

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «MANTECADAS DE ASTORGA»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	-	Inscripción en el registro comunitario de la IGP «MANTECADAS DE ASTORGA»	-	21/08/2003 PGI-ES-0311	05/02/2005
1	21/08/2020	Solicitud de modificación menor del pliego de condiciones en los apartados siguientes: <ul style="list-style-type: none">- Apartado B). Revisión de las características morfológicas, organolépticas y físico-químicas.- Apartado D). Actualización de la estructura de control y adaptación a la normativa.- Apartado E). Modificación de la lista de ingredientes y sus proporciones y aclaración del procedimiento de elaboración.- Apartado G). Actualización de la estructura de control.- Apartado H). Inclusión del logotipo.	10/02/21	19/02/2021 PGI-ES-0311-AM01	En vigor

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «MANTECADAS DE ASTORGA»

Según REGLAMENTO (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

A) NOMBRE

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

B) DESCRIPCIÓN

La Mantecada de Astorga es un producto de pastelería resultante de hornear una masa batida compuesta por los siguientes ingredientes básicos: harina de trigo panificable, 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 con sus lados plegados.

La masa estará expandida en altura por efecto del horneado 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 35 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 la superficie.

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.

La coloración de la miga podrá oscilar entre beige claro y amarillo, acorde a la tonalidad de la mantequilla y huevo empleados.

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 13% 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 de Agua (a_w): Mínimo el 0,7 y máximo el 0,9

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 Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, como autoridad competente.

Las mantecadas se elaborarán y envasarán exclusivamente en industrias elaboradoras sometidas a control, para lo cual, deberán estar inscritas en un registro creado al efecto.

Las mantecadas deberán elaborarse según el método descrito en el apartado E) de este pliego y deberán cumplir la legislación vigente aplicable.

Todos los operadores deberán poder determinar:

- a) el proveedor, la cantidad y el origen de todas las materias primas recibidas;
- b) la dosificación empleada en cada lote de producto terminado, es decir, las cantidades de cada materia prima y sus proporciones;
- c) el destinatario, la cantidad y el destino de los lotes de mantecadas etiquetadas;
- d) la correlación entre cada lote de materias primas a que se refiere la letra a) y cada lote de mantecadas etiquetadas a que se refiere la letra c).

Los controles y evaluaciones periódicas afectarán al método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto. Estos ensayos consistirán en la verificación de las características sensoriales mediante la realización de análisis organolépticos del producto final en un laboratorio que cuente con la experiencia, el equipamiento, la infraestructura y el personal para llevar a cabo esas tareas.

Solo se expedirá al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la indicación geográfica protegida, las mantecadas que hayan superado todos los controles del proceso.

E) MÉTODO DE OBTENCION

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

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

- Harina panificable: 30% (+/- 4%)

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

- Fuerza (W) comprendida entre 100 y 150 ergios
- Relación P/L (tenacidad /extensibilidad) entre 0,28 y 0,60

- Materia grasa: 23% (+/- 3%)

Las únicas grasas admitidas serán la mantequilla de vaca y la manteca de cerdo. La manteca de cerdo no superará el 30% de la materia grasa, equivalente entre el 6% y el 7,8% del total de la fórmula.

- Huevo: 23% (+/- 3%)

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

- Azúcar: 20% (+/- 4%)

Será sacarosa, en forma de azúcar blanquilla.

- Ingredientes minoritarios.

En la elaboración de la masa de la mantecada se podrá incorporar uno o varios de los siguientes ingredientes: miel, jarabe de glucosa, dextrosa, azúcar invertido y otros azúcares en sus distintos tipos (máximo el 3% del total del azúcar).

- Aditivos.

Se admitirá el empleo de los siguientes aditivos en las cantidades autorizadas por la normativa vigente: impulsores, emulsionantes, conservantes, humectantes y aroma de mantequilla. No se admitirá el uso de preparados emulsionantes con colorante añadido.

Procedimiento de elaboración

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

Espojado 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, el azúcar y, en su caso, los ingredientes minoritarios y aditivos, se batirán a velocidad máxima los minutos necesarios hasta que aumente 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 podrá añadir tamizada para asegurar una buena dispersión del mismo y garantizar la ausencia de 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 hasta que el batido quede homogéneo.

Dosificación y Escudillado. La dosificación se regulará para que caigan masas que oscilen entre 29 y 37 gramos en cada cajilla.

Adición del azúcar grano. Después del escudillado de la masa en los moldes se añadirá una pequeña cantidad de azúcar grano por encima.

Horneado. El horneado se hará a temperaturas que oscilarán entre 190°C y 280°C, hasta 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, lata o cartón, con un envasado previo o a granel en bolsa plástica, cerrando el embalaje con distintos sistemas y etiquetándolas según la normativa vigente.

F) VINCULO CON EL MEDIO

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.

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) ESTRUCTURA DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos, km 119 Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (España)
Tfno: +34 983 412034
Fax: +34 983 412040
Mail: controloficial@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 Libro V de la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León

H) ETIQUETADO

Cualquier envase en el que se expida producto amparado para consumo, irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación «Mantecadas de Astorga», acompañados del logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:

