

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2015/C 338/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«POLVORONES DE ESTEPA»

N° UE: ES-PGI-0005-01218 – 24.03.2014

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Polvorones de Estepa».

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 denominación «Polvorones de Estepa» se ha utilizado de forma tradicional para designar un tipo de dulce navideño, elaborado en Estepa. Se llevan fabricando con la misma receta desde hace más de cien años, conociéndose como «Polvorones de Estepa». Pueden encontrarse envasados de forma independiente o de forma conjunta con otros dulces típicos navideños.

El polvorón es una pieza de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de las siguientes materias primas: harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela y aromas naturales (limón o vainilla), pudiendo utilizarse como ingrediente alternativo el clavo.

En función del contenido de almendra, los polvorones se clasificarán en:

- casero,
- almendra/tradicional

El polvorón es de color marrón tostado, textura fina, blando y crujiente, compacto en el exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar. De forma oblonga, con azúcar glas como cobertura en su parte superior y unas medidas máximas de 4 cm de diámetro menor, 7 cm de diámetro mayor y 2,5 cm de grosor, siendo el peso máximo de 50 gr por pieza.

Además, los productos fabricados bajo la denominación «Polvorones de Estepa», cumplirán con los siguientes parámetros físico-químicos:

- humedad: menor del 7,5 %,
- pH: menor de 6,5.

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

Los «Polvorones de Estepa» se elaboran con las siguientes materias primas y proporciones: harina de trigo (40-50 %), manteca de cerdo (20-25 %), azúcar glas/molida (22-27 %), canela (0,1-1 %), aromas naturales (0,01-1 %), clavo (0-1 %) y almendra ($\geq 8\%$ para el tradicional/almendra y $\geq 15\%$ para el casero).

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

El proceso de elaboración se inicia con una selección de las materia primas.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Tras un proceso de adecuación de las mismas, se procede al amasado, pasando posteriormente por las cortadoras, conformando las piezas que serán horneadas. A continuación, los «Polvorones de Estepa» se someterán al proceso de atemperado para bajar la temperatura del producto por debajo de 10 °C, como paso previo a su envasado.

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

El envasado debe realizarse en la zona geográfica para salvaguardar la calidad del producto, evitando su desecación, enranciamiento, roturas debido a su fragilidad, etc. El producto será envasado de forma individual justo después de su fabricación, mediante uno de los siguientes métodos:

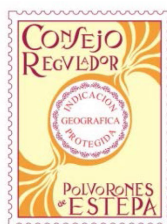
- mecánicamente, en línea de línea de *flow-pack*, en papel termosellado,
- manual o mecánicamente, con doble fleco.

Esta operación de envasado se debe realizar una vez que los productos se hayan enfriado, de forma que se conserven las características físico-químicas y organolépticas descritas en el punto 3.2, consiguiendo una mejor manipulación y evitando posibles condensaciones de vapor de agua en los envases individuales.

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

Tanto los envases individuales como los estuches en los que sólo se incluyan productos protegidos, 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 del nombre registrado, representado más abajo.

En el caso de estuches surtidos con otros productos no incluidos en la «Indicación Geográfica Protegida», los «Polvorones de Estepa» incluidos podrán ser identificados como tales 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 IGP», sin utilización del logotipo de la IGP.



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

El término municipal de Estepa, en la provincia de Sevilla.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo de los «Polvorones de Estepa» con la zona geográfica se basa en la reputación del producto. Dicha reputación tiene más de un siglo, tiempo en el que se llevan fabricando estos dulces con la misma receta, y que ha hecho que, de forma directa o indirecta, una gran cantidad de la población estepaña se dedique a la elaboración de los mismos durante el tiempo de duración de la campaña prenavideña, de septiembre a diciembre.

El origen de los «Polvorones de Estepa» se remonta al siglo XVI. En los archivos documentales del Convento de Santa Clara de Estepa se refleja la contratación de confiteros 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 «Polvorones de Estepa» con recetas antiguas, una mezcla de cereales con los excedentes de manteca de cerdo, procedente de las matanzas que se hacían en diciembre, lo que explica que desde sus orígenes el consumo de este dulce vaya asociado con la Navidad. Se elaboraban en los hogares, utilizando unos moldes que le daban la configuración que ha llegado hasta nuestros días.

Micaela Ruiz Téllez, apodada «La Colchona», nacida en Estepa en 1824 y fallecida en 1901 es la inventora del polvorón actual. Ella tuvo la idea que sería el origen de los «Polvorones de Estepa» tal y como los conocemos hoy día, puesto que consiguió que el dulce permaneciese tierno en su interior, pero sin desmoronarse, gracias a un horneado que secaba únicamente la parte exterior. Además, también perfeccionando el refinado y el tostado de la harina, suavizando la primitiva receta.

Encontramos pruebas de comercialización del producto bajo el nombre amparado ya en la 3ª Feria del Campo de Madrid de 1959.

Son prueba de la reputación del producto las siguientes referencias en publicaciones:

En el INVENTARIO ESPAÑOL DE PRODUCTOS TRADICIONALES, proyecto financiado por la Unión Europea para poner en valor el patrimonio agroalimentario europeo publicado en 1996, se incluyen los «Polvorones de Estepa» como producto tradicional. Los «Polvorones de Estepa» son también catalogados en el libro *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía*.

En la *Guía de alimentación mediterránea*, editada por la Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero, Consejería de Agricultura y Pesca se incluyen los «Polvorones de Estepa» entre los alimentos que conforman la dieta mediterránea, declarada patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO en 2010.

A continuación se incluyen algunas de las innumerables referencias en prensa:

- En la revista *Gastronomía y Enología* (enero de 1987), se habla, de los «Polvorones de Estepa», de su tradición y de su vinculación a la localidad de Estepa y a su prestigio y reconocimiento.
- El periódico *El Correo de Andalucía*, del 20 de diciembre 1989 hace referencia al «Polvorón de Estepa» y a su relación con la Navidad.
- En la revista *Alforja* del 30 de septiembre de 1989, se hace una mención a la historia del «Polvorón de Estepa» y a su centenaria receta.
- En la revista *Financial Food* de octubre de 1991, se publica una extensa reseña a los dulces de Estepa, con referencia al «Polvorón de Estepa».
- En los periódicos *Diario de Córdoba*, de 7 de diciembre de 2007 y *ABC*, de 26 de diciembre de 2008, encontramos sendas referencias al «Polvorón de Estepa», y a su consumo durante las fiestas navideñas como obsequio a los viajeros de las líneas AVE de ferrocarril.
- En el periódico *The New York Times*, de 27 de diciembre de 2013, se hace referencia al Polvorón fabricado en la ciudad de Estepa, a su receta, historia y tradición.

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/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Polvorones_Estepa.pdf

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

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Productos de panadería y repostería», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.
