MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIADA

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "MANTEQUILLA DE SORIA"

Según el Art. 4.2. 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 DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.) "MANTEQUILLA DE SORIA"

B) CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Bajo la denominación "Mantequilla de Soria" se elaborarán y certificarán aquellas mantequillas obtenidas a partir de la materia grasa de leche de vaca de razas *frisona* y *pardo alpina*, o de sus cruces entre sí, procedente de explotaciones lecheras de determinados municipios de la provincia de Soria.

La protección de la denominación "Mantequilla de Soria" abarcará a las tres variedades de mantequilla que tradicionalmente se vienen elaborando: Natural, Salada y Dulce.

Las características fisico-químicas y organolépticas de cada una de ellas serán:

1. Mantequilla Natural:

Características físico-químicas:	Contenido en materia grasa:	Mínimo el 82% m/m
	Extracto Seco Magro:	Máximo el 2% m/m
	Humedad:	Máximo el 16% m/m

Características Organolépticas: Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada.

2. Mantequilla Salada:

Características físico-químicas:	Contenido en materia grasa:	Mínimo el 80% m/m
	Extracto Seco Magro:	Máximo el 4% m/m
	Humedad:	Máximo el 16% m/m
	Cloruro Sódico:	Máximo el 2,5% m/m

Características Organolépticas: Color hueso-marfil. Aspecto al corte ligeramente granuloso. Olor a nata débilmente madurada. Sabor salado intenso. Fusión en boca moderada. Viscosidad media. Aroma a nata. Persistencia final breve.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

3. Mantequilla Dulce:

Características físico-químicas:	Contenido en materia grasa:	Mínimo el 39% m/m
	Extracto Seco Magro:	Máximo el 35% m/m
	Humedad:	Máximo el 25% m/m
	Sacarosa:	Del 20 al 35 % m/m
	Aditivos:	Colorante betacaroteno y/o extracto de cochinilla en el adorno

Características Organolépticas: Color hueso, salvo el adorno que será anaranjado o rosáceo. Aspecto al corte tipo espuma entre débil y ligeramente abierta pero compacto, con oquedades irregulares de tamaño entre azúcar blanquilla y grano de arroz. Olor a diacetilo con cierto tono a azúcar caramelizado. Sabor dulce intenso y débilmente ácido. Fusión en boca moderada-rápida. Viscosidad de tipo media. Aroma a nata ligeramente vegetal. Persistencia entre moderada y larga.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche apta para la elaboración de Mantequilla de Soria será la comprendida por los siguientes municipios, ordenados por comarcas:

La zona de producción comprende los siguientes 169 municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de Soria:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periáñez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliecos; Borjabad; Borobia; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covaleda; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñoneria, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria;

Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

Tiene una superficie total de 9.362 kilómetros cuadrados.

La zona de elaboración de la Mantequilla de Soria será la misma que la de producción de leche.

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

Los elementos que prueban que la mantequilla es originaria de la zona son los procedimientos de control y certificación.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- La leche procederá exclusivamente de ganaderías inscritas en el Registro de Ganaderías del Consejo Regulador. Estas ganaderías deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en dicho registro.
- La mantequilla natural y salada se elaborará y envasará exclusivamente en las instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Lácteas.
- La mantequilla dulce se elaborará y envasará exclusivamente en instalaciones inscritas en el Registro de Industrias Pasteleras del Consejo Regulador.
- Las industrias lácteas y pasteleras deberán someterse a una evaluación inicial de cara a su inscripción y a evaluaciones periódicas de cara a su mantenimiento en los registros del Consejo Regulador.
- Las mantequillas deberán elaborarse según el método descrito en el apartado E) de este Pliego
- Solo saldrán al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado del Consejo Regulador las mantequillas que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias lácteas irá en función de las cantidades de leche recibidas.
- El número de etiquetas o contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias pasteleras irá en función de las cantidades de mantequilla natural adquirida y del tamaño de los envases en que se comercialice.
- El Consejo Regulador efectuará controles y evaluaciones periódicas del proceso de obtención y conservación de le leche en las ganaderías, inspección del método de elaboración en industrias lácteas y pasteleras, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.
- Sobre las disconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.
- 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 indicación de todas sus circunstancias.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

1.- De la leche en las explotaciones ganaderas

La leche se obtendrá de explotaciones de ganado vacuno inscritas en el Registro de Ganaderías del Consejo Regulador, exigiéndose el cumplimiento de estos requisitos:

- Que el ganado de ordeño sea de raza frisona, pardo-alpina o de cruces entre sí.
- Que disponga de tanque de refrigeración de leche homologado con capacidad para el almacenamiento como mínimo de la leche producida en dos días.

La leche se conservará en el tanque de refrigeración a una temperatura menor o igual a 5ºC hasta el momento de la recogida.

El período entre el ordeño y la recogida será como máximo de dos días.

El transporte hasta las industrias lácteas se realizará en condiciones isotermas sin que la temperatura sobrepase los 9ºC.

2.- De la "Mantequilla de Soria" en la Industria

A. Fases en la elaboración de la mantequilla de Soria natural

Recepción y almacenamiento de la materia prima

Cuando la cisterna isoterma que transporta la leche cruda procedente de las explotaciones ganaderas llegue al centro de tratamiento, y antes de su descarga, se tomará una muestra siguiendo el procedimiento establecido en el Manual de Calidad relativo al autocontrol de las industrias elaboradoras. Si los valores analíticos cumplen la leche se descargará inmediatamente, se enfriará por medio de un enfriador de placas hasta una temperatura entre 2ºC y 4ºC y se almacenará en un silo de recepción de leche cruda.

Extracción de la nata y su almacenamiento en tanques

La leche se someterá a termización (tratamiento de calor durante 15 segundos a temperatura entre 57 y 68ºC) en intercambiador de placas y a continuación de realizará la centrifugación para su desnatado e higienización. Esta nata, que se obtendrá a temperaturas entre 30 y 40 ºC, deberá tener hasta el momento de la pasterización un porcentaje de grasa entre 38% y 45% m/m y una acidez menor a 13º Dornic. Posteriormente se someterá a enfriamiento para su conservación a temperaturas entre 2 y 4ºC hasta el momento de su pasterización.

Pasterización de la nata

La pasterización de la nata se efectuará a temperatura entre 95 y 104ºC durante 15 segundos. Posteriormente se enfriará para que llegue al tanque de maduración con una temperatura entre 12 y 15 ºC.

Maduración de la nata

En el tanque de maduración se añadirá una mezcla total de entre 11,5 y 13,5 gramos de los fermentos lácticos siguientes por cada 100 litros de nata,

- Lactococcus lactis, subesp. Lactis
- Lactococcus lactis, subesp. Cremoris
- Lactococcus lactis, subesp lactis, var. Diacetylactis

La maduración se realizará en un plazo de 12 a 15 horas a temperatura entre 12 y 15ºC. Los fermentos se incorporarán entre las 3 y 4 horas del inicio del proceso de maduración. Cuando la nata haya alcanzado acidez entre 18 y 28º Dornic se frenará la maduración mediante enfriamiento de la nata hasta alcanzar una temperatura entre 2 y 0ºC, permaneciendo en este estado durante 4 horas agitándose de vez en cuando.

Batido, desuerado y lavado

La nata se llevará del tanque de maduración a la mantequera introduciendo una cantidad que suponga aproximadamente un 40% de su capacidad para favorecer su homogeneización y se batirá durante un tiempo de dos a tres horas. El batido consistirá en una inversión de fases para pasar de la emulsión original "grasa en agua" a la de "agua en grasa". Al final se habrá obtenido dos elementos: grasa en forma de granos de arroz y el suero o mazada. A continuación se eliminará el suero por gravedad y se lavará la grasa con agua potable a temperatura entre 2 y 4ºC. Se batirá nuevamente la nata por rotación, se eliminará el suero final y se lavará una segunda vez del mismo modo que antes para eliminar restos de suero y leche.

Amasado

En la mantequera, que será de tipo discontínuo, se amasará la grasa lentamente durante 60 a 120 minutos de forma que los granos de grasa se vayan uniendo hasta formar una masa homogénea que será la mantequilla. Se tomará una muestra para determinar, mediante balanza de infrarrojos, el grado de humedad existente en la mantequilla que no deberá ser mayor de 16% masa/masa.

Envasado

La mantequilla se pasará de la mantequera a la envasadora donde se dará forma a la mantequilla con diferentes bocas de salida y se envasará en la propia industria en los recipientes previstos para su comercialización.

<u>B. Proceso de elaboración de la mantequilla "Dulce"</u>

La elaboración de la mantequilla dulce comprenderá los siguientes procesos y orden:

a) Se preparará un jarabe compuesto de agua y sacarosa que se hervirá hasta obtener un almíbar.

b) Se mezclará inmediatamente este almíbar con la Mantequilla de Soria "Natural" mediante batido.
c) Se introducirá en el envase de la propia industria, que será rígido y abierto por su parte superior.

d) Se adornará la superficie visible con mantequilla dulce previamente coloreada con los colorantes autorizados Betacaroteno y/o colorante de cochinilla y se cerrará el envase. El adorno no podrá superar el 15% en masa de la mantequilla envasada.

C. Proceso de elaboración de la mantequilla "Salada"

La obtención de mantequilla salada comprenderá los mismos pasos que la mantequilla natural con la salvedad de añadir sal fina cuando comienza el amasado en cantidad máxima del 2,5% masa/masa. Asimismo se envasará en la propia industria inscrita.

F) VÍNCULO

Histórico-literario

La historia de la mantequilla de Soria se justifica a través de las referencias históricas que se recogen en el Estudio Justificativo. En él figuran, de forma resumida, las apreciaciones, noticias, informaciones, datos, etc, que se han encontrado hasta la fecha y que hacen referencia a la mantequilla de Soria, desde 1845 hasta nuestros días, intentando con ello dejar constancia de que la citada mantequilla tiene una tradición e historia incuestionable y rica y, por ello, el nombre geográfico de Mantequilla de Soria es suficientemente notorio y conocido.

Como prueba valgan algunos ejemplos obtenidos en la Bibiloteca Pública de Soria:

"SORIA. 1845-1850" (Edición facsímil) por PASCUAL MADOZ.

Es un Diccionario geográfico-estadístico-histórico sobre la provincia de Soria. En él, se mencionan los pueblos que formaban parte del Valle de Tera, valle que concentraba la cabaña lechera y donde se elaboraba la mantequilla.
En la página 203 es donde se hace referencia a "...la industria manufacturera, fuera de los oficios y fábricas establecidas en las cabezas de partido, ..., está reducida a la elaboración de manteca de vacas." (sic). En la página 268, capítulo referido al pueblo de Valdeavellano de Tera –el más importante del valle- se vuelve a hacer mención a "...la elaboración de las ricas y tan celebradas mantequillas de Soria" (sic)

PERIÓDICO "EL AVISADOR NUMANTINO". 6 DE SEPTIEMBRE DE 1860.

En este periódico se recoge un artículo sobre la fabricación de la mantequilla de Soria, en este caso, la mantequilla que hoy se identifica con la mantequilla natural, con referencias –de nuevo- al Valle.

PERIÓDICO "EL NOTICIERO DE SORIA". 25 DE OCTUBRE DE 1899.

Se presenta un anuncio de la confitería "La Azucena" de Silvino Paniagua, donde pone en conocimiento del público que va a elaborar mantequilla. Consta como Proveedor de la Casa Real –aspecto pendiente de confirmar por los Archivos Reales de La Casa de Su Majestad- y como confitería premiada en la Exposición Regional de Logroño por su elaboración de mantequilla.

"EL CINEMATÓGRAFO.LA MANTEQUILLA/ VALS DE TIPLE" LETRA DEL INSIGNE HIJO DE SORIA, MARIANO GRANADOS Y MÚSICA DE DAMIÁN BALSA.

Esta referencia es una partitura de música que contiene un vals cuya letra está dedicada a la mantequilla dulce de Soria, y que canta sus excelencias. No tiene fecha pero, obviamente, ha de ser anterior a la muerte del letrista, que fue en 1910.

"NOMENCLATOR HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, ESTADÍSTICO Y DESCRIPTIVO DE LA PROVINCIA DE SORIA". 1909, DE MANUEL BLASCO JIMÉMENZ.

De contenido similar al libro citado de Pascual Madoz, se describen determinadas características de los pueblos de Soria. En el capítulo dedicado a Valdeavellano de Tera, se hace mención, nuevamente a la mantequilla de Soria: "...porque de su leche se elabora la celebrada mantequilla de Soria, todavía exquisita, ..." (sic)

"LA REGIÓN DE EL VALLE", POR ANASTASIO GONZÁLEZ GÓMEZ". IMPRENTA LAS HERAS, 1931.)

En las páginas 29, 30 y 31 de esta publicación, se profundiza en el procedimiento de elaboración de la mantequilla y los utensilios utilizados, al referirse a la jerga o terminología propia de la comarca de El Valle, asociada históricamente a la producción de mantequilla en Soria.
La única fecha que se cita es la de 1910, vinculada a la Sociedad Cooperativa Soriana de Lechería y al desarrollo desde la misma de más modernos procesos de fabricación en su industria mantequera de Valdeavellano.

"MANTEQUILLA DE SORIA", POR PEDRO J. IGLESIA HERNÁNDEZ, DE CELTIBERIA Nº 14, CENTRO DE ESTUDIOS SORIANOS 1957

Éste constituye probablemente uno de los trabajos más específicos sobre la Mantequilla de Soria, desarrollado por el profesor veterinario citado, de cara al primer Congreso Nacional de Bromatología.
Se refiere a la mantequilla de Soria como una de las cosas, quizás la que más, por la que Soria era famosa, no sólo en España, sino también en Hispanoamérica a través de los emigrantes de la provincia.

DICCIONARIO DE MARÍA MOLINER. DICCIONARIO DE USO DEL ESPAÑOL. EDICIÓN DE 1966.

En este diccionario, en la palabra mantequilla nos encontramos que se define como "diminutivo de manteca (que es la) sustancia grasa de la leche" (sic), y en cuya segunda acepción se dice "manteca de vaca batida con azúcar de modo que resulta muy esponjosa y delicada. También "mantequilla de Soria" (sic) y hace una llamada a ver "manos de mantequilla o de mantequilla de Soria" en referencia a personas de manos torpes, que dejan caer las cosas con facilidad.

Vínculo natural

Las características de la mantequilla de Soria están vinculadas a la elaboración con leche procedente de vacas que se alimentan con productos obtenidos en unas condiciones climáticas y de altitud diferenciales que son:

- La provincia de Soria está situada a una altitud media de 1.026 metros sobre el nivel del mar, una de las provincias con más altitud media y accidentada de la meseta, lo cual contribuye a la extrema dureza de sus condiciones climatológicas.
- Existen zonas de máxima altitud por encima de los 1.500 metros, donde predominan los pastizales aprovechables en los meses de verano; zonas intermedias con cotas altas en torno a 1.000-1.500 metros con fuerte dedicación forestal aunque dispone de pastizales que se aprovechan desde primavera hasta otoño; zonas de transición de cotas entre 900 y 1000 metros que por su baja aptitud agraria se dedica a pastizales durante casi todo el año; y por último zonas por debajo de 900 metros que son las que mayormente se dedican a cultivos. Los cultivos más frecuentes en secano son cereales y forrajes y el maíz en los regadíos de los valles más bajos del sur de la provincia. Se han excluido de la delimitación aquellas zonas del sur de la provincia más cálidas, de menor altitud y sin tradición productora y elaboradora.
- Es característico en el paisaje de Soria la presencia de ganado vacuno pastando libremente por el campo.
- La composición de los pastos, duros y secos, con flora característica, incide en cualidades peculiares de la leche y que se transmiten a la mantequilla.

Factores humanos y de elaboración

Las industrias lácteas y pasteleras, que elaboran y envasan las tres variedades de mantequilla, han sabido conjugar la tradición en la elaboración y presentación de este tipo de mantequilla con las nuevas exigencias en materia higiénico-sanitaria.

Así, la antigua elaboración de mantequilla natural mediante el empleo del manzadero y la actual mediante bombo mantequero discontínuo coinciden en la aglomeración de los glóbulos grasos. El manzadero lo hacía mediante golpes manuales parecidos a los de un pistón hasta llegar a fusionarlos. El actual bombo mantequero en discontínuo da lugar a un efecto semejante por la presión que provoca el movimiento de la mantequera.

Es diferenciador en la elaboración de esta mantequilla el no añadir los fermentos lácticos al inicio de la fase de maduración, sino al cabo de 3 o 4 horas, con el fin de mejorar el acabado.

Por su parte la elaboración del jarabe de la variedad dulce sigue las viejas fórmulas y la presentación del producto mantiene la estética y formas de antaño.

G) ÓRGANO DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de D.O. "Mantequilla de Soria"
Dirección: Polígono Industrial Las Casas.
Calle C. Parcelas 3-4
42005 SORIA
Teléfono: 975 23 16 26

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIADA

Fax: 975 23 16 36

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Mantequilla de Soria" cumple en sus actuaciones con la Norma UNE-EN 45011: "Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto", versión de 1998.

H) ETIQUETADO Y MARCA DE CONFORMIDAD

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas de los envases que contengan mantequilla protegida figurará obligatoriamente la mención "Denominación de Origen Protegida Mantequilla de Soria" junto con el logotipo de la Denominación. El Manual de Calidad del Consejo Regulador establecerá normas obligatorias complementarias sobre el uso del logotipo de la Denominación en relación con su tamaño y ubicación en los envases.

Las mantequillas protegidas con destino al consumo irán provistas de la marca de conformidad del Consejo Regulador. Esta marca de conformidad, inviolable y no reutilizable, será la contraetiqueta suministrada por el Consejo Regulador a las industrias lácteas y pasteleras inscritas de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición del producto.

En las contraetiquetas figurará el logotipo de la Denominación y una clave alfanumérica que permita asegurar la trazabilidad, colocada sobre una banda de color dorado para la mantequilla natural, color rosa para la mantequilla dulce y color azul para la mantequilla salada.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

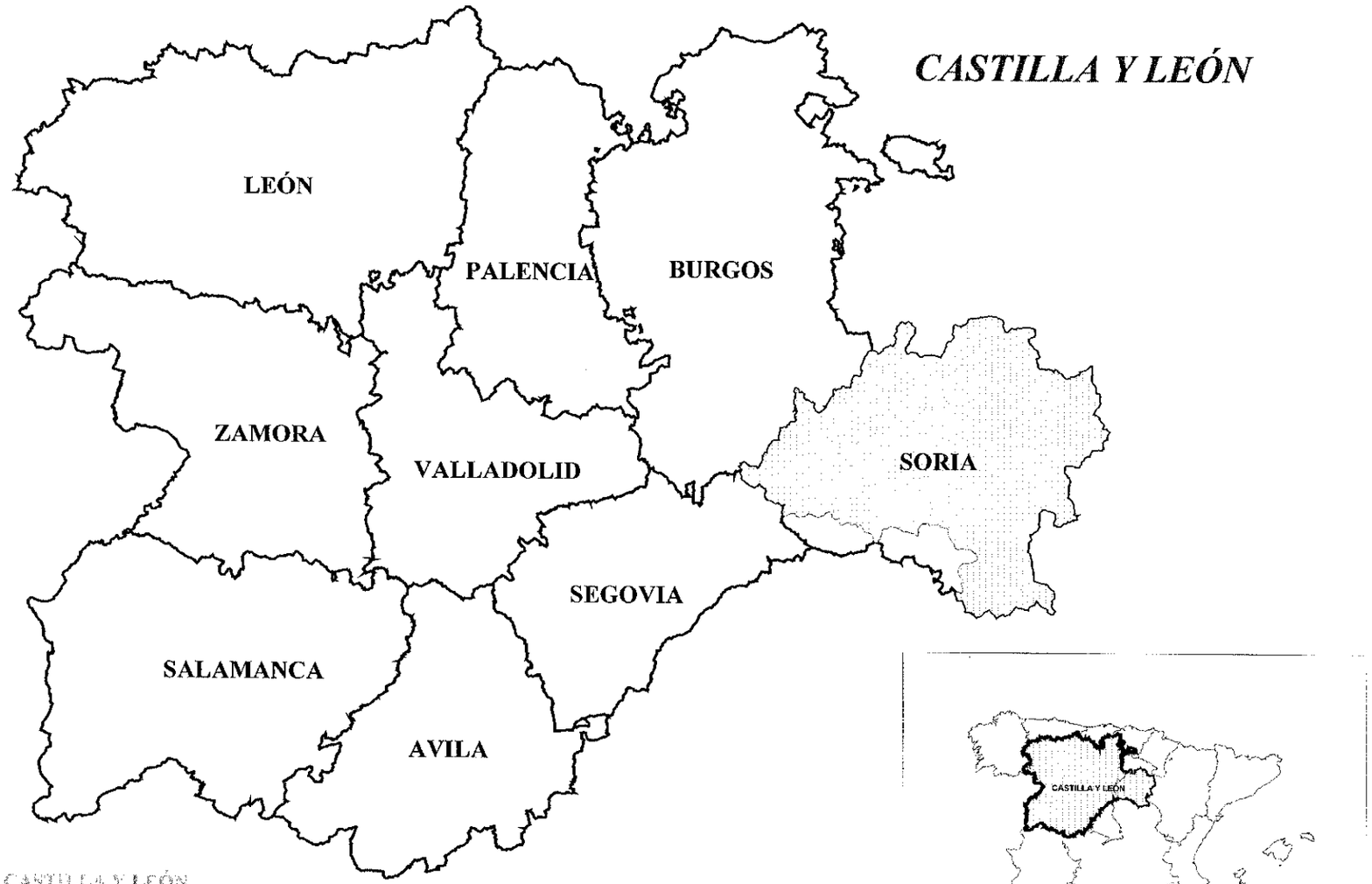
- La Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes
- Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, Reglamento de aplicación de la Ley 25/1970
- Orden de 25 de Enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999 de 22 de Octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las D.O.P e I.G.P.

J) MAPAS

Se acompañan mapas de la zona delimitada.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

DELIMITACIÓN GEOGRAFICA DE LA INDICACIÓN GEOGRAFICA PROTEGIDA
"MANTEQUILLA DE SORIA"



JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

Consejería de Agricultura y Ganadería