

Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging op grond van artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2023/C 23/07)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de eAmbrosia-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

“MANTECADAS DE ASTORGA”

EU-nr.: PGI-ES-0311-AM01 – 19.2.2021

BOB () BGA (X)

1. Naam

“Mantecadas de Astorga”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Soort product

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Mantecadas de Astorga” zijn een banketbakkersproduct dat wordt gemaakt door een mengsel van tarwemeel, kippeneieren, roomboter, reuzel en suiker in de oven te bakken.

Ze moeten de volgende morfologische, organoleptische en fysisch-chemische kenmerken hebben:

a) *Morfologisch:*

Mantecadas worden altijd gemaakt in open, vierkant gevormde, voor levensmiddelen geschikte doosjes van kraftpapier met gevouwen zijanten.

Bij het bakken rijst het mengsel tot boven de bovenzijde van het doosje, waar het een afgeronde vorm zonder harde randen krijgt die op een druppel lijkt en ook wel de “traan van de mantecada” wordt genoemd. Dit deel van het product mag donkerbruin zijn, maar nooit verbrand.

De onderkant van het doosje is lichtelijk geroosterd en niet verbrand.

Na het bakken weegt elke mantecada in het doosje 25 à 35 g.

b) *Organoleptisch:*

De bovenzijde van het product is stevig, goudbruin en gebogen, met aan het oppervlak zichtbare suikerkorrels.

Het doosje laat gemakkelijk los van de mantecada, waarbij wat geroosterd kruim kan achterblijven. De mantecada mag niet druipen van het vet.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

De kern is zacht en sponsachtig.

De kleur van het kruim kan variëren van lichtbeige tot geel, afhankelijk van de kleur van de gebruikte boter en eieren.

De smaak is hoofdzakelijk zoet, waarbij de smaak en geur van boter en eieren op de voorgrond treedt. In de mond is het suiker aan het oppervlak te voelen. Het vetgehalte van de mantecada maakt dat deze in de mond een zekere vochtige indruk geeft, hetgeen het sponsachtige karakter van het product versterkt. De kern is zacht en smelt tegen het gehemelte.

c) *Fysisch-chemisch:*

- vochtgehalte: minimaal 13 % en maximaal 19 %
- eiwitgehalte: minimaal 6 %
- vet: minimaal 20 % en maximaal 27 %
- koolhydraten (glucose): minimaal 45 %
- as: maximaal 1,70 %
- wateractiviteit (aw): minimaal 0,7 en maximaal 0,9

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

“Mantecadas de Astorga” worden uitsluitend gemaakt van de volgende ingrediënten en in de volgende verhoudingen: tarwemeel met een kracht tussen 100 en 150 erg en een P/L-verhouding tussen 0,28 en 0,60 (30 % [\pm 4 %]), kippeneieren in de schaal of gepasteuriseerd (23 % [\pm 3 %]), vet (23 % [\pm 3 %]) in de vorm van roomboter en reuzel (6 % - 7,8 %) en suiker in de vorm van witte suiker (20 % [\pm 4 %]). Eventueel mogen andere, minder belangrijke ingrediënten worden toegevoegd, zoals honing, glucosestroop, dextrose, invertsuiker of andere soorten suiker (niet meer dan 3 % van de totale hoeveelheid suiker) en ook boteraroma, bevochtigingsmiddelen, bakpoeder, emulgeermiddelen en toegestane conserveermiddelen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie, namelijk het luchtig maken van de vetten, het opkloppen van de eieren en suiker, het bereiden van het mengsel, het verdelen, het strooien van suiker op het oppervlak en het bakken, vinden plaats in het in punt 4 omschreven geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De producten worden verpakt in het (geregistreerde) productiebedrijf zelf, en wel in houten kistjes, in blikken of in kartonnen dozen na elk afzonderlijk te zijn voorverpakt of in bulk te zijn verpakt in kunststof zakjes. De verpakking mag op verschillende manieren worden afgesloten.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op elke verpakking waarin het product in de handel worden gebracht, wordt een genummerd contra-etiket aangebracht met daarop het BGA-symbool van de EU en de naam “Mantecadas de Astorga” in combinatie met het eigen BGA-logo.

De etiketten worden door het verpakingsbedrijf op zodanige wijze aangebracht dat ze niet opnieuw kunnen worden gebruikt.

Het eigen logo van de BGA is:



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De in de provincie León gelegen gemeenten

Astorga, Brazuelo, San Justo de la Vega en Valderrey vormen het gebied waarin het onder de beschermde geografische aanduiding “Mantecadas de Astorga” vallende product wordt gebakken en verpakt.

5. Verband met het geografische gebied

Voor “Mantecadas de Astorga” is bescherming gevraagd vanwege de reputatie ervan, die berust op een bepaalde productiemethode en het traditionele recept, die kenmerkend zijn voor het afgebakende geografische gebied en tot op de dag vandaag worden gebruikt.

Menselijke factoren, en met name het werk van de cajilleras (doosjesmaaksters), hebben in hoge mate bijgedragen tot de populariteit ervan. Deze dames maakten de “cajillas”, de papieren doosjes waarin de mantecadas doorgaans werden gebakken. In het oude ommuurde stadje Astorga worden zij afgebeeld op een muurschildering uit 2016, gemaakt naar een foto uit 1927. Alle bezoekers van het stadje staan er even stil om een kiekje te maken. Daaruit blijkt dat de mantecadas en het stadje nauw met elkaar verbonden zijn.

De kenmerken van het product hangen ook samen met de geografische oorsprong ervan: de specifieke plaatselijke kennis op grond waarvan het traditionele recept nog steeds wordt gebruikt. Het gebruik van boter is het meest onderscheidende aspect van de mantecadaproductie. Daarin verschillen de mantecadas van andere soorten Spaanse sponsachtige cakejes (bollos, bizcochos en magdalenas), die gewoonlijk van andere vetten en/of oliën worden gemaakt. Door het gebruik van boter krijgen de mantecadas hun gele kleur en karakteristieke boterachtige geur.

Van belang is ook het recept, dat varieert naargelang van de te gebruiken hoeveelheid eieren en boter en van de van generatie op generatie doorgegeven kennis van de bakkers van de, in hun ogen, perfecte samenstelling en bereiding.

Het echte unieke kenmerk is de verdeling van het mengsel in doosjes en het bakken ervan op een matige temperatuur zodat het uit het doosje rijst en de “traan van de mantecada” vormt.

Hieronder volgen recente verwijzingen die getuigen van de reputatie van “Mantecadas de Astorga”.

Op 15 juli 2021 bevatte het RTVE-programma *España Directo* (duur: 34 minuten, 30 seconden) een item over de mantecadas, waarin deze werden beschreven als een zoete lekkernij die de Leónese stad Astorga internationale roem had gebracht, en waarin werd getoond hoe ze worden gemaakt volgens een recept dat al meer dan 200 jaar oud is en tot op de dag van vandaag wordt gebruikt (<https://www.rtve.es>).

Op de faam van de mantecadas van León wordt ook gewezen in een artikel dat op 13 oktober 2017 in *Condé Nast Traveler* verscheen onder het kopje “Por qué León debería ser Capital Gastronómica 2018”. Daarin wordt León aangeprezen om zijn “botillo del Bierzo”, zijn “cecina de León”, zijn “lechazo”, zijn “ternera del Bierzo” en zijn “mantecadas de Astorga”.

Het product is opgenomen in diverse officiële catalogi van kwaliteitsproducten, zoals de “Inventario Español de Productos Tradicionales” uit 1996 van het ministerie van Landbouw, Visserij en Levensmiddelen en de “Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León” van de regering van de autonome gemeenschap Castilië en León (2001).

In 2006 gaf Correos, de Spaanse aanbieder van universele postdiensten, een poststempel uit ter herdenking van de tweede verjaardag van de toekenning van de BGA-status aan “Mantecadas de Astorga” met zijn eigen logo en symbool.

Er zijn ook tal van historische verwijzingen naar “Mantecadas de Astorga”.

De eerste bibliografische verwijzing dateert uit de 18e eeuw en vermeldt dat het recept van de mantecadas mogelijk te danken is aan Juan de la Mata, “hofbanketbakker, geboren in Matalavilla, gemeente Sil de Arriba, Montañas en Koninkrijk León en Bisdom Oviedo” en dat dit recept is opgenomen in zijn boek, dat in 1747 door António Martín in Madrid werd uitgegeven onder de titel “Arte de Repostería” (de kunst van het banketbakken). Een recentere druk ervan is in 1992 verschenen bij uitgeverij La Olmeda in Burgos.

In het bisschoppelijk archief van Astorga worden de “Mantecadas de Astorga” in 1805 genoemd als kerstcakeje, gemaakt door de banketbakkers Máximo Matheo en Francisco Calbo.

Talrijk zijn de citaten die de oorsprong van de mantecadas plaatsen in het klooster van de Heilige Geest in Astorga, en wel bij een non, die later uittrad en het product populair maakte. Sommige auteurs schrijven dat deze non mogelijk María Josefa Gonzáles Prieto was, die op 9 november 1851 met Tomás Rubio in het huwelijk trad.

De “Diccionario Doméstico. Tesoro de las familias o Repertorio Universal de Conocimientos útiles” van don Balbino Cortés y Morales (1876) bevat een recept voor “Mantecadas de Astorga”, die een beroemde zoete lekkernij worden genoemd.

De almanak Bailly-Bailliere van 1891 noemt het stadje Astorga (blz. 1495) en spreekt van twaalf mantecadafabrieken aldaar.

De almanak Riera van 1901 maakt gewag van elf mantecadafabrieken (blz. 1167).

De nieuwe almanak Bailly-Bailliere van 1916 maakt melding van negen mantecadaproductanten in Astorga (blz. 3179) en bevat ook een advertentie van twee van hen. Letterlijk wordt gezegd dat Astorga “faam geniet vanwege de vervaardiging van chocolaatjes en mantecadas”.

Volgens gegevens van de Kamer van Koophandel van het stadje werd in 1930 via het spoor (maatschappij F.C. Norte y Oeste) 188 710 kg “Mantecadas de Astorga” uit Astorga vervoerd.

Benito Pérez Galdós (1843-1920) noemt in een van zijn meest representatieve romans, “Fortunata y Jacinta” (1886-87), de “Mantecadas de Astorga” en La Maragatería:

“Van buitenaf kon Jacinta vaten olijven zien die piramidevormig waren opgestapeld tot de eerste verdieping, offertafels van doosjes vol marsepein, trofeeën van rozijnen, en triomfbogen versierd met dadelrossen. (...) Verder weg werden de mantecadas van Astorga gezegend door Zijne Heiligheid paus Pius IX.”.

“Don Pedro Manuel de Jáuregui (...). Van oorsprong uit de provincie León. Hij ontving manden vol eieren en andere pluimveeproducten. (...) Tijdens de kerstperiode ontving Jáuregui ook ladingen mantecadacakejes uit Astorga en alle verkoopagenten van La Maragatería plachten, als zij in Madrid waren, naar zijn huis te gaan om deze te bestellen of te betalen”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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