Representación Permanente de España
ante la
Unión Europea

REPR. PERM. ESPAÑA U.E.
BRUSELAS
SALIDA
Fecha 19 AOUT 2003
A24-10784

DG AGRICULTURE
27760 20 AOU 03 08 56
83
ES/00311/[redacted]GP
20.08.03

Bruselas, 19 de agosto de 2003

Sra. Dña. Isabelle PEUZT
Jefe de Unidad - DG AGRI/B/I.4
L-130 05/37
Comisión de la UE
Bruselas

Asunto: Solicitud inscripción denominación de origen protegida "Mantecadas de Astorga"

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, se acompaña documentación relativa a la solicitud de inscripción en el Registro comunitario de la Denominación de Origen Protegida "MANTECADAS DE ASTORGA".

Un atento saludo,

AGRI B.3
21-08-2003
TO: CCS
COPY:

Cándido Creis Estrada
Encargado de Negocios a.i.

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE
SISTEMAS DE CALIDAD
DIFERENCIADA

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MANTECADAS DE ASTORGA"

Art. 4.2 del Reglamento CEE 2081/92 relativo a la protección de las D.O.P. e I.G.P. de los productos agrícolas y alimenticios.

A) NOMBRE

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) "MANTECADAS DE ASTORGA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Mantecada de Astorga es un producto de pastelería resultante de hornear una masa batida compuesta por los siguientes ingredientes básicos: harina de trigo floja, huevo de gallina, mantequilla de vaca, manteca de cerdo y azúcares.

Sus características morfológicas, organolépticas y físico-químicas serán:

a) Morfológicas:

La mantecada se presentará siempre en su cajilla de papel de uso alimentario *tipo kraft*, formando una caja abierta de forma cuadrangular de aproximadamente 5,5 centímetros de lado y 2 centímetros de altura, con sus lados plegados en paralelo y retorcidas las esquinas donde se solapan los pliegues.

La masa estará expandida en altura, por efecto del horneado, en aproximadamente 1,5 centímetros por encima de la cajilla, en forma redondeada, nunca apuntada y deberá rebosar por los bordes superiores de la cajilla, incluso escurriendo, formando la "lágrima de la mantecada" que podrá llegar a tomar coloración tostada, nunca quemada.

La base de la cajilla deberá estar ligeramente tostada sin llegar a quemarse.

El peso, con cajilla, oscilará entre 25 y 30 gramos cada unidad después del horneado.

b) Organolépticas:

La superficie de la cubierta será firme, dorada y curvada, con presencia visible de granos de azúcar en el centro.
La cajilla deberá separarse fácilmente de la mantecada, pudiendo quedar migas tostadas adheridas y no deberá aparecer empapada en grasa.
La masa en su interior será blanda y esponjosa, con numerosos alvéolos de pequeño tamaño, distribuidos uniformemente.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

La coloración de la miga será amarilla, debido a la mantequilla y huevo empleados en su composición.
El sabor será eminentemente dulce, destacando de modo especial los gustos y aromas a mantequilla y huevo; deberá detectarse al masticar el azúcar de la superficie. El componente graso de la mantecada aportará en boca una cierta sensación de humedad, que refuerza lo esponjoso del producto. La miga será suave y resbalará en el paladar.

c) Físico-químicas:

- Humedad: Mínimo el 15% y Máximo el 19%
- Proteínas: Mínimo el 6%
- Grasa: Mínimo el 20% y Máximo el 27%
- Hidratos de Carbono (Glucosa): Mínimo el 45%
- Cenizas: Máximo el 1,70%
- Actividad del Agua (a_w): Mínimo el 0,8 y Máximo el 0,9
- Textura (según Texture Expert Program): Mínimo 1000 gr. y Máximo 1600 gr.

d) Conservación: Se establece un periodo de caducidad de 60 días para las mantecadas que hayan sido elaboradas entre el día 1 de Octubre y el 31 de Marzo siguiente (periodo frío), quedando reducido a 45 días para las elaboradas entre el 1 de Abril y el 30 de Septiembre (periodo cálido).

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envasado de las mantecadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecadas de Astorga» está constituida por los siguientes términos municipales de la provincia de León:

Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega y Valderrey

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

Los elementos que prueban que las mantecadas son originarias de la zona son los procedimientos de control y certificación.

Las funciones de vigilar y controlar que la elaboración y calidad de las Mantecadas de Astorga es acorde con lo establecido en este Pliego, las ejercerá el Consejo Regulador a través del Comité de Certificación, que será el órgano encargado de la misma conforme a la norma UNE-EN 45011.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- Las mantecadas se elaborarán y envasarán exclusivamente en industrias elaboradoras inscritas en el Registro de Obradores.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

- Los Obradores deberán someterse a una Evaluación Inicial de cara a su inscripción, y a Evaluaciones Periódicas, de cara a su mantenimiento en el registro del Consejo Regulador.
- Las mantecadas deberán elaborarse según el método descrito en el apartado E) de este Pliego
- Solo saldrán al mercado con la garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador las mantecadas que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a los obradores inscritos irá en función de las cantidades de mantecada elaborada de acuerdo con este Pliego de Condiciones.
- El Consejo Regulador a través de su personal veedor efectuará controles y evaluaciones periódicas del método de elaboración y de las materias primas utilizadas en los Obradores, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto en cualquiera de sus fases, incluida la comercialización.
- Sobre las disconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.
- El Consejo Regulador dispondrá de un Comité de Cata encargado del análisis sensorial de las mantecadas.
- Asimismo, como medida de control se dispondrá de un Registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones expedidas por el Consejo Regulador, con todas sus circunstancias.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN

Las mantecadas se elaborarán exclusivamente con los siguientes ingredientes básicos: harina de trigo floja, huevo de gallina, mantequilla de vaca, manteca de cerdo y azúcar común.

Las proporciones y características de los ingredientes básicos, en masa, serán:

- Harina de trigo floja: De 28% a 31% .

  Será obtenida de *Triticum aestivum*, con las siguientes características alveográficas determinadas en alveógrafo de Chopin:

  - Fuerza (W) comprendida entre 100 y 140 ergios
  - Relación P/L (tenacidad /extensibilidad) entre 0,28 y 0,40.

- Materia Grasa: De 21% a 25% .

  Las únicas grasas admitidas serán la mantequilla de vaca y la manteca de cerdo.
  La manteca de cerdo no superará el 20% de la materia grasa, equivalente entre el 4,2% y el 5% del total de la fórmula.

- Huevo: De 21% a 25%.

  De gallina, en forma de huevo cáscara o huevo pasteurizado.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

- Azúcar: De 17 a 23% .
  Será sacarosa, en forma de azúcar blanquilla.

Se admitirá el empleo de los siguientes aditivos autorizados:

- Edulcorantes: Se admite la adición de edulcorantes en forma de polialcoholes o monosacáridos en cantidad inferior al 3% del total del azúcar, equivalente entre el 0,51% y el 0,69 % de la fórmula.

- Agente impulsor: De 0,5 a 1,2%.

Los impulsores autorizados serán mezcla de gasificante (carbonatos y bicarbonatos sódicos o cálcico) y agentes acidulantes que favorecen la reacción de producción de gas.

- Emulsionante: De 0,7 a 1,2%.

Los emulsionantes serán mono y diglicéridos, propilenglicol o ésteres de propilenglicol. No se admitirá el uso de preparados emulsionantes con colorante añadido.

- Conservante: Se admite la adición de sorbato potásico en cantidad máxima de 0,5 gramos por cada kilogramo de masa.

Procedimiento de elaboración

Para la elaboración de las mantecadas se efectuarán únicamente las siguientes operaciones y en el siguiente orden:

Esponjado de la materia grasa. Para ello las materias grasas integrantes serán batidas hasta formar una crema. No es necesario que la grasa esté atemperada. En los casos en que esta fase retrase mucho la producción será posible batir la grasa el día anterior, en cuyo caso se someterá a un ligero batido momentos antes de su uso.

Batido del huevo y azúcar. El huevo junto con el agente emulsionante, y en su caso el conservante, se batirá a velocidad máxima junto con los azúcares o edulcorantes, entre cinco y diez minutos hasta que aumente aproximadamente 3 veces su volumen. Para este proceso se usarán las varillas de la batidora con objeto de introducir aire en la mezcla y que resulte un producto más esponjoso.

Preparación de la mezcla.

La harina, junto con el agente impulsor, se añadirá siempre tamizada para asegurar una buena dispersión del mismo y garantizar la ausencia de cuerpos extraños o grumos. Se añadirá lentamente a la emulsión de huevo y se mezclará con la varilla, el gancho o la pala a velocidad lenta o lenta-media, en ningún caso rápida.

Añadido de la grasa. En la última fase de mezclado se pondrá la materia grasa preparada anteriormente, mezclándola lentamente durante un tiempo que oscilará entre 1,5 y 4 minutos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

Dosificación y Escudillado. Una vez acabada la fase de batido se procederá al volcado del perol de la batidora en la tolva de la dosificadora, la cual se regulará para que caigan masas que oscilen entre 29 y 37 gramos en cada cajilla.
El escudillado se realizará sobre las cajillas, que deberán ir sujetas en las latas o bandejas por rejillas o estructuras en forma de cuadrícula que las impida moverse.
Las cajillas de las mantecadas se habrán realizado previamente a partir de cuadrados de papel entre 8,5 y 10,5 centímetros de lado.

Adición del azúcar grano. Después del escudillado del batido en los moldes se añadirá una pequeña cantidad de azúcar grano por encima, procurando que quede uniformemente repartida en el centro de la mantecada.

Horneado. El horneado se hará a temperaturas que oscilarán entre 190ºC y 280 ºC, durante 14 o 15 minutos en hornos de cámara y de 17 a 20 minutos en hornos de aire.
Durante el horneado se mantendrá el tiro cerrado como mínimo en los dos primeros tercios de la cocción y abierto o semiabierto en la última fase para que tomen la coloración adecuada.
Una vez sacadas del horno se ponen a enfriar durante un tiempo mínimo de una hora.

Envasado. Se envasarán en la propia industria de elaboración inscrita, en cajas de madera o cartón previamente introducida en ellas una bolsa de plástico, cerrando la caja con distintos sistemas, siendo el más usual el retractilado y posteriormente etiquetándolas según la normativa vigente.

F) VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

Histórico

Se atribuye como posible origen de la receta de las mantecadas a Juan de la Mata, *"repostero de la corte, natural del Lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas y Reyno de León y Obispado de Oviedo"*, como figura en su libro editado en Madrid en 1747 por Antonio Martín que lleva por título "*Arte de Repostería*". Hay una última edición de Editorial La Olmeda, de Burgos, en 1992.

En el Archivo Diocesano de Astorga, en las cuentas del año 1805 aparecen ya menciones a las Mantecadas de Astorga como un dulce de Navidad, fabricadas por los maestros confiteros Máximo Matheo y Francisco Calbo.

Son asimismo numerosas las citas que señalan el origen de la Mantecada de Astorga en el Convento Sancti Spiritus de Astorga, de manos de una monja que salió de la Comunidad y las popularizó. Algunas versiones señalan que la autora-monja pudiera ser María Josefa Gonzáles Prieto, que casó con Tomás Rubio el 9 de noviembre de 1851.

Don Balbino Cortés y Morales, en su "*Diccionario Doméstico. Tesoro de las familias o Repertorio Universal de Conocimientos útiles*", del año 1876, aporta una receta de la Mantecadas de Astorga, y las menciona como dulce afamado.

Por su parte, el *Anuario Bailly-Bailliere, de 1891*, en su página 1495, en que cita a la ciudad de Astorga menciona ya el nombre de 12 fábricas de mantecadas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

El *Anuario Riera*, de 1901, en su página 1167, menciona en Astorga el nombre de 11 fábricas de mantecadas.
El nuevo *Anuario Bailly-Bailliere, del año 1916*, en su página 3179, menciona el nombre de 9 fabricantes de mantecadas en Astorga, e incluye también el anuncio publicitario de dos de ellos. En referencia a la ciudad dice textualmente "*tiene nombradía por la fabricación de chocolates y mantecadas*".

Se ha advertido a lo largo de los años que muchos fabricantes de mantecadas eran al mismo tiempo fabricantes de harinas o de chocolates.

Según datos de la Cámara de Comercio de la ciudad la facturación de mantecadas de Astorga por el ferrocarril (F.C Norte y Oeste) en el año 1930 fue de 188.710 kilogramos.

Factores humanos

Las "Mantecadas de Astorga" son un dulce típico elaborado y envasado en Astorga, término geográfico que da nombre al producto. Un elevado porcentaje se vende como producto típico en la propia ciudad, al turismo de paso. Aún hoy se conserva la receta tradicional, y se presenta en las típicas "cajillas", hechas a mano, lo que dio origen a una profesión: "las cajilleras", que son señoras de la ciudad encargadas de dar el pliegue característico a las mismas.

Método de elaboración

La utilización de manteca de vaca (mantequilla) es el hecho diferencial más importante en la elaboración y composición de las mantecadas, y precisamente la que marca un hecho diferencial con bollos, bizcochos y magdalenas.
Es importante también la composición cualitativa de los ingredientes, dependiendo de que su fórmula sea más rica en huevo y manteca de vaca, así como el "punto" del fabricante; composición y método de elaboración que cada confitero ha ido heredado de generación en generación, hasta nuestros días.
Finalmente es característico el dosificar la masa en unos recipientes muy particulares, elaborados manualmente, llamados "cajillas", y se cuece en horno a temperaturas moderadas cuidando que *escurra la lágrima*.

G) ORGANO DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de I.G.P. "Mantecadas de Astorga"
Dirección: c/ Padres Redentoristas 26.
24700- ASTORGA (León)
Teléfono: 987- 618262

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Mantecadas de Astorga" cumple en sus actuaciones con la norma UNE-EN 45011: "Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto", versión de 1998.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

H) ETIQUETADO Y MARCA DE CONFORMIDAD

En los envases que contengan mantecadas protegidas deberá figurar obligatoriamente, y de forma destacada e inviolable la mención "Indicación Geográfica Protegida Mantecadas de Astorga" así como el logotipo del Consejo Regulador.

Las contraetiquetas serán la marca de conformidad de la Indicación Geográfica. Serán en forma de adhesivo inviolable y en ellas figurará el logotipo del Consejo Regulador. Se colocarán de forma que no oculte el etiquetado obligatorio establecido por la normativa general y en el Manual de Calidad. Las contraetiquetas irán identificadas con una clave alfanumérica que permita identificar las mantecadas y serán autorizadas por el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador podrá imprimir etiquetas o envases que además de contener el logotipo y la numeración de la Indicación Geográfica Protegida contenga el etiquetado propio de la empresa inscrita.

El uso en el etiquetado de la marca de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida está limitado a los operadores titulares de Obradores inscritos, con un alcance que incluye exclusivamente la comercialización de mantecadas protegidas.

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 1994, por la 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.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 913475394
FAX: 913475410

DELIMITACIÓN GEOGRÁFICA DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA "MANTECADAS DE ASTORGA"





JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Consejería de Agricultura y Ganadería