Ref. Ares(2018)1067480 - 26/02/2018

DOCUMENTO ÚNICO

«Mollete de Antequera»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP ( ) IGP (X)

1. NOMBRE

«Mollete de Antequera»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. *Tipo de producto.*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería.

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Mollete de Antequera» es un pan originario de la localidad de Antequera, elaborado con harina de trigo, poco horneado y con un nivel de humedad elevado, de miga blanda y con forma peculiar, elíptica irregular en su base, y aplanado, con poco volumen, y con algunos restos de harina procedente del proceso de elaboración.

En su elaboración puede añadirse salvado de trigo a la harina, añadiéndose en ese caso al etiquetado la expresión "con salvado".

El producto se presenta envasado tanto en fresco, ultracongelado como en atmósfera protectora o mediante otro procedimiento de conservación autorizado que permita alargar la vida útil del producto.

Las características específicas del «Mollete de Antequera» vienen definidas por los siguientes descriptores físico-químicos y organolépticos:

a) Morfología y formatos.

El producto se presenta en tres formatos según su peso:

- Mollete: 100 hasta 150 gramos.
- Mollete mediano: 55 hasta 99 gramos.
- Mollete pequeño: menos de 55 gramos.

En todos los formatos se debe mantener la morfología típica del producto, que viene definida por una relación entre los ejes de la elipse que forma la base de la pieza (a eje mayor y b eje menor) y por la altura (z) definida a de la relación z/(a * b), cuyos valores medios y sus tolerancia están definidas en la siguiente tabla:

	Relación a / b (*)		**Relación z /(a * b) (*)**	
Formato	**Valor medio**	**Tolerancia**	**Valor medio ($x10^{-3}$)**	**Tolerancia**
Mollete	1,58	±15 %	2,15	±25%
Mollete Mediano	1,44	±15 %	2,95	±25%
Mollete Pequeño	1,21	±15 %	6,10	±25%

(*) Medidas de los molletes en milímetros.

b) Textura.

El «Mollete de Antequera» presenta una textura esponjosa característica. Se evaluará a través de la fuerza de deformación del volumen de la pieza al 25% respecto al inicial, utilizando una sonda cilíndrica de 36 mm de diámetro, y con una velocidad de desplazamiento del cabezal que produce la deformación a una velocidad de 1,7 mm/s (Método americano de ensayo AACC Bread Firmness BRD2_P36R_PRJ). Los valores máximos de la fuerza de deformación serán los siguientes para cada uno de los tipos y formatos de molletes:

- Formatos en fresco : 3.500 g.
- Formatos en fresco con salvado: 4.500 g.
- Formatos ultracongelados: 5.000 g.
- Formatos en atmósfera protectora: 6.500 g.

Los valores máximos de textura de los molletes se establecen a lo largo de la vida útil del producto.

Alveolado de la miga.

La miga es esponjosa a la vista y al tacto, y dispone de una doble estructura de alveolos. Por un lado alveolos muy redondos y bien formados, de diámetro inferior a 5 mm, distribuidos en el interior de la pieza de forma homogénea, y por otro lado en menor proporción, alveolos de forma irregular de mayor tamaño, inferior a 15 mm, y distribuidos de forma heterogénea.

c) Humedad.

El nivel de humedad de la pieza es determinante de su calidad, comprendido entre 32 y 45%.

d) Organolépticas.

El producto presenta unas características organolépticas peculiares, gracias a las cuales goza de una notoria reputación en España.

El perfil sensorial del «Mollete de Antequera» fresco se define de la siguiente manera:

El color de corteza es blanco marfil, con leves tonos a vainilla, pudiendo aparecer ligeramente más tostado por los bordes y debajo de estos, con algunos restos de harina procedente del proceso de elaboración. La corteza es suave al tacto, fina, elástica y poco descascarillada. El olor es de intensidad media-alta, destacando notas a levadura y a masa de pan. La miga presenta un color también blanquecino pero con tonos ligeramente amarillentos, es muy esponjosa a la vista y al tacto. En boca presenta buena ternura, sabor ligeramente ácido y aromas nuevamente con notas a levaduras, masa de pan y harina, típicas de un producto con poca cochura. El retrogusto es agradable y la persistencia media-baja, siendo un producto muy equilibrado desde el punto de vista organoléptico.

El «Mollete de Antequera» con salvado presentará variaciones de color y olor en la corteza y miga, propios de la incorporación del salvado de trigo a la masa. El color de la corteza es ligeramente oscura, moteada por el salvado y con un ligero toque de harina fina proveniente del propio formado del producto. La textura al tacto de corteza es algo más rugosa pero mantiene esa sensación de ternura que hace tan característico a este producto. El color de la miga es crema parduzco claro y su textura es tierna, esponjosa y suave. En boca el sabor es suave, sutilmente ácido y tras la masticación se aprecia un ligero amargor y pequeños restos de salvado con el que está elaborado el mollete. El aroma es muy intenso y persistente a cereal, a fibra, a trigo y a levadura, confiriendo al mollete una elevada valoración de la calidad sensorial.

En el caso del producto ultracongelado, todos los parámetros físico-químicos y organolépticos se medirán tras su descongelación, correspondiendo los valores de dichos parámetros a los establecidos para el producto fresco, excepto para la textura, que deberá cumplir los límites establecidos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Como materias primas se utiliza harina de trigo de baja fuerza, comprendida entre 110-170 x 10^{-4} julios y relación P/L 0,25-0,65, sal marina y levadura biológica. Se podrá utilizar, en caso que se estime conveniente, masas madres como sustituto y/o complemento de la levadura biológica.

Se permite la incorporación de salvado de trigo, desde una dosis mínima del 3,8 % p/p sobre la masa de panificación, y siempre que mantengamos los parámetros físico-químico indicados en el punto B.3 en los distintos formatos, dentro de los intervalos establecidos.

3.4. *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 peculiar de este delicado producto. Los molletes frescos deben ser envasados dentro de la línea del proceso productivo, y en las mismas instalaciones donde se efectúa la cocción de estos, tras pasar por un proceso de atemperado previo, bajando la temperatura por debajo de 38 ºC. De esta forma se evita que el producto pierda las características físico-químicas y organolépticas descritas en el apartado 3.2.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El producto fresco, ultracongelado y en atmósferas protectoras, se presentará siempre envasado, con objeto de preservar su calidad desde el origen, así como la trazabilidad del mismo.

Para producto fresco, se envasará en film alimentarios o materiales similares semipermeables al oxígeno, de calidad alimentaria.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La IGP «Mollete de Antequera» tendrá un diseño de etiqueta o distintivo para su utilización en el producto final envasado.

Pantone 222 C
Pantone 1345 C



En las etiquetas y envases comerciales utilizados en los molletes amparados, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida «Mollete de Antequera» y/o el logotipo de la IGP «Mollete de Antequera».

El producto presentará un sello de garantía con el distintivo de la IGP «Mollete de Antequera» colocada en el envase.

El producto que lleve en su composición salvado de trigo se identificará en el etiquetado con la leyenda: “con salvado”.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envasado del «Mollete de Antequera» abarca los términos municipales de Antequera y Fuente de Piedra, ambos de la provincia de Málaga.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

La base en la que se sustenta la Indicación Geográfica Protegida «Mollete de Antequera» es su reputación.

El origen remoto de la elaboración del "mollete" puede estar en los panes planos, con poca hechura y poca levadura que hacían los judíos y árabes en al-Ándalus entre los s. XII-XV. Sin embargo, el origen etimológico del término "mollete" es castellano («muelle» significa blando), haciendo referencia a la esponjosidad y ternura características de este tipo de pan.

La elaboración de este producto y el uso de la denominación "mollete" dentro de España, sólo ha perdurado en varias comarcas de Andalucía, quizás por la mayor influencia que tuvo la cultura de al-Andalus en esta zona, siendo en Antequera donde se ha consolidado su elaboración y comercialización a gran escala desde mediados del s. XX.

La alta hidratación y baja cochura típicas del mollete popularizó desde éstas fechas su consumo en Antequera como pan tostado en los desayunos, ya que el tostado potencia la ternura y los aromas de la miga, así como su contraste de textura con la corteza crujiente, restituyéndose todas las cualidades del mollete recién horneado. Esta cualidad era algo muy apreciado por los consumidores de esa época y continúa siéndolo, ya que permite consumir molletes durante 2 ó 3 días sin ponerse duros y manteniendo la sensación de comer pan recién hecho. Esta aptitud y las cualidades organolépticas el «Mollete de Antequera» han sido factores determinante para la consolidación del producto en los mercados, primero en Antequera, luego en el resto de la provincia de Málaga y más tarde de Andalucía y resto de España.

Está documentado que este producto, el “Mollete”, se fabricaba y consumía en Antequera, al menos desde 1539, fecha en la que localizamos, en un legajo culinario, concretamente en el conocido como libro de María Enríquez, que forma parte del Archivo del Marqués de la Vega de Santa María, una receta familiar en la que la base principal es el mollete. En el documento aparecen diversos términos gastronómicos en los que los protagonistas son la harina, la leche y los huevos, bajo el nombre de “molletes reales” y se encuentra contenido en el Archivo Municipal Histórico de Antequera.

La referencia documental comercial más antigua sobre la fabricación del mollete en Antequera se encuentra en un Acta Capitular de fecha 19 de octubre de 1775 en la que se concede autorización a cierto Manuel Esbrí para «amasar pan francés y molletes...celándose sobre la buena calidad y peso cabal de ambas especies».

El término municipal de Fuente de Piedra, incluido en la zona de elaboración del «Mollete de Antequera», fue el último municipio en independizarse del término de Antequera en 1838 (Muñoz Hidalgo y García Cañero, 1983; Archivo Histórico de Antequera), habiéndose conservado en el mismo idéntica tradición respecto al producto.

Tras la ausencia de referencias documentales sobre la elaboración del mollete en el s. XIX, será el panadero antequerano Juan Paradas Pérez, quien dedicó parte de su actividad a recuperar la elaboración de molletes en 1939. Los molletes de Paradas empezaron a ganarse merecida fama, siendo muy solicitados en la población de Antequera durante las décadas de 1940 y 1950. Esta tradición en la elaboración del mollete se ha mantenido hasta la actualidad de manera ininterrumpida.

Existen gran cantidad de referencias bibliográficas. Se citan algunas publicaciones de los últimos 25 años que hablan de las bondades y cualidades del mollete de Antequera: Gastronomía Antequerana (Juan Alcaide Vega, 1991); Diccionario Gastronómico. Términos, Refranes, Citas y Poemas (Luis F. Lescure, 2005); Ruta Gastronómica de Andalucía, (Inés Burtrón, 2009); 50 recetas con molletes de Antequera (Susana López Postigo, 2010); Route of Whashington Irving from Seville to Granada (Turismo Andaluz S. A., 2000).

En 1998, fue difundido en todos los medios de comunicación nacionales, la visita de los Reyes de España a Antequera, donde explícitamente se describió la degustación de los "famosos molletes" con aceites de oliva vírgenes de esta localidad.

El famoso escritor y periodista español, y miembro de la Real Academia Española de la Lengua desde 2003, Arturo Pérez-Reverte, cita al «Mollete de Antequera» en el libro "La piel del tambor" (2002).

La Confederación Española de Organizaciones de Panadería (*CEOPAN*) publicó en 2010 el catálogo de "Todos los panes tradicionales de España", dentro del cual aparece el «Mollete de Antequera».

Por último, el «Mollete de Antequera» se encuentra contenido desde 2012 en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, dentro de la Provincia de Málaga y la Comarca de Antequera (Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura, Junta de Andalucía).

Actualmente el «Mollete de Antequera» es muy conocido a nivel comercial en todo el territorio español.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Mollete_Antequera.pdf

o bien accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

(http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html),

siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Áreas de actividad» / «Industrias Agroalimentarias» / «Calidad» / «Denominaciones de Calidad» / «Productos de panadería y repostería», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.