

Tabla resumen.

En esta tabla se resumen las principales influencias del medio en los productos amparados por la Denominación de Origen «Lucena»:

Origen	Factor	Efecto	Característica
Medio Edafológico	Clima mediterráneo (aumento de las horas de sol, inviernos templados - fríos y veranos secos y calurosos) Suelo con alta presencia de carbonatos (calizo)	Aumento de polifenoles	Sabor equilibrio entre picante y amargo, ambos muy suaves (mediana entre 1 y 3)
Medio Agrológico	Reducción de insumos Recolección temprana Recolección del árbol	Disminución Acidez y características de aroma y sabor Aparición del Aldehído trans 2 hexenal	Acidez máxima 0,8% Aroma Verde a hierba recién cortada Color verde predominante
Producción	Molturación: en 24 horas desde la recolección Batido: Extracción a bajas temperaturas Agua: Escasa o nula aportación de agua en el proceso	Conservación de las características organolépticas	Mantenimiento de todas las propiedades del aceite, en particular las organolépticas (color, sabor y olor)

La elaboración con aceites hojiblancos como variedad principal (mínimo 90%) propician adicionalmente que el frutado presente en el aceite tenga ciertos toques a almendra, característicos de la variedad. Esta característica no se incluyen en la tabla por no deberse al medio, sino a la variedad utilizada.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Organismo de Control: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Lucena».

C/ Francisco José Guerrero, s/n.

C.P. 14900 Lucena (Córdoba).

Teléfono y fax: 957 503 325.

E-mail: d.o.aceiteslucena@telefonica.net.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen cumple la norma EN 45011, y concede la certificación de los productos amparados siguiendo el siguiente esquema:

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección para decidir sobre la concesión o no de la certificación:

- Informes del Consejo Regulador sobre las adecuadas prácticas de cultivo en los olivares inscritos.

- Informes de Inspección (Almazara y/o Envasadora) aportado por un organismo de inspección independiente subcontratado, que cumple con la norma ISO 17020.

- Informe de Análisis de los Aceites (físico-químico y organoléptico) aportado por un laboratorio de análisis subcontratado, que cumple con la norma ISO 17025.

Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

Una vez puesto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo y, en algunos casos, podrá tomar muestras para su control y análisis.

H) ETIQUETADO

Todos los envases de aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen «Lucena» llevarán una contraetiqueta identificativa.

En las contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Lucena», el logotipo y un número correlativo y único para cada envase y todas ellas serán expedidas exclusivamente por el Consejo Regulador.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.

- Ley 24/2003, de la viña y del vino.

- Ley 10/2003, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

- Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento CE 1898/2006, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento CE 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

ORDEN de 4 de septiembre de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» y de su Consejo Regulador.

P R E Á M B U L O

La Asociación de Fabricantes de Mantecados de Estepa presentó solicitud de reconocimiento de la citada Indicación, como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad.

Una vez realizadas las comprobaciones oportunas para su inscripción en el registro comunitario previsto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y de conformidad con lo previsto en él, así como en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, se procedió a la tramitación del correspondiente procedimiento de oposición. Con fecha 19 de febrero de 2008 se

publicó en el Boletín Oficial del Estado, la Resolución de 23 de enero de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», estableciendo un plazo de dos meses para que se presentara oposición a dicha solicitud de registro.

Transcurrido ese plazo se publica, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 16 de enero de 2009, la Orden de 2 de enero de 2009, de esta Consejería, por la que se emite decisión favorable en relación con dicha solicitud, y se publica el Pliego de Condiciones, de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Por otra parte, una vez que ha sido transferida la solicitud a la Comisión Europea, procede otorgar una protección nacional transitoria hasta tanto se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario, conforme se determina en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Por el sector afectado se ha procedido a la elaboración del Reglamento de la Denominación y de su Consejo Regulador, y a su sometimiento a esta Consejería, de conformidad con lo previsto en los artículos que resultan aplicables, relativos a los Consejos Reguladores, de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, y de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en los aspectos que esta Ley determina aplicables a las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios y en la Disposición adicional primera, dedicada a denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de otros productos agroalimentarios, y en concreto en el artículo 20 que regula la estructura y funcionamiento de los órganos de gestión.

Esta Comunidad Autónoma es competente en la materia, de acuerdo con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, competencias que se ejercen a través de esta Consejería en virtud del Decreto del Presidente 3/2009, de 23 de abril, sobre reestructuración de Consejerías, y del Decreto 172/2009, de 19 de mayo, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En su virtud, a iniciativa del sector afectado y a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N G O

Artículo único. Objeto.

Se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura en el Anexo a la presente Orden.

Disposición transitoria primera. Protección nacional transitoria.

Conforme se establece en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, relativo a la protección de las Indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, así como en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones

geográficas protegidas, y la oposición a ellas, la aprobación del presente Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» se realiza a los efectos de la concesión de la protección nacional transitoria que se prevé en tales artículos, la cual cesará a partir de la fecha en que se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario.

Disposición transitoria segunda. Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida.

El actual Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» asumirá la totalidad de las funciones que corresponden al Consejo Regulador, al que se refiere el Capítulo V de este Reglamento, continuando sus actuales vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido de acuerdo con lo que prevé el Capítulo V del presente Reglamento.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 4 de septiembre de 2009

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

A N E X O

REGLAMENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
«MANTECADOS DE ESTEPA» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Producto protegido.

Quedan protegidos con la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», los mantecados, polvorones, roscos de vino y alfajores que reúnan las características definidas en el Pliego de Condiciones anexo a este Reglamento y por la legislación vigente de aplicación.

Artículo 2. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa».

2. El nombre de la Indicación Geográfica Protegida se empleará en su integridad, es decir, con los tres términos que lo componen en el mismo orden y con idénticos caracteres.

3. La Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» no se podrá aplicar a ninguna otra clase de producto que el protegido por este Reglamento, no pudiéndose utilizar términos, expresiones, marcas y signos que por similitud fonética o gráfica con ésta, puedan inducir a confusión. Esta prohibición se extiende aun en el caso de que vayan precedidos por expresiones como «tipo», «estilo», «gusto», «elaborado en», «manipulado», «fabricado en», u otras análogas.

Artículo 3. Órganos competentes.

La defensa de la Indicación Geográfica Protegida, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de los productos amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida, a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, en el ámbito de sus respectivas competencias.

CAPÍTULO II DE LA PRODUCCIÓN

Artículo 4. Zona de elaboración.

1. La zona de elaboración y envasado de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», está constituida por el término municipal de Estepa, en la provincia de Sevilla.

2. En la elaboración se seguirán las prácticas tradicionales descritas en el Pliego de Condiciones. No obstante, el Consejo Regulador propondrá a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía la aprobación, para atender las tendencias y exigencias del mercado, de la aplicación de nuevas técnicas cuyos resultados hayan sido comprobados previamente con satisfacción, orientadas hacia la mejora de los procesos y la calidad de los productos.

3. En el caso de efectuarse alguna modificación de las prácticas que describen el proceso tradicional de elaboración, éstas deberán ser aprobadas por la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, previo acuerdo del Pleno del Consejo Regulador, de forma que el producto terminado y certificado por este Consejo pueda ser amparado por la Indicación Geográfica Protegida.

CAPÍTULO III

REGISTRO

Artículo 5. Registro.

El Consejo Regulador llevará un Registro de Empresas Elaboradoras donde podrán inscribirse todas las instalaciones situadas en la zona de elaboración que reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento y en el Pliego de condiciones, cuya producción pueda ser amparada por la Indicación Geográfica Protegida y así lo hayan solicitado al Consejo Regulador, siendo éste quien llevará a cabo dicho registro.

Artículo 6. Inscripciones.

1. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador e irán acompañadas del resguardo que justifique su inscripción en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, así como de otros datos, documentos y comprobantes que en cada caso se requieran por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento, o a las condiciones de carácter técnico que deban reunir las instalaciones de las empresas elaboradoras, contenido en el Manual de Calidad y Procedimientos.

3. La inscripción en el Registro no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos que, con carácter general, estén establecidos.

4. En la inscripción figurará: Nombre de la empresa, Número de identificación fiscal, nombre del propietario o titular con su documento nacional de identidad, características, sistemas de elaboración y todos los datos y registros que el Consejo Regulador considere necesarios para la perfecta identificación y catalogación de la industria, aquellos registros que exija la legislación vigente, así como los modelos y etiquetas a utilizar para la comercialización del producto amparado.

En caso de que el solicitante esté en desacuerdo con la resolución del Consejo, en relación con la inscripción en el Registro, podrá interponer recurso de alzada ante la persona titular de la Consejería competente en materia agraria.

5. El Consejo Regulador podrá entregar a las personas propietarias de las empresas inscritas, a petición de las mismas, una credencial de dicha inscripción.

6. Las inscripciones en este Registro serán voluntarias, al igual que la correspondiente baja del mismo. Una vez producida esta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

7. Las personas titulares de las instalaciones de elaboración que posean líneas de productos distintas de los amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», lo harán constar expresamente en el momento de la inscripción.

Artículo 7. Vigencia y renovación de las inscripciones.

1. La vigencia de las inscripciones en el Registro de Empresas Elaboradoras, será de cuatro años, pudiendo ser renovadas, previa solicitud del interesado al Consejo Regulador, antes de que finalice el citado plazo.

2. Para la vigencia de las inscripciones será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que establece el presente Capítulo, así como lo dispuesto en el pliego de condiciones y en el Manual de Calidad y Procedimientos, debiendo comunicarse al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción inicial, cuando ésta se produzca.

3. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la veracidad de los datos recogidos en sus registros.

CAPÍTULO IV

DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 8. Titulares de los derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas cuyas industrias estén inscritas en el Registro de Empresas Elaboradoras del Consejo Regulador podrán elaborar para una posterior comercialización productos que puedan ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa».

2. El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida en documentación, etiquetas, precintos, publicidad o propaganda es exclusivo de las firmas que, una vez inscritas y registradas en el Consejo Regulador, han obtenido la certificación del producto.

3. Las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Empresas Elaboradoras del Consejo Regulador, quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Pliego de Condiciones, del Manual de Calidad y Procedimientos, y de los acuerdos que en el ámbito de sus competencias, dicten el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, y la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, así como a satisfacer las cuotas que les correspondan.

4. El Consejo Regulador elevará a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, para su aprobación, los acuerdos que afecten a los derechos y deberes de los inscritos.

Artículo 9. Reserva de nombres y marcas.

Las marcas y los nombres comerciales que hagan referencia al nombre geográfico protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», únicamente podrán emplearse en productos con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la correspondiente normativa comunitaria.

Artículo 10. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Indicación Geográfica Protegida.

2. En las envueltas y envases de los productos protegidos, figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa»,

además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Condiciones anexo al Reglamento de la Indicación Geográfica «Mantecados de Estepa» y en el Manual de Calidad y Procedimientos. Será denegada la autorización de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan confundir al consumidor. Asimismo, podrá ser revocada una autorización concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

4. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las industrias inscritas figure una placa, en un lugar destacado, que aluda a la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 11. Envasado.

1. Los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» irán envueltos individualmente en papel, y en su caso envasados posteriormente, debiendo constar en ambos casos el emblema identificativo de la indicación. En el caso de que el producto se encuentre envasado junto con otros productos no amparados, deberá aparecer la siguiente inscripción: «Los productos identificados con el emblema de la denominación han sido elaborados bajo los criterios de calidad de la Indicación Geográfica Protegida "Mantecados de Estepa"».

2. Los envases a utilizar tendrán un peso mínimo de 100 g y máximo de 5 kg.

3. El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier envase siempre que no desmerezca el producto en su calidad y prestigio.

4. El envasado de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» deberá realizarse, exclusivamente, en las empresas inscritas en el Registro de Empresas Elaboradoras, perdiendo en otro caso, el derecho al uso de la mención a la Indicación Geográfica Protegida.

Artículo 12. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la elaboración y existencias, así como la calidad de los productos, las empresas inscritas vendrán obligadas a presentar al Consejo Regulador, la siguiente declaración:

Las personas físicas o jurídicas con empresas inscritas en el Registro de industrias elaboradoras presentarán, una vez terminada la campaña y en todo caso antes del 20 de febrero de cada año, una declaración de la campaña de producción de los productos amparados bajo la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa».

2. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas cumplimentarán, además, los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que con carácter general pueda establecer la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, sobre elaboración, volumen de existencias en almacenes, comercialización y demás aspectos tendentes al control del cumplimiento de las prescripciones del Reglamento y del Pliego de Condiciones. No podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 13. Certificación.

1. Para que los productos puedan ser certificados deberán cumplir con las características establecidas en el Pliego de Condiciones anexo a este Reglamento.

2. Todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Empresas Elaboradoras, estarán sometidas al órgano de control del Consejo Regulador, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Indicación Geográfica Pro-

tegida «Mantecados de Estepa» cumplen con los requisitos de este Reglamento.

3. Los controles se basarán en inspección de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis de los productos, según se establecen en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

4. Cuando tras el proceso de control el Consejo Regulador verifique el cumplimiento del Pliego de Condiciones, certificará la conformidad del producto mediante la entrega del correspondiente certificado y la autorización al uso de etiquetas, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

5. Si en las auditorías de seguimiento se detecta la No Conformidad del producto con los requisitos establecidos en este Reglamento y en el Pliego de Condiciones, éstos no podrán comercializarse bajo el amparo de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», debiendo depositarse en una zona de almacenamiento diferenciada, advirtiendo claramente tal circunstancia mediante rotulación en los mismos.

CAPÍTULO V

DEL CONSEJO REGULADOR

Artículo 14. Definición.

1. Se entiende por Consejo Regulador el organismo al que se le encomienda la competencia de Órgano de Gestión y en su caso las funciones de Control de la Indicación Geográfica Protegida, en los términos del Capítulo IV del Título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

2. El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» tiene naturaleza jurídica de Corporación de Derecho Público, sin ánimo de lucro, dotado de personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, pudiendo realizar toda clase de actos de gestión y administración, que con carácter general sujetan su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que debe sujetarse al Derecho Administrativo.

3. El Consejo Regulador está sometido en su actividad a la tutela de la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 15. Principios de organización.

1. En virtud de su naturaleza corporativa y su calificación como órgano representativo y democrático, el Consejo Regulador está integrado por las personas físicas o jurídicas debidamente inscritas en los correspondientes registros, que manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regulador, rigiendo en todo momento los principios de autonomía de gestión y organización de sus órganos rectores.

2. En sus relaciones con la Administración de la Junta de Andalucía y cualesquiera otras Administraciones Públicas, así como en el ejercicio de sus potestades administrativas, se rige por el Derecho Administrativo.

Artículo 16. Ámbito de competencia.

1. Su ámbito de competencia estará determinado:

- a) En lo territorial, por la zona de elaboración.
- b) En razón de los productos, por los protegidos por la Indicación Geográfica Protegida.
- c) En razón de las personas físicas y jurídicas, por aquellas inscritas en el Registro de Empresas Elaboradoras.

2. La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» se realizará por el órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 17. Finalidad y funciones.

La finalidad y funciones del Consejo Regulador serán las establecidas en el artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

Artículo 18. Composición.

El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) La Presidencia.
- b) La Vicepresidencia.
- c) El Pleno.
- d) La Secretaría General.

Artículo 19. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno y administración del Consejo Regulador, de carácter decisorio, compuesto por distintas vocalías elegidas por sufragio entre todos los miembros inscritos en el registro que gestiona el Consejo Regulador.

2. Estará formado por cuatro vocales, elegidos por y de entre las personas inscritas en el Registro de Empresas Elaboradoras.

3. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años pudiendo ser reelegidos.

4. La condición de vocal es indelegable. Una misma persona física o jurídica no podrá ostentar doble representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

5. Por cada uno de los vocales del Pleno del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular. En caso de cese de una vocalía por cualquier causa, se procederá a designar a una persona sustituta de la forma establecida, si bien el mandato de cada vocalía sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

6. El Pleno del Consejo Regulador podrá adoptar acuerdos de carácter particular, los cuales se notificarán en legal forma a las personas titulares inscritas. Asimismo podrá aprobar circulares en las que se establecerán los criterios de actuación de régimen interno del Consejo Regulador, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento y la legalidad vigente, las cuales serán expuestas al menos, en el tablón de anuncios del Consejo Regulador.

7. Las resoluciones, circulares y acuerdos del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, así como los que afecten a su régimen electoral, se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la Consejería competente en materia agraria, en los términos establecidos por la Ley 30/92, de 26 de noviembre.

8. La condición de vocal se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento.
- c) Por renuncia.
- d) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- e) Por reiteradas e injustificadas ausencias a tres sesiones plenarias consecutivas o a cinco alternas, dentro de un mismo período ordinario de sesiones.
- f) Por causar baja en el Registro de la Indicación Geográfica Protegida, o dejar de estar vinculado al sector.
- g) Por ser sancionado durante el período de vigencia de su cargo por infracción grave y de acuerdo a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

9. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

10. Asistirá a las reuniones del Consejo Regulador una persona representante de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, con voz pero sin voto, el cual ejercerá sus funciones en coordinación con la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria.

Deberá ser personal funcionario adscrito a la Consejería, con conocimiento del producto amparado.

Artículo 20. Competencias del Pleno.

1. Proponer a la Consejería competente en materia agraria el nombramiento de la Presidencia y Vicepresidencia.

2. Proponer a la Consejería competente en materia agraria, el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida, así como sus posibles modificaciones, que incluirá el Pliego de condiciones, en el que estarán incluidas las especificaciones y requerimientos técnicos del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa».

3. Elaborar y aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos, en aplicación de la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación del producto» UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, en el que se establecerán la organización y los procedimientos por los que se regirán las actividades de control del Consejo Regulador. Será puesto a disposición de todas las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro del Consejo Regulador.

4. Aquellas otras que expresamente le confieran la legislación vigente.

Artículo 21. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo, tendrá voto de calidad. Será propuesto por el Pleno del Consejo Regulador y nombrado mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria, que será publicada en el BOJA. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la designación.

2. El Pleno del Consejo Regulador procederá a su elección, mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros. Ostentará la presidencia quien obtenga las tres cuartas partes de los votos favorables emitidos. En el supuesto de no alcanzar la mencionada cantidad de votos favorables, se efectuará una segunda votación, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos favorables en la primera votación. En caso de que persistiera el empate en votos favorables, se efectuará una tercera votación ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos favorables emitidos.

Artículo 22. Funciones de la Presidencia.

1. A la Presidencia le corresponde:

- a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos en que sea necesario.
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.
- c) De conformidad con los acuerdos del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos ordenando los pagos correspondientes.
- d) Convocar y presidir las sesiones del Pleno, señalando el Orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.
- e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con el Pliego de Condiciones y sus correspondientes modificaciones.
- f) Proponer al Pleno del Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.
- g) Organizar y dirigir los servicios.
- h) Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.
- i) Suscribir los convenios de colaboración con la Consejería de competente en materia agraria, en los que se atribuya al Consejo el carácter de entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.
- j) Remitir a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, aquellos acuerdos que para cumpli-

miento general adopte el Consejo, en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquellos que por su importancia estime que deben ser reconocidos por la misma.

k) Asegurar la adecuación y eficacia del sistema de calidad.

l) Establecer y mantener relaciones exteriores.

m) Aprobación de la inscripción en el correspondiente Registro.

n) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia agraria.

o) Cuantas otras le reconozcan la legislación vigente.

2. La duración del mandato de la Presidencia será de cuatro años pudiendo ser objeto de reelección.

3. La Presidencia cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.

d) Por decisión de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación, incumplimiento de sus obligaciones. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de un tercio de los miembros del Pleno del Consejo Regulador cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento.

e) Por moción de censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.

f) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

g) En caso de fallecimiento.

4. Una vez que se produzca el cese o renuncia, será sustituido por la Vicepresidencia, que ejercerá temporalmente la Presidencia. El Pleno en el plazo máximo de un mes, propondrá una persona candidata a la Consejería competente en materia agraria. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

Artículo 23. La Vicepresidencia.

1. La Vicepresidencia es un órgano unipersonal, que ejerce la superior autoridad tras la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de vocal. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. La duración del mandato de la Vicepresidencia será la del periodo del mandato de las vocalías.

4. El cese de la Vicepresidencia se producirá en los mismos términos que el de la Presidencia y además, por pérdida de la condición de vocal.

Artículo 24. Convocatoria de las reuniones.

1. El Pleno del Consejo Regulador funcionará en régimen de sesiones ordinarias de periodicidad preestablecida y extraordinarias.

2. El Pleno celebrará sesión ordinaria como mínimo una vez al trimestre.

3. Asimismo, el Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia o lo solicite la cuarta parte, al menos, del número legal de miembros del Pleno, sin que ninguna vocalía pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a los vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha

recibido con veinticuatro horas de antelación como mínimo a su celebración.

4. Las sesiones ordinarias del Pleno han de convocarse, al menos, con siete días hábiles de antelación, salvo las extraordinarias, cuya convocatoria con este carácter deberá ser ratificada por el Pleno. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el Orden del día, que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá figurar a disposición de las vocalías, desde el mismo día de la convocatoria, en la sede del Consejo Regulador.

5. En el ejercicio del control de la legalidad de los actos o acuerdos adoptados por el Pleno del Consejo Regulador, sujetos al derecho administrativo, será necesaria la remisión a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, de la convocatoria de la sesión plenaria, que incluirá el Orden del día junto a los documentos de trabajo, propuestas de acuerdos o circulares. Asimismo, para general conocimiento, deberán ser remitidas a la Dirección General referenciada, copia de las actas de las sesiones celebradas por el Pleno del Consejo Regulador.

6. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes el Presidente y al menos la mitad de los vocales que componen el Pleno del Consejo.

7. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya. No alcanzado el quorum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes el Presidente y al menos dos vocales o sus respectivos sustitutos.

8. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y del Secretario General o de quien legalmente le sustituya.

9. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes, con el voto de calidad de la Presidencia.

10. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo, ningún asunto que no figure en el Orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

11. De cada sesión que se celebre se levantará un acta por el Secretario, que especificará necesariamente los asistentes, el Orden del día de la reunión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el contenido de los acuerdos adoptados. Será firmada por los asistentes de la misma y su aprobación se llevará a cabo en la misma o en la siguiente sesión.

Artículo 25. Comisión Permanente.

Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará constituida por la Presidencia, Vicepresidencia, y un vocal, designado por el Pleno del Consejo Regulador, actuando como Secretario el del Consejo. En la sesión de constitución de la misma se establecerán sus funciones. Todos los acuerdos que tome la Comisión Permanente serán comunicados al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 26. La Secretaría General.

1. El Consejo Regulador tendrá un Secretario General, perteneciente a la plantilla del Consejo, designado por el Pleno, a propuesta de la Presidencia. En el caso de que la plaza de la Secretaría General no estuviese cubierta, el Consejo podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo.

2. El Secretario General desempeñará las funciones administrativas y financieras del mismo y tendrá como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los adoptados por la Comisión Permanente.

b) Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar actas de la sesión, custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Los asuntos relativos al régimen interior del Consejo tanto del personal como administrativo.

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de promoción.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo, la Comisión Permanente, la Dirección Técnica y el Comité Consultivo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.

g) Las funciones propias de su trabajo y cometidos específicos que se le encomienden por la Presidencia del Consejo Regulador.

h) Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo, entre otras las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

i) Las demás funciones que le atribuya la legislación vigente.

Artículo 27. La Dirección Técnica.

1. La Dirección Técnica es un órgano unipersonal, perteneciente a la plantilla propia del Consejo, que tiene como función principal la de desarrollar las actividades relativas a la certificación y funciones de control que el Consejo Regulador tiene asignadas.

2. A la Dirección Técnica le corresponde:

a) Dirigir y supervisar el sistema de control de certificación de producto definido en la documentación del Manual de Calidad y Procedimientos, según lo establecido en la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya.

b) Velar por el desarrollo de actividades de supervisión y renovación que permitan asegurar que se cumplen y mantienen las condiciones que sirvieron de base para la certificación del producto.

c) No desarrollar actividades que pudieran comprometer la independencia o la imparcialidad en sus actuaciones en materia de certificación.

3. Para el desempeño de las funciones de control, la Dirección Técnica contará, con Veedores propios o ajenos, que serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria, o bien, podrá encargar la realización de éstas a un organismo independiente de control, siempre que tenga aprobada en el Presupuesto dotación para este concepto, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre las industrias de fabricantes de «Mantecados de Estepa» inscritas en el Registro de Empresas Elaboradoras.

b) Sobre los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida.

4. Asimismo, la Dirección Técnica podrá contar para la realización de los necesarios análisis, con un laboratorio de la Denominación o independiente, autorizado por la Consejería competente en materia agraria, de acuerdo a lo que se establezca reglamentariamente.

5. A todo el personal del Consejo Regulador, tanto con carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

Artículo 28. Comité Consultivo.

1. Se creará un Comité Consultivo encargado de asegurar la adecuada imparcialidad en la certificación.

2. El Comité Consultivo tiene por función la de resolver las discrepancias de criterios que surjan en el proceso de certificación. El Consejo Regulador proporcionará a este Comité

toda la información necesaria para asegurar la imparcialidad en el proceso de certificación.

3. En el Comité Consultivo deben estar representados todos los intereses del proceso de forma que esté integrado por al menos:

- un representante del Consejo Regulador,

- un representante de los consumidores

- y un representante de la Administración.

Los representantes deberán disponer de la correspondiente autorización por parte del organismo al que representan.

4. El Comité Consultivo se reunirá al menos una vez al año. Durante esta reunión, entre los asuntos relativos al proceso de certificación de producto, se procederá a la revisión de las decisiones tomadas por el Consejo Regulador desde la última reunión del Comité Consultivo.

5. El Comité Consultivo deberá supervisar cualquier cambio que se produzca en el proceso de certificación.

Artículo 29. Financiación.

1. Para la financiación de sus actividades el Consejo Regulador dispondrán de los siguientes ingresos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en el Registro de Empresas Elaboradoras.

b) El cobro de los derechos por la prestación de servicios, efectuados directamente a sus miembros, sin finalidad lucrativa, obtenidos en el ejercicio de sus actividades para la consecución de sus finalidades específicas.

c) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

d) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

e) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor.

f) Cualesquiera otros que les puedan ser atribuidos por Ley, en virtud de convenio o por cualquier otro procedimiento de conformidad con el ordenamiento jurídico.

g) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

h) Cualesquiera otros que les corresponda percibir.

2. La gestión económica de los Consejos Reguladores responderá a criterios de eficacia, eficiencia, economía, así como de autonomía y suficiencia financieras.

3. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y derechos por prestación de servicios, procederá la vía de apremio. Los datos de la liquidación incluirán, el sujeto pasivo, el principal y los intereses de demora, que serán remitidos a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, para su tramitación ante el órgano de recaudación competente. La recuperación realizada en vía ejecutiva se transferirá al Consejo Regulador.

4. Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan a la Indicación Geográfica Protegida por estar inscritas voluntariamente en su Registro serán las siguientes:

a) Cuota fija de inscripción para todas las industrias por la cantidad de 6.000 euros. El pago de esta cuota fija será obligatorio para la obtención del Certificado de Inscripción en el Registro de Empresas Elaboradoras.

b) Cuota fija anual de 1.300 euros, en concepto de mantenimiento de la certificación y cuyo pago será obligatorio para la realización de las auditorías de seguimiento en cada campaña.

c) Cuota variable en función del consumo de energía de cada inscrito. Esta cuota podrá alcanzar hasta un máximo del 15% del consumo efectuado. Anualmente, el Pleno del Consejo Regulador fijará el porcentaje de dicha cuota.

Artículo 30. Régimen Contable.

Los Consejos Reguladores deberán llevar una contabilidad, que se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollarán su gestión económica a través de un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, cuya vigencia coincidirá con el año natural. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas. Estando sometidos al control y a la fiscalización de la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

CAPÍTULO VI

DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 31. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador será el establecido en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Específicamente en su actuación como órgano de inspección y control, serán aplicables las infracciones previstas en los artículos 45, apartados 3 y 4, y 46, apartados 3 y 4, de la mencionada Ley. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable deberá denunciarlo a la Consejería competente en materia agraria.

2. Corresponde a la Consejería competente en materia agraria, la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

ANEXO AL REGLAMENTO DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «MANTECADOS DE ESTEPA» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

PLIEGO DE CONDICIONES

A) Nombre del producto.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Mantecados de Estepa».

B) Descripción del producto.

Los productos que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Mantecados de Estepa» son los mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino.

El mantecado, roscos de vino y polvorón, son piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo, y azúcar glas (azúcar molida), como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada.

Son de color marrón tostado, compacto en su exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar. La presentación de cada uno de los productos se hace diferente, siendo el mantecado de forma redondeada, el polvorón oblongo y azúcar glas como cobertura en su parte superior y el roscos de vino, con forma de anillo y cobertura de azúcar glas en su totalidad.

Para el caso de los alfajores, y dado que es un producto diferente en su aspecto exterior y proceso productivo, su descripción y tratamiento lo haremos diferente. Es un producto de profundas reminiscencias árabes, con forma cilíndrica o rectangular, de pequeño tamaño y envuelto totalmente en azúcar glas, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, azúcar glas, almendra, y aromas, como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada.

Son de color marrón en su interior y blanco en el exterior. La cobertura de azúcar glas le proporciona un aspecto compacto en su exterior y con intenso sabor dulce debido a la mezcla de azúcar glas y almíbar (Azúcar disuelta en agua y cocinada).

Los productos fabricados bajo las especificaciones descritas en la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», cumplirá con los siguientes parámetros físico-químico y microbiológicos:

- Humedad: menor del 5% excepto para el alfajor que será menor del 16%

- Actividad de agua: menor de 0,650.

- pH: menor de 6,5

- Mohos y levaduras: menor de 500 ufc/g.

- E. coli: ausencia/g.

- Staphylococcus aureus: ausencia/0,1 g.

- Salmonella: ausencia/25 g.

- Clostridium sulfito – reductores: menor de 1000 ufc/g.

Mantecado, Rosco de vino y Polvorón. Ingredientes básicos.

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración son: Harina de trigo, manteca de cerdo (excepto para el de aceite de oliva virgen extra), azúcar glas (azúcar molida). Como ingredientes alternativos: Canela, ajonjolí, almendra, avellana, coco, cacao, aceite de Oliva Virgen Extra, aromas naturales (aceites esenciales), matalahúva (solo para roscos de vino), especias (clavo, nuez moscada), vino dulce o blanco (solo para roscos de vino).

Alfajores. Ingredientes básicos.

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de los alfajores son: Harina de trigo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela, y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingredientes alternativos: especias (ajonjolí y clavo), manteca de cerdo, cacao en polvo, crema de batata, miel, avellana.

Dichas materias primas cumplirán con los requisitos, tanto físico-químicos, como organolépticos y microbiológicos descritos a continuación:

1. Harina.

• Organolépticos:

- Color: Blanco.

- Olor: Ausente.

- Sabor: Neutro.

- Aspecto: Libre de impurezas e infestación.

• Microbiológicos:

- Aerobios mesófilos: <1000000 ufc/g.

- Mohos y levaduras: <10000 ufc/g.

- E. coli: <100 ufc/g.

- Salmonella: ausencia/25 g.

• Químicos:

- Humedad: <11,5%.

• Reológicos:

- Fuerza (W): < 80 x 10000 J.

- Relación (P/L): 0,3 a 0,5.

2. Manteca de cerdo.

• Organolépticos:

- Color: Blanco.

- Olor: Neutro.

- Sabor: Neutro.

- Aspecto: Sólido y sin presencia de impurezas.

• Físicoquímicos:

- Acidez: <0,15% ácido oleico.

- Índice de peróxidos: <2 meq O₂/kg de grasa.

- Punto de fusión: 32-36 °C a capilar abierto.

- Estabilidad: >30 horas.

3. Azúcar.

• Organolépticos:

- Color: Blanco.

- Olor: Inodoro.

- Sabor: Dulce.

- Aspecto: Sin grumos ni terrones.

• Microbiológicos:

- E. coli: ausencia/g.

- Salmonella/Shigella: ausencia/25 g.

- Staphylococcus aureus: ausencia/0,1 g.

4. Almendras.

- Organolépticos:
 - Color: Marfil.
 - Olor: Fresco.
 - Sabor: Dulce.
 - Aspecto: Granos de forma ovalada sin presencia de impurezas ni infestación.

• Fisicoquímicos:

- Humedad: < 6.5 %

• Microbiológicos:

- Aerobios mesófilos: <30000 ufc/g.
- Mohos y levaduras: <10000 ufc/g.
- Coliformes: <100 ufc/g.
- E. coli: ausencia/g.
- Salmonella: ausencia/25 g.
- Aflatoxinas totales: <4 ppb.
- Aflatoxinas B1 <2 ppb.

Con respecto a los aditivos, éstos pueden ser usados y serán aquellos que estén permitidos por la legislación vigente.

Se procede a continuación a la descripción de cada uno de los cuatro productos de manera individual:

MANTECADOS

Ingredientes básicos.

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de mantecados son: Harina de trigo, manteca de cerdo (excepto para el de aceite de oliva virgen extra), azúcar glas (azúcar molida). Como ingredientes alternativos: Canela, ajonjolí, almendra, avellana, coco, cacao, aceite de Oliva Virgen Extra, y aromas naturales (aceites esenciales). La presencia de estas materias primas, expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada, ha de ser:

HARINA DE TRIGO	45-55 %	45-55 %	45-55 %	40-50 %	45-50 %	45-55 %	45-55 %	45-55 %	45-55 %
MANTECA DE CERDO	20-27 %	20-27 %	0 %	20-25 %	20-26 %	20-26 %	20-27 %	20-25 %	20-25 %
AZÚCAR	22-26 %	22-26 %	22-26 %	22-25 %	22-25 %	22-26 %	22-26 %	22-25 %	22-25 %
CANELA	0,7-1 %	0,7-1 %	0,7-1 %	0,7 - 1 %	0-0,5 %	0 - 0,5 %	0 - 0,5 %	0 - 0,5 %	0 %
AJONJOLI	0,7-1 %	0,7-2 %	0,7-1 %	0 - 0,5 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
ALMENDRA	0 %	0 %	0 - 7 %	≥ 8 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
AVELLANA	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	8 - 9 %	0 %
COCO	0 %	0 %	0 %	0 %	5-10 %	0 %	0 %	0 %	0 %
CACAO	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	2 - 6 %	0 %	0 %	0 %
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	0 %	0 %	20-26 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
AROMAS NATURALES	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0,05 - 1 %	0-0,03%	0,05 - 1 %
	CANELA	CASERO	ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA.	ALMENDRA	COCO	CACAO	LIMÓN	AVELLANA	VAINILLA

Variedades.

Los mantecados amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas redondas de un peso máximo de 32 gramos excepto para el casero o artesano y de aceite de oliva que puede llegar a pesar un máximo de 50 gramos.

Las variedades en las que se comercializan son:

- De canela.
- Casero o Artesano.
- De Aceite de Oliva Virgen Extra. (Este producto tiene la propiedad de no llevar manteca de cerdo y en su lugar sustituir la grasa por Aceite de Oliva Virgen Extra.)
- De almendra.
- De coco.
- De cacao.
- De limón.
- De avellana.
- De vainilla.

POLVORONES

Ingredientes básicos.

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de polvorones son: Harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida) y canela, almendra y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingrediente alternativo: especias (clavo). La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada ha de ser:

HARINA DE TRIGO	40 - 50 %	45 - 55 %	40 - 50 %
MANTECA DE CERDO	20 - 25 %	20 - 27 %	20 - 25 %
AZUCAR	22 - 27 %	22 - 27 %	22 - 27 %
CANELA	0,1 % - 1 %	0,1 % - 1 %	0,1 % - 1 %
ALMENDRA	≥ 8 %	0,5 % - 7 %	≥ 15 %
ESPECIAS	0 - 1 %	0 - 1 %	0 - 1 %
AROMAS NATURALES	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %
	ALMENDRA	EXTRA	CASERO / ARTESANO DE ALMENDRA

Variedades.

Los polvorones amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas oblongas de un peso máximo de 35 gramos menos para el casero o artesano que puede llegar a pesar un máximo de 50 gramos.

Las variedades en las que se comercializa son:

- De almendra.
- Extra.
- Casero o artesano de almendra.

ROSCOS DE VINO

Ingredientes básicos.

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de los rosos de vino son: Harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), canela, vino dulce o blanco y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingrediente alternativo: matalahúva, especias (clavo, nuez moscada) y almendra. La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada ha de ser:

HARINA DE TRIGO	45 - 55 %	45 - 55 %
MANTECA DE CERDO	20 - 27 %	20 - 25 %
AZÚCAR	10 - 20 %	10 - 20 %
CANELA	0,5 - 1 %	0,5 - 1 %
MATALAHUVA	0 - 2 %	0 - 2 %
ALMENDRA	0 %	≥ 6 %
VINO DULCE/BLANCO	7 - 12 %	7 - 12 %
ESPECIAS	0 - 1 %	0 - 1 %
AROMAS NATURALES	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %
	VINO	DE VINO Y ALMENDRA

Variedades.

Los rosos de vino amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas con forma de anillo con un peso

máximo de 25 gramos para el tamaño tradicional y de 40 gramos para el de mayor tamaño.

Las variedades en las que se comercializan son:

- De vino.
- De vino y almendra.

ALFAJORES

Ingredientes básicos.

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de los alfajores son: Harina de trigo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela, y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingredientes alternativos: especias (ajonjolí y clavo), manteca de cerdo, cacao en polvo, crema de batata, miel, avellana. La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa ha de ser:

HARINA DE TRIGO	30 - 40 %	0,1 - 8 %	30 - 40 %
MANTECA DE CERDO	15 - 20 %	0 - 3 %	15 - 20 %
AZÚCAR	25 - 35 %	10 - 35 %	25 - 35 %
CREMA DE BATATA	0 %	17 - 45 %	0 %
ALMENDRA	≥10 %	≥18 %	4 - 9 %
CANELA	0,5 - 1 %	0,2 - 1 %	0,5 - 1 %
MIEL	0 %	3 % - 15 %	0 %
AVELLANA	0 %	0 % - 15 %	0 %
CACAO EN POLVO	0 - 3 %	0 - 1 %	0 - 3 %
ESPECIAS	0 - 2 %	0 - 2 %	0 - 2 %
AROMAS NATURALES	0,01 % - 1 %	0,01 % - 1 %	0,01 % - 1 %
	ALMENDRA	ALMENDRA Y MIEL	EXTRA

Variedades.

Los alfajores amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas de forma cilíndrica o rectangular y un peso máximo de 30 gramos.

Las variedades en las que se comercializa son:

- De almendra.
- De almendra y miel.
- Extra.

C) Zona geográfica.

El término municipal de Estepa se encuentra ubicado en la provincia de Sevilla. Se sitúa en el ángulo SE, en el tránsito entre la campiña, asociada a la depresión del Guadalquivir, y las primeras estribaciones de las sierras Subbéticas. Abarca una superficie aproximada de 202,46 km² y una población de 12.000 habitantes.

En dicho término municipal es donde se asientan la totalidad de las industrias dedicadas a la elaboración y envasado de los productos que abarca esta Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», coincidiendo la zona de elaboración con la de envasado.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

El Consejo Regulador realiza todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara. A continuación detallamos los controles a realizar tanto para materia prima como para producto terminado.

Las empresas elaboradoras-comercializadoras que quieren amparar sus productos a través de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» tienen que estar inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador y ubicadas en la zona delimitada.

El Consejo Regulador inspecciona a los inscritos para verificar que éstos cumplen, en el desarrollo de su actividad diaria, los requisitos especificados en este Pliego de Condiciones y en el resto de normativa que sea de aplicación.

La confirmación de todo esto vendrá expresado por las etiquetas y contraetiquetas emitidas por el Consejo Regulador. La concesión de estas etiquetas y contraetiquetas es la culmi-

nación de todo el proceso de control y certificación que realizará el Consejo Regulador.

El proceso de control y certificación que llevará a cabo el Consejo Regulador será el siguiente:

1. Inscripción.

La empresa elaboradora que quiera amparar su producto por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», estará ubicada dentro de la zona de elaboración y ha de inscribirse en el Registro de Empresas Elaboradoras del Consejo Regulador.

Para ello, solicitará al Consejo Regulador la «Solicitud de Inscripción» y la entregará cumplimentada.

El Consejo Regulador realizará, una visita inicial a la empresa elaboradora para verificar que la información aportada en la solicitud es correcta y que el interesado cumple con los requisitos para ser inscrito.

El Consejo Regulador, tras la comprobación pertinente, procederá a la inscripción, y entregará al interesado una «Credencial» como constancia escrita de su inscripción en el Registro.

2. Sistema de control.

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para confirmar la adecuación del producto que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

- Identificación de las empresas elaboradoras, que estarán ubicadas en la zona de elaboración e inscritas en el registro del Consejo Regulador.

- Inspección del proceso de elaboración; se seguirá fielmente el proceso de elaboración especificado en este Pliego de Condiciones.

- Inspección de la materia prima; mediante la cual se comprobará que exclusivamente se utilizan los ingredientes autorizados para cada producto y especificados en este Pliego de Condiciones.

- Inspección de las características del producto; mediante controles en laboratorio.

- Inspección del volumen de producto producido por las empresas inscritas.

- Inspección del almacenamiento del producto.

- Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la norma ISO 17025.

- Inspección de las instalaciones; que deberán estar inscritas, y situadas en la zona delimitada.

3. Certificación.

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección, para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

Concedida la certificación, el producto se envasará bajo el control del Consejo Regulador. Los envases llevarán la etiqueta y contraetiqueta identificativa de la Indicación Geográfica Protegida en la que además del nombre «Mantecados de Estepa» y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

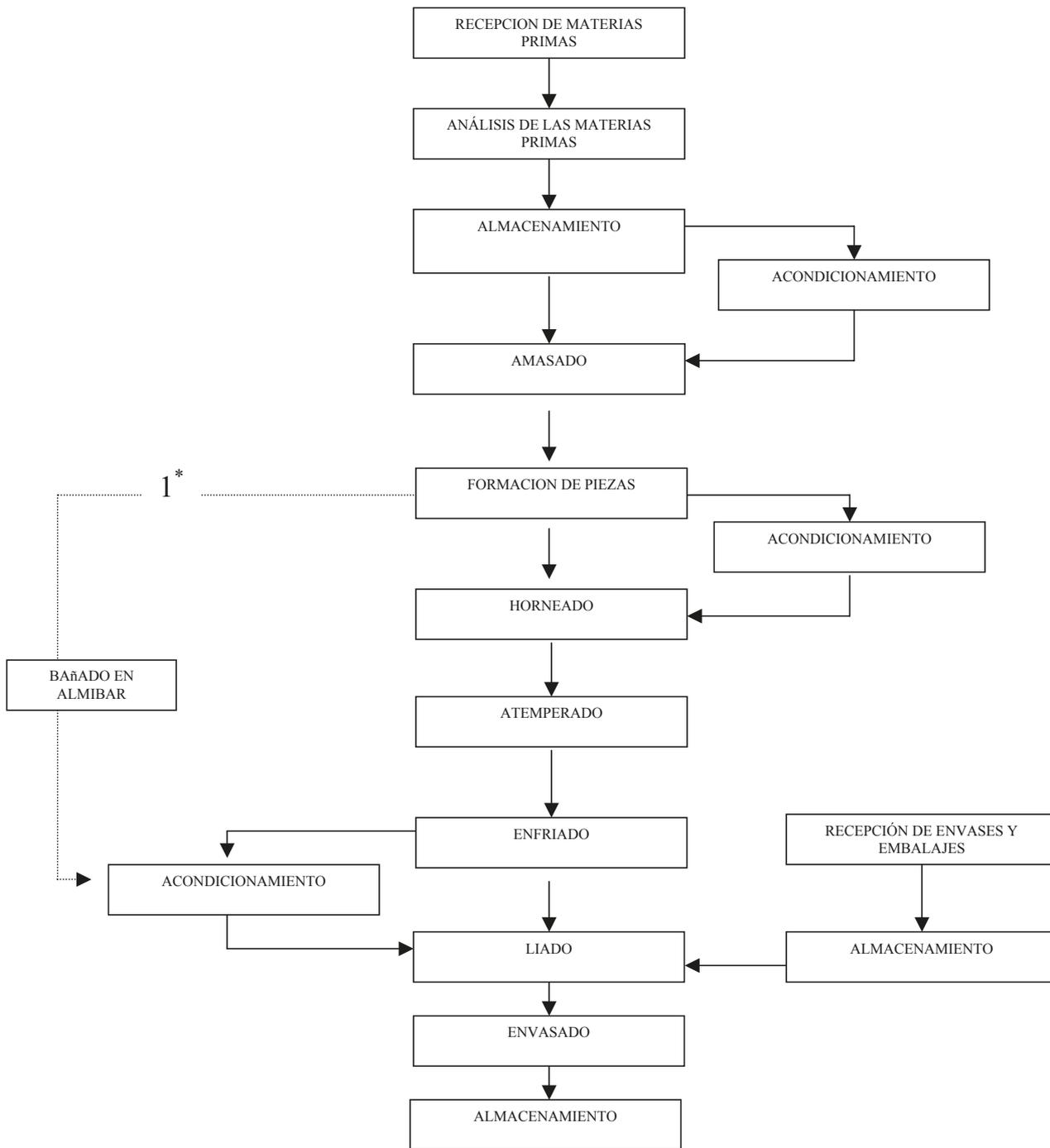
Esta identificación numérica correlativa y única la vinculamos con la trazabilidad, de manera que todos los fabricantes de «Mantecados de Estepa» conocen la procedencia de las materias primas, cantidades y proveedor que ha suministrado dicha materia prima. Estas materias primas tras el proceso de elaboración dan lugar a unas cantidades de productos terminado que se etiquetan con un número correlativo y único, que se relaciona con un lote de producto terminado y éste se incluyen en los albaranes de salida, de forma que quede un registro de destino de los productos, así como de las cantidades suministradas a cada uno de ellos.

Una vez puesto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo y en algunos casos podrá tomar muestras para su control y análisis.

E) Obtención del producto.

A continuación se presenta el esquema del proceso de fabricación de los «Mantecados de Estepa».

PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS “MANTECADOS DE ESTEPA”



1* Elaboración del alfajor

El proceso de fabricación de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» comienza con la recepción de materias primas, Estas materias primas serán sometidas a los correspondientes análisis físico-químico y microbiológicos y organolépticos según los requerimientos detallados para materias primas en «Descripción del producto». Una vez comprobada la idoneidad de las características de las materias primas, se autoriza su descarga y almacenamiento en el lugar acondicionado al respecto.

La almendra, el azúcar y la harina son sometidas a un acondicionamiento previo a su entrada en el proceso de elaboración. La almendra se tuesta y en algunos casos se trocea, el azúcar se muele con objeto de obtener azúcar glas, y la harina se somete a un proceso de resecado hasta conseguir la humedad apropiada para la elaboración de los productos.

El siguiente paso en el proceso de elaboración es el amasado. Los ingredientes se introducen en las amasadoras en las proporciones definidas para cada producto y siguiendo la siguiente secuencia: manteca, azúcar glas, ingredientes alternativos (canela, aromas, etc.) y por último harina. El amasado se realiza hasta que la masa alcanza la homogeneidad en color y textura correspondiente a cada producto.

A continuación se procede a la formación de las piezas. Esta operación se realiza tanto de forma manual como de forma mecánica, mediante cortadoras formadoras, en las que se emplean unos moldes para cada tipo de producto.

Determinados productos se someten a un acondicionamiento antes de pasar a los hornos para su horneado, consistente en una cobertura de ajonjolí en la parte superior.

Todos los productos, se someten a un proceso de horneado, que no deberá ser inferior a 8 minutos, y hasta que el producto alcance una textura y tonalidad homogénea en su interior, excepto el alfajor, el cual se somete a un proceso de bañado en almibar.

Una vez terminado el horneado se procede al atemperado-enfriado de los productos. Éstos deben enfriarse como mínimo hasta llegar a la temperatura ambiente, de manera que se consiga una mejor manipulación y se eviten posibles condensaciones de vapor de agua en los envases. Esta pérdida de calor puede realizarse bien de forma natural o bien mediante conducciones forzadas de frío.

Antes de su envasado, los productos pueden sufrir un último acondicionamiento que consiste en aplicar una cobertura de azúcar glas.

En el caso de los alfajores, cuyas piezas no son horneadas, una vez formadas éstas, se sumergen en un baño de almibar elaborado a partir de azúcar disuelta en agua y cocinada. Una vez han pasado por el baño de almibar, se les aplica una cobertura de azúcar glas antes de pasar al proceso de liado.

Finalmente se procede al liado de los productos en los formatos admitidos por el Consejo Regulador siempre dentro de la línea de flow-pack, en papel celofán, para los productos liados de forma mecánica y termosellados, y de doble fleco en papel de seda, para los productos liados tanto de forma mecánica como manual.

Previo al uso de cualquier material de envase y embalaje, éstos son verificados a la llegada a las instalaciones, comprobando que cumplen con los requisitos legislativos en materia del uso para el que va destinado.

Una vez liados, se introducen en los estuches correspondientes admitidos por el Consejo Regulador y quedan en la zona de almacenamiento de productos terminados en las condiciones óptimas para su correcta conservación. Tanto las envueltas como los estuches portarán etiquetas y contraetiquetas en las que figurará obligatoriamente la mención de Indicación Geográfica Protegida en la que además del nombre «Mantecados de Estepa» y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

El envasado se debe realizar en la zona geográfica delimitada en la Indicación Geográfica Protegida para salvaguardar

la calidad del producto fabricado. Los productos deben ser liados inmediatamente posterior a su fabricación y tras pasar por un atemperado, previo, para bajar la temperatura del producto por debajo de 10 °C, así evitaremos que el producto se rompa debido a su fragilidad, y se conservarán las características físico-químicas y organolépticas descritas en el apartado «Descripción del producto».

Asimismo, conseguimos que las inspecciones, que se lleven a cabo por parte del Consejo Regulador, puedan ser más completas y eficaces, al inspeccionarse la totalidad de los procesos productivos, garantizando el control desde el inicio de la cadena productiva con el control de las materias primas, hasta la expedición, incluyendo y verificando que las condiciones de almacenamiento no se alteran en ningún momento de forma que afecte a la calidad del producto final.

En todas las fases del proceso productivo se velará por el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria específica para la industria pastelera.

F) Vínculo con el medio geográfico.

Esta Indicación Geográfica Protegida se basa en la reputación del producto adquirida a lo largo de los más de 100 años que llevan fabricando estos productos.

Estepa se sitúa en el ángulo SE de la provincia de Sevilla, en el tránsito entre la campiña, asociada a la depresión del Guadalquivir, y las primeras pendientes de las sierras subbéticas.

En esta localidad existió siempre una larga tradición dulcera de alta reputación, como lo prueba el hecho de que allá por el siglo XVI fuera un pastelero quien en representación de su gremio, firmara en la transacción que se hizo al primer Marqués de Estepa de estos pagos.

El origen del mantecado se remonta al siglo XVI donde se producía una mezcla de cereales con los excedentes de manteca de cerdo. Estas «tortas de manteca» eran producidas en todos los hogares de Estepa, existiendo recipientes utilizados para su elaboración.

En el año 1870 se produce el nacimiento y comercialización del mantecado tal y como lo conocemos hoy en día.

Fruto de la casualidad o de la necesidad, lo cierto es que, en los hogares estepeños se elaboraba para autoconsumo unos primitivos dulces a partir de la manteca de cerdo recién sacrificado, que junto a la harina de trigo y el azúcar componía una especie de tortas, de hecho se cocían en «torteras», que pueden interpretarse como unos parientes lejanos y más rústicos de los actuales mantecados.

Si bien, en casi todos los hogares se producían las «tortas de manteca», las de Micaela Ruiz Téllez gozaban de una gran reputación debido a su exquisito proceso de elaboración, ya que refinaba la harina, la tostaba y hacía más suave aquella primitiva elaboración. Aconsejada por el dueño de la imprenta, inicia la venta de sus productos utilizando a tal efecto la profesión de su marido. Su marido era transportista haciendo la ruta Estepa-Córdoba.

De este modo se inicia la comercialización del «Mantecado de Estepa», mediante un transportista en el camino de Estepa-Córdoba. Micaela decide ponerle como nombre al obrador el apodo por el que ella y su madre eran conocidas en el pueblo, «La Colchona»⁽¹⁾.

Con objeto de mejorar su sabor y de que los productos no se resintieran durante posibles desplazamientos largos, Micaela introdujo modificaciones en la elaboración, entre ellas el secado exterior.

Las modificaciones introducidas dieron lugar un producto de gran prestigio y reputación en el gremio pastelero. En 1934 existían unos 15 pequeños obradores en Estepa que seguían esta receta, dejando el producto prieto y seco por fuera, a la vez que tierno en su interior.

Los alfajores, de origen árabe, así como polvorones y roscos de vino, pasaron a formar parte de la oferta de productos

que se hacía a los consumidores. De este modo el nombre de los productos estepeños fue llegando más allá de Andalucía, conociéndose como «Mantecados de Estepa», ya que se envasaban conjuntamente.

Con el paso del tiempo se había popularizado el consumo de estos productos durante las fiestas de Navidad, siendo creciente el número de industrias que se dedicaban a la elaboración de «Mantecados de Estepa».

El número creciente de productores provoca que la primera Autoridad Local llame a los productores al autocontrol para evitar males en el sector.

En este sentido, don Salvador Moreno Durán, Alcalde y Presidente del ilustrísimo Ayuntamiento de Estepa, el día 1 de septiembre de 1927 se reúne con los fabricantes para firmar una serie de acuerdos que garanticen tanto la calidad del producto, como las comisiones devengadas por los representantes (la expansión del Sector fue significativa, como se infiere de la existencia de una red comercial sustentada por las comisiones), fijando una serie de sanciones, cuya recaudación iría destinada a un fondo de promoción de los productos de Estepa ⁽²⁾.

Como se puede observar, la oferta escrita en esos documentos se ciñe a los cuatro productos tradicionales de gran reputación, denominados «Mantecados de Estepa», que ya se habían instalado como tal en la mente del consumidor, aunque por una cuestión de economía en el lenguaje, se habla de Fábricas de Mantecados para designar esta actividad.

Con objeto de seguir argumentando el anterior concepto (aunque se ponga exclusivamente mantecado, siempre se refiere a la totalidad de productos: mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino), encontramos la solicitud de registro de una marca y lo hace en 1928 como «fábrica de mantecados y chocolate», si bien producía también polvorones, alfajores y roscos de vino ⁽³⁾.

Para poder hacer una idea de la dimensión de negocios que en aquel momento era la elaboración y comercialización de estos productos, notamos que en el folleto patrocinado por el Ilustrísimo Ayuntamiento de Estepa con motivo de sus fiestas de 1933 la mayoría de anunciantes son del sector de fabricación de dulces ⁽⁴⁾.

La mayoría de las fábricas de dulces que iban naciendo recibían nombres de marcado carácter religioso. Para ello era necesaria la autorización expresa del obispado.

Según un «oficio» procedente de la Secretaría de Cámara y Gobierno del Arzobispado de Sevilla donde se autoriza una marca de carácter religioso para, citando textualmente, distinguir polvorones, mantecados, etc. de su fabricación (de nuevo se citan las variedades tradicionales, cerrando con un etc. lo que falta y que por ser de sobra conocido no se menciona: roscos y alfajores) ⁽⁵⁾.

Tras la guerra civil, la industria del mantecado comenzó a desarrollarse rápidamente auspiciada por las ayudas recibidas del gobierno que pretendía mantener las industrias locales a pesar de la escasez y el racionamiento.

En el reparto de materias primas, los pasteleros recibían cantidades extra de harina, azúcar y manteca con objeto de que pudieran seguir elaborando sus productos.

Como muestra de este hecho, existen documentos de la solicitud que un fabricante gira al Ayuntamiento en demanda de «setecientos cincuenta kilogramos de trigo con destino a su industria» en el año 1953 ⁽⁶⁾.

Aunque el solicitante se refiere en su petición a una industria de confitería, una nómina de la época, perteneciente a la misma empresa específica que se trata de Mantecados.

En la segunda mitad de los años 50, las condiciones económicas de la posguerra fueron remitiendo, por lo que los fabricantes pasaron a adquirir toda la materia prima que necesitaran sin que fuera obligatorio tener un libro de registro de las cantidades de harina adquiridas ⁽⁷⁾.

A mediados de los años 60 empieza a aparecer la figura de cooperativas para la adquisición de materias primas y puestas en común de las condiciones del sector ⁽⁸⁾.

Como última reseña, desde el punto de vista periodístico, hemos querido introducir un artículo que aparece en la revista «Historia y Vida» en su número de diciembre de 1988, afirma el autor de este artículo que el tradicional mantecado es el que ha dado nombre a la industria, si bien se asocian a la misma, los ya mencionados mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino ⁽⁹⁾.

El hecho de que se lleven haciendo en Estepa más de un siglo mantecados, polvorones, roscos de vino y alfajores, y que éstos gocen de una gran reputación y prestigio dentro de la pastelería navideña, no es gracias al azar, sino fruto del esfuerzo y dedicación de cada generación que han ido velando por mantener y mejorar la calidad de unos productos originarios de la zona, que posteriormente otras comarcas han empezado a producir. Esto ha dado lugar a que directa e indirectamente, una gran cantidad de la población Estepeña dedique su tiempo a trabajar, durante la campaña del mantecado, a la elaboración de estos productos.

Estepa durante la campaña se transforma en una ciudad que vive por y para el mantecado, rara es la familia que, por tradición, no se dedican a algunas de las labores que se desarrollan en las más de 20 fábricas que actualmente producen mantecados. Este hecho hace que hoy en día, las empresas tengan un fuerte carácter familiar y vayan pasando de padres a hijos, llegando algunas fábricas a ser dirigidas por la tercera generación familiar.

Como consecuencia del proceso de industrialización sufrido en la fabricación de los mantecados para satisfacer la demanda del mercado, en Estepa se han desarrollado multitud de industrias satélites necesarias para la fabricación y comercialización de los «Mantecados de Estepa». Estas industrias van, desde las industrias dedicadas al termoconformado, imprentas, almacenes de materias primas, hasta los talleres dedicados a la automatización de las líneas de producción.

1. Enciclopedia de Andalucía Edit. Aval Tomo II
2. Acuerdo de D. Salvador Moreno Durán con fabricantes
3. Registro de la propiedad industrial y comercial de Ministerio de Trabajo Comercio e Industria.
4. Folleto publicitario del Ilmo. Ayto. de Estepa de 1933 con motivo de sus fiestas.
5. Oficio de la Secretaria de Cámara de Comercio del Arzobispado de Sevilla de 10 de enero de 1946.
6. Solicitud de materia prima para confitería del 16 de junio de 1953.
7. Escrito del Ayuntamiento de Estepa del 27 de noviembre de 1957.
8. Documento de constitución de una Cooperativa de fabricantes de mantecados de fecha 23 de abril de 1965.
9. Revista Historia y vida, diciembre de 1988.

G) Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.

La estructura de control es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», el cual posee las siguientes señas:

CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «MANTECADOS DE ESTEPA»

Dirección: C/ Molinos, núm. 7, 41560, Estepa, Sevilla.
Teléfono: 954 820 500.
Fax: 954 820 500.

El Consejo Regulador cumple con la norma EN 45011 para entidades de certificación.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» gestionará sus actividades de inscripción y certificación.

El proceso para verificar el cumplimiento de lo indicado en el Pliego de Condiciones es el que se define a continuación:

- Verificación de la ubicación de las instalaciones y que se puede cumplir con el proceso de fabricación de los productos según el pliego de condiciones.
- Verificación del proceso de fabricación y cumplimiento con el pliego de condiciones.
- Auditoría de proceso y toma de muestras para verificar el cumplimiento de condiciones de los productos fabricados.
- Auditoría de documentos para verificar la trazabilidad de todos los datos que se facilitan por parte de la industria.

H) Etiquetado.

En las etiquetas y contraetiquetas de los productos amparados figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», en la que además del nombre «Mantecados de Estepa» y el logotipo irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

Las etiquetas y contraetiquetas que cada una de las empresas inscritas en el registro del Consejo Regulador utilicen deberán ser controladas previamente por dicho Consejo Regulador.

I) Requisitos legislativos.

Se actúa cumpliendo los siguientes requisitos legislativos:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la viña, vinos y alcoholes» (está derogado excepto para el Capítulo 8 relativo a Consejos Reguladores).
- Ley 24/2003, de 10 de julio, Ley de la viña y el vino.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

RESOLUCIÓN de 12 de agosto de 2009, de la Delegación Provincial de Huelva, referente al expediente que se cita, por la que se subsana, inscribe y publica la modificación puntual núm. 3 de las Normas Subsidiarias de Villablanca.

Para general conocimiento se hace pública la Resolución de la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio de Huelva, de 12 de agosto de 2009, en relación a la Modificación Puntual núm. 3 de las Normas Subsidiarias de Villablanca.

Conforme establece el artículo 41.2 de la Ley 7/2002, de 17 de diciembre, de Ordenación Urbanística de Andalucía, se comunica que con fecha 12 de agosto de 2009, y con el número de registro 1209 se ha procedido al depósito del instrumento de Planeamiento de referencia en el Registro Autonómico de Instrumentos de Planeamiento, de Convenios Urbanísticos y de los Bienes y Espacios Catalogados dependiente de la Consejería de Vivienda y Ordenación del Territorio.

En virtud de lo establecido por el artículo 41.1 de la Ley 7/2002, de Ordenación Urbanística de Andalucía, se hace público el contenido de:

- Resolución de 12 de agosto de 2009 de la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio de Huelva, referente al expediente CP-240/2005 por la que se subsana,

inscribe y publica la Modificación Puntual núm. 3 de las Normas Subsidiarias de Villablanca (Anexo I).

- Las Normas Urbanísticas del referido Instrumento de Planeamiento (Anexo II).

ANEXO I

RESOLUCIÓN SOBRE SUBSANACIÓN, INSCRIPCIÓN Y PUBLICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN PUNTUAL NÚM. 3 DE LAS NORMAS SUBSIDIARIAS DE VILLABLANCA (CP-240/2005)

Visto el expediente administrativo municipal incoado sobre la solicitud citada en el encabezamiento y en virtud de las competencias que la Titular de la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del territorio de Huelva tiene atribuidas por el Decreto 525/2008, de 16 de diciembre, dicta la presente Resolución conforme a los siguientes:

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Procedente del Ayuntamiento de Villablanca, tuvo entrada en esta Delegación Provincial, sede de la Comisión Provincial de Ordenación del Territorio y Urbanismo, expediente administrativo municipal incoado referente a la modificación puntual núm. 3 de las Normas Subsidiarias de dicho término municipal, a los efectos del pronunciamiento de la Comisión Provincial en virtud de las competencias que tiene atribuidas por la legislación vigente.

Segundo. Con fecha 13 de julio de 2006 la Comisión Provincial de Ordenación del Territorio y Urbanismo resolvió aprobar definitivamente la citada modificación de forma condicionada a la subsanación de los extremos señalados en dicho acuerdo, quedando supeditado el registro y publicación de la presente innovación al cumplimiento de los mismos.

Tercero. El Ayuntamiento de Villablanca con fecha 30 abril de 2009 presentó en cumplimiento de la Resolución emitida por la Comisión Provincial de Ordenación del Territorio y Urbanismo, de fecha 13 de julio de 2008, documentación complementaria, constando la misma de dos copias del documento técnico, debidamente diligenciado con fecha de acuerdo plenario de aprobación de 26 de febrero de 2009, por el que se da cumplimiento a los condicionantes impuestos en la citada Resolución.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. El órgano competente para resolver es el titular de la Delegación Provincial de Vivienda y Ordenación del Territorio de conformidad con lo establecido en el artículo 14.2.a) del Decreto 525/2008, de 16 de diciembre, por el que se regula el ejercicio de las competencias de la Administración de la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de Ordenación del Territorio y Urbanismo.

Segundo. La inscripción y depósito en el Registro de Instrumentos de Planeamiento Urbanísticos, así como su publicación se realiza en cumplimiento de los artículos 40 y 41 de la Ley 7/2002, de 17 de diciembre, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 2/2004, de 7 de enero de 2004.

Tercero. Tras el análisis de la documentación complementaria presentada por el Ayuntamiento de Villablanca, en cumplimiento de Resolución emitida por la Comisión Provincial de Ordenación del Territorio y Urbanismo de fecha 13 de julio de 2006, se emitió Informe Técnico favorable de fecha 11 de agosto de 2009.