

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 32/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## „MANTECADOS DE ESTEPA”

NR WE: ES-PGI-0005-0761-18.02.2009

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Mantecados de Estepa”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Nazwa „Mantecados de Estepa” jest tradycyjnie stosowana do oznaczenia bożonarodzeniowych słodczy wyrabianych w Estepa. „Mantecados de Estepa” są produkowane według tego samego przepisu od ponad stu lat. Pakowane są oddzielnie lub razem z innymi słodczymi bożonarodzeniowymi, na przykład polvorones, alfajores i roscos de vino.

„Mantecados de Estepa” to kawałki pieczonego ciasta. Podstawowymi składnikami są mąka pszenna, smalec wieprzowy i cukier puder. Dodatkowe składniki (zob. sekcja 3.3) zależą od rodzaju „Mantecados de Estepa”: cynamon, casero, oliwa z oliwek, migdały, kakao, kokos, cytryna, orzechy laskowe i wanilia. Wyjątkowo, w przypadku „Mantecados de Estepa” wytwarzanych przy użyciu oliwy z oliwek, smalec zastępuje się oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Gotowe wyroby mają ciemnokasztanowy kolor, na zewnątrz są twarde, a w środku miękkie, o nieco spękanej powierzchni, delikatne w smaku.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Mantecados de Estepa” są okrągłe i ważą do 50 gramów.

Produkty o nazwie „Mantecados de Estepa” muszą zachowywać następujące parametry fizykochemiczne:

- wilgotność: poniżej 5 %,
- aktywność wody: poniżej 0,650,
- pH: poniżej 6,5,

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Proces wytwarzania rozpoczyna się od starannego doboru surowców.

Podstawowe surowce to mąka pszenna, smalec wieprzowy i cukier puder. Dodatkowe składniki to: cynamon, sezam, migdały, orzechy laskowe, kokos, kakao, aromaty naturalne (olejki eteryczne) w proporcjach podanych w tabeli poniżej. Wyjątkowo, w przypadku „Mantecados de Estepa” wytwarzanych przy użyciu oliwy z oliwek, smalec zastępuje się oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

#### Podstawowe składniki

Mąka pszenna	45–55 %	45–55 %	45–55 %	40–50 %	45–50 %	45–55 %	45–55 %	45–55 %	45–55 %
Smalec wieprzowy	20–27 %	20–27 %	0 %	20–25 %	20–26 %	20–26 %	20–27 %	20–25 %	20–25 %
Cukier	22–26 %	22–26 %	22–26 %	22–25 %	22–25 %	22–26 %	22–26 %	22–25 %	22–25 %

#### Składniki dodatkowe

Cynamon	0,7–1 %	0,7–1 %	0,7–1 %	0,7–1 %	0–0,5 %	0–0,5 %	0–0,5 %	0–0,5 %	0–0,5 %
Sezam	0,7–1 %	0,7–2 %	0,7–1 %	0–0,5 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Migdały	0 %	0 %	0 %	≥ 8 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Orzechy laskowe	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	8–9 %	0 %
Kokos	0 %	0 %	0 %	0 %	5–10 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Kakao	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	2–6 %	0 %	0 %	0 %
Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	0 %	0 %	20–26 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Olejki eteryczne	0–0,03 %	0–0,03 %	0–0,03 %	0–0,03 %	0–0,03 %	0–0,03 %	0,05–1 %	0–0,03 %	0,05–1 %
	Cynamon	Casero	Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	Migdały	Kokos	Kakao	Cytryna	Orzechy laskowe	Wanilia

Mąka, smalec wieprzowy, cukier i migdały muszą spełniać następujące wymogi w zakresie parametrów fizykochemicznych i właściwości organoleptycznych:

- mąka: biała; aromat: brak; smak: neutralny; wygląd: bez zanieczyszczeń i organizmów obcych; zawartość wilgoci: < 11,5 %; typ *force* (W) < 80 × 10 000 J; wskaźnik P/L 0,3–0,5,
- oczyszczony smalec wieprzowy: kolor: biały; aromat: neutralny; smak: neutralny; wygląd: jednolity i bez zanieczyszczeń; kwasowość: < 0,15 % kwasu oleinowego; liczba nadtlenkowa: < 2 meq O<sub>2</sub>/kg tłuszczu; temperatura topnienia: 32–36 °C (otwarta metoda kapilarna); stabilność: > 30 godzin,
- nieoczyszczony smalec wieprzowy: kolor: biały; aromat: neutralny; smak: neutralny; wygląd: jednolity i bez zanieczyszczeń; kwasowość: < 0,5 % kwasu oleinowego; liczba nadtlenkowa: < 3 meq O<sub>2</sub>/kg tłuszczu; temperatura topnienia: 32–36 °C (otwarta metoda kapilarna); stabilność: > 30 godzin,

- cukier: kolor: biały; aromat: bez zapachu; smak: słodki; wygląd: bez zbryleń.
- migdały: kolor: kość słoniowa; aromat: świeży; smak: słodki; wygląd: owalne ziarna bez zanieczyszczeń i organizmów obcych; zawartość wilgoci: < 6,5 %.

Dodatki: można stosować dodatki dopuszczone na mocy obowiązujących przepisów.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Aby zapewnić jakość produktu, produkcja i pakowanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Słodycze muszą być pakowane oddzielnie, bezpośrednio po ich wytworzeniu i schłodzeniu do temperatury poniżej 10 °C. W ten sposób zapobiega się pękaniu kruchego ciasta oraz zachowuje jego parametry fizykochemiczne i właściwości organoleptyczne opisane w pkt 3.2.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Produkty są pakowane indywidualnie, mechanicznie na linii typu *flow-pack* w zgrzewany celofan lub w bibułę zawijaną na obu końcach, mechanicznie lub ręcznie. Należy to zrobić, gdy produkt jest schłodzony, tak aby łatwiej poddawał się on obróbce, a także aby uniknąć skraplania się pary wodnej wewnątrz opakowania.

Pakowane indywidualnie „Mantecados” mogą być sprzedawane pojedynczo lub w należycie oznaczonych pudełkach ważących co najmniej 100 gram, a maksymalnie 5 kg.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Zarówno indywidualne opakowania, jak i pudełka muszą mieć etykiety z napisem „Indicación Geográfica Protegida”, nazwą „Mantecados de Estepa” i logo.

W przypadku gdy „Mantecados de Estepa” są oferowane razem z produktami, które nie są oznaczone ChOG, indywidualne opakowania mogą posiadać oznaczenie „Mantecados de Estepa” i logo ChOG. Na zewnętrznej stronie pudełka mogą być wymienione jako „Mantecados de Estepa IGP”, jednak logo ChOG nie może być użyte.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Gmina Estepa, w prowincji Sewilla.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Fakt, że „Mantecados de Estepa” są produkowane w Estepa od ponad stu lat i zdobyły taką renomę jako przysmak bożonarodzeniowy nie jest przypadkiem, ale efektem wysiłków i zaangażowania pokoleń, które starają się utrzymać i poprawiać jakość tego lokalnego wyrobu. W sezonie na „Mantecado”, od września do grudnia, większość mieszkańców Estepa jest zaangażowana, bezpośrednio lub pośrednio, w produkcję „Mantecados”.

W tym okresie Estepa żyje z i dla „Mantecados de Estepa”. Niewiele jest rodzin, które nie byłyby tradycyjnie zatrudnione w jednej z fabryk produkujących „Mantecados de Estepa”, a tych jest obecnie ponad 20. Nadaje to firmom bardzo rodzinny charakter; przekazywane są one z pokolenia na pokolenie, a niektóre są już prowadzone przez trzecią generację.

Jako że produkcja „Mantecados” uległa uprzemysłowieniu w celu sprostania zapotrzebowaniu rynku, w Estepa rozwinęło się wiele powiązanych gałęzi przemysłu niezbędnych dla produkcji i handlu „Mantecados”. Obejmują one termoopakowania, druk, przechowywanie surowców, a także automatykę linii produkcyjnych.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Mantecados de Estepa” to słodczyce produkowane ze starannie dobranych surowców. Są to kawałki pieczonego ciasta z podstawowej mieszanki mąki pszennej, smalcu wieprzowego i cukru pudru, z wykorzystaniem dodatkowych składników, takich jak między innymi cynamon i migdały. „Mantecados de Estepa” mają okrągły kształt i wagą maksymalnie 50 gramów.

Specyfika „Mantecados de Estepa” polega na tym, że na zewnątrz są twarde, a w środku miękkie, o nieco spękanej powierzchni, delikatne w smaku; są one sezonowym przysmakiem spożywanym w okresie świąt Bożego Narodzenia. Są bardzo popularne w okresie Bożego Narodzenia i są wytwarzane według tego samego przepisu od ponad 100 lat.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Podstawą chronionego oznaczenia geograficznego „Mantecados de Estepa” jest renoma, którą produkt zdobył na przestrzeni ponad stu lat, w którym to okresie był produkowany według tradycyjnej receptury.

Co roku miasto Estepa odgrywa ważną rolę w przygotowaniu hiszpańskiego stołu bożonarodzeniowego. Turystę docierającego do Estepa pod koniec września wita słodki, apetyczny aromat cynamonu, palonego cukru i sezamu. W tym okresie większość mieszkańców miasta pracuje przy wyrobie „Mantecados”.

Historia „Mantecados de Estepa” sięga XVI wieku. Dokumenty przechowywane w archiwach Klasztoru Św. Klary w Estepa wskazują, że zatrudniano tam cukierników, aby zaspokajać zapotrzebowanie zgłaszane z Sewilli i Madrytu, gdzie wysyłano wyroby. Znaleźć tam też można stare przepisy na „Mantecados de Estepa”. Produkowane były z mieszanki zbóż i nadwyżek smalcu wieprzowego pozostałego po grudniowym uboju, co wyjaśnia, dlaczego słodczyce te zawsze były spożywane w okresie Bożego Narodzenia. „Smalcowe ciastka” były wytwarzane w każdym domostwie w Estepa i istnieli ich specjaliści odbiorcy, dla których je wyrabiano.

Obecną formę „Mantecado” wymyśliła Micaela Ruiz Téllez (La Colchona), która urodziła się w Estepa w 1824 r., a zmarła w 1901 r. Wpadła ona na świetny pomysł, który odmienił „Mantecados de Estepa” i uczynił je sławnymi. Aby poprawić smak i uchronić produkt przed uszkodzeniem podczas transportu na duże odległości, Micaela zmieniła przepis, między innymi technikę suszenia „Mantecados” na zewnątrz, tak aby zachowywały miękkość. Narodziły się nowe „Mantecados de Estepa”: wysokiej jakości, miękkie i kruche, po prostu pyszne; ponieważ mąka była oczyszczona i prażona, nowe „Mantecados” były delikatniejsze niż te produkowane według pierwotnego przepisu. Wprowadzone przez Micaelę zmiany stworzyły produkt, który zyskał znakomitą reputację w branży cukierniczej.

„Mantecados de Estepa” stały się jednym z produktów tradycyjnie oferowanych konsumentom w czasie Bożego Narodzenia i od wielu lat słodczyce te są powiązane z miastem Estepa. Wynika to z faktu, że mieszkańcy Estepa produkują je od drugiej połowy XIX wieku. Od tego czasu zdobyły rozległą sławę, również poza Andaluzją, i stały się znane jako „Mantecados de Estepa”.

Antonio Burgos, znany dziennikarz pracujący jako felietonista dla gazety „ABC”, słał tradycyjny charakter tych słodczych:

„... Muszę pochwalić zakład z Estepa, choć jego nazwa nie ma tu nic do rzeczy, który odtworzył tradycyjne bożonarodzeniowe pudełko w jego formie z dawnych czasów. Kartonowe pudełko z wytłaczanymi literami samo w sobie jest dziełem sztuki ..., a w środku mamy stare, dobre przysmaki: mantecados, polvorones, alfajores, roscos de vino itd. Klasyczny asortyment.”, napisał w „ABC” z dnia 27 grudnia 1986 r.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Mantecados\\_Estepa.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Mantecados_Estepa.pdf)