

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

ORDEN de 27 de febrero de 2014, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Polvorones de Estepa».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, y en base a los siguientes

A N T E C E D E N T E S

Primero. Con fecha 29 de abril de 2013, se publica en el Boletín Oficial del Estado Anuncio de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica por el que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Polvorones de Estepa» estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición al registro, de conformidad con lo previsto en el artículo 15.2 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

Segundo. El artículo 49.4 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, permite la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla los requisitos del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado, proporcionando el acceso al mismo por medios electrónicos.

Tercero. Transcurridos dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Polvorones de Estepa», sin haberse presentado oposición a su inscripción y, considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento ((UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, en ejercicio de la previsión contenida en el 49.4 del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente, y una vez realizadas todas las comprobaciones pertinentes por la Dirección General se eleva la correspondiente propuesta de resolución favorable.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, y en el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre.

Tercero. La solicitud de inscripción es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que ésta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 50 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre.

Vistas las disposiciones citadas, la propuesta de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

DISPONGO

Emitir decisión favorable para que la Indicación Geográfica Protegida «Polvorones de Estepa» sea inscrita en el correspondiente Registro Comunitario y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones que deben cumplir los polvorones de la citada Indicación.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 15.2 del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ella, esta Orden será comunicada al Ministerio a los efectos de la transmisión de la solicitud de inscripción del pliego de condiciones a la Comisión Europea. Asimismo, y de conformidad con lo establecido en el artículo 59 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, se notificará al solicitante de la inscripción y a cuantos se hayan opuesto a ella.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 27 de febrero de 2014

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ

Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

«Polvorones de Estepa».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Los productos que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Polvorones de Estepa» son los polvorones, en cualquiera de sus variedades descritas en el presente Pliego.

El polvorón es una pieza de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de las materias primas fundamentales: Harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela y aromas naturales. Como ingrediente alternativo: clavo.

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 oblonga y azúcar glas como cobertura en su parte superior, con un peso máximo de 50 gramos.

Las variedades en las que se comercializa son:

- De almendra/tradicional.
- Casero.

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

- Humedad: menor del 7,5%.
- 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.
- Aflatoxinas totales menos de 10 ppb.
- Aflatoxinas B1 menos de 8 ppb.

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.
- 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. Manteca de cerdo cruda.

- Organolépticos:
 - Color: Blanco.
 - Olor: Neutro.
 - Sabor: Neutro.
 - Aspecto: Sólido y sin presencia de impurezas.
- Físicoquímicos:
 - Acidez: <0,5 % ácido oleico.
 - Índice de peróxidos: < 3 meq O₂/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.
- Físicoquímicos:
 - 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: < 10 ppb.
- Aflatoxinas B1 < 8 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 fundamentales usadas en la elaboración de polvorones son: Harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela y aromas naturales. Como ingrediente alternativo: 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 %	40 - 50 %
MANTECA DE CERDO	20 - 25 %	20 - 25 %
AZÚCAR	22 - 27 %	22 - 27 %
CANELA	0,1 % - 1 %	0,1 % - 1 %
ALMENDRA	≥ 8 %	≥ 15 %
ESPECIAS	0 - 1 %	0 - 1 %
AROMAS NATURALES	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %
	ALMENDRA/TRADICIONAL	CASERO

C) ZONA GEOGRÁFICA.

Se encuentra ubicado en el término municipal de Estepa, 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.

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 «Polvorones 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 «Polvorones de Estepa» tienen que estar inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador y ubicadas en la zona delimitada.

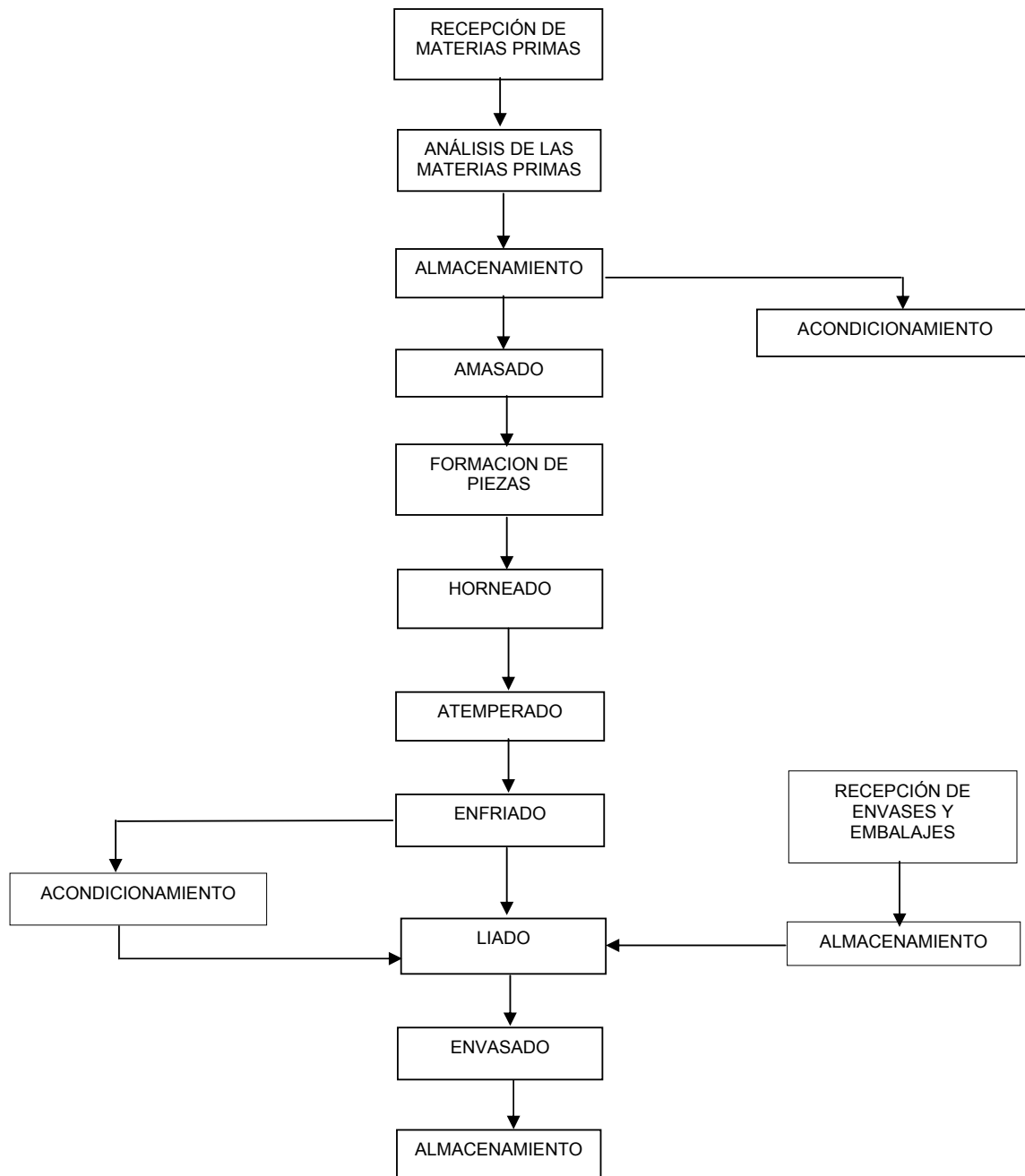
El Consejo Regulador inspecciona a los inscritos para verificar que éstos cumplen, en el desarrollo de su actividad diaria, los requisitos especificados en este Pliego de Condiciones y en el resto de normativa que sea de aplicación.

La confirmación de todo esto vendrá expresada 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 «Polvorones de Estepa».

PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS “POLVORONES DE ESTEPA”



El proceso de fabricación de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Polvorones de Estepa» comienza con la recepción de materias primas. Estas materias primas serán sometidas a un control organoléptico, y supervisión de los correspondientes análisis físico-químico y microbiológicos, evidenciando el cumplimiento de 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, azúcar y 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, canela, aromas, etc., y por último harina. El amasado se realiza hasta que la masa alcanza la homogeneidad en color y textura correspondiente.

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 los moldes apropiados.

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 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 sufren 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, 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 en las que figurará obligatoriamente la mención de Indicación Geográfica Protegida además del nombre «Polvorones de Estepa» y el logotipo que los ampara.

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».

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 polvorón se remonta al siglo XVI 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 Polvorones.

Si bien, en casi todos los hogares se producían las «torteras», 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 «Polvorón 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».

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 los polvorones.

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.

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, 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.

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.

En el diario ABC de Madrid núm. 155 se puede observar un saluda de la agrupación sindical de fabricantes de mantecados y polvorones de Estepa al comercio y público en general complaciéndose en informarle de su constitución que tiene por finalidad principal velar por la calidad general de los productos amparados...

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.

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.

El hecho de que se lleven haciendo en Estepa, más de un siglo, polvorones, 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 navideña, a la elaboración de estos productos.

Estepa durante la campaña se transforma en una ciudad que vive por y para la fabricación de los dulces navideños, entre los que se encuentran los polvorones. En 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 polvorones. 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 «Polvorones 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 polvorones. 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 verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre.

La autoridad competente designada responsable de los controles es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía –C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112; email.: dg-ciape.sccc.capma@juntadaandalucia.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:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/productos-de-panaderia-y-reposteria.html>.

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 «Polvorones 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.

Las envueltas, siempre debe figurar primero la denominación de «Polvorones de Estepa», seguido del nombre de la empresa y finalizando con la indicación de la variedad del producto contenido.

En el caso de estuches surtidos con otros productos no incluidos en la Indicación Geográfica Protegida «Polvorones de Estepa», podrán ser identificados como «Polvorones de Estepa» en los envases individuales y podrán utilizar el logotipo de la IGP, no obstante, en el exterior del envase del surtido únicamente se hará mención de ellos en el contenido del citado estuche como «Polvorones de Estepa», y un texto que diga «los polvorones contenidos en este estuche identificados con el siguiente logotipo han sido fabricados siguiendo los criterios de calidad marcados por la IGP “Polvorones de Estepa”».