

DOCUMENTO ÚNICO

«Mantecadas de Astorga»

Nº UE

DOP () IGP (X)

1. Nombre

“Mantecadas de Astorga”

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería.

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La Mantecada de Astorga es un producto de pastelería resultante de hornear una masa batida compuesta por los siguientes ingredientes básicos: harina de trigo panificable, huevo de gallina, mantequilla de vaca, manteca de cerdo y azúcares.

Sus características morfológicas, organolépticas y físico-químicas serán:

a) Morfológicas:

La mantecada se presentará siempre en su cajilla de papel de uso alimentario tipo *kraft*, formando una caja abierta de forma cuadrangular con sus lados plegados.

La masa estará expandida en altura por efecto del horneado en forma redondeada, nunca apuntada y deberá rebosar por los bordes superiores de la cajilla, incluso escurriendo, formando la "lágrima de la mantecada" que podrá llegar a tomar coloración tostada, nunca quemada.

La base de la cajilla deberá estar ligeramente tostada sin llegar a quemarse.

El peso, con cajilla, oscilará entre 25 y 35 gramos cada unidad después del horneado.

b) Organolépticas:

La superficie de la cubierta será firme, dorada y curvada, con presencia visible de granos de azúcar en la superficie.

La cajilla deberá separarse fácilmente de la mantecada, pudiendo quedar migas tostadas adheridas y no deberá aparecer empapada en grasa.

La masa en su interior será blanda y esponjosa.

La coloración de la miga podrá oscilar entre beige claro y amarillo, acorde a la tonalidad de la mantequilla y huevo empleados.

El sabor será eminentemente dulce, destacando de modo especial los gustos y aromas a mantequilla y huevo; deberá detectarse al masticar el azúcar de la superficie. El componente graso de la mantecada aportará en boca una cierta sensación de humedad, que refuerza lo esponjoso del producto. La miga será suave y resbalará en el paladar.

c) Físico-químicas:

- Humedad: Mínimo el 13% y máximo el 19%
- Proteínas: Mínimo el 6%
- Grasa: Mínimo el 20% y máximo el 27%
- Hidratos de Carbono (Glucosa): Mínimo el 45%
- Cenizas: Máximo el 1,70%
- Actividad de Agua (a_w): Mínimo el 0,7 y máximo el 0,9

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Las mantecadas se elaborarán exclusivamente con los siguientes ingredientes y proporciones: harina de trigo panificable de fuerza comprendida entre 100 y 150 ergios y una relación P/L entre 0,28 y 0,60 (30% [+/- 4 %]), huevo de gallina con cáscara o pasterizado (23% [+/- 3%]), materia grasa (23% [+/- 3%]) procedente de mantequilla de vaca y manteca de cerdo (6%-7,8%) y azúcar en forma de azúcar blanquilla (20% [+/- 4%]). Opcionalmente, se podrán añadir otros ingredientes minoritarios como la miel, jarabe de glucosa, dextrosa, azúcar invertido y otros azúcares en sus distintos tipos (máximo el 3% del total del azúcar); además, aroma a mantequilla, humectantes, impulsores, emulsionantes y conservantes autorizados.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todo el proceso de elaboración se realiza en la zona geográfica definida en el punto 4 y se inicia con el esponjado de la materia grasa, seguido del batido del huevo junto con el azúcar y, en su caso, los ingredientes minoritarios y aditivos. Posteriormente, se mezcla primero la harina y el agente impulsor con la emulsión de huevo, y, después, se añade la materia grasa previamente preparada hasta obtener una masa homogénea. Por último, se realiza el escudillado de la masa sobre los moldes, se añade una pequeña cantidad de azúcar grano por encima y se hornea.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Se envasará en la propia industria de elaboración inscrita, en cajas de madera, lata o cartón, con un envasado previo o a granel en bolsa plástica, cerrando el embalaje con distintos sistemas.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Cualquier envase en el que se expida producto amparado para consumo, irá provisto de una contraetiqueta numerada que contendrá obligatoriamente el símbolo comunitario de Indicación Geográfica Protegida y la denominación «Mantecadas de Astorga», acompañados del logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida.

Las etiquetas serán colocadas en la industria envasadora y siempre de forma que no puedan ser reutilizables.

El logotipo de la Indicación Geográfica Protegida es:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de elaboración y envasado de las mantecadas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecadas de Astorga» está constituida por los siguientes términos municipales de la provincia de León:

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

5. Vínculo con la zona geográfica

El producto en cuestión goza de reputación en la zona. Se trata de un dulce típico elaborado y envasado en Astorga, término geográfico que da nombre al producto.

En gran parte, los factores humanos, reflejados en el oficio de “las cajilleras” contribuyeron a su popularidad. Estas señoras hacían los típicos moldes de las mantecadas, las “cajillas”. En el casco antiguo de la ciudad amurallada de Astorga hay un mural dedicado a ellas, parada obligatoria de todo visitante para tomar una foto, prueba del arraigado vínculo que tiene la mantecada con la ciudad.

Asimismo, el producto se ha labrado su reputación a lo largo de la historia. La primera fuente bibliográfica se remonta al siglo XVIII, cuando se atribuye como posible origen de la receta de las mantecadas a Juan de la Mata, “repostero de la corte, natural del Lugar de Matalavilla, Concejo del Sil de Arriba, Montañas y Reyno de León y Obispado

de Oviedo”, como figura en su libro editado en Madrid en 1747 por Antonio Martín que lleva por título “Arte de Repostería”. Hay una última edición de Editorial La Olmeda, de Burgos, en 1992.

En el Archivo Diocesano de Astorga, en las cuentas del año 1805 aparecen menciones a las Mantecadas de Astorga como dulce de Navidad, fabricadas por los confiteros Máximo Matheo y Francisco Calbo.

Son numerosas las citas que señalan su origen en el Convento Sancti Spiritus de Astorga, de manos de una monja que salió de la Comunidad y las popularizó. Algunas versiones señalan que la autora-monja pudiera ser María Josefa Gonzáles Prieto, que casó con Tomás Rubio el 9 de noviembre de 1851.

Don Balbino Cortés y Morales, en su “Diccionario Doméstico. Tesoro de las familias o Repertorio Universal de Conocimientos útiles”, del año 1876, aporta una receta de la Mantecadas de Astorga, y las menciona como dulce afamado.

Por su parte, el *Anuario Bailly-Bailliere* de 1891, en su página 1495, en que cita a la ciudad de Astorga menciona ya el nombre de 12 fábricas de mantecadas.

El *Anuario Riera* de 1901, en su página 1167, menciona en Astorga el nombre de 11 fábricas de mantecadas.

El nuevo *Anuario Bailly-Bailliere* del año 1916, en su página 3179, menciona el nombre de 9 fabricantes de mantecadas en Astorga, e incluye también el anuncio publicitario de dos de ellos. Dice textualmente que Astorga “tiene nombradía por la fabricación de chocolates y mantecadas”.

Según datos de la Cámara de Comercio de la ciudad la facturación de mantecadas de Astorga por el ferrocarril (F.C. Norte y Oeste) en el año 1930 fue de 188.710 kilogramos.

Igualmente, las características del producto se deben a su origen geográfico, entendido como los conocimientos específicos. Aún hoy se conserva la receta tradicional. La utilización de manteca de vaca (mantequilla) es el hecho diferencial más importante en la elaboración y composición de las mantecadas, y, precisamente, la que marca un hecho diferencial con bollos, bizcochos y magdalenas.

Es importante también la composición cualitativa de los ingredientes, dependiendo de que su fórmula sea más rica en huevo y manteca de vaca, así como, el “punto” del fabricante: composición y método de elaboración que cada confitero ha ido heredado de generación en generación hasta nuestros días.

Finalmente, es característico dosificar la masa en las “cajillas” y cocer en horno a temperaturas moderadas cuidando que *escurra la lágrima*.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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