

INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA
“POLVORONES DE ESTEPA”
PLIEGO DE CONDICIONES

Dirección: C/ Molinos, 5 C.P.41560 ESTEPA.

ÍNDICE

- a) *NOMBRE DEL PRODUCTO.*
- b) *DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.*
- c) *ZONA GEOGRÁFICA.*
- d) *ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA*
- e) *OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.*
- f) *VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO*
- g) *ESTRUCTURA DE CONTROL.*
- h) *ETIQUETADO.*

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 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.

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.

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:

- ▲ Humedad: menor del 7,5%.
- ▲ pH: menor de 6’5.

Las materias primas cumplirán con los requisitos descritos a continuación:

1. Harina

- 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

- Físico-químicos:

- 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

- Físico-químicos:

- Acidez: <0.5 % ácido oleico.
- Índice de peróxidos: < 4 meq O₂/Kg de grasa.
- Punto de fusión: 32-36 °C a capilar abierto.
- Estabilidad: >30 horas.

4. Almendras

- Químicos:

- Humedad: < 6.5 %

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

La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada debe ser:

	ALMENDRA / TRADICIONAL	CASERO
HARINA DE TRIGO	40 - 50 %	40 - 50 %
MANTECA DE CERDO	20 - 25 %	20 - 25 %
AZUCAR	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 %

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 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 garantiza la calidad y la procedencia del producto que ampara mediante controles sobre la materia prima y el producto terminado.

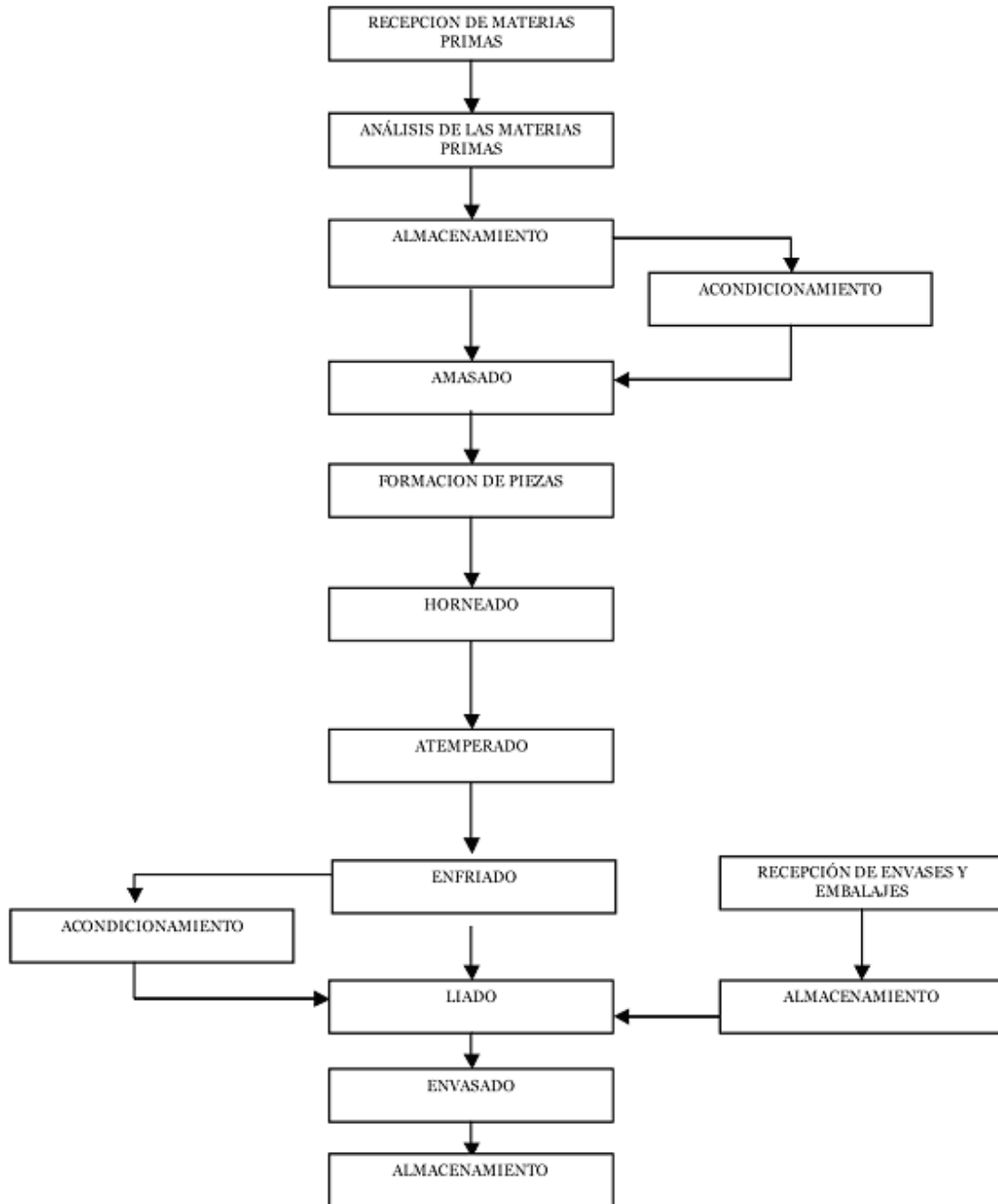
Las empresas elaboradoras - comercializadoras que quieran amparar sus productos a través de la Indicación Geográfica Protegida “Polvorones de Estepa” tienen que estar inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador y ubicadas en la zona delimitada.

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”.



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 de los correspondientes análisis físico-químico, 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.

El envasado se realiza en la misma zona geográfica para salvaguardar la calidad, evitando la desecación, el enranciamiento, rotura por fragilidad...Se procede al liado de los productos en los formatos admitidos por el Consejo Regulador siempre dentro de la línea de flow - pack, para los productos liados de forma mecánica y termosellados, y de doble fleco, 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.

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

estepeña 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 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 la Polvorón fabricado en la ciudad de Estepa, a su receta, historia y tradición.

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) nº 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 Medio Ambiente de la Junta de Andalucía – C/ Tabladilla, s/n – 41071 Sevilla – Telf.: 955032278 – Fax: 955032112 – e-mail.: dgciape.capder@juntadeandalucia.es

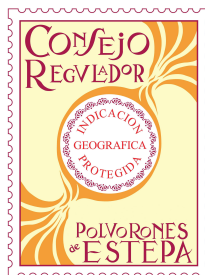
h) ETIQUETADO

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 de la variedad del producto contenido y el nombre o marca comercial de la industria fabricante.

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”».



***Pliego de condiciones adecuado a las observaciones
de la Comisión Europea de fecha 10/06/2015***