palacio y Vitery me manifestó que el tal dulce era capaz de envenenar al que lo comiese, y que él se hallaba arrepentido y medroso de haberlo paladeado. –Don Salustiano de Olózaga indicó que la expresada confitura no le entusiasmaba, y que hacía memoria de haberla rprobado, allá en sus mocedades, en un ventorrillo de las inmundiciaciones de la Isla de León. –El Vizconde de Bétera declaró lo que sigue: “Ayer llegaron los alfajores, y después de saborearlos tranquila y reposadamente, debo manifestar a Vm., en primer lugar, que reúnen todas las condiciones que hacen agradable un objeto a la vista, órgano que, en mi concepto, es poderoso auxiliar del gusto. En segundo lugar, merecen mi más sincera aceptación toas las materias que componen el alajú, pero.... En tercer lugar, el aroma del clavo le proporciona un sabor que hallo nuevo en las cosas dulces, y tal novedad me obliga a decir a Vm. que, aun cuando sospecho que llegarían a gustarme, entiendo que nunca había de ser en el grado que otros dulces menos moriscos que ese con que Vm. me obsequia y yo tanto agradezo.” –Finalmente copiaré los discretos párrafos de la carta en que Don José de Castro y Serrano alegaba, con su singular donaire, las razones que le habían impedido hablarme del manjar que nos ocupa: “Pasados unos días, dice, abandoné a Villaharta (Mayo de 1879), llevando en elsaco de noche alfajores que Vm. me regaló, y tomé en Córdoba el tren de Madrid. Al llegar a Vilches supimos que acababa de hundirse el túnel del mismo nombre en Despeñaperros, y que nuestro tren debía detenerse hasta que se abriera un paso. La primera preocupación de los viajeros fue buscar qué comer; pero nuestra diligencia se estrelló ante la miseria del lugar, donde sólo encontramos pan y aceitunas, algunos huevos, unos chorizos muy malos, y vino peor. La gente era bastante, y un codillo de jamón que pudo adquirirse fue destinado a las señoras, entre las que se encontraba la Marquesa de Jabalquinto, que hizo los honores de las desdicha con la mayor distinción. Acababa de comer aquella pobreza, con tanta broma como hambre, ¿qué hubiera Vm. hecho teniendo un paquete de alfajores de Medina en el saco? Pues eso hice yo. Saque los alfajores, y toma tú, toma tú, toma tú, desaparecieron de la vista, como pan bendito, faltando para una porción. A algunos no les gustaban; pero la gente de la tierra se echaba encima y se comía los pedazos. Yo, como dueño de la cosa, me quedé sin la cosa, y vea Vm. la razón que he tenido para no darle mi parecer gastronómico sobre los alfajores.”

De estas alegaciones podemos deducir que, aun cuando no faltan personas a quienes les agrada el alajú desde la primera vez que lo prueban, hay otras (el mayor



número por ciento) para las cuales ni la mejor salsa del mundo, que es el hambre, alcanza a dar atractivo al famoso dulce medinés.

No permite, amigo mio, la índole de esta carta entrar de lleno en el examen de las cocinas árabes y española durante el largo período de la reconquista. Materia sabrosa para un detenido estudio de costumbres, con ribetes de filosófico y social, y tan util o más que las disquisiciones sobre la arquitectura, poesía o jurisprudencia de los sarracenos. La moda y el proeso, refinando el paladar de las gentes, han cambiado ya el hipocrás, el hidromel y la aloja, con el ponche, el café y el chocolate, y han sustituido la capirotada, el mirrauste y el manjar blando, por los timbales, pasteles y jaletinas. La actividad del comerciante, el anuncio de la imprenta y la prontitud del transporte, se presentan como enemigos invencibles ante los modestos productos culinarios que habían imperado siglos y siglos en diversos rincones de España. Por dicha causa, el dicacitrón y el alfilete, la melcocha y la piñonata, los cuajados y los alfeñiques, el arrope y los nuégados, y hasta las mil variedades de la poética fruta de sartén, tan grata a los ojos como buena al paladar, tiene que rendirse y humillarse ante la valiente mesnada que forman, con otros adalides, el célebre turrón de Jijona, el sublime mazapán de Toledo, las famosas cascás de Valencia, los deliciosos mantecados de Laujar, el rico polvorón de Sevilla y las inimitables confituras de las nobles comendadoras de Granada. Todavía es tiempo de inventariar y describir lo que nos resta de la cocina y repostería de los árabes, y de tributar un recuerdo de gratitud a los hombres a quienes se debieron en su tiempo los mejores aceites, carnes, quesos, harinas y aguas potables de Europa, y a quienes España debe todavía frutas, legumbres y hortalizas superiores y gustosas. Dentro de pocos años, los opulentos industriales Prats, Roldán y Matías López, y sus delicados productos cosmopolitas, presentados a la venta con todo el lujo y buen gusto del refinamiento francés de nuestros días, aniquilarán los restos diversos y quebrantados de aquellas golosinas moriscas, que fueron el encanto y el deleite de la mesa de nuestros abuelos.

En resolución: el alajú se halla herido de muerte y próximo a desaparecer de la repostería moderna. La única semejanza que lo relaciona con el pan de especias francés se reduce, según entiendo, a que ambos son humildes manjares, relegados ya de la mesa fina y distinguida de estos tiempos. Sin embargo, en obsequio a la verdad y a la justicia, debo consignar las ocasiones en que, hallándose el alfajor medinés bajo el patrocinio del bendito SAN OPORTUNO, lo he juzgado no solamente pasadero, sino rico y delicioso. Al viajar por los tartesios campos, recorriendo en grata compañía el áspero y fragoso territorio que abarcan Medina, Tarifa y Gibraltar; al advertir el color rojizo y la pintoresca vegetación de estas montañas, que parecen acabadas de romper para dar paso a las aguas del Océano; al contemplar la costa africana a una distancia tal, que nos parece alcanzarla con la mano; al oír que los ríos que atravesamos se llaman Guadalmesí, Guadarranque, Guadalmedina, Celemín y Barbate, y las tierras se nombran Albadalejo, Ben-halluz, Al-cántara, Algar, Almoraimas; al notar la pronunciación gutural de estas gentes, y su color, y su color, y su tipo, y sus maneras, y sus vestidos, y sus cantares, y su lenguaje, y los jaeces de sus caballerías, todo tan verdaderamente africano, se nos viene a la imaginación los árabes con sus jaiques y alquiceles, y hasta con su paladar y cocina. Y si entonces corre el fresco viento de Enero, y le brindan a Vm., y usted acepta, un par de buenos alfajores y otro par de buenas copas de anisete de



Ojén o de Cazalla, no sólo conforta usted su estómago, sino que cobra arrojo y bríos para espolear el caballo y sacarlo al trote, pidiendo el miedo a los estrechos y tortuosos vericuetos que culebrean entre las gargantas, lajas y precipicios que sirven aquí de espléndida contera a la vieja asendereada Europa.

Si con los manifestado acierto a satisfacer los deseos y curiosidad de Vm., y consigo que al proveerse en estas próximas Pascuas de un dulce arqueológico, como pretende, prefiera Vm. los alfajores de Medina a los que panes de especias de París, considerando que el alfajor es moro y que ustedes, los valencianos, no sólo son moros también sino que de moros se visten aún, quedará patrióticamente satisfecho su afectísimo y devoto amigo,

EL DOCTOR THEBUSSEM

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, y puede seguirse su evolución a través de siglos sucesivos.

Toda esta tradición repostera sigue existiendo en la actualidad, suponiendo porcentajes importantísimos de su economía. Por ello este sector se plantea la protección de un legado tan importante como es el alfajor de Medina Sidonia mediante la petición de la concesión de una Indicación Geográfica Protegida.

□ **Condiciones de elaboración:**

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 la que encontramos recetas centenarias que demuestran la antigüedad y reputación de esta tradición en la zona.

El alfajor tiene gran importancia, siendo el dulce más representativo y predominante en Medina Sidonia. Las fábricas reposteras elaboran fundamentalmente productos tradicionales, utilizándose como materia prima fundamental la miel y los frutos secos.

En la zona de elaboración la actividad repostera supone una elevada importancia socioeconómica, con un alto grado de comercialización de estos productos.

El municipio se enfrenta también a las grandes empresas reposteras industriales, con bajos precios y productos de baja calidad, pero en este caso, el desarrollo de las empresas sí es importante y con una evolución continua. Algunas de las empresas reposteras son de gran importancia, funcionando en la mayoría de los casos como empresas familiares, y con una gran apuesta por los productos tradicionales y de calidad.



G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA “ALFAJOR DE MEDINA SIDONIA”

Plaza de España s/n
11170 Medina Sidonia. Cádiz.
Teléfono:34-956-41 24 80
Fax:34-956-41 24 80
Correo electrónico: alfajor@jandaempresa.com
Domicilio a efecto de notificaciones:
C/ Pablo Iglesias nº 18 bajo local
11.170 Medina Sidonia (Cádiz)

El Consejo Regulador cumple la norma EN 45011.

H. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO.

En las etiquetas y contraetiquetas, figurará obligatoriamente la mención Denominación Específica “Alfajor de Medina Sidonia”.

Para que una empresa inscrita pueda etiquetar, previamente deberá presentar al Consejo Regulador el diseño de la etiqueta que desea utilizar en los envases. El Consejo Regulador, será quien apruebe cada uno de los diseños. Esta aprobación del diseño será comunicada al inscrito, quedando una copia del diseño en el Consejo Regulador la cual se adjuntará junto al expediente correspondiente.

Además, para poder expedir los alfajores con la Denominación Específica, la empresa inscrita deberá solicitar al Consejo Regulador el número de contraetiquetas correspondiente a la cantidad de alfajores certificados. A través del impreso “*Solicitud de Contraetiquetas*”.

El Consejo Regulador llevará un listado de Contraetiquetas concedidas a cada uno de los inscritos.

La marca de conformidad (el logotipo), podrá ser reproducida por el concesionario sólo si respeta los colores, las dimensiones, la forma y los otros requisitos especificados por el Consejo Regulador en el Pliego de Condiciones y las normas de uso de la marca.

I. REQUISITOS LEGISLATIVOS.

- 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 1.994, por lo que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 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.