

## DOCUMENTO ÚNICO

### «MANTECADOS DE ESTEPA»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP ( )      IGP (X)

**1. NOMBRE**

«Mantecados de Estepa»

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

*3.1. Tipo de producto*

Clase 2.4. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

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

La denominación «Mantecados de Estepa» se ha utilizado de forma tradicional para designar un tipo de dulce navideño, elaborados en Estepa. Estos dulces se llevan fabricando con la misma receta desde hace más de cien años, conociéndose como «Mantecados de Estepa». Estos productos los podemos ver envasados de forma independiente o de forma conjunta con otros dulces navideños como polvorones, alfajores y roscos de vino. Los «Mantecados de Estepa», se presentan en forma de piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo, y azúcar glas, como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes, que se definen en el apartado 3.3., en función de la variedad del «Mantecado de Estepa»: canela, casero, aceite de oliva, almendra, cacao, coco, limón, avellana y vainilla. Como caso excepcional, en los «Mantecados de Estepa» de aceite de oliva, la manteca será sustituida por aceite de oliva virgen extra. 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 los «Mantecados de Estepa» es de forma redondeada con un peso máximo de 55 gramos.

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

- humedad: menor del 5 %,
- actividad de agua: menor de 0,650,
- 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)*

El proceso se inicia con una cuidada selección de las materias primas. Las materias primas comunes usadas en la elaboración son harina de trigo, manteca de cerdo y azúcar glas. Como ingredientes complementarios: Canela, ajonjolí, almendra, avellana, coco, cacao, aromas naturales (aceites esenciales) en las proporciones

indicadas en la siguiente tabla. Como caso excepcional, en los «Mantecados de Estepa» de aceite de oliva, la manteca será sustituida por aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes comunes									
Harina de trigo	45-55 %	45-55 %	45-55 %	40-50 %	45-50 %	45-55 %	45-55 %	45-55 %	45-55 %
Manteca de cerdo	20-27 %	20-27 %	0 %	20-25 %	20-26 %	20-26 %	20-27 %	20-25 %	20-25 %
Azúcar	22-26 %	22-26 %	22-26 %	22-25 %	22-25 %	22-26 %	22-26 %	22-25 %	22-25 %
Ingredientes complementarios									
Canela	0,7-1 %	0,7-1 %	0,7-1 %	0,7-1 %	0-0,5 %	0-0,5 %	0-0,5 %	0-0,5 %	0-0,5 %
Ajonjolí	0,7-1 %	0,7-2 %	0,7-1 %	0-0,5 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Almendra	0 %	0-9 %	0-9%	≥ 8 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Avellana	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	8-9 %	0 %
Coco	0 %	0 %	0 %	0 %	5-10 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Cacao	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	2-6 %	0 %	0 %	0 %
Aceite de oliva virgen extra	0 %	0 %	20-26%	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Aceites esenciales	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0-0,03%	0,05-1 %	0-0,03%	0,05-1 %
	Canela	Casero	Aceite de oliva virgen extra	Almendra	Coco	Cacao	Limón	Avellana	Vainilla

La harina, la manteca de cerdo, el azúcar y las almendras cumplirán con los siguientes requisitos, tanto físico-químicos, como organolépticos:

— harina: color blanco; olor: ausente; sabor: neutro; aspecto: libre de impurezas e infestación; humedad: < 11,5 %; Fuerza (W): < 80 × 10 000 J; relación (P/L): 0,3 a 0,5,

— manteca de cerdo refinada: color: blanco; olor: neutro; sabor: neutro; aspecto: sólido y sin presencia de impurezas; acidez: < 0,15 % ácido oleico; índice de peróxidos: < 2 meq O<sub>2</sub>/kg de grasa; punto de fusión: 32-36 °C a capilar abierto; estabilidad: > 30 horas,

— manteca de cerdo cruda: color: blanco; olor: neutro; sabor: neutro; aspecto: sólido y sin presencia de impurezas; acidez: < 0,5 % ácido oleico; índice de peróxidos:< 3 meq O<sub>2</sub>/kg de grasa; punto de fusión: 32-36 °C a capilar abierto; estabilidad: > 30 horas,

— azúcar: color: blanco; olor: inodoro; sabor: dulce; aspecto: sin grumos ni terrones,  
 — almendras: color: marfil; olor: fresco; sabor: dulce; aspecto: granos de forma ovalada sin presencia de impurezas ni infestación; humedad: < 6,5 %.

Con respecto a los aditivos, éstos pueden ser usados y serán aquellos que estén permitidos por la legislación vigente.

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

La elaboración y el envasado se deben realizar en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad del producto. Los dulces deben ser envasados individualmente justo después de su fabricación para, tras pasar por un atemperado, bajar la temperatura del producto. De esta forma se evita que el producto se rompa debido a su fragilidad, y se consigue que se conserven las características físico-químicas y organolépticas descritas en el apartado 3.2.

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

El producto será envasado de forma individual, dentro de la línea de flow-pack termosellado y doble fleco, de forma mecánica o manual. Esta operación de envasado se debe realizar una vez que los productos se hayan enfriado, de manera que se consiga una mejor manipulación y se eviten posibles condensaciones de vapor de agua en los envases. El producto envasado de forma individual se podrá comercializar de manera individual o conjunta en estuches debidamente etiquetados y con un peso mínimo de 100 gramos y máximo de 5 kg.

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

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 «Mantecados de Estepa» y el logotipo.

En el caso de estuches surtidos con otros productos no incluidos en la Indicación Geográfica Protegida, los «Mantecados de Estepa» deberán ser identificados con el nombre protegido «Mantecados de Estepa» y con el símbolo de la Unión de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), empleado en sus envases individuales y en el exterior del envase del surtido. En el exterior del envase del surtido se incluirán el anagrama del Consejo Regulador y el símbolo de la Unión con la siguiente literatura “Los productos contenidos en este estuche e identificados con el anagrama del Consejo Regulador y el símbolo de la Unión han sido fabricados bajo los criterios de calidad del Pliego de Condiciones de la IGP «Mantecados de Estepa»”.

#### 4. **DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

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

#### 5. **VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El hecho de que se lleven haciendo en Estepa más de un siglo «Mantecados de Estepa», 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. Esto ha dado lugar a que directa e indirectamente, una gran cantidad de la población Estepaña dedique su tiempo a trabajar, durante la campaña del mantecado, de septiembre a diciembre, a su elaboración.

Estepa, durante la campaña, se transforma en una ciudad que vive por y para los «Mantecados de Estepa», rara es la familia que, por tradición, no se dedica a algunas de las labores que se desarrollan en las más de 20 fábricas que actualmente producen «Mantecados de Estepa». Este hecho hace que hoy en día, las empresas tengan un fuerte carácter familiar y vayan pasando de generación en generación, llegando algunas fábricas a ser dirigidas por la tercera generación familiar.

Como consecuencia del proceso de industrialización sufrido en la fabricación de los «Mantecados 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 «Mantecados de Estepa». 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.

### *5.2. Carácter específico del producto:*

Los «Mantecados de Estepa» son dulces elaborados con una cuidada selección de materias primas y presentados en piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo, y azúcar glas, como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes, como canela y almendra entre otros. Presentan una forma redondeada y un peso máximo de 55 gramos.

La peculiaridad de los «Mantecados de Estepa» radica en su consistencia compacta en el exterior y tierna en el interior, una superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar, y la estacionalidad de su consumo, centrado en la época de Navidad. Durante este periodo se convierten en uno de los productos más consumidos, los cuales se siguen elaborando con la misma receta desde hace más de cien años.

### *5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):*

La Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» se basa en la reputación del producto adquirida a lo largo de los más de 100 años que llevan fabricando estos dulces con la misma receta centenaria.

Año tras año la localidad sevillana de Estepa se convierte en uno de los protagonistas de las mesas españolas en Navidad. Al viajero que llega a Estepa a finales de septiembre se le hace la boca agua con el olor que desprende la ciudad dándole un dulce recibimiento, el aire tiene un aroma de canela, azúcar tostada y moruno ajonjolí. Y es que la mayoría de los habitantes de Estepa se dedican en estas fechas a la elaboración de este producto.

El origen de los «Mantecados de Estepa» se remonta al siglo XVI. En los archivos documentales del Convento de Santa Clara de Estepa se revela que llegaron a tener confiteros contratados 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 «Mantecados de Estepa» con recetas antiguas. Se producía una mezcla de cereales con los excedentes de manteca de cerdo, procedente de las matanzas que se hacían en diciembre, esto explica que desde sus orígenes vaya asociado este dulce con su consumo en Navidad. Estas «tortas de manteca» eran producidas en todos los hogares de Estepa, existiendo recipientes específicos utilizados para su elaboración.

Micaela Ruiz Téllez (La Colchona) es la inventora del mantecado actual, nació en Estepa en 1824 y falleció en 1901. Se le ocurrió la piedra filosofal que convertiría la receta en oro y que sería el origen de la fama de los «Mantecados de Estepa»: 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, para que se mantuviera tierno. Nacieron los «Mantecados de Estepa» finos, blandos y crujientes, deliciosos, ya que refinaba la harina, la tostaba y hacía más suave que la primitiva elaboración. Las modificaciones introducidas dieron lugar a un producto de gran prestigio y reputación en el gremio pastelero.

Los «Mantecados de Estepa», pasaron a formar parte de la oferta clásica de productos navideños que se hacía a los consumidores y que ha ido ligada desde muy antiguo al nombre de Estepa. Porque este pueblo viene fabricando estos productos desde la segunda mitad del siglo XIX. De este modo el nombre de los dulces

navideños estepeños fue llegando más allá de Andalucía, conociéndose como Mantecados de Estepa.

Un prestigioso periodista, Antonio Burgos, que colabora con el diario ABC como columnista, defiende el carácter tradicional de estos dulces.

«... debo alabar a una casa de Estepa, cuyo nombre no hace al caso, que ha reconstruido una caja de Navidad tal como se hacía toda la vida de Dios. La propia caja de cartón es ya una maravilla, con las letras en relieve, ..., Y dentro, lo de toda la vida: el mantecado, el polvorón, el alfajor, el roscón de vino y pare usted de contar. Lo clásico.» Declaró ABC en el diario del día 27 de diciembre de 1986.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

<https://lajunta.es/4qbgt>