

Публикация на единния документ, изменен вследствие на одобрението на несъществено изменение
в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

(2023/C 23/07)

Европейската комисия одобри това несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾

Заявлението за одобрение на това несъществено изменение е публикувано в базата данни eAmbrosia на Комисията.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MANTECADAS DE ASTORGA“

ЕС №: PGI-ES-0311-AM01 — 19.2.2021 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Mantecadas de Astorga“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. **Вид продукт**

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Mantecadas de Astorga“ е сладкарско изделие, приготвено чрез изпичане на смес от следните основни съставки: универсално пшенично брашно, кокоши яйца, млечно масло, свинска мас и захар.

Продуктът трябва да притежава следните морфологични, органолептични и физикохимични характеристики:

а) **Морфологични:**

Mantecadas винаги се приготвят в малки, отворени, квадратни формички с прегънати страни. Формичките са изработени от сулфатна хартия, предназначена за контакт с храна.

По време на печенето сместа се надига и се образува заоблено очертание без твърди ръбове. Ефектът на стичане при преливането на сместа от горната част на формичката е познат като *lágrima de la mantecada* (сълза от *mantecada*). Тази част от продукта може да е тъмнокафява, но в никакъв случай не е прегоряла.

Долната част на формичката трябва леко да покафенее, но да не прегаря.

След изпичане теглото на всяка *mantecada* във формичката трябва да е между 25 и 35 g.

б) **Органолептични:**

Задължително е горната част на продукта да запази формата си, да е златистокафява и заоблена и върху повърхността ѝ да се виждат кристалчета захар.

Формичката трябва да може да се отделя лесно от сладкарското изделие, като е възможно по нея да останат малко полепнали тъмнокафяви трохи, но не бива да изглежда напоена с мазнина.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014, стр. 17.

Вътрешността на сладкарското изделие трябва да е мека и пореста.

Цветът на средината може да варира от светлобежов до жълт в зависимост от цвета на маслото и яйцата, които са използвани.

Вкусът е предимно сладък, със силен вкус и аромат на масло и яйца; захарта върху повърхността на продукта трябва да се усеща при консумирането му. Мазнините като съставка на *mantecadas* създават известна влажност в устата, което придава усещане за още по-голяма пухкавост на продукта. Вътрешната част на сладкарското изделие се усеща като мека и гладка при допир с небцето.

в) **Физикохимични:**

- съдържание на влага: най-малко 13 % и не повече от 19 %;
- белтъчини: най-малко 6 %;
- мазнини: най-малко 20 % и не повече от 27 %;
- въглехидрати (глюкоза): най-малко 45 %;
- пепел: не повече от 1,70 %;
- активност на водата (aw): най-малко 0,7, но не повече от 0,9.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Продуктът „Mantecadas de Astorga“ се приготвя изключително от следните съставки в посочените пропорции: универсално пшенично брашно със сила между 100 и 150 erg и съотношение P/L (устойчивост на разтегляне спрямо еластичност на тестото) между 0,28 и 0,60 (30 % [± 4 %]), кокоши яйца с черупката или пастъризирани (23 % [± 3 %]), мазнини (23 % [± 3 %]) под формата на млечно масло и свинска мас (6 %—7,8 %) и захар под формата на бяла захар (20 % [± 4 %]). По желание може да се добавят и други второстепенни съставки, като например мед, глюкозен сироп, декстроза, инвертна захар или други различни видове захар (не повече от 3 % от общото количество захар); освен това аромат на масло, влагозадържащи агенти, набухватели, емулгатори и разрешени консерванти.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи на производство, а именно миксирането на мазнината, разбиването на яйцата и захарта, приготвянето на сместа, разпределянето във формичките, поръсването на повърхността със захар и печенето, се осъществяват в географския район, определен в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Продуктът трябва да бъде опакован в същото (регистрирано) предприятие, в което е произведен, като бъде поставен в дървени касетки, метални кутии или кашони в предварително опакован вид или опакован в найлонови пликове. Опаковката може да бъде затворена по няколко различни начина.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Върху всяка опаковка, в която продуктът се изпраща за консумация, трябва да бъде поставен номериран етикет за сертифициране, който задължително включва символа на ЕС за ЗГУ и наименованието „Mantecadas de Astorga“, заедно с логото на това ЗГУ.

Етикетите трябва да се поставят в опаковъчния цех по начин, непозволяващ повторното им използване.

Логото на това ЗГУ изглежда по следния начин:



4. Кратко определение на географския район

Продуктът, който ще бъде обхванат от защитеното географско указание „Mantecadas de Astorga“, се произвежда и опакова в следните общини в провинция Леон:

Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega и Valderrey.

5. Връзка с географския район

Процедурата за предоставяне на закрила на „Mantecadas de Astorga“ беше започната поради репутацията на продукта, основаваща се на специален производствен метод и на традиционна рецепта, които са специфични за определения географски район и се използват и до днес.

За популярността на продукта до голяма степен е допринесъл човешкият фактор, и по-специално работата на *cajilleras*, т.е. на жените, които са изработвали *cajillas* — хартиените формички, в които обикновено са били изпичани *mantecadas*. В стария крепостен град на Асторга тези жени са изобразени на стенопис, нарисуван през 2016 г. и представляващ копие на снимка, направена през 1927 г. Всички посетители се спират да снимат стенописа. Това е доказателство за съществуването на силна връзка между *mantecadas* и града.

Характеристиките на продукта се дължат и на географския му произход, изразяващ се в специфичните местни познания, което означава, че традиционната рецепта се използва и до днес. Използването на масло е най-важната отличителна характеристика на производството на *mantecadas*. Тази особеност отличава продукта от останалите видове пандишпанени сладкарски изделия, произведени в Испания (*bollos*, *bizcochos* и *magdalenas*), които обикновено се приготвят с други видове мазнини и/или масла, и придава на продукта жълтия цвят и характерната миризма на масло.

От значение също така е рецептата, която варира в зависимост от използваното количество яйца и масло, както и специалните познания на всеки пекар за оптималния състав и метод на приготвяне, които се предават от поколение на поколение до наши дни.

Последната специфична особеност е свързана с разпределянето на сместа във формичките и печенето при умерена температура с цел да се гарантира, че сместа прелива и се образува „сълза от *mantecada*“.

По-долу са посочени някои актуални данни за продукта „Mantecadas de Astorga“, свидетелстващи за неговата репутация:

На 15 юли 2021 г. в програмата *España Directo* на RTVE (Radiotelevisión Española) (34 m, 30 s) е включен репортаж за *mantecadas*, в който те са описани като сладкиши, донесли международна слава на град Асторга от провинция Леон. Показано е как се приготвят по рецепта на повече от 200 години, която се използва и до днес (<https://www.rtve.es/>).

Репутацията на *mantecadas* от Леон се откроява и в статия в *Condé Nast Traveler*, озаглавена „Por qué León debería ser Capital Gastronómica 2018“ (Защо Леон трябва да бъде кулинарна столица през 2018 г.?), публикувана на 13 октомври 2017 г. В статията са посочени следните аргументи в подкрепа на избора на Леон: „заради *botillo del Bierzo*, *cecina de León*, *lechazo*, *ternera del Bierzo*, *mantecadas de Astorga* (...)“.

Следва да се отбележи, че продуктът е включен в различни официални каталози на качествени хранителни продукти, като например *Inventario Español de Productos Tradicionales* [Каталог на традиционните испански продукти], публикуван от Министерството на земеделието, рибарството и храните през 1996 г., и *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* [Каталог на висококачествени селскостопански хранителни продукти от Кастилия и Леон], публикуван от правителството на автономната област Кастилия и Леон (2001 г.).

През 2006 г. Correos — испанският доставчик на универсална пощенска услуга, издаде пощенска марка с логото и символа на продукта „Mantecadas de Astorga“ в чест на втората годишнина от предоставянето на статут на ЗГУ.

Освен това продуктът „Mantecadas de Astorga“ се споменава в многобройни исторически документи:

Първата библиографска справка датира от XVIII век и показва, че един от възможните източници на рецептата за „Mantecadas de Astorga“ може да е Хуан де ла Мата — „сладкар в кралския двор, родом от Маталавиля в община Сил де Ариба, Монтаняс и Кралство Леон, епархия Овиедо“, в чиято книга *Arte de Repostería* [Изкуството на сладкарството], публикувана в Мадрид през 1747 г. от Антонио Мартин, е включена рецептата. По-ново издание на книгата е публикувано от La Olmeda (Бургос) през 1992 г.

В регистрите за 1805 г., съхранявани в архивите на епархия Асторга, „Mantecadas de Astorga“ се споменават като сладкиши, които се ядат на Коледа, приготвени от сладкарите Максимо Матео и Франсиско Калбо.

Съществуват многобройни данни, според които рецептата принадлежи на монахиня от манастира „Санкти Спиритус“ в Асторга, която по-късно напуска манастира и популяризира продукта. Според някои версии е възможно тази монахиня да е Мария Хосефа Гонсалес Прието, която се омъжва за Томас Рубио на 9 ноември 1851 г.

В *Diccionario Doméstico. Tesoro de las familias o Repertorio Universal de Conocimientos útiles* [Речник за дома, специализиран речник за семейството и указател за полезни знания] от Балбино Кортес и Моралес (1876 г.) е включена рецепта за „Mantecadas de Astorga“, като те са наречени „известни сладкиши“.

В алманаха на Bailly-Bailliere от 1891 г., в който град Асторга се споменава на страница 1495, пише, че там има 12 фабрики за производство на *mantecadas*.

На страница 1167 в алманаха на Riera от 1901 г. се споменава за 11 фабрики за производство на *mantecadas* в Асторга.

На страница 3179 в новия алманах на Bailly-Bailliere от 1916 г. се споменава за девет производители на *mantecadas* в Асторга и дори са включени реклами за двама от тях. За Асторга пише, че градът „е известен с производството на шоколадови бонбони и *mantecadas*“.

Според Търговската камара на града количеството „Mantecadas de Astorga“, превозено от испанските железници през 1930 г. (от Испанската железопътна компания за северните и западните райони), е било 188 710 kg.

В един от най-известните си романи — „Фортуната и Хасинта“ (1886—1887 г.), Бенито Перес Галдос (1843—1920 г.) споменава *Mantecadas de Astorga* и Ла Марагатерия:

„(...) Затуй Хасинта видя пред вратите пирамиди от бъчви с маслини, които стигаха до първия етаж, олтари от кутии с марципан, трофеи от стафиди и триумфални арки, украсени с гирлянди от гроздове фурми. (...) По-нататък — „Бисквити от Асторга, благословени от Негово светейшество Пий IX (...)“.

„(...) Дон Педро Мануел де Хауреги (...). Беше родом от провинция Леон и получаваше партиди яйца и други артикули за птичия пазар. (...) За Коледа Хауреги получаваше също пратки с *mantecadas* от Асторга и в неговата къща идваха да получават и оставят суми всички куриери от Ла Марагатерия, които се намираха в Мадрид (...)“.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.itacyl.es/documents/20143/342640/1_%2830-09-20%29+3+-+Pliego+Mant++Modif.pdf/4cf68d91-ad5e-f535-f31f-1a901b22ee85?t=1603287920636
