

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2015/C 338/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO UNICO

«POLVORONES DE ESTEPA»

N. UE: ES-PGI-0005-01218 – 24.03.2014

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominazione**

«Polvorones de Estepa»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.3 Prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria e della biscotteria.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La denominazione «Polvorones de Estepa» si adopera tradizionalmente per designare un tipo di dolce natalizio che si prepara a Estepa. Questi dolci sono elaborati secondo la stessa ricetta da oltre un secolo e portano il nome di «Polvorones de Estepa». Possono essere confezionati separatamente oppure insieme ad altri dolci tipici natalizi.

Il «polvorón» è un pezzo di pasta cotto al forno, ottenuto a partire dalla miscela delle seguenti materie prime: farina di frumento, strutto, zucchero a velo (zucchero in polvere), mandorla, cannella e aromi naturali (limone o vaniglia); è possibile utilizzare, in alternativa, i chiodi di garofano.

In funzione del loro contenuto di mandorle, i dolci sono classificati come:

- artigianale,
- alle mandorle/tradizionale.

I «Polvorones de Estepa» sono di colore marrone bruciato, hanno consistenza sottile, sono morbidi e croccanti, compatti all'esterno e soffici all'interno, con la superficie leggermente screpolata e soffice sul palato. Di forma oblunga, sono ricoperti di zucchero a velo sulla parte superiore e le misure sono: larghezza massima di 4 cm, lunghezza massima di 7 cm, spessore di 2,5 cm e peso massimo di 50 grammi al pezzo.

Inoltre, i prodotti fabbricati sotto la denominazione «Polvorones de Estepa» devono presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

- umidità: inferiore al 7,5 %,
- pH: inferiore a 6,5.

**3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

I «Polvorones de Estepa» sono preparati con le seguenti materie prime e nelle seguenti proporzioni: farina di frumento (40 – 50 %), strutto (20 – 25 %), zucchero a velo/in polvere (22 – 27 %), cannella (0,1 – 1 %), aromi naturali (0,01 – 1 %), chiodi di garofano (0 – 1 %) e mandorle (≥ 8 % per il dolce alle mandorle/tradizionale e ≥ 15 % per quello artigianale).

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Il processo di elaborazione ha inizio con una selezione minuziosa delle materie prime.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Dopo un processo di preparazione di queste ultime, si procede all'impasto, quindi al taglio, per dare forma ai pezzi che saranno poi infornati. I «Polvorones de Estepa» vengono poi lasciati raffreddati in modo che la temperatura scenda al di sotto dei 10 °C, prima del confezionamento.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc., del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il confezionamento deve essere effettuato nella zona geografica allo scopo di preservare la qualità del prodotto, evitando che si asciughi, che irrancidisca, si spezzi a causa della sua fragilità, ecc. Il prodotto è confezionato individualmente, subito dopo la fabbricazione, in base ad uno dei seguenti metodi:

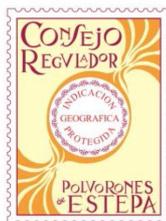
- meccanicamente, su linee di confezionamento flow-pack, in carta cellophane termosigillata,
- manualmente o meccanicamente, con doppia ripiegatura.

Il confezionamento deve essere realizzato dopo il raffreddamento dei prodotti, in modo che questi ultimi conservino le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche descritte al punto 3.2, siano più facili da manipolare ed evitando la possibile condensazione di vapore acqueo nelle confezioni individuali.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Sia le confezioni individuali che le scatole contenenti solo prodotti protetti sono muniti di etichette su cui figurano obbligatoriamente la dicitura «Indicazione geografica protetta» e la denominazione «Polvorones de Estepa» nonché il logo della denominazione registrata, riportato in appresso.

Nel caso delle scatole contenenti anche altri prodotti diversi da quelli inclusi nella indicazione geografica protetta, i «Polvorones de Estepa» contenuti nella scatola possono essere identificati come tali sulla confezione individuale e può essere utilizzato il logo dell'IGP. Ciò nonostante, sulla parte esterna della confezione dell'assortimento, l'unica dicitura autorizzata è «Polvorones de Estepa IGP», senza utilizzo del logo dell'IGP.



4. **Descrizione concisa della zona geografica**

Il comune di Estepa, nella provincia di Siviglia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame fra i «Polvorones de Estepa» e la zona geografica si fonda sulla reputazione del prodotto. Questa reputazione risale ad oltre un secolo fa. Durante tutto questo periodo i dolci sono sempre stati fabbricati con la stessa ricetta, il che fa sì che, direttamente o indirettamente, gran parte della popolazione di Estepa si dedica alla loro preparazione nel periodo che precede Natale, ossia da settembre a dicembre.

L'origine dei «Polvorones de Estepa» risale al XVI secolo. Dagli archivi documentali del convento di Santa Clara de Estepa si evince che i pasticceri venivano assunti per far fronte alla domanda proveniente da Siviglia o da Madrid, città alle quali il convento spediva i prodotti una volta finiti. In questo convento si conservano riferimenti all'elaborazione dei «Polvorones de Estepa» sulla base di ricette antiche, una miscela di cereali e dell'eccedenza di strutto che avanzava dalla macellazione dei maiali (a dicembre). Ciò spiega che, fin dalle sue origini, il consumo di questo dolce è stato associato al periodo natalizio. Esso veniva preparato nelle case, mediante stampi che conferivano ai dolci la forma che è poi quella giunta sino ai giorni nostri.

È a Micaela Ruiz Téllez, soprannominata «La Colchona», nata a Estepa nel 1824 e deceduta nel 1901, che si deve l'invenzione del «polvorón» attuale. In effetti, fu lei ad avere l'idea che sarebbe stata all'origine dei «Polvorones de Estepa» così come li conosciamo oggi poiché riuscì a fare in modo che questo dolce restasse soffice all'interno, senza per questo sbriciolarsi, grazie ad una cottura in forno che seccava solo parte esterna. Il perfezionamento della tecnica di raffinazione e di tostatura della farina ha reso ancora più dolce la ricetta iniziale.

Troviamo riscontri e prove della commercializzazione del prodotto con la denominazione protetta già in occasione del terzo salone dell'agricoltura di Madrid (3ª Feria del Campo), nel 1959.

I riferimenti e le pubblicazioni in appresso costituiscono la prova della reputazione del prodotto:

Nell'INVENTARIO ESPAÑOL DE PRODUCTOS TRADICIONALES, progetto finanziato dall'Unione europea per valorizzare il patrimonio agroalimentare europeo, pubblicato nel 1996, i «Polvorones de Estepa» sono citati come prodotto tradizionale. I «Polvorones de Estepa» sono anche catalogati nel libro «CATALOGACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS TÍPICOS AGROALIMENTARIOS DE ANDALUCÍA».

Nella *GUÍA ALIMENTACIÓN MEDITERRÁNEA*, pubblicata dalla *Empresa Publica Desarrollo Agrario y Pesquero* (Impresa pubblica di sviluppo dell'agricoltura e della pesca (Consejería de Agricultura y Pesca), i «Polvorones de Estepa» figurano tra gli alimenti che costituiscono la dieta alimentare mediterranea, dichiarata dall'UNESCO patrimonio immateriale dell'umanità nel 2010.

In appresso figurano alcuni dei numerosi riferimenti nella stampa:

- nella rivista *Gastronomía y Enología* (gennaio 1987), si parla di «Polvorones de Estepa», della loro storia e del loro legame con la città di Estepa nonché del loro prestigio e della loro notorietà,
- il giornale *El Correo de Andalucía* del 20 dicembre 1989 fa riferimento al «Polvorón de Estepa» ed al suo legame con il Natale,
- nella rivista *Alforja* del 30 settembre 1989 si parla della storia del «Polvorón de Estepa» e della sua ricetta centenaria,
- la rivista *Financial Food* del mese di ottobre 1991 pubblica un elenco minuzioso dei dolci di Estepa, in cui figura il «Polvorón de Estepa»,
- nei giornali *Diario de Córdoba* del 7 dicembre 2007 e *ABC* del 26 dicembre 2008 troviamo riferimenti al «Polvorón de Estepa» ed al suo consumo durante le feste natalizie; l'usanza vuole infatti che in quest'epoca i dolci in questione siano offerti ai viaggiatori delle linee ferroviarie AVE,
- il quotidiano *The New York Times* del 27 dicembre 2013 cita il «Polvorón» preparato nella città di Estepa, la sua ricetta, la sua storia e la sua tradizione.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo integrale del disciplinare della denominazione può essere consultato al seguente indirizzo:

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

oppure accedendo direttamente alla *home page* del sito web della *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural*

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), cliccando su: «Industrias Agroalimentarias» / «Calidad y Promoción» / «Denominaciones de Calidad» / «Productos de panadería y repostería»; il disciplinare si può trovare sotto il nome della denominazione di qualità.

---