

**Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist
kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

(2023/C 23/07)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni ⁽¹⁾ delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis eAmbrosia

KOONDDOKUMENT

„MANTECADAS DE ASTORGA“

ELi nr: PGI-ES-0311-AM01 – 19.2.2021

KPN () KGT (X)

1. **Nimetus**

„Mantecadas de Astorga“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. **Toote liik**

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. **Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

„Mantecadas de Astorga“ on kondiitritoode, mida valmistatakse järgmistest põhikoostisosadest koosneva segu küpsetamisega: nisujahu, kanamunad, piimavõi, searasv ja suhkur.

Tootel peavad olema järgmised morfoloogilised, organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused.

a) *Morfoloogilised omadused*

Mantecadasid valmistatakse alati väikestes, lahtistes, ruudukujulistes, kokkuvolditud külgedega, toidu jaoks ette nähtud jõupaberist vormides.

Küpsetamisel segu kerkib, moodustades kõva servata ümara kupli, mis voolab üle vormi ääre, tekitades tilkumise efekti ehk nn *lágrima de la mantecada* (mantecada pisar). See osa tootest võib olla tumepruun, kuid ei tohi olla kõrbenud.

Vormi põhi peab olema kergelt pruunistunud, kuid mitte kõrbenud.

Pärast küpsetamist peab iga *mantecada* oma vormis kaaluma 25–35 g.

b) *Organoleptilised omadused*

Toote pealispind peab olema kõva, kuldpruun ja ümar ning pinnal peavad olema näha suhkruterad.

Vorm peab olema koogi küljest kergesti eemaldatav (mõned tumepruunid koogitükikesed võivad selle külge kinni jääda) ja kook ei tohi tunduda rasvast läbi imunud.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Koogi sisemus peab olema pehme ja kohev.

Sõltuvalt kasutatud või ja munade värvusest võib koogi värvus varieeruda helebeežist kuni kollaseni.

Maitse on valdavalt magus, tugeva või ja muna maitse ja aroomiga; süües peab olema tunda suhkrut koogi pinnal. *Mantecada* rasvased koostisosad tekitavad suus teatava niiskuse, mille tõttu tundub toode olevat veelgi kohevam. Koogi sisu on pehme ja suus sulav.

c) *Füüsikalised-keemilised omadused*

- niiskusesisaldus: vähemalt 13 % ja mitte üle 19 %
- valgud: vähemalt 6 %
- rasvad: vähemalt 20 % ja mitte üle 27 %
- süsivesikud (glükoos): vähemalt 45 %
- tuhk: kuni 1,70 %
- vee aktiivsus (aw): vähemalt 0,7 ja mitte üle 0,9

3.3. **Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

Toodet „Mantecadas de Astorga“ valmistatakse üksnes järgmistest kindlas vahekorras olevatest koostisosadest: nisujahu tugevusega 100–150 ergi ning elastsusega 0,28–0,60 (30 % (± 4 %)), koorega või pastöriseeritud kanamunad (23 % (± 3 %)), rasv (23 % (± 3 %)) piimavõi ja searasvana (6–7,8 %) ning valge suhkur (20 % (± 4 %)). Valikuliselt võib lisada muid vähem tähtsaid koostisosi, nagu mett, glükoosisiirupit, dekstroosi, invertisuhkrut või muid erinevat tüüpi suhkruid (mitte rohkem kui 3 % suhkru üldkogusest), samuti võid meenutavaid lõhna- ja maitseaineid, niisutavaid aineid, kergitusaineid, emulgaatoreid ja lubatud säilitusaineid.

3.4. **Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Kõik tootmisetapid, nimelt rasvaine vahustamine, munade ja suhkru kloppimine, segu valmistamine, taigna pigistamine vormidesse, suhkru puistamine pinnale ja küpsetamine, toimuvad punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. **Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Eelpakendatud või lahtiselt kilekottidesse pakitud toode tuleb pakendada seda tootvas (registreeritud) ettevõttes kas puitkastidesse või plekk- ja pappkarpidesse. Pakendi võib sulgeda mitmel erineval viisil.

3.6. **Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Mis tahes pakendil, milles toode tarbimisse suunatakse, peab olema nummerdatud sertifitseerimismärgis, millel on ELi KGT sümbol ja nimetus „Mantecadas de Astorga“ koos kaitstud geograafilise tähisega toote logoga.

Märgised tuleb pakendile kanda pakendamisettevõttes viisil, mis välistab nende taaskasutamise.

Kaitstud geograafilise tähisega toote logo on järgmine:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud geograafiline tähis „Mantecadas de Astorga“ hõlmab toodet, mida toodetakse ja pakendatakse Leóni provintsi järgmistes omavalitsusüksustes:

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

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Tootele „Mantecadas de Astorga“ on kaitset taotletud seetõttu, et selle maine põhineb kindlal tootmismeetodil ja traditsioonilisel retseptil, mis on määratletud geograafilisele piirkonnale iseloomulikud ja kasutusel tänaseni.

Toote populaarsusele on oluliselt kaasa aidanud inimtegur, eelkõige vormimeistrite (*cajilleras*) töö. Need naised valmistasid pabervorme (*cajillas*), milles *mantecadas*id tavaliselt küpsetati. Linnamüüri ümbritsetud Astorga vanalinnas on neid kujutatud 1927. aasta foto järgi 2016. aastal valminud seinamaalingul, mille pildistamiseks peatuvad kõik linna külalised. See tõendab tugeva seose olemasolu *mantecadade* ja linna vahel.

Toote omadused on tingitud ka selle geograafilisest päritolust, mis on seotud konkreetsete kohalike teadmistega, mis tähendab, et traditsioonilist retsepti kasutatakse tänapäevalgi. *Mantecadade* valmistamise kõige erilisem aspekt on või kasutamine, mis eristab neid teistest Hispaania biskviitkookidest (*bollo*, *bizcocho* ja *magdalena*), mille valmistamisel kasutatakse tavaliselt muid rasvaineid ja/või õlisid; või annab *mantecadale* kollase värvuse ja iseloomuliku võise lõhna.

Oluline on ka retsept, mis varieerub vastavalt sellele, kui rikkalikult mune ja võid kasutatakse, samuti iga pagari eriteadmistele täiusliku koostise ja valmistamismeetodi kohta, mida on tänaseni põlvest põlve edasi antud.

Samuti on ainulaadne taigasegu pigistamine vormidesse ja küpsetamine mõõdukal temperatuuril, et tagada selle voolamine üle vormi ääre, nii et moodustuks „*mantecada* pisar“.

„Mantecadas de Astorga“ tuntust tõendavad järgmised hiljutised viited.

RTVE (Radiotelevisión Española) 15. juuli 2021. aasta saates España Directo (34 m, 30 s) kõneldi *mantecadade*st, kirjeldades neid kui maiustusi, mis on toonud Leóni provintsis asuvale Astorga linnale rahvusvahelise kuulsuse, ning näidati nende valmistamist üle 200 aasta vanuse ja tänapäevalgi kasutatava retsepti järgi (<https://www.rtve.es>).

Leóni provintsi *mantecadade* mainet on esile toodud ka ajakirja Condé Nast Traveler artiklis „Por qué León debería ser Capital Gastronómica 2018“, mis avaldati 13. oktoobril 2017 ja milles kiidetakse Leóni provintsi järgmiste toodete eest: „*botillo del Bierzo*, *cecina de Leóni*, *lechazo*, *ternera del Bierzo*, *mantecadas de Astorga*, [...]“.

Tuleb märkida, et kõnealune toode on lisatud mitmesse ametlikku kvaliteetsete toiduainete kataloogi, näiteks 1996. aastal Hispaania põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi avaldatud kataloogi „Inventario Español de Productos Tradicionales“ ja 2001. aastal Castilla-Leóni autonoomse piirkonna valitsuse avaldatud kataloogi „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León“ (Castilla-Leóni kvaliteetsete põllumajanduslike toiduainete kataloog).

Hispaania universaalse postiteenuse osutaja Correos andis 2006. aastal välja postitempli, millega tähistati tootele „Mantecadas de Astorga“ kaitstud geograafilise tähise staatuse andmise teist aastapäeva ning millel oli kaitstud toote logo ja sümbol.

Samuti leidub „Mantecadas de Astorga“ kohta palju ajaloolisi viiteid.

Esimene bibliograafiline viide pärineb 18. sajandist ja osutab sellele, et „Mantecadas de Astorga“ retsepti üks võimalik allikas võib olla Juan de la Mata, „Leóni kuningriigi ja Oviedo piiskopkonna ning Montañase ja Sil de Arriba piirkonnas asuvat Matalavillast pärit õukonna kondiiter“, kelle raamatus „Arte de Repostería“ (Kondiitrikunst), mille António Martín andis 1747. aastal välja Madridis, on see retsept kirjas. Hilisem väljaanne ilmus 1992. aastal Burgose kirjastuselt La Olmeda.

Astorga piiskopkonna arhiivis leiduvates 1805. aasta dokumentides viidatakse tootele „Mantecadas de Astorga“ kui kondiitrite Máximo Matheo ja Francisco Calbo valmistatud maiustusele, mida söödi jõulude ajal.

Leidub palju viiteid sellele, et retsept pärineb Astorgas asuva Sancti Spirituse kloostri nunnalt, kes hiljem kloostrist lahkus ja asus seda toodet populariseerima. Mõne versiooni kohaselt võis see nunn olla María Josefa Gonzáles Prieto, kes abiellus 9. novembril 1851 Tomás Rubioga.

Don Balbino Cortés y Moralese 1876. aastal avaldatud „Diccionario Doméstico. Tesoro de las familias o Repertorio Universal de Conocimientos útiles“ (Kodusõnastik, perekonna teaurus ja kasulikke teadmisi sisaldav kogumik) sisaldab „Mantecadas de Astorga“ retsepti koos viitega sellele kui tuntud maiusele.

Bailly-Bailliere'i 1891. aasta almanahhis, mille 1495. leheküljel viidatakse Astorga linnale, on juttu 12 sealsest *mantecada* ettevõttest.

Riera 1901. aasta almanahhis mainitakse 1167. leheküljel Astorgas asuvat 11 *mantecada* ettevõtet.

Bailly-Bailliere'i 1916. aasta almanahhis viidatakse 3179. leheküljel üheksale Astorgas asuvalle *mantecada* tootjale ja kaks neist on isegi reklaami lisanud. Astorga kohta märgitakse selles, et linn „on tuntud šokolaadi ja *mantecadade* valmistamise poolest“.

Linna kaubanduskoja andmetel oli 1930. aastal Hispaania raudteedel (F.C. Norte y Oeste) veetud „Mantecadas de Astorga“ kogus 188 710 kg.

Benito Pérez Galdós (1843–1920) mainib ühes oma kõige tüüpilisemas romaanis „Fortunata y Jacinta“ (1886–1887) toodet „Mantecadas de Astorga“ ja Maragatería piirkonda:

„[...] Väljast võis Jacinta näha korrusekõrguseid oliivitünnide püramiide, martsipanikarpidest valmistatud altareid, rosinatrofeesid ja datlikobaratega kaunistatud võidukaari. [...] Kaugemal olid Astorgast pärit *mantecadad*, mida tema pühadus Pius IX õnnistas. [...]“.

„[...] Don Pedro Manuel de Jáuregui [...]. Ta oli pärit Leóni provintsist ning sai kastide kaupa mune ja muid linnulihatooteid. [...] Jõulu ajal sai Jáuregui ka Astorgast *mantecada* saadetisi ning kõik Maragatería piirkonna müügiesindajad, kes olid Madridis, käisid tema juures tellimusi ja makseid tegemas. [...]“.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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