

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «MANTEQUILLA DE SORIA»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	-	Solicitud de protección e inscripción en el registro comunitario de la DOP «MANTEQUILLA DE SORIA»	-	20/11/2003 PDO-ES-0326	16/02/2007
1	18/06/2011	Solicitud de modificación del pliego de condiciones en los apartados siguientes: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Prueba de origen.</i> Actualización de los métodos de control y adaptación a la normativa. - <i>Método de obtención.</i> Revisión del procedimiento de elaboración eliminando información no relevante y clarificando algunos puntos de la redacción. - <i>Etiquetado.</i> Adaptación a la normativa e inclusión del logotipo. - <i>Requisitos nacionales.</i> Actualización de la normativa. - <i>Estructura de control.</i> Actualización. 	30/01/2013	19/04/2013 ES-PDO-0105- 01110	05/11/2014

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP «MANTEQUILLA DE SORIA»

Según REGLAMENTO (CE) n.º 510/2006 DEL CONSEJO, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

A) NOMBRE

“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, parda *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 físico-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.

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

Abejar; Agradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periañez; 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; Bliccos; 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; Covalada; 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; Quiñonería, 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

La leche procederá exclusivamente de ganaderías inscritas sometidas a control.

La mantequilla se elaborará y envasará exclusivamente en industrias lácteas y pasteleras inscritas sometidas a control.

El control consistirá en evaluaciones periódicas del proceso de obtención y conservación de la leche en las ganaderías, del método de elaboración en industrias lácteas y pasteleras, revisión de documentación, existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

Solo saldrán al mercado con la marca de conformidad de la denominación aquellas mantequillas que hayan superado todos los controles del proceso.

El número de etiquetas o contraetiquetas suministradas a las industrias lácteas irá en función de las cantidades de leche recibidas.

El número de etiquetas o contraetiquetas suministradas a las industrias pasteleras irá en función de las cantidades de mantequilla natural procesadas y del tamaño de los envases en que se comercialice.

Asimismo, como medida de control se dispondrá de un Registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones expedidas, 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, exigiéndose el cumplimiento de estos requisitos:

- Que el ganado de ordeño sea de raza frisona, pardo-alpina o de cruces entre sí.
- Que el sistema de alimentación se base en el aprovechamiento de los pastos en los periodos habituales y el resto de la alimentación se realice mediante ensilados, henificados, molienda de cereales y/o piensos, que tengan su origen, en la medida de lo posible, en la zona delimitada.
- 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 5°C 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 9°C.

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 se descargará inmediatamente, se enfriará hasta una temperatura igual o inferior a 6°C 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 para su desnatado e higienización. Durante un punto intermedio de este proceso, a temperaturas entre 40° y 55° C, se extraerá la nata por centrifugación. Esta nata deberá tener un porcentaje de grasa de entre 38 y 45% m/m y acidez inferior a 13° Dornic o equivalente. A continuación, la nata se someterá a enfriamiento para su conservación, a temperatura menor o igual a 6°C, hasta el momento de su pasterización.

Pasterización de la nata

La nata se someterá a pasterización y posteriormente se enfriará para que llegue al tanque de maduración con temperatura de 12° C a 15° C.

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° C y 15°C. Los fermentos se incorporarán entre las 3 y 4 horas desde el inicio del proceso de maduración. Transcurrido el tiempo necesario, se frenará la maduración mediante enfriamiento hasta alcanzar una temperatura entre 2° C y 0° C, agitándose de vez en cuando hasta el momento del batido.

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 producirá una inversión de fases pasando 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 menor o igual a 6°C. 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 discontinuo, 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.

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.

B. Proceso de elaboración de la mantequilla "Dulce"

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. Se introducirá en el envase de la propia industria, que será rígido y abierto por su parte superior.
- c) 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

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 Biblioteca Pública de Soria:

“SORIA. 1845-1850” (Edición facsímil) por PASCUAL MADDOZ.

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 discontinuo 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 discontinuo 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) ESTRUCTURA DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 414 769
Fax: + 34 983 412 040
Mail: gomsanje@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Título III de la ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

H) ETIQUETADO Y MARCA DE CONFORMIDAD

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas de los envases que contengan mantequilla protegida figurará obligatoriamente las menciones “Denominación de Origen Protegida” y “Mantequilla de Soria”.

Las mantequillas protegidas con destino al consumo irán provistas de la marca de conformidad de la denominación, que será una contraetiqueta inviolable y no reutilizable, que será colocada 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.

El logotipo de la denominación es:



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
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el Registro comunitario y la oposición a ellas.

J) **MAPAS**

Se acompaña mapas de la zona delimitada de la Denominación de Origen Protegida “Mantequilla de Soria”.

