

Publicarea documentului unic modificat ca urmare a aprobării unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

(2023/C 23/07)

Comisia Europeană a aprobat această modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date eAmbrosia a Comisiei

DOCUMENT UNIC

„MANTECADAS DE ASTORGA”

Nr. UE: PGI-ES-0311-AM01 – 19.2.2021

DOP () IGP (X)

1. Nume

„Mantecadas de Astorga”

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 2.3. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Mantecadas de Astorga” este un produs de cofetărie obținut prin coacerea unui amestec obținut din următoarele ingrediente de bază: făină de grâu universală, ouă de găină, unt, untură și zahăr.

Produsul trebuie să prezinte următoarele caracteristici morfologice, organoleptice și fizico-chimice:

a) *Caracteristici morfologice:*

Prăjiturile *mantecadas* sunt întotdeauna preparate în forme de copt din hârtie kraft pentru uz alimentar, de dimensiuni mici, deschise, pătrate și cu fețe laterale pliate.

În timpul coacerii, amestecul crește până când are o formă rotunjită, fără margini tari, și se revarsă peste partea superioară a formei de copt, producându-se un efect de scurgere numit *lágrima de la mantecada* (lacrimă de *mantecada*). Această parte a produsului poate avea o culoare maro-închis, dar nu trebuie să fie niciodată arsă.

Partea inferioară a formei de copt trebuie să fie ușor rumenită, dar nu arsă.

După coacere, fiecare *mantecada* în forma de copt trebuie să cântărească între 25 g și 35 g.

b) *Caracteristici organoleptice:*

Partea superioară a produsului trebuie să fie fermă, de culoare maro-aurie și rotunjită, cu cristale de zahăr vizibile pe suprafață.

Prăjitura trebuie să se poată desprinde cu ușurință de forma de copt, de care rămân eventual prinse câteva firimituri de culoare maro-închis, și nu trebuie să pară îmbibată cu grăsime.

⁽¹⁾ JOL 179, 19.6.2014, p. 17.

Partea interioară a prăjiturii trebuie să fie moale și spongioasă.

Culoarea miezului poate varia de la bej-deschis la galben, în funcție de culoarea untului și a ouălor utilizate.

Gustul este predominant dulce, produsul având un gust și o aromă puternice de unt și de ouă; zahărul de pe suprafața prăjiturii trebuie să fie perceptibil atunci când aceasta este consumată. Componenta grasă a prăjiturii *mantecada* creează o anumită senzație de umiditate la degustare, ceea ce face ca produsul să pară și mai pufos. Partea interioară a prăjiturii este moale și delicată la degustare.

c) *Fizico-chimice:*

- umiditate: cel puțin 13 % și cel mult 19 %;
- proteine: cel puțin 6 %;
- grăsime: cel puțin 20 % și cel mult 27 %;
- carbohidrați (glucoză): cel puțin 45 %;
- cenușă: cel mult 1,70 %;
- activitatea apei (aw): cel puțin 0,7 și cel mult 0,9.

3.3. **Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)**

Prăjiturile „Mantecadas de Astorga” se obțin exclusiv din următoarele ingrediente, în proporțiile indicate: făină de grâu universală cu un indice de forță cuprins între 100 și 150 de ergi și un raport P/L cuprins între 0,28 și 0,60 [30 % (\pm 4 %)], ouă de găină în coajă sau pasteurizate [23 % (\pm 3 %)], grăsime [23 % (\pm 3 %)] sub formă de unt și untură (6-7,8 %) și zahăr sub formă de zahăr alb [20 % (\pm 4 %)]. Opțional, se pot adăuga și alte ingrediente mai puțin importante precum mierea, siropul de glucoză, dextroza, zahărul invertit sau alte tipuri diferite de zahăr (nu mai mult de 3 % din cantitatea totală de zahăr); de asemenea, se pot adăuga aromă de unt, agenți de umezire, agenți de afânare, agenți emulsifianți și conservanți autorizați.

3.4. **Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Toate etapele producției, și anume aerarea grăsimii, baterea ouălor împreună cu zahărul, prepararea amestecului, turnarea aluatului în forme cu ajutorul unui poș, presărarea zahărului la suprafață și coacerea, se desfășoară în aria geografică delimitată la punctul 4.

3.5. **Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată**

Produsul trebuie să fie ambalat în aceeași unitate (înregistrată) în care este produs și depozitat în lăzi de lemn, cutii metalice sau cutii de carton, fie preambalat, fie ambalat în vrac în pungi de plastic. Ambalajul poate fi închis în mai multe moduri.

3.6. **Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată**

Orice ambalaj în care produsul este expediat pentru consum trebuie să poarte o etichetă de certificare numerotată care trebuie să includă simbolul IGP al UE și denumirea „Mantecadas de Astorga”, alături de propriul logo al IGP.

Etichetele se aplică la unitatea de ambalare în așa fel încât să nu poată fi reutilizate.

Logoul IGP este:



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Produsul vizat de indicația geografică protejată „Mantecadas de Astorga” este produs și ambalat în următoarele localități din provincia León:

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

5. Legătura cu aria geografică

Motivul pentru care a fost solicitată protecția denumirii produsului „Mantecadas de Astorga” este renumea acestuia, care se bazează pe o metodă de producție specială și pe rețeta tradițională, acestea fiind specifice pentru aria geografică delimitată și utilizate și în zilele noastre.

Factorii umani au contribuit într-o mare măsură la popularitatea acestor prăjituri, în special activitatea *cajilleras* (persoanele care confecționau formele de copt). Este vorba despre doamnele care confecționau *cajillas*, formele de copt din hârtie în care erau de obicei coapte prăjiturile *mantecadas*. În vechea cetate fortificată din Astorga, acestea sunt reprezentate într-o pictură murală care a fost realizată în 2016 și este o copie a unei fotografii din 1927, pe care toți vizitatorii se opresc să o fotografieze. Aceasta este o dovadă a legăturii strânse dintre *mantecadas* și oraș.

Caracteristicile produsului se datorează, de asemenea, originii sale geografice, din prisma cunoștințelor locale specifice, datorită cărora rețeta tradițională se utilizează și în zilele noastre. Utilizarea untului este aspectul cel mai distinctiv al producției de *mantecada*, care diferențiază *mantecadas* de alte tipuri de pandișpan din Spania (*bolos*, *bizcochos* și *magdalenas*), preparate de obicei cu alte grăsimi și/sau uleiuri, și care le conferă acestora culoarea galbenă și mirosul caracteristic de unt.

Un alt aspect important este rețeta, care variază în funcție de conținutul de ouă și de unt, precum și în funcție de cunoștințele speciale ale fiecărui brutar legate de care este compoziția perfectă și care este metoda perfectă de utilizat, aceste cunoștințe fiind transmise din generație în generație până în prezent.

Caracteristica unică finală este turnarea amestecului în formele de copt cu ajutorul unui poș și coacerea la o temperatură moderată, pentru a se asigura faptul că amestecul se revarsă pentru a forma „lacrima de *mantecada*”.

Printre sursele recente care atestă renumea produsului „Mantecadas de Astorga” se numără următoarele:

La 15 iulie 2021, programul *España Directo* (34 m, 30 s) difuzat de postul RTVE (Radiotelevisión Española) a inclus un reportaj privind *mantecadas*, în care acestea au fost descrise ca fiind dulciuri pentru care orașul Astorga din provincia León a devenit faimos la nivel internațional și în care s-a arătat modul în care sunt preparate după o rețetă veche de peste 200 de ani, care încă se utilizează și în zilele noastre (<https://www.rtve.es/>).

Reputația prăjiturilor *mantecadas* din León este evidențiată, de asemenea, într-un articol din *Condé Nast Traveler* intitulat „Por qué León debería ser Capital Gastronómica 2018”, publicat la 13 octombrie 2017, care pledează în favoarea provinciei León: „datorită produselor *botillo del Bierzo*, *cecina de León*, *lechazo*, *ternera del Bierzo*, *mantecadas de Astorga*, (...)”.

Trebuie remarcat faptul că produsul este inclus în diverse cataloage oficiale de produse alimentare de calitate, precum *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Inventarul produselor tradiționale spaniole), publicat de Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației în 1996, și *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León* (Inventarul produselor agroalimentare de înaltă calitate din Castilia și León), publicat de Guvernul Comunității Autonome Castilia și León (2001).

În 2006, Correos, furnizorul de servicii poștale universale din Spania, a emis un timbru pentru a comemora cea de a doua aniversare de la acordarea statutului de IGP produsului „Mantecadas de Astorga”, pe care figurau logoul și simbol acestuia.

Există, de asemenea, numeroase referințe istorice cu privire la „Mantecadas de Astorga”:

Prima referință bibliografică datează din secolul al XVIII-lea și indică faptul că o posibilă sursă a rețetei pentru „Mantecadas de Astorga” ar putea fi Juan de la Mata, „cofetar la Curte, originar din Matalavilla, în comuna Sil de Arriba, Montañas și Regatul León și dioceza Oviedo”, a cărui carte, *Arte de Repostería* (Arta cofetăriei), publicată la Madrid în 1747 de António Martín, conține rețeta. O ediție mai recentă a fost publicată de La Olmeda, Burgos, în 1992.

Evidențele din 1805 păstrate în arhivele diocezei Astorga descriu „Mantecadas de Astorga” ca fiind dulciuri care se mănâncă de Crăciun, preparate de cofetarii Máximo Matheo și Francisco Calbo.

Există numeroase referințe care atribuie originea rețetei unei călugărițe de la mănăstirea Sancti Spiritus din Astorga, care a părăsit ulterior mănăstirea și a popularizat produsul. Potrivit unor versiuni, este posibil ca ea să fi fost María Josefa Gonzáles Prieto, care s-a căsătorit cu Tomás Rubio la 9 noiembrie 1851.

Diccionario Doméstico. Tesoro de las familias o Repertorio Universal de Conocimientos útiles (Dicționarul domestic. Tezaur familial și compendiu de cunoștințe utile) scris de Don Balbino Cortés y Morales (1876) include o rețetă pentru „Mantecadas de Astorga”, în care acestea sunt descrise ca fiind niște dulciuri celebre.

Bailly-Bailliere Almanac din 1891, care menționează orașul Astorga la pagina 1495, vorbește despre 12 fabrici de *mantecada* de acolo.

Riera Almanac din 1901 menționează 11 fabrici de *mantecada* în Astorga la pagina 1167.

Noul Bailly-Bailliere Almanac din 1916 menționează, la pagina 3179, nouă producători de *mantecada* în Astorga și include chiar și reclame pentru doi dintre aceștia. Despre Astorga se spune că orașul „este renumit pentru prepararea bomboanelor de ciocolată și a *mantecadas*”.

Conform Camerei de Comerț a orașului, cantitatea de „Mantecadas de Astorga” transportată de căile ferate spaniole în 1930 (compania feroviară din nordul și vestul Spaniei) a fost de 188 710 kg.

Într-unul dintre cele mai reprezentative romane ale sale, *Fortunata y Jacinta* (1886-1887), Benito Pérez Galdós (1843-1920) menționează *Mantecadas de Astorga* și La Maragatería:

„(...) De afară, Jacinta putea vedea butoaie de măsline așezate în piramide de înălțimea unui etaj, altare din cutii de marțipan, trofee din stafide și arcuri de triumf decorate cu ciorchini de curmale. (...) Mai departe erau *mantecadas* din Astorga, binecuvântate de Sfinția Sa Pius al IX-lea (...)”.

„ (...) Don Pedro Manuel de Jáuregui (...). Cetățean al provinciei León, acesta a primit lăzi cu ouă și alte produse avicole. (...) În perioada Crăciunului, Jáuregui a primit, de asemenea, transporturi de *mantecadas* de la Astorga, iar toți comercianții din La Maragatería care se aflau în Madrid mergeau la el acasă pentru comenzi și plăți. (...)”

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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