



C/2024/4992

16.8.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/4992)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Mantecados de Estepa”

Nr UE: PGI-ES-0761-AM02 – 28.5.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Mantecados de Estepa”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego, Innowacji i Łańcucha Dostaw Żywności

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Zatwierdzona zmiana wchodzi w zakres definicji zmiany standardowej, ponieważ nie wiąże się ze zmianą chronionej nazwy pochodzenia, nie znosi związku ustanowionego w specyfikacji produktu ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. *Zmieniono maksymalną masę określoną dla „Mantecados de Estepa” w specyfikacji produktu oraz w pkt 3.2 „Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1” jednolitego dokumentu.*

Zmiany pkt B „Opis produktu” specyfikacji produktu

Akapit czwarty w obecnym brzmieniu:

„Każdy z produktów ma okrągły kształt, przy maksymalnej masie 50 g na sztukę, jak wyszczególniono w sekcji dotyczącej wariantów.”

otrzymuje brzmienie:

„Każdy z produktów ma okrągły kształt, przy maksymalnej masie 55 g na sztukę.”.

Pod nagłówkiem „Warianty” skreśla się akapit pierwszy:

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

„Produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być okrągłe, przy maksymalnej masie 35 gramów, z wyjątkiem wariantów domowej produkcji lub rzemieślniczych oraz z oliwy z oliwek, które mogą ważyć do 50 gramów.”

Uzasadnienie

Obecna tendencja rynkowa polega na konsumpcji produktów, które są cięższe niż te określone w specyfikacji produktu. Obecnie 50 % spożywanych mantecados waży ponad 35 gramów. Uznaje się zatem za konieczne dostosowanie podaży do popytu na rynku i zwiększenie wagi mantecado, ponieważ nie wpływa to negatywnie na jakość produktu końcowego.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmieniono dodatkowe składniki wariantów domowej produkcji i z oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia*

Zmiany pkt B „Opis produktu” specyfikacji produktu

Zmieniono dodatkowe składniki wariantów domowej produkcji i z oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w specyfikacji produktu oraz w nowym pkt 3.3 „Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)” jednolitego dokumentu.

Migdały zostały włączone jako dodatkowy składnik wariantów domowej produkcji i z oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w zakresie 0–9 %.

Uzasadnienie

Biorąc pod uwagę, że objęte ochroną mantecados są produktem wyjątkowej jakości, uznaje się, że należy włączyć migdały jako alternatywny składnik wariantów domowej produkcji i z oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia w celu poprawy ich jakości i zwiększenia wartości odżywczej dla konsumenta.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana brzmienia w odniesieniu do temperatury chłodzenia*

Zmiana pkt E „Metoda produkcji” specyfikacji produktu. Obecny tekst:

„Po zakończeniu pieczenia produkty są chłodzone. Muszą zostać schłodzone co najmniej do temperatury pokojowej, aby ułatwić obchodzenie się z nimi i zapobiec powstawaniu kondensacji w opakowaniach.”

otrzymuje brzmienie:

„Po zakończeniu pieczenia produkty są chłodzone. Muszą zostać schłodzone, aby ułatwić obchodzenie się z nimi i zapobiec powstawaniu kondensacji w opakowaniach.”

Uzasadnienie

Produkt musi zostać schłodzony poniżej temperatury pokojowej, z wyjątkiem w środku zimy, kiedy temperatura może być bardzo niska, co oznacza, że produkt jest wystarczająco twardy, by można go było zapakować bez ryzyka pęknięcia. Kryterium to zostało zatem skreślone.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Dostosowanie opakowania do obecnych warunków rynkowych*

Zmiana pkt E „Metoda produkcji” specyfikacji produktu.

Zmieniono akapit dziesiąty specyfikacji produktu oraz nowy pkt 3.5 „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.” jednolitego dokumentu.

Obecny tekst:

„Ostatecznie produkty są pakowane w formatach zatwierdzonych przez radę regulacyjną, zawsze w ramach linii pakowania, w papier celofanowy w przypadku produktów pakowanych mechanicznie i zgrzewanych termicznie oraz w bibułkę skręconą na obu końcach w przypadku produktów pakowanych zarówno mechanicznie, jak i ręcznie.”

otrzymuje brzmienie:

„Ostatecznie produkty są pakowane w formatach zatwierdzonych przez radę regulacyjną, zawsze w ramach linii pakowania ze zgrzewaniem termicznym i skręcaniem na obu końcach, ponieważ ten rodzaj papieru jest stosowany do pakowania zarówno mechanicznego, jak i ręcznego.”

Uzasadnienie

Dostosowanie opakowania do obecnych warunków rynkowych

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

5. *Usunięcie wymogu dotyczącego temperatury podczas pakowania*

Zmieniono akapit trzynasty specyfikacji produktu oraz nowy pkt 3.4 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” jednolitego dokumentu.

Obecny tekst:

„Pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w ramach chronionego oznaczenia geograficznego w celu ochrony jakości produktu. Produkt musi zostać zapakowany natychmiast po wyprodukowaniu i poddaniu go okresowi chłodzenia w celu obniżenia temperatury poniżej 10 °C. Zapobiega to jego pękaniu z powodu kruchości i zachowuje właściwości fizyczne i chemiczne oraz właściwości organoleptyczne opisane w sekcji zatytułowanej »Opis produktu«.”

otrzymuje brzmienie:

„Pakowanie musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w ramach chronionego oznaczenia geograficznego w celu ochrony jakości produktu. Produkt musi być zapakowany natychmiast po jego wyprodukowaniu i poddaniu go okresowi chłodzenia. Obniża to temperaturę produktu, zapobiega jego pękaniu ze względu na kruchość i zachowuje właściwości fizyczne i chemiczne oraz właściwości organoleptyczne opisane w części zatytułowanej »Opis produktu«.”

Uzasadnienie

Zniesiono wymóg obniżenia temperatury poniżej 10 °C, ponieważ jedynym wymogiem jest, aby produkt był zimny w momencie pakowania, tak aby czynność ta mogła zostać przeprowadzona bez powodowania pęknięcia produktu, a produkt dotarł do konsumenta z właściwościami określonymi w specyfikacji produktu. Oprócz zmiany akapitu udoskonalone zostało również jego brzmienie.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Zwiększenie masy maksymalnej*

Zmiana pkt F „Związek z obszarem geograficznym” specyfikacji produktu oraz pkt 5.2 „Specyfika produktu” jednolitego dokumentu. W akapicie dwudziestym piątym wyrazy „ważą maksymalnie 50 gramów” zastępuje się wyrazami „ważą maksymalnie 55 gramów”.

Uzasadnienie

Brzmienie zostało zmienione zgodnie z zatwierdzoną zmianą i uzasadnieniem podanym w pkt 3.1.2 niniejszego dokumentu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Aktualizacja danych kontaktowych właściwego organu*

Zmiana pkt G „Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu”.

Zaktualizowano nazwę właściwego organu, jego adres e-mail oraz link do jego strony internetowej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Dostosowanie wymogów dotyczących etykietowania do obowiązującego prawodawstwa*

3.5. Zmiana w pkt H „Etykietowanie” specyfikacji produktu i nowy pkt 3.6 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

W akapicie trzecim obecne brzmienie:

„W przypadku gdy »Mantecados de Estepa« są oferowane razem z produktami, które nie są oznaczone ChOG, indywidualne opakowania mogą posiadać oznaczenie »Mantecados de Estepa« i logo ChOG. Na zewnętrznej stronie pudełka mogą być określone jako »Mantecados de Estepa IGP«, jednak logo ChOG nie może być użyte.”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku gdy „Mantecados de Estepa” są oferowane razem z produktami, które nie są oznaczone ChOG, indywidualne opakowania „Mantecados de Estepa” i opakowanie zewnętrzne produktów muszą być opatrzone chronioną nazwą „Mantecados de Estepa” oraz symbolem chronionego oznaczenia geograficznego UE (ChOG).

Na zewnętrznym opakowaniu produktów musi znajdować się również logo rady regulacyjnej oraz symbol UE, a także następujący tekst: „Produkty zawarte w tym pudełku i oznaczone logo rady regulacyjnej oraz symbolem UE zostały wyprodukowane zgodnie z kryteriami jakości określonymi w specyfikacji produktu dla ChOG »Mantecados de Estepa«.”.

Uzasadnienie

Art. 12 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych stanowi, że chronionej nazwie musi towarzyszyć związany z nią symbol unijny. Uwzględniając powyższe oraz fakt, że przepis ten nie jest obecnie przestrzegany, akapit ten został zaktualizowany w celu dostosowania go do obowiązujących przepisów prawnych. W celu skonsolidowania informacji przekazywanych konsumentowi uwzględniono logo rady regulacyjnej, oznaczając nim te spośród produktów, które charakteryzują się wyjątkową jakością.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mantecados de Estepa”

Nr UE: PGI-ES-0761-AM02 – 28.5.2024

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Mantecados de Estepa”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. *Kod Nomenklatury scalonej*

19 – PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MAŁKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

3.3. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa „Mantecados de Estepa” jest tradycyjnie stosowana do oznaczenia bożonarodzeniowych słodczy wyrabianych w Estepa. „Mantecados de Estepa” są produkowane według tego samego przepisu od ponad stu lat. Pakowane są oddzielnie lub razem z innymi słodczymi bożonarodzeniowymi, na przykład polvorones, alfajores i roscos de vino. „Mantecados de Estepa” to kawałki pieczonego ciasta. Podstawowe składniki to: mąka pszenna, smalec wieprzowy i cukier puder. Dodatkowe składniki (zob. sekcja 3.3) zależą od wariantu „Mantecado de Estepa”: cynamon, domowa produkcja, oliwa z oliwek, migdały, kakao, orzechy kokosowe, cytryna, orzechy laskowe i wanilia. Wyjątkowo w przypadku „Mantecados de Estepa” wytwarzanych przy użyciu oliwy z oliwek smalec zastępuje się oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Gotowe wyroby mają ciemnokasztanowy kolor, na zewnątrz są twarde, a w środku miękkie, o nieco spękanej powierzchni, delikatne w smaku.

„Mantecados de Estepa” są okrągłe i ważą do 55 gramów. Produkty o nazwie „Mantecados de Estepa” muszą zachowywać następujące parametry fizykochemiczne:

- wilgotność: mniej niż 5 %,
- aktywność wody: mniej niż 0,650,
- pH: mniej niż 6,5.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Proces wytwarzania rozpoczyna się od starannego doboru surowców. Podstawowe surowce to mąka pszenna, smalec wieprzowy i cukier puder. Dodatkowe składniki to: cynamon, sezam, migdały, orzechy laskowe, kokos, kakao, aromaty naturalne (olejki eteryczne) w proporcjach podanych w tabeli poniżej. Wyjątkowo w przypadku „Mantecados de Estepa” wytwarzanych przy użyciu oliwy z oliwek smalec zastępuje się oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Podstawowe składniki									
Mąka pszenna	45–55 %	45–55 %	45–55 %	40–50 %	45–50 %	45–55 %	45–55 %	45–55 %	45–55 %
Smalec wieprzowy	20–27 %	20–27 %	0 %	20–25 %	20–26 %	20–26 %	20–27 %	20–25 %	20–25 %
Cukier	22–26 %	22–26 %	22–26 %	22–25 %	22–25 %	22–26 %	22–26 %	22–25 %	22–25 %
Składniki dodatkowe									
Cynamon	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 %
Sezam	0,7–1 %	0,7–2 %	0,7–1 %	0–0,5 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Migdały	0 %	0–9 %	0–9 %	≥ 8 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Orzechy laskowe	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	8–9 %	0 %
Orzechy kokosowe	0 %	0 %	0 %	0 %	5–10 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Kakao	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	2–6 %	0 %	0 %	0 %
Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	0 %	0 %	20–26 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
Olejki eteryczne	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 %
	Cynamon	Domowa produkcja	Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia	Migdały	Orzechy kokosowe	Kakao	Cytryna	Orzechy laskowe	Wanilia

Mąka, smalec wieprzowy, cukier i migdały muszą spełniać następujące wymogi w zakresie parametrów fizykochemicznych i właściwości organoleptycznych:

- mąka: biała; aromat: brak; smak: neutralny; wygląd: bez zanieczyszczeń i organizmów obcych; wilgotność: < 11,5 %; siła (W) < 80 × 10 000 J; stosunek P/L 0,3 do 0,5,
- rafinowany smalec wieprzowy: barwa: biała; aromat: neutralny; smak: neutralny; wygląd: jednolity i bez zanieczyszczeń; kwasowość: < 0,15 % kwasu oleinowego; liczba nadtlenkowa: < 2 meq O₂/kg tłuszczu; punkt topnienia: 32–36 °C (metoda otwartej kapilary); stabilność: > 30 godzin,
- nierafinowany smalec wieprzowy: barwa: biała; aromat: neutralny; smak: neutralny; wygląd: jednolity i bez zanieczyszczeń; kwasowość: < 0,5 % kwasu oleinowego; liczba nadtlenkowa: < 3 meq O₂/kg tłuszczu; punkt topnienia: 32–36 °C (metoda otwartej kapilary); stabilność: > 30 godzin,
- cukier: barwa: biała; aromat: bez zapachu; smak: słodki; wygląd: bez zbryleń,
- migdały: barwa: kość słoniowa; aromat: świeży; smak: słodki; wygląd: owalne ziarna bez zanieczyszczeń i organizmów obcych; wilgotność: < 6,5 %

Dodatki: można stosować dodatki dopuszczone na mocy obowiązujących przepisów.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Aby zapewnić jakość produktu, produkcja i pakowanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Słodycze muszą być pakowane oddzielnie bezpośrednio po ich wytworzeniu i po schłodzeniu do niższej temperatury. W ten sposób zapobiega się pękaniu kruchego ciasta oraz zachowuje jego parametry fizykochemiczne i właściwości organoleptyczne opisane w pkt 3.2.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Produkt jest pakowany pojedynczo, w ramach linii pakowania ze zgrzewaniem termicznym i skręcaniem na obu końcach, mechanicznie lub ręcznie. Należy to zrobić, gdy produkt jest schłodzony, tak aby łatwiej poddawał się on obróbce, a także aby uniknąć skraplania się pary wodnej wewnątrz opakowania. Pakowane indywidualnie „Mantecados” mogą być sprzedawane pojedynczo lub w należycie oznaczonych pudełkach ważących co najmniej 100 gram, a maksymalnie 5 kg.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Zarówno indywidualne opakowania, jak i pudełka muszą mieć etykiety z napisem „Indicación Geográfica Protegida”, nazwą „Mantecados de Estepa” i logo. W przypadku gdy „Mantecados de Estepa” są oferowane razem z produktami, które nie są oznaczone ChOG, indywidualne opakowania „Mantecados de Estepa” i opakowanie zewnętrzne produktów muszą być opatrzone chronioną nazwą „Mantecados de Estepa” oraz symbolem chronionego oznaczenia geograficznego UE (ChOG). Na zewnętrznym opakowaniu produktów musi znajdować się również logo rady regulacyjnej oraz symbol UE, a także następujący tekst: „Produkty zawarte w tym pudełku i oznaczone logo rady regulacyjnej oraz symbolem UE zostały wyprodukowane zgodnie z kryteriami jakości określonymi w specyfikacji produktu dla ChOG »Mantecados de Estepa«.”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Estepa, w prowincji Sewilla.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Fakt, że „Mantecados de Estepa” są produkowane w Estepa od ponad stu lat i zdobyły taką renomę jako przysmak bożonarodzeniowy nie jest przypadkiem, ale efektem wysiłków i zaangażowania pokoleń, które starają się utrzymać i poprawiać jakość tego lokalnego wyrobu. W sezonie na „Mantecado”, od września do grudnia, większość mieszkańców Estepa jest zaangażowana, bezpośrednio lub pośrednio, w produkcję „Mantecados”. W tym okresie Estepa żyje z i dla „Mantecados de Estepa”. Niewiele jest rodzin, które nie byłyby tradycyjnie zatrudnione w jednej z fabryk produkujących „Mantecados de Estepa”, a tych jest obecnie ponad 20. Nadaje to firmom bardzo rodzinny

charakter; przekazywane są one z pokolenia na pokolenie, a niektóre są już prowadzone przez trzecią generację. Jako że produkcja „Mantecados” uległa uprzemysłowieniu w celu sprostania zapotrzebowaniu rynku, w Estepa rozwinęło się wiele powiązanych gałęzi przemysłu niezbędnych do produkcji i handlu „Mantecados”. Obejmują one termoopakowania, druk, przechowywanie surowców, a także automatykę linii produkcyjnych.

Specyfika produktu

„Mantecados de Estepa” to słodczyce produkowane ze starannie dobranych surowców. Są to kawałki pieczonego ciasta z podstawowej mieszanki mąki pszennej, smalcu wieprzowego i cukru pudru, z wykorzystaniem dodatkowych składników, takich jak między innymi cynamon i migdały. „Mantecados de Estepa” mają okrągły kształt i wagę maksymalnie 55 gramów. Specyfika „Mantecados de Estepa” polega na tym, że na zewnątrz są twarde, a w środku miękkie, o nieco spękanej powierzchni, delikatne w smaku. Są one niezwykle popularnym sezonowym przysmakiem spożywanym w okresie świąt Bożego Narodzenia i produkowanym zgodnie z tą samą recepturą od ponad 100 lat.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Podstawą chronionego oznaczenia geograficznego „Mantecados de Estepa” jest renoma, którą produkt zdobył na przestrzeni ponad 100 lat, w którym to okresie był produkowany według tradycyjnej receptury. Co roku miasto Estepa odgrywa ważną rolę w przygotowaniu hiszpańskiego stołu bożonarodzeniowego. Turystę docierającego do Estepa pod koniec września wita słodki, apetyczny aromat cynamonu, palonego cukru i sezamu. W tym okresie większość mieszkańców miasta pracuje przy wyrobie „Mantecados”. Historia „Mantecados de Estepa” sięga XVI wieku. Dokumenty przechowywane w archiwach Klasztoru Św. Klary w Estepa wskazują, że zatrudniano tam cukierników, aby zaspokajać zapotrzebowanie zgłaszane z Sewilli i Madrytu, gdzie wysyłano wyroby. Znaleźć tam też można stare przepisy na „Mantecados de Estepa”. Produkowane były z mieszanki zbóż i nadwyżek smalcu wieprzowego pozostałego po grudniowym uboju, co wyjaśnia, dlaczego słodczyce te zawsze były spożywane w okresie Bożego Narodzenia. „Smalcowe ciastka” były wytwarzane w każdym domostwie w Estepa i istnieli ich specjaliści odbiorcy, dla których je wyrabiano. Micaela Ruiz Téllez (La Colchona), która urodziła się w Estepa w 1824 r. i zmarła w 1901 r., wymyśliła obecną formę Mantecado. Wpadła na doskonały pomysł, który odmienił „Mantecados de Estepa” i dał im sławę. Aby poprawić smak i uchronić produkt przed uszkodzeniem podczas transportu na duże odległości, Micaela zmieniła przepis, między innymi technikę suszenia „Mantecados” na zewnątrz, tak aby zachowały miękkość. Narodziły się nowe „Mantecados de Estepa”: wysokiej jakości, miękkie i kruche, po prostu pyszne; ponieważ mąka była oczyszczona i prażona, nowe „Mantecados” były delikatniejsze niż te produkowane według pierwotnego przepisu. Wprowadzone przez Micaelę zmiany stworzyły produkt, który zyskał znakomitą reputację w branży cukierniczej. „Mantecados de Estepa” stały się jednym z produktów tradycyjnie oferowanych konsumentom w czasie Bożego Narodzenia i od wielu lat słodczyce te są powiązane z miastem Estepa. Wynika to z faktu, że mieszkańcy Estepa produkują je od drugiej połowy XIX wieku. Od tego czasu zdobyły rozległą sławę, również poza Andaluzją, i stały się znane jako „Mantecados de Estepa”.

Antonio Burgos, znany dziennikarz pracujący jako felietonista dla gazety „ABC”, słaawił tradycyjny charakter tych słodczych: „... Muszę pochwalić zakład z Estepa, choć jego nazwa nie ma tu nic do rzeczy, który odtworzył tradycyjne bożonarodzeniowe pudełko w jego formie z dawnych czasów. Kartonowe pudełko z wytłaczanymi literami samo w sobie jest dziełem sztuki ..., a w środku mamy stare, dobre przysmaki: mantecados, polvorones, alfajores, roscos de vino itd. Klasyczny asortyment.”, napisał w „ABC” z dnia 27 grudnia 1986 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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