

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2023/C 23/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

**„MANTECADAS DE ASTORGA”**

**Nr UE: PGI-ES-0311-AM01 – 19.02.2021**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa**

„Mantecadas de Astorga”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 2.3 Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Mantecadas de Astorga” to wyrób cukierniczy uzyskiwany w wyniku pieczenia masy składającej się z następujących podstawowych składników: mąki pszennej uniwersalnej, jaj kurzych, masła, smalcu i cukru.

Produkt musi posiadać następujące właściwości morfologiczne, organoleptyczne i fizykochemiczne:

a) *morfologiczne:*

*mantecadas* są zawsze produkowane w małych, otwartych, kwadratowych foremkach z papieru spożywczego typu kraft z zagiętymi bokami.

Podczas pieczenia masa rośnie i przyjmuje zaokrąglony kształt bez twardych brzegów, przelewa się przez górną część foremki i tworzy efekt ociekania, znany jako *lágrima de la mantecada* (łza *mantecada*). Ta część produktu może być ciemnobrązowa, ale nigdy nie jest przypalona.

Spód musi być lekko przyrumieniony, ale nie może być przypalony.

Po upieczeniu każda *mantecada* w foremce musi mieć masę od 25 do 35 g;

b) *organoleptyczne:*

górną część produktu musi być zwarta, złotobrązowa i zaokrąglona, a na jego powierzchni muszą być widoczne ziarenka cukru.

Produkt musi dawać się łatwo wyjąć z papierowej foremki, na której mogą pozostać ciemnobrązowe okruchy, ale nie może ona wyglądać na nasiąkniętą tłuszczem.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

W środku ciasto musi być miękkie i gąbczaste.

Barwa okruszków może być różna, od jasnobezowej do żółtej, w zależności od barwy użytego masła i jaj.

*Mantecadas* mają głównie słodki smak, z wyczuwalnym posmakiem masła i jaj; cukier znajdujący się na wierzchu ciasta musi być wyczuwalny podczas jedzenia. Zawartość tłuszczu w *mantecadas* sprawia, że są one wilgotne, przez co produkt wydaje się jeszcze bardziej puszysty. Wnętrze ciasta jest miękkie i delikatne;

c) *fizykochemiczne*:

- wilgotność: co najmniej 13 %, ale nie wyższa niż 19 %;
- białko: co najmniej 6 %;
- tłuszcz: co najmniej 20 %, ale nie więcej niż 27 %;
- węglowodany (glukoza): co najmniej 45 %;
- popiół: nie więcej niż 1,70 %;
- aktywność wody (aw): co najmniej 0,7, ale nie więcej niż 0,9;

**3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)***

„Mantecadas de Astorga” są produkowane wyłącznie z następujących składników w określonych proporcjach: mąka pszenna uniwersalna o sile 100–150 i stosunku P/L 0,28–0,60 (30 % [+/- 4 %]), jaja kurze w skorupkach lub pasteryzowane (23 % [+/- 3 %]), tłuszcz (23 % [+/- 3 %]) w postaci masła i smalcu (6 %–7,8 %) oraz cukier w postaci cukru białego (20 % [+/- 4 %]). Opcjonalnie można dodać inne składniki mniejszościowe, takie jak miód, syrop glukozowy, dekstroza, cukier inwertowany lub inne rodzaje cukru (nie więcej niż 3 % całkowitej ilości cukru), a także aromat masła, humektanty, środki spulchniające, emulgatory i dozwolone środki konserwujące.

**3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym***

Wszystkie etapy produkcji, a mianowicie napowietrzanie tłuszczu, ubijanie jaj i cukru, przygotowywanie masy, napełnianie foremek, posypywanie cukrem i pieczenie, odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

**3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa***

Produkt musi być pakowany w tym samym (zarejestrowanym) zakładzie, w którym został wyprodukowany, w drewniane skrzynki, pojemniki lub kartony, paczkowane jednostkowo albo zbiorczo w plastikowe torby. Opakowanie może być zamknięte na wiele różnych sposobów.

**3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa***

Na wszystkich opakowaniach, w których produkt jest wprowadzany do obrotu, należy umieścić numerowaną etykietę certyfikującą, która musi zawierać unijny symbol ChOG oraz nazwę „Mantecadas de Astorga”, a także własne logo ChOG.

Etykiety umieszcza się w zakładzie pakującym w sposób uniemożliwiający ich powtórne użycie.

Własne logo ChOG wygląda następująco:



#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Produkt, który ma być objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Mantecadas de Astorga”, jest produkowany i pakowany w następujących gminach prowincji León:

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

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

O objęciu „Mantecadas de Astorga” ochroną wystąpiono ze względu na renomę, którą zyskał dzięki szczególnej metodzie produkcji i tradycyjnej recepturze, charakterystycznych dla określonego obszaru geograficznego i stosowanych do dziś.

W dużej mierze do popularności tego produktu przyczynił się czynnik ludzki, a zwłaszcza praca *cajilleras* (producentów papierowych foremek). To właśnie te kobiety zajmowały się produkcją *cajillas*, czyli papierowych foremek, w których zazwyczaj pieczone były *mantecadas*. W starym, otoczonym murami mieście Astorga są one przedstawione na muralu, wykonanym w 2016 r. i stanowiącym kopię fotografii zrobionej w 1927 r., przy którym wszyscy odwiedzający zatrzymują się, aby zrobić zdjęcie. Jest to dowód na silny związek *mantecadas* z tym miastem.

Charakterystyczne właściwości produktu wynikają również z jego pochodzenia geograficznego, ze względu na szczególną wiedzę lokalną, co oznacza, że tradycyjna receptura jest stosowana do dziś. Użycie masła jest najbardziej charakterystycznym elementem produkcji *mantecadas* i to właśnie ono odróżnia *mantecadas* od innych rodzajów hiszpańskich biszkoptów (*bollos*, *bizcochos* i *magdalenas*), do produkcji których używa się zazwyczaj innych tłuszczów lub olejów, oraz nadaje im żółtą barwę i charakterystyczny maślany aromat.

Ważna jest również receptura, która różni się w zależności od tego, czy produkt zawiera więcej jaj i masła, a także szczególna wiedza każdego piekarza na temat idealnej kompozycji i stosowanej metody, przekazywanych przez pokolenia do dziś.

Ostatnią wyjątkową cechą jest nakładanie masy do papierowych foremek i pieczenie w umiarkowanej temperaturze, aby uzyskać efekt „przelania się” masy, czyli tzw. *lzy mantecada*.

Ostatnie wzmianki świadczące o renomie „Mantecadas de Astorga” obejmują:

15 lipca 2021 r. w programie RTVE (Radiotelevisión Española) „España Directo” (00:34:30) ukazał się reportaż o *mantecadas*, w którym przedstawiono je jako słodczyce, które przyniosły międzynarodową sławę miastu Astorga w prowincji León, i zaprezentowano sposób ich wytwarzania zgodnie z recepturą liczącą ponad 200 lat i stosowaną do dziś – (<https://www.rtve.es/>).

Renomę *mantecadas* z prowincji León podkreślono również w artykule pt. „Por qué León debería ser Capital Gastronómica 2018” w magazynie „Condé Nast Traveler”, opublikowanym 13 października 2017 r., w którym przedstawiono następujące zalety prowincji León: „[...] z uwagi na produkowane tam *botillo del Bierzo*, *cecina de León*, *lechazo*, *ternera del Bierzo*, *mantecadas de Astorga* [...]”.

Należy zauważyć, że produkt jest wymieniony w różnych oficjalnych katalogach produktów spożywczych wysokiej jakości, takich jak „Inventario Español de Productos Tradicionales” [Spis hiszpańskich produktów tradycyjnych], opublikowany przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r., oraz „Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León” [Spis produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości we wspólnocie autonomicznej Kastylii i Leónu], opublikowany przez rząd wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu (2001).

W 2006 r. Correos, hiszpański operator usług pocztowych, wydał znaczek pocztowy upamiętniający drugą rocznicę nadania „Mantecadas de Astorga” statusu ChOG, opatrzonej własnym logo i symbolem.

Istnieje również wiele historycznych odniesień do „Mantecadas de Astorga”:

Pierwsza wzmianka bibliograficzna pochodzi z XVIII w. i wynika z niej, że jednym z możliwych źródeł przepisu na „Mantecadas de Astorga” może być Juan de la Mata, „cukiernik dworu, pochodzący z miejscowości Matalavilla, w gminie Sil de Arriba, w Montañas, w Królestwie Leónu, w diecezji Oviedo”, którego książka „Arte de Repostería” [Sztuka cukiernictwa], wydana w Madrycie w 1747 r. przez António Martína, zawiera właśnie ten przepis. Nowsze wydanie zostało opublikowane przez La Olmeda, Burgos, w 1992 r.

W zapisach z 1805 r. przechowywanych w archiwach diecezji Astorga mowa jest o „Mantecadas de Astorga” jako słodczych spożywanych w okresie Bożego Narodzenia, produkowanych przez cukierników Máximo Matheo i Francisco Calbo.

Liczne wzmianki wskazują, że receptura pochodzi od zakonnicy z klasztoru Sancti Spiritus w Astordze, która po opuszczeniu klasztoru rozpowszechniła ten wyrób. Według niektórych źródeł mogła to być María Josefa Gonzáles Prieto, która 9 listopada 1851 r. wyszła za mąż za Tomása Rubio.

„Diccionario Doméstico. Tesoro de las familias o Repertorio Universal de Conocimientos útiles” [Słownik domowy. Tezaurus rodzinny i kompendium wiedzy użytecznej] autorstwa Don Balbino Cortés y Morales (1876 r.) zawiera przepis na „Mantecadas de Astorga”, określone mianem „znanych słodczych”.

W Almanachu Bailly-Bailliere z 1891 r., w którym na stronie 1495 znajduje się wzmianka o mieście Astorga, mowa jest o 12 tamtejszych zakładach produkujących *mantecadas*.

W Almanachu Riera z 1901 r. na stronie 1167 jest mowa o 11 zakładach produkujących *mantecadas* w Astordze.

W nowym Almanachu Bailly-Bailliere z 1916 r. na stronie 3179 jest mowa o dziewięciu producentach *mantecadas* z Astorgi, a nawet zamieszczono reklamy dwóch z nich. O Astordze napisano, że miasto „słynie z produkcji czekoladek i *mantecadas*”.

Według danych Izby Handlowej miasta w 1930 r. koleje hiszpańskie (Hiszpańskie Koleje Północne i Zachodnie) przewiozły 188 710 kg „Mantecadas de Astorga”.

Benito Pérez Galdós (1843–1920) w jednej ze swoich najbardziej znanych powieści, „Fortunata y Jacinta” (1886–1887), wspomina o „Mantecadas de Astorga” i regionie La Maragatería:

„[...] Na zewnątrz Jacinta widziała beczki z oliwkami ustawione w piramidy o wysokości jednego piętra, ołtarze z pudełek marcepanu, trofea z rodzynek i łuki triumfalne ozdobione kiściami daktyli. Dalej widać było *mantecadas* z Astorgi pobłogosławione przez Jego Świątobliwość Piusa IX [...]”.

„Don Pedro Manuel de Jáuregui [...], rodowity mieszkaniec prowincji León, otrzymał skrzynie z jajami i innymi produktami od kur. [...] W okresie Bożego Narodzenia Jáuregui otrzymywał również dostawy *mantecadas* z Astorgi, a wszyscy handlarze z La Maragaterii, którzy przebywali w Madrycie, udawali się do jego domu, aby złożyć zamówienie i dokonać płatności. [...]”.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

---