

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2004/C 98/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Número nacional del expediente: 114

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. *Agrupación solicitante*

2.1. Nombre: Asoc. Promotora Pro-Denominación Específica «Mantecadas de Astorga»

2.2. Dirección: C/ Mesón, 18, E-24700 Astorga (León)

Teléfono: (34) 987 60 24 23

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

3. *Tipo de producto*: Clase 2.4: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

4. *Descripción del pliego de condiciones*

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: «Mantecadas de Astorga»

4.2. Descripción: La Mantecada de Astorga es un producto de pastelería resultante de hornear una masa batida compuesta de harina de trigo floja, huevo de gallina, mantequilla de vaca, manteca de cerdo y azúcares que presenta las siguientes características:

Morfológicas:

La mantecada se presentará en su cajilla de papel *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 aproximadamente 1,5 centímetros por encima de la cajilla, en forma redondeada, nunca apuntada y deberá rebosar los bordes superiores, 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.

Organolépticas:

La superficie de la cubierta será firme, dorada y curvada, con 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. La coloración de la miga será amarilla, debido a la mantequilla y huevo empleados en su composición. El sabor será eminentemente dulce, destacando de 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.

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 1 000 gr. y Máximo 1 600 gr.

Conservación: Caducidad de 60 días para las mantecadas elaboradas desde el 1 de Octubre al 31 de Marzo y de 45 días para las elaboradas del 1 de Abril al 30 de Septiembre.

- 4.3. **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 municipios de la provincia de León: Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega y Valderrey.
- 4.4. **Prueba del origen:** 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, las ejercerá el Consejo Regulador a través del Comité de Certificación, que será el órgano encargado conforme a la norma UNE-EN 45011. Dispondrá de un Comité de Cata encargado del análisis sensorial de las mantecadas.

Las mantecadas deberán elaborarse según el método descrito en el apartado 4.5. 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 contra-etiquetas entregadas por el Consejo Regulador a los obradores inscritos irá en función de las cantidades de mantecada elaborada de acuerdo con el Pliego de Condiciones.

El Consejo Regulador efectuará controles del método de elaboración y de las materias primas utilizadas, 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.

- 4.5. Método de obtención: Las mantecadas se elaborarán exclusivamente con 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 de *Triticum aestivum* con las siguientes características alveográficas determinadas en alveógrafo de Chopin: Fuerza (W) entre 100 y 140 ergios y 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 % del total de la materia grasa.
- Huevo: De 21 % a 25 %. Será de gallina, en forma de huevo cáscara o huevo pasteurizado.
- 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.
- 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 producción de gas.
- Emulsionante: De 0,7 a 1,2 %. Los emulsionantes serán mono y diglicéridos, propilenglicol o ésteres de propilenglicol. No se admitirán emulsionantes con colorante añadido.
- Conservante: Se admite la adición de sorbato potásico en cantidad máxima de 0,5 gramos/Kg.

Para elaborar las mantecadas se efectuarán únicamente las siguientes operaciones y orden:

- Esponjado de la materia grasa. Para ello las materias grasas serán batidas hasta formar una crema. No es necesario que la grasa esté atemperada. Cuando 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 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 ello se usarán las varillas de la batidora con objeto de airear la mezcla y resulte más esponjoso.
- Preparación de la mezcla. Se añadirá lentamente la harina tamizada a la emulsión de huevo y se mezclará con la varilla, el gancho o la pala a velocidad lenta o lenta-media.
- 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.
- Dosificación y Escudillado. Una vez acabada la fase de batido se procederá al volcado en la dosificadora, que se regulará para que caigan masas entre 29 y 37 gramos en cada cajilla. El escudillado se realizará sobre las cajillas, que deberán ir sujetas en las bandejas por rejillas o estructuras en cuadrícula que las impida moverse. Las cajillas de las mantecadas se habrán realizado previamente a partir de cuadrados de papel de entre 8,5 y 10,5 centímetros de lado.
- Adición del azúcar grano. Después del escudillado 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 190 °C y 280 °C, 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.

4.6. Vínculo

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 de 1805 aparecen menciones a las Mantecadas de Astorga como dulce de Navidad, fabricadas por los confiteros Máximo Matheo y Francisco Calbo.

Son numerosas las citas que señalan su origen 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.

El *Anuario Riera, de 1901*, en su página 1167, menciona en Astorga 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. Dice textualmente que Astorga «tiene nombradía por la fabricación de chocolates y mantecadas».

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 recipientes muy particulares, elaborados a mano llamados «cajillas» y se cuece a temperatura moderada cuidando que *escurra la lágrima*.

4.7. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la I.G.P. «Mantecadas de Astorga»

Dirección: C/ Padres Redentoristas 26
E-24700 Astorga (León)

Teléfono: (34) 987 61 82 62

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

- 4.8. **Etiquetado:** En los envases que contengan mantecadas protegidas deberá figurar de forma destacada la mención «Indicación Geográfica Protegida Mantecadas de Astorga» y el logotipo del Consejo Regulador.

Las contra-etiquetas, que 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 establecido por la normativa general y en el Manual de Calidad. Las contra-etiquetas irán identificadas con una clave alfanumérica 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 de la empresa inscrita. El uso de la marca de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida está limitado a los titulares de Obradores inscritos para la exclusiva comercialización de mantecadas protegidas.

4.9. Requisitos nacionales

- 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) n° 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.

N° CE: ES/00311/20.8.2003.

Fecha de recepción del expediente completo: 8 de octubre de 2003.
