REPRESENTACION
PERMANENTE DE
ESPAÑA ANTE LA
UNION EUROPEA

Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación
Ref. Ares(2014)1116538 - 09/04/2014

Bruselas, 7 de abril 2014

REPR. PERM. ESPAÑA U.E.
BRUSELAS
SALIDA
Fecha -7-04-2014
A24-54507

Sr. D. Michael ERHART
Jefe de la Unidad – DG AGR H.2
Comisión Europea
Loi, 130
Bruselas 1040

ARES:
09.04.2014
T: B3
C:

ASUNTO: SOLICITUD DE REGISTRO DE LA IGP "POLVORONES DE LA ESTEPA"

Estimado Sr. Erhart,

Como continuación a nuestro correo electrónico de 24 se marzo se remite la documentación original relativa a la solicitud de registro de la IGP "Polvorones de la Estepa". De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (UE) 1151/2012 del PE y del Consejo de 21 de noviembre de 2012.

Aprovecho la ocasión para saludarle atentamente,

P.A. ESTHER DIEZ HUYO

Jaime Lillo López
Jefe Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación

BOULEVARD DU REGENT 52
1000 BRUXELLES.
TEL.: 02 5098611
FAX: 02 5111940

EMAS
Gestión ambiental verificada
REG. Nº ES-BXL-000016

PRESENTACION DE LA IGP "POLVORONES DE ESTEPA"

Nombre de la Agrupación Solicitante: ASOCIACION DE FABRICANTES MANTECADOS DE ESTEPA

Dirección: C/ MOLINOS, 3 Y 5; 41560 ESTEPA, SEVILLA

Teléfono: 954 820 500; **Fax**: 954 820 500

Dirección de correo electrónico: afames@afames.es

Tamaño: La IGP "POLVORONES DE ESTEPA" está compuesta por un total de 20 empresas, todas ellas fabricantes-elaboradores.

Composición o forma Jurídica: Agrupación de fabricantes-elaboradores.

JUNTA DE ANDALUCIA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL
Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica

Declaración de cumplimiento de las condiciones establecidas en el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Doña Ana María Romero Obrero, Directora General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, nombrada por el Decreto 278/2012, de 12 de junio, del Consejo de Gobierno de la Junta de Andalucía; en cumplimiento del articulo 8 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Declara:

que la solicitud de registro de la Indicación Geográfica Protegida "Polvorones de Estepa", ha sido objeto de una decisión favorable, emitida mediante la Orden de 27 de febrero de 2014, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, publicada en el B.O.J.A. núm. 47 de 7 de marzo de 2014, cumple las condiciones del Reglamento (UE) nº1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012, así como las disposiciones adoptadas en su marco.

LA DIRECTORA GENERAL DE CALIDAD, INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
Y PRODUCCIÓN ECOLÓGICA
Ana María Romero Obrero

Tabladilla, s/n; 41071 SEVILLA Tlf.: 955 032 470. Fax: 955 032 460
E-mail: dgciape.capder@juntadeandalucia.es

Código Seguro de verificación:LNrIY9EIoghE/s8JrF6JvQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: https://ws129.juntadeandalucia.es/verifirma/
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	ANA MARIA ROMERO OBRERO		FECHA	13/03/2014
ID. FIRMA	nucleo.afirma5.cap.junta-andalucia.es	LNrIY9EIoghE/s8JrF6JvQ==	PÁGINA	1/1

LNrIY9EIoghE/s8JrF6JvQ==

Aviso

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios [*]

« Polvorones de Estepa »

Nº CE:

IGP (X) DOP ( )

1. DENOMINACIÓN

« Polvorones de Estepa »

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La denominación "Polvorones de Estepa" se ha utilizado de forma tradicional para designar un tipo de dulce navideño, elaborado en Estepa. Estos dulces se llevan fabricando con la misma receta desde hace más de cien años, conociéndose como "Polvorones de Estepa". Estos productos los podemos ver envasados de forma independiente o de forma conjunta con otros dulces navideños como mantecados, alfajores y roscos de vino.

El polvorón, es una pieza de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de las materias primas fundamentales: Harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), Almendra, canela y aromas naturales. Como ingrediente alternativo: clavo, y en función del contenido de almendra se clasificarán en:

- Casero,
- Almendra / Tradicional.

Son de color marrón tostado, compacto en su exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar.

La presentación de cada uno de los productos es de forma oblonga y azúcar glas como cobertura en su parte superior con un peso máximo de 50 gramos.

[**] Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Además los productos fabricados bajo la denominación "Polvorones de Estepa", cumplirán con los siguientes parámetros físico-químicos:

- Humedad: menor del 7,5%.
- pH: menor de 6'5.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

El proceso se inicia con una cuidada selección de las materias primas.

Las materias primas fundamentales: harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela y aromas naturales y, como ingrediente alternativo, clavo, en las proporciones indicadas en la siguiente tabla:

	ALMENDRA / TRADICIONAL	CASERO
HARINA DE TRIGO	40 - 50 %	40 - 50 %
MANTECA DE CERDO	20 - 25 %	20 - 25 %
AZUCAR	22 - 27 %	22 - 27 %
CANELA	0,1 % - 1 %	0,1 % - 1 %
ALMENDRA	≥ 8 %	≥ 15 %
AROMAS NATURALES	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %
ESPECIAS	0 - 1 %	0 - 1 %

La harina, la manteca de cerdo, el azúcar y las almendras cumplirán con los siguientes requisitos, tanto físico-químicos, como organolépticos:

- Harina: color blanco; olor: ausente; sabor: neutro; aspecto: libre de impurezas e infestación; humedad: < 11,5 %; Fuerza (W): < 80 x 10.000 J; relación (P/L): 0,3 a 0,5.

- Manteca de cerdo refinada: color: blanco; olor: neutro; sabor: neutro; aspecto: sólido y sin presencia de impurezas; acidez: <0,15 % ácido oleico; índice de peróxidos: < 2 meq O_2/kg de grasa; punto de fusión: 32-36 ºC a capilar abierto; estabilidad: >30 horas.

- Manteca de cerdo cruda: color: blanco; olor: neutro; sabor: neutro; aspecto: sólido y sin presencia de impurezas; acidez: <0,5 % ácido oleico; índice de peróxidos: < 3 meq O_2/kg de grasa; punto de fusión: 32-36 ºC a capilar abierto; estabilidad: >30 horas.

- Azúcar: color: blanco; olor: inodoro; sabor: dulce; aspecto: sin grumos ni terrones.

- Almendras: color: marfil; olor: fresco; sabor: dulce; aspecto: granos de forma ovalada sin presencia de impurezas ni infestación; humedad: < 6,5 %.

Con respecto a los aditivos, éstos pueden ser usados y serán aquellos que estén permitidos por la legislación vigente.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No procede.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La elaboración y el envasado se deben realizar en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad del producto. Los dulces deben ser envasados individualmente justo después de su fabricación, y tras pasar por un atemperado previo para bajar la temperatura del producto por debajo de 10º C. De esta forma se evita que el producto se rompa debido a su fragilidad, y se consigue que se conserven las características físico-químicas y organolépticas descritas en el apartado 3.2.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El producto será envasado de forma individual bien con papel celofán termosellado, dentro de la línea de flow-pack de forma mecánica, o bien en papel seda con doble fleco, de forma mecánica o manual. Esta operación de envasado se debe realizar una vez que los productos se hayan enfriado, de manera que se consiga una mejor manipulación y se eviten posibles condensaciones de vapor de agua en los envases.

El producto envasado de forma individual se podrá comercializar de manera individual o conjunta en estuches debidamente etiquetados y con un peso mínimo de 100 gramos y máximo de 5 kg.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Tanto los envases individuales como los estuches portarán etiquetas en las que figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida en las que irá impreso el nombre "Polvorones de Estepa" y el logotipo.

En el caso de estuches surtidos con otros productos no incluidos en la Indicación Geográfica Protegida, los "Polvorones de Estepa" incluidos podrán ser identificados como "Polvorones de Estepa" en los envases individuales y podrán utilizar el logotipo de la IGP. No obstante, en el exterior del envase del surtido únicamente se hará mención de ellos en el contenido del citado estuche como "Polvorones de Estepa IGP", sin utilización del logotipo de la IGP.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

El término municipal de Estepa, en la provincia de Sevilla.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El hecho de que se lleven haciendo en Estepa más de un siglo "Polvorones de Estepa", y que éstos gocen de una gran reputación y prestigio dentro de la pastelería navideña, no es gracias al azar, sino fruto del esfuerzo y dedicación de cada generación que han ido velando por mantener y mejorar la calidad de unos productos originarios de la zona. Esto ha dado lugar a que directa e indirectamente, una gran

cantidad de la población Estepeña dedique su tiempo a trabajar, durante la campaña del polvorón, de septiembre a diciembre, a su elaboración.

Estepa, durante la campaña, se transforma en una ciudad que vive por y para los "Polvorones de Estepa", rara es la familia que, por tradición, no se dedica a algunas de las labores que se desarrollan en las más de 20 fábricas que actualmente producen "Polvorones de Estepa". Este hecho hace que hoy en día, las empresas tengan un fuerte carácter familiar y vayan pasando de generación en generación, llegando algunas fábricas a ser dirigidas por la tercera generación familiar.

Como consecuencia del proceso de industrialización sufrido en la fabricación de los "Polvorones de Estepa" para satisfacer la demanda del mercado, en Estepa se han desarrollado multitud de industrias satélites necesarias para la fabricación y comercialización de los "Polvorones de Estepa". Estas industrias van, desde las industrias dedicadas al termoconformado, imprentas, almacenes de materias primas, hasta los talleres dedicados a la automatización de las líneas de producción.

5.2. Carácter específico del producto

Los "Polvorones de Estepa" son un producto fácilmente reconocible por su forma oblonga y azúcar glas en su cobertura y época del año en la que se consume, destacando su aroma a manteca horneada, azúcar tostada, almendra y un detalle especial de canela entremezclado con los aromas de los aceites esenciales.

La peculiaridad de los "Polvorones de Estepa", radica en que su consistencia es compacta en su exterior y tierna en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La Indicación Geográfica Protegida "Polvorones de Estepa" se basa en la reputación del producto adquirida a lo largo de los más de 100 años que llevan fabricando estos dulces con la misma receta centenaria.

Año tras año la localidad sevillana de Estepa se convierte en uno de los protagonistas de las mesas españolas en Navidad. Al viajero que llega a Estepa a finales de septiembre se le hace la boca agua con el olor que desprende la ciudad dándole un dulce recibimiento, el aire tiene un aroma de canela, azúcar tostada y almendra. Y es que la mayoría de los habitantes de Estepa se dedican en estas fechas a la elaboración de este producto.

El origen de los "Polvorones de Estepa" se remonta al siglo XVI. En los archivos documentales del Convento de Santa Clara de Estepa se revela que llegaron a tener confiteros contratados para atender la demanda que les llegaba de Sevilla o Madrid, donde dirigían sus productos elaborados. En este Convento se conservan referencias a la elaboración de "Polvorones de Estepa" con recetas antiguas. Se producía una mezcla de cereales con los excedentes de manteca de cerdo, procedente de las matanzas que se hacían en diciembre, esto explica que desde sus orígenes vaya asociado este dulce con su consumo en Navidad. Estos eran producidas en todos los hogares de Estepa, existiendo recipientes específicos utilizados para su elaboración.

Micaela Ruiz Téllez (La Colchona) es la inventora del polvorón actual, nació en Estepa en 1824 y falleció en 1901. Se le ocurrió la piedra filosofal que convertiría la receta en oro y que sería el origen de la fama de los "Polvorones de Estepa": con objeto de mejorar su sabor y de que los productos no se resintieran durante posibles desplazamientos largos, Micaela introdujo modificaciones en la elaboración, entre ellas el secado exterior, para que se mantuviera tierno. Nacieron los "Polvorones de Estepa" finos, blandos y crujientes, deliciosos, ya que refinaba la harina, la tostaba y hacía más suave que la primitiva elaboración. Las modificaciones introducidas dieron lugar a un producto de gran prestigio y reputación en el gremio pastelero.

Los "Polvorones de Estepa" pasaron a formar parte de la oferta clásica de productos navideños que se hacía a los consumidores y que ha ido ligada desde muy antiguo al nombre de Estepa. Porque este pueblo viene fabricando estos productos desde la segunda mitad del siglo XIX. De este modo el nombre de los dulces navideños estepeños fue llegando más allá de Andalucía, conociéndose como "Polvorones de Estepa.

Un prestigioso periodista, Antonio Burgos, que colabora con el diario ABC como columnista, defiende el carácter tradicional de estos dulces.

"...debo alabar a una casa de Estepa, euyo nombre no hace al caso, que ha reconstruido una caja de Navidad tal como se hacía toda la vida de Dios. La propia caja de cartón es ya una maravilla, con las letras en relieve,..., Y dentro, lo de toda la vida: el mantecado, ***el polvorón,*** *el alfajor, el rosco de vino y pare usted de contar. Lo clásico."* Declaró ABC en el diario del día 27 de diciembre de 1986.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006)*

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Polvorones_Estepa.pdf

o bien

accediendo directamente a la pagina de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (http://juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal), siguiendo la siguiente ruta de acceso: "Industrias Agroalimentarias"/"Calidad y Promoción"/"Denominaciones de Calidad"/"Productos de panadería y repostería" el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

* Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.