

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo¹ en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

¹ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

DOCUMENTO ÚNICO

«MOLLETE DE ANTEQUERA»

Nº UE: PGI-ES-02393 – 23.2.2018

DOP () IGP(X)

1. NOMBRE

«Mollete de Antequera»

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

El «Mollete de Antequera» es un pan originario de la zona geográfica a que hace referencia en el punto 4, elaborado con harina de trigo, de baja cochura y con un nivel de humedad elevado, de miga blanda y con forma peculiar, elíptica irregular en su base, y aplanado, con poco volumen, y con algunos restos de harina procedente del proceso de elaboración.

En su elaboración puede añadirse salvado de trigo a la harina.

El producto se presenta envasado tanto en fresco, congelado/ultracongelado como en atmósfera protectora.

Las características específicas del «Mollete de Antequera» vienen definidas por los siguientes descriptores físico-químicos y organolépticos:

a) Morfología y formatos.

El producto se presenta en tres formatos según su peso:

- Mollete: 100 hasta 150 gramos.
- Mollete mediano: 55 hasta 99 gramos.
- Mollete pequeño: menos de 55 gramos.

En todos los formatos se debe mantener la morfología típica del producto, que viene definida por una relación entre los ejes de la elipse que forma la base de la pieza (a eje mayor y b eje menor) y por la altura (z) definida a de la relación $z/(a * b)$, cuyos valores medios y sus tolerancia están definidas en la siguiente tabla

Formato	Relación a / b (*)		Relación z / (a * b) (*)	
	Valor medio	Tolerancia	Valor medio ($\times 10^{-3}$)	Tolerancia
Mollete	1,58	$\pm 15\%$	2,15	$\pm 25\%$
Mollete Mediano	1,44	$\pm 15\%$	2,95	$\pm 25\%$
Mollete Pequeño	1,21	$\pm 15\%$	6,10	$\pm 25\%$

(*) Medidas de los molletes de Antequera en milímetros.

b) Textura.

El «Mollete de Antequera» presenta una textura esponjosa característica.

Los valores máximos de la fuerza de deformación del volumen de la pieza serán los siguientes para cada uno de los tipos y formatos:

- Formatos en fresco: 3.500 g.
- Formatos en fresco con salvado: 4.500 g.
- Formatos congelados/ultracongelados: 5.000 g.
- Formatos en atmósfera protectora: 6.500 g.

Los valores máximos de textura de los molletes de Antequera se establecen a lo largo de la vida útil del producto.

c) Alveolado de la miga.

Dispone de una doble estructura de alveolos. Por un lado alveolos muy redondos y bien formados, de diámetro inferior a 5 mm, distribuidos en el interior de la pieza de forma homogénea, y por otro lado en menor proporción, alveolos de forma irregular de mayor tamaño, inferior a 15 mm, y distribuidos de forma heterogénea.

d) Humedad.

El nivel de humedad de la pieza es determinante de su calidad, comprendido entre 32 y 45%.

e) Descriptores Organolépticos.

El perfil sensorial del «Mollete de Antequera» fresco se define de la siguiente manera:

El color de corteza es blanco marfil, con leves tonos a vainilla, pudiendo aparecer ligeramente más tostado por los bordes y debajo de estos, con algunos restos de harina procedente del proceso de elaboración. La corteza es suave al tacto, fina, elástica y poco descascarillada. El olor es de intensidad media-alta, destacando notas a levadura y a masa de pan. La miga presenta un color también blanquecino pero con tonos ligeramente amarillentos, es muy esponjosa a la vista y al tacto. En boca presenta buena ternura, sabor ligeramente ácido y aromas nuevamente con notas a levaduras, masa de pan y harina. El retrogusto es agradable y la persistencia media-baja, siendo un producto muy equilibrado desde el punto de vista organoléptico.

El «Mollete de Antequera» con salvado presentará variaciones de color y olor en la corteza y miga, propios de la incorporación del salvado de trigo a la masa. El color de la corteza es ligeramente oscuro, moteada por el salvado y con un ligero toque de harina fina proveniente del propio formado del producto. La textura al tacto de corteza es algo más rugosa pero mantiene esa sensación de ternura que hace tan característico a este producto. El color de la miga es crema parduzco claro y su textura es tierna, esponjosa y suave. En boca el sabor es suave, sutilmente ácido y tras la masticación se aprecia un ligero amargor y pequeños restos de salvado con el que está elaborado el mollete de Antequera. El aroma es muy intenso y persistente a cereal, a fibra, a trigo y a levadura, confiriendo al mollete de Antequera una elevada valoración de la calidad sensorial.

En el caso del producto congelado/ultracongelado, todos los parámetros físico-químicos y organolépticos se medirán tras su descongelación, correspondiendo los valores de dichos parámetros a los establecidos para el producto fresco, excepto para la textura, que deberá cumplir los límites establecidos.

Como materias primas se utiliza harina de trigo de baja fuerza (W), comprendida entre 110-170 x 10⁻⁴ julios y relación P/L 0,25-0,65, agua, sal marina y levadura biológica. Se podrá utilizar, en caso de que se estime conveniente, masas madres como sustituto y/o complemento de la levadura biológica.

Se permite la incorporación de salvado de trigo, desde una dosis mínima del 3,8 % p/p sobre la masa de panificación, y siempre que mantengamos los parámetros físico-químico indicados en el punto 3.2. en los distintos formatos, dentro de los intervalos establecidos.

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

Como materias primas se utiliza harina de trigo de baja fuerza (W), comprendida entre 110-170 x 10⁻⁴ julios y relación P/L 0,25-0,65, agua, sal marina y levadura biológica. Se podrá utilizar, en caso de que se estime conveniente, masas madres como sustituto y/o complemento de la levadura biológica.

Se permite la incorporación de salvado de trigo, desde una dosis mínima del 3,8 % p/p sobre la masa de panificación, y siempre que mantengamos los parámetros físico-químico indicados en el punto 3.2. en los distintos formatos, dentro de los intervalos establecidos.

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

La elaboración se debe realizar en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad peculiar de este delicado producto. Todo el proceso de elaboración consta de las siguientes fases enumeradas por orden temporal de realización: amasado, reposo de la masa en bloque, división de la masa, pesado y boleado, reposo en bola, formado de las piezas, fermentación, cocción, enfriamiento o atemperado.

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

Los molletes de Antequera frescos deben ser envasados dentro de la línea del proceso productivo, y en las mismas instalaciones donde se efectúa la cocción de estos, tras pasar por un proceso de atemperado previo, bajando la temperatura por debajo de 38 °C. El proceso de congelación/ultracongelación de los molletes de Antequera se realizará en línea de proceso, inmediatamente tras el envasado, con ello se preservan las características peculiares del «Mollete de Antequera» desde el origen. La razón fundamental del envasado en origen estriba en el mantenimiento de los altos niveles de humedad del producto recién elaborado, que debe estar entre 32 y 45%, niveles determinantes para mantener las características del «Mollete de Antequera» (textura, aromas, etc). El producto sin envasar puede perder una cantidad importante de la humedad original.

El producto fresco, congelado/ultracongelado y en atmósferas protectoras, se presentará siempre envasado, con objeto de preservar su calidad desde el origen, así como la trazabilidad del mismo. Este requerimiento se aplica tanto a ventas mayoristas como a minoristas en el lugar de producción.

Para producto fresco, se envasará en film alimentarios o materiales similares semipermeables al oxígeno, de calidad alimentaria.

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

En las etiquetas y envases comerciales utilizados en los molletes de Antequera, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida «Mollete de Antequera» y/o el logotipo de la IGP «Mollete de Antequera».

Pantone ■ 222 C
Pantone ■ 1345 C



El producto que lleve en su composición salvado de trigo se identificará en el etiquetado con la leyenda: “con salvado”. Además, deberá especificarse el formato de Mollete de Antequera.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envasado del «Mollete de Antequera» abarca los términos municipales de Antequera y Fuente de Piedra, ambos de la provincia de Málaga.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

La base en la que se sustenta la Indicación Geográfica Protegida «Mollete de Antequera» es su reputación.

El origen remoto de la elaboración del «Mollete de Antequera» puede estar en los panes planos, con poca cochura y poca levadura que hacían los judíos y árabes en al-Ándalus entre los s. XII-XV. Sin embargo, el origen etimológico del término "mollete" es castellano («muelle» significa blando), haciendo referencia a la esponjosidad y ternura características de este tipo de pan.

La elaboración de este producto y el uso de la denominación "mollete" dentro de España, sólo ha perdurado en varias comarcas de Andalucía, quizás por la mayor influencia que tuvo la cultura de Al-Andalus en esta zona, siendo en Antequera donde se ha consolidado su elaboración y comercialización a gran escala desde mediados del s. XX. En este sentido, Lorenzo Díaz en su libro “Diez Siglos de Cocina en Madrid (1994)” cita al municipio de Antequera como uno de los últimos baluartes de la tradición árabe del sur de España (Granada, Málaga y Almería) en donde ha perdurado el uso del término castellano “mollete”.

Está documentado que este producto, el «Mollete de Antequera», se fabricaba y consumía en esta localidad de la provincia de Málaga, al menos desde 1539, fecha en la que localizamos, en un legajo culinario, concretamente en el conocido como libro de María

Enríquez, que forma parte del Archivo del Marqués de la Vega de Santa María, una receta familiar en la que la base principal es el mollete. En el documento aparecen diversos términos gastronómicos en los que los protagonistas son la harina, la leche y los huevos, bajo el nombre de “molletes reales” y se encuentra contenido en el Archivo Municipal Histórico de Antequera.

La referencia documental comercial más antigua sobre la fabricación del mollete en Antequera se encuentra en un Acta Capitular de fecha 19 de octubre de 1775 en la que se concede autorización a cierto Manuel Esbrí para «amasar pan francés y molletes...celándose sobre la buena calidad y peso cabal de ambas especies».

El término municipal de Fuente de Piedra, incluido en la zona de elaboración del «Mollete de Antequera», fue el último municipio en independizarse del término de Antequera en 1838 (Muñoz Hidalgo y García Cañero, 1983; Archivo Histórico de Antequera), habiéndose conservado en el mismo idéntica tradición respecto al producto.

Tras la ausencia de referencias documentales sobre la elaboración del mollete de Antequera en el s. XIX, será el maestro panadero antequerano Juan Paradas Pérez, quien dedicó parte de su actividad a recuperar la elaboración del mollete de Antequera en 1939. Los molletes de Antequera de Paradas empezaron a ganarse merecida fama, siendo muy solicitados en la población de Antequera durante las décadas de 1940 y 1950. Esta receta de elaboración del mollete de Antequera se ha mantenido hasta la actualidad de manera ininterrumpida a lo largo de varias generaciones.

La selección de la materia prima (harina de baja fuerza y una relación equilibrada P/L), la alta hidratación en el amasado, las condiciones de amasado, reposo, división de la masa, formado de las piezas, fermentación, procesos de baja cocción (baja cochura) y enfriamiento bien medidos, son fases determinantes de una morfología precisa del producto final, una alta esponjosidad y textura suave, gracias a su vez a una doble estructura de alveolos (grandes y pequeños), y delicado aroma del mollete de Antequera, todo ello forma parte de la destreza y experiencia de los maestros molleteros de Antequera, cuya tradición y buenas prácticas de elaboración de este producto están vinculadas a este territorio.

La alta hidratación hasta un 45% de humedad, y la baja cochura durante el horneado, son cualidades típicas determinantes del mollete de Antequera fruto de la receta de elaboración del maestro panadero Paradas, que popularizó, desde mediados del s. XX, su consumo en Antequera como pan para desayunos, ya que el proceso del tostado potencia la ternura y los aromas de la miga, así como su contraste de textura con la corteza crujiente, restituyéndose todas las cualidades del producto recién horneado. Esta cualidad era muy apreciada por los consumidores de esa época y continúa siendo, ya que permite consumir los molletes de Antequera durante 465 días sin ponerse duros y manteniendo la sensación de comer pan recién hecho. Esta aptitud y las cualidades organolépticas del «Mollete de Antequera» han sido factores determinantes para la consolidación del producto en los mercados, primero en Antequera, luego en el resto de la provincia de Málaga y más tarde de Andalucía y resto de España.

Existe gran cantidad de referencias bibliográficas entorno al «Mollete de Antequera» que avalan su notoriedad. Se citan algunas publicaciones de los últimos 25 años que hablan de las bondades y cualidades del mollete de Antequera: Gastronomía Antequerana (Juan Alcaide Vega, 1991); Diccionario Gastronómico. Términos, Refranes, Citas y Poemas (Luis F. Lescure, 2005); Ruta Gastronómica de Andalucía, (Inés Burtrón, 2009); 50 recetas con molletes de Antequera (Susana López Postigo, 2010); Route of Whashington Irving fromSevillito Granada (Turismo Andaluz S. A., 2000).

En 1998, fue difundido en todos los medios de comunicación nacionales, la visita de los Reyes de España a Antequera, donde explícitamente se describió la degustación de los "famosos molletes de Antequera" con aceites de oliva vírgenes de esta localidad.

El famoso escritor y periodista español, y miembro de la Real Academia Española de la Lengua desde 2003, Arturo Pérez-Reverte, cita al «Mollete de Antequera» en el libro "La piel del tambor" (2002).

La Confederación Española de Organizaciones de Panadería (CEOPAN) publicó en 2010 el catálogo de "Todos los panes tradicionales de España", dentro del cual aparece el «Mollete de Antequera».

Por último, el «Mollete de Antequera» se encuentra contenido desde 2012 en el Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía, dentro de la Provincia de Málaga y la Comarca de Antequera (Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura, Junta de Andalucía).

Actualmente el «Mollete de Antequera» es muy conocido a nivel comercial en todo el territorio español.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Mollete_Antequera.pdf

o bien accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

(<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>),

siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Áreas de actividad» / «Industrias y Cadena Agroalimentaria» / «Calidad» / «Denominaciones de Calidad» / «Productos de panadería y repostería», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

Adecuado a las observaciones de la Comisión de fecha 10 de marzo de 2020.