

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «MANTECADOS DE ESTEPA»

### A. NOMBRE DEL PRODUCTO

«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 en cualquiera de las variedades descritas en el presente Pliego.

Los «Mantecados de Estepa», 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 del «Mantecado de Estepa»: canela, casero, aceite de oliva, almendra, cacao, coco, limón, avellana y vainilla.

Como caso excepcional, en los «Mantecados de Estepa» de aceite de oliva, la manteca será sustituida por aceite de oliva virgen extra. 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 es de forma redondeada con un peso máximo de 55 g por pieza, según se detalla en el apartado de variedades.

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

- Humedad: menor del 5%.
- Actividad de agua: menor de 0,650.
- pH: menor de 6,5.
- Mohos y levaduras: menor de 500 u.f.c./g.
- E. coli: ausencia/g.
- Staphylococcus aureus: ausencia/0,1 g.
- Salmonella: ausencia/25 g.
- Clostridium sulfito-reductores: menor de 1.000 u.f.c./g.

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: < 1 000 000 ufc/g.

Mohos y levaduras: < 10 000 ufc/g.

E. coli: < 100 ufc/g.

Salmonella: ausencia/25 g.





- Químicos:

Humedad: < 11,5%.

- Reológicos:

Fuerza (W): < 80 x 10 000 J.

Relación (P/L): 0,3 a 0,5.

## 2. Manteca de cerdo refinada.

- Organolépticos:

Color: Blanco.

Olor: Neutro.

Sabor: Neutro.

Aspecto: Sólido y sin presencia de impurezas.

- Fisicoquímicos:

Acidez: < 0,15% ácido oleico.

Índice de peróxidos: < 2 meq O<sub>2</sub>/kg de grasa.

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

Estabilidad: > 30 horas.

## 3. Manteca de cerdo cruda.

- Organolépticos:

Color: Blanco.

Olor: Neutro.

Sabor: Neutro.

Aspecto: Sólido y sin presencia de impurezas.

- Fisicoquímicos:

Acidez: < 0,5% ácido oleico.

Índice de peróxidos: < 3 meq O<sub>2</sub>/kg de grasa.

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

Estabilidad: > 30 horas.

## 4. 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.

## 5. 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: < 30 000 ufc/g.

Mohos y levaduras: < 10 000 ufc/g.

Coliformes: < 100 ufc/g.

E. coli: ausencia/g.

Salmonella: ausencia/25 g.

Aflatoxinas totales: < 4 ppb.

Aflatoxinas B<sub>1</sub>: < 2 ppb.

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

Ingredientes básicos.

Las materias primas comunes usadas en la elaboración de los «Mantecados de Estepa» son: harina de trigo, azúcar glas (azúcar molida), manteca de cerdo, como caso excepcional, en el mantecado de aceite de oliva, la manteca será sustituida por aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes complementarios: canela, ajonjolí, almendra, avellana, coco, cacao, y aromas naturales (aceites esenciales).

La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada ha de ser:

INGREDIENTES COMUNES									
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 %
AZUCAR	22-26 %	22-26 %	22-26 %	22-25 %	22-25 %	22-26 %	22-26 %	22-25 %	22-25 %
INGREDIENTES COMPLEMENTARIOS									
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 - 0,5 %
AJONJOLI	0,7-1 %	0,7-2 %	0,7-1 %	0 - 0,5 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
ALMENDRA	0 %	0-9 %	0-9%	≥ 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 %
ACEITES ESENCIALES	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 DE OLIVA VIRGEN EXTRA	ALMENDRA	COCO	CACAO	LIMON	AVELLANA	VAINILLA





Variedades.

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.

### **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 km<sup>2</sup>.

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 quieran 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 emitidas por el Consejo Regulador. La concesión de estas etiquetas es la culminación de todo el proceso de control y certificación que realizará el Consejo Regulador.

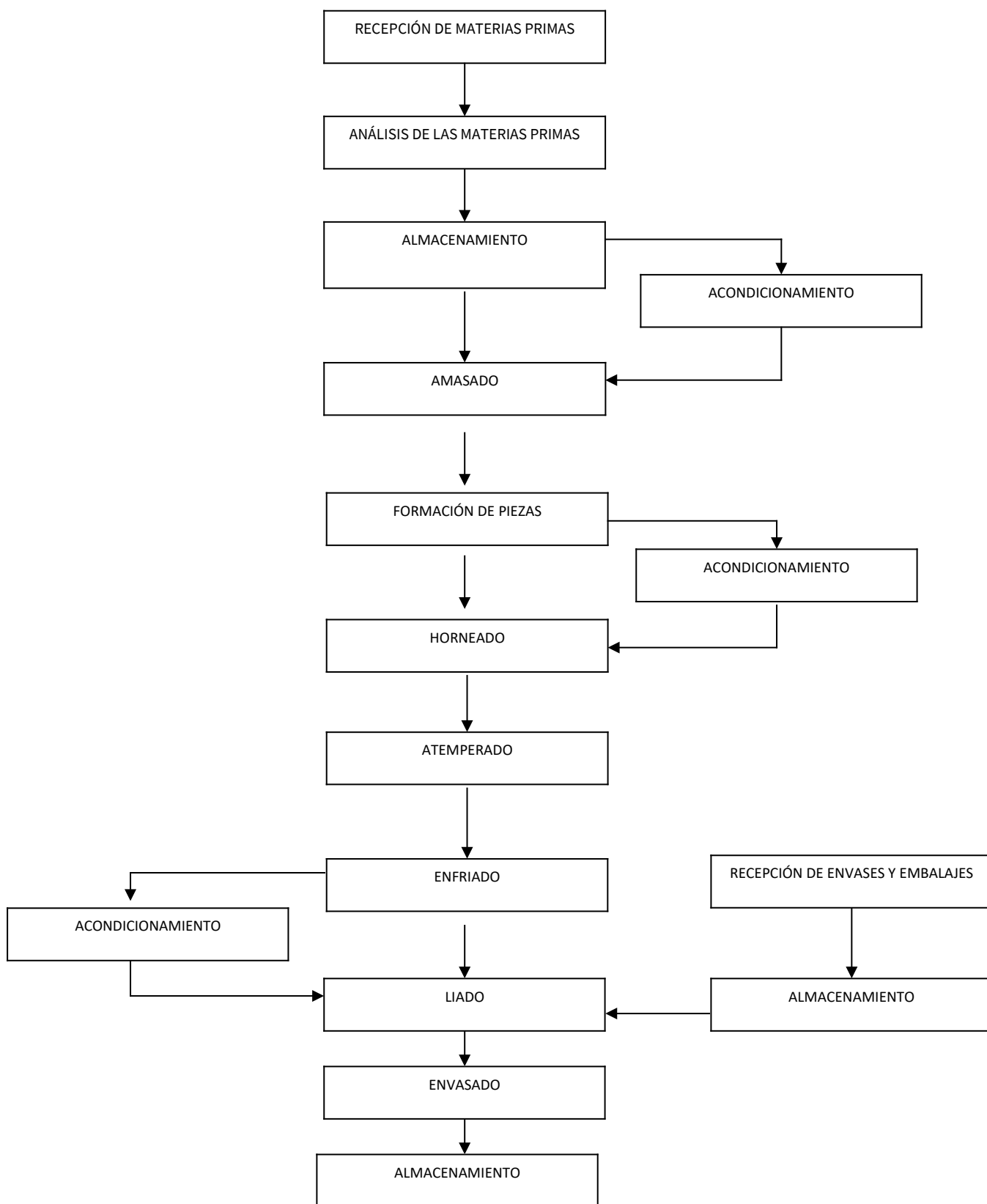
### **E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

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





## PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS «MANTECADOS DE ESTEPA»





El proceso de fabricación de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» comienza con la recepción de materias primas, que serán sometidas a los correspondientes análisis físico-químico, 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.

Una vez terminado el horneado se procede al atemperado-enfriado de los productos. Éstos deben enfriarse, 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.

Finalmente se procede al liado de los productos en los formatos admitidos por el Consejo Regulador, siempre dentro de la línea de flow-pack termosellado y doble fleco, siendo este tipo de papel utilizado para el liado tanto de forma manual como mecánica.

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 en las que figurará obligatoriamente la mención de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» y el logotipo.

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 para, tras pasar por un atemperado-enfriado, bajar la temperatura del producto y evitar así que el producto se rompa debido a su fragilidad y conserven las características físico-químicas y organolépticas descritas en el apartado «Descripción del Producto».

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 con la misma receta centenaria.





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. En los archivos documentales del Convento de Santa Clara de Estepa se revela que llegaron a tener confiteros contratados para atender la demanda que les llegaba de Sevilla o Madrid, donde dirigían sus productos elaborados. En este Convento se conservan referencias a la elaboración de «Mantecados de Estepa» con recetas antiguas. 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».<sup>1</sup>

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.

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 reúnen 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.<sup>2</sup>

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.<sup>3</sup>

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 mantecados, etc. de su fabricación.

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.<sup>4</sup>

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.<sup>5</sup>

A mediados de los años 60 empieza a aparecer la figura de cooperativas para la adquisición de materias primas y puesta en común de las condiciones del sector.<sup>6</sup>

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.<sup>7</sup>

El hecho de que se lleven haciendo en Estepa más de un siglo «Mantecados de Estepa», 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. Ésto ha dado lugar a que directa e indirectamente, una gran cantidad de la población estepeña dedique su tiempo a trabajar, durante la campaña de los «Mantecados de Estepa», a la elaboración.

Los «Mantecados de Estepa» son dulces elaborados con una cuidada selección de materias primas y presentados en piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo, y azúcar glas, como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes, como canela y almendra entre otros. Presentan una forma redondeada y un peso máximo de 55 gramos.

La peculiaridad de los «Mantecados de Estepa» radica en su consistencia compacta en el exterior y tierna en el interior, una superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar, y la estacionalidad de su consumo, centrado en la época de Navidad. Durante este periodo se convierten en uno de los productos más consumidos, los cuales se siguen elaborando con la misma receta desde hace más de cien años.

Estepa durante la campaña se transforma en una ciudad que vive por y para los «Mantecados de Estepa», 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 de Estepa». Este hecho hace que hoy en día, las empresas tengan un fuerte carácter familiar y vayan pasando de generación en generación, llegando algunas fábricas a ser dirigidas por la tercera generación familiar.

Como consecuencia del proceso de industrialización sufrido en la fabricación de los «Mantecados de Estepa» 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.

## **G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.**

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la







Junta de Andalucía. C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112. e-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/4pfvu>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

## **H. ETIQUETADO**

Tanto los envases individuales como los estuches portarán etiquetas en las que figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida en las que irá impreso el nombre «Mantecados de Estepa» y el logotipo.

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

En el caso de estuches surtidos con otros productos no incluidos en la Indicación Geográfica Protegida, los «Mantecados de Estepa» deberán ser identificados con el nombre protegido «Mantecados de Estepa» y con el símbolo de la Unión de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), empleado en sus envases individuales y en el exterior del envase del surtido.

En el exterior del envase del surtido se incluirán el anagrama del Consejo Regulador y el símbolo de la Unión con la siguiente literatura “Los productos contenidos en este estuche e identificados con el anagrama del Consejo Regulador y el símbolo de la Unión han sido fabricados bajo los criterios de calidad del Pliego de Condiciones de la IGP «Mantecados de Estepa»”.

1 Enciclopedia de Andalucía, Edit. Aval, Tomo II.

2 Acuerdo de don Salvador Moreno Durán con fabricantes.

3 Folleto publicitario del Ilmo. Ayto. de Estepa de 1933 con motivo de sus fiestas.

4 Solicitud de materia prima para confitería del 16 de junio de 1953.

5 Escrito del Ayuntamiento de Estepa del 27 de noviembre de 1957.

6 Documento de constitución de una cooperativa de fabricantes de matecados de fecha 23 de abril de 1965.

7 Revista Historia y Vida, diciembre de 1988

