

EXPEDIENTE
DE LA INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA (I.G.P.)
“MOLLETE DE ANTEQUERA”

Contenido:

- Expediente de Solicitud de registro: Pliego de Condiciones
- Documento Único, según modelo

INDICACION GEOGRAFICA PROTEGIDA

“MOLLETE DE ANTEQUERA”

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

ÍNDICE

A. NOMBRE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1.- Definición

B.2.- Materias primas.

B.3.- Las características del Mollete.

B.4.- Las presentaciones o formatos.

C. ZONA GEOGRÁFICA

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1.- Condiciones de Elaboración

F. VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

F.1.- Reputación

G. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

H. ETIQUETADO

A. NOMBRE DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“Mollete de Antequera”

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición

El producto amparado por la denominación “Mollete de Antequera” se define como un pan originario de la zona geográfica a que hace referencia el apartado C., 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, denominándose esta variedad como “Mollete de Antequera” con salvado.

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

B.2. Materias primas.

Harina de trigo de baja fuerza, W comprendida entre $110-170 \times 10^{-4}$ 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 autoriza 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 B.3 en los distintos formatos, dentro de los intervalos establecidos.

B.3. Características del Mollete.

a) Morfología.

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 (x 10 ⁻³)	Tolerancia
Mollete	1,58	±15 %	2,15	±25%
Medio mollete, mollete mediano o pitufo	1,44	±15 %	2,95	±25%
Mollete pequeño, manolito o evento	1,21	±15 %	6,10	±25%

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

b) Textura.

El mollete presenta una textura esponjosa característica.

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

- Formatos en fresco : 3.500 g.
- Formatos en fresco con salvado: 4.500 g.
- Formatos 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) Organolépticas.

El producto presenta unas características organolépticas peculiares, gracias a las cuales goza de una notoria reputación en España.

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.

Los molletes cumplirán en origen, y durante su vida útil, con todas las especificaciones técnicas establecidas en el apartado B.3 de este Pliego de Condiciones. 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.

B.4. Las presentaciones y formatos

El producto amparado por la denominación “Mollete de Antequera” se presentará bajo los siguientes formatos:

- Mollete: a partir de 100 gramos.
- Mollete mediano, medio mollete o pitufo: 55 hasta 99 gramos.
- Mollete pequeño, manolito o evento: menos de 55 gramos.

C. 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.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los controles y la certificación son los elementos que avalan el origen, la trazabilidad y las especificaciones del producto.

- La Entidad de Certificación realiza controles en dos vertientes:
 - En cuanto a que la elaboración y envasado **se realiza** en la zona geográfica especificada.
 - En cuanto a que las características del producto son las especificadas en el Pliego de Condiciones.
- Todos los hornos elaboradores inscritos, las instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control de la Entidad de Certificación para verificar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones de la IGP.
- Solamente se puede aplicar la mención «Mollete de Antequera» a los panes elaborados por hornos inscritos que reúnan las características conformes a las especificaciones de este Pliego de Condiciones.
- Los titulares de los hornos elaboradores, con el fin de poder controlar adecuadamente la producción, deben:
 - Que el Horno Elaborador y/o sus titulares acrediten una tradición en la elaboración del producto de al menos 5 años de forma ininterrumpida.
 - Elaborar las piezas de molletes amparadas por la IGP de forma separada, bien en el espacio y/o bien en el tiempo, de aquellas que no vayan destinadas para la IGP.
 - Disponer de un «Registro de Entradas» de materias primas, en el cual se recogerán las características técnicas de los lotes adquiridos.
 - Disponer de un «Registro de Elaboración» diaria del pan donde se documentan parámetros de las distintas variables del proceso, los lotes de producto conforme a la IGP, donde se contemplará el número de piezas elaboradas de cada uno de los formatos de cada lote.
 - Disponer de un «Registro de Salidas» en el que se documentan los lotes de producto comercializado de cada uno de los formatos, así como el destino de los mismos.
 - Disponer de un «Registro de Control de Conformidad» de producto de acuerdo a las especificaciones de la IGP, donde se contemplará los lotes elaborados y los distintos formatos.
- La trazabilidad queda garantizada por:
 - Elaboración de lotes de producto conforme a la IGP de forma separada de los lotes de producto no amparado, bien en el espacio y/o bien en el tiempo.
 - Registros de entrada de materia prima y de salida de producto elaborado conforme a las especificaciones de la IGP.
 - Las piezas de mollete conformes con la IGP quedarán identificadas mediante un precinto de garantía que consistirá en una etiqueta adhesiva con el distintivo de la IGP colocada en el envase.

- La Entidad de Certificación vigilará, de acuerdo con la capacidad productiva de los hornos elaboradores inscritos, las cantidades de molletes amparados por la IGP expedidas por cada firma.
- La Entidad de Certificación vigilará las características técnicas de las materias primas y del proceso de elaboración del mollete y del producto terminado.
- Los controles se basarán en inspecciones de los hornos e instalaciones de envasado inscritos, revisión de documentación y análisis de la materia prima y del producto acabado.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

E.1.- Condiciones de Elaboración

El proceso de elaboración del "Mollete de Antequera" se debe realizar en la zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad peculiar de este delicado producto. Consta de las siguientes fases enumeradas por orden temporal de realización:

E.1.1. El amasado.

El amasado se realiza mediante amasadoras mecánicas. El peso de las masas elaboradas se corresponderá con la capacidad de la amasadora. Para la elaboración de "Mollete con salvado" se aplicará una dosis mínima del 3,8% respecto la masa de panificación.

Condiciones de amasado:

Para conseguir un buen amasado respetuoso con la masa, el tiempo total de amasado será como máximo de 30 min.

Durante el amasado se tiende a reforzar la red de gluten. El objetivo es respetar un tiempo de amasado correcto, sin castigar la masa, para facilitar una buena oxigenación. Al final del amasado se vigilará que la temperatura de la masa no supere los 30 °C, tanto en invierno como en verano. De esta forma, el proceso fermentativo que viene a continuación se puede desarrollar en buenas condiciones.

E.1.2. Reposo de la masa en bloque

Opcionalmente se podrá realizar un reposo en bloque, en base a las prácticas tradicionales panaderas.

E.1.3. División de la masa, pesado y boleado.

A continuación, se procede a la división en piezas individualizadas de la masa. Según las prácticas de cada obrador y sus equipamientos, las piezas de masas crudas se dividirán mecánicamente según formatos y pesos establecidos, gracias al uso de divisoras volumétricas o, de manera automatizada, gracias al uso de divisoras-pesadoras. Tras la división, cada pieza corresponde a una unidad de pan que se va a elaborar. Tras el boleado y pesado, nos aseguramos que el producto final sea de peso uniforme y conforme al pliego de condiciones.

E.1.4. Reposo en bola.

Condiciones del reposo en bola.

El reposo en bola se puede realizar en condiciones ambientales o forzadas. Se efectúa en tabla, en mesa, en las cintas automáticas o nidos de las cámaras de reposo. Se dejan reposar las bolas como máximo 70 minutos.

E.1.5. El formado de las piezas.

Después de este tiempo de reposo para el mollete, se procede a la formación de las piezas. El formado se puede hacer manual o mecánicamente.

E.1.6. La fermentación.

Se efectuará en cámaras de Tª y humedad controladas. Se mantendrá durante un tiempo máximo de 3 horas, con temperatura máxima de 40 °C, y con una humedad relativa mínima del 50 %.

E.1.7. La cocción.

El «Mollete de Antequera» se puede cocer tanto en hornos cuya transmisión del calor se haga por conducción, a través de un suelo de material refractario o teflonado de uso alimentario, o bien por convención. Las temperaturas máximas de trabajo serán 350 °C y un tiempo máximo de 15 minutos. El mollete de Antequera es un producto de baja cochura.

E.1.8. El enfriamiento o atemperado del mollete.

Se efectúa bajo condiciones forzadas o bajo condiciones ambientales, hasta que el producto alcanza en su interior la Tª óptima para el envasado (inferior a 38° C). El proceso asegura un buen exudado de la humedad del mollete aún caliente.

E.1.9. Envasado en fresco, ultracongelado y en atmósferas protectoras. El producto 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 o materiales similares semipermeables al oxígeno, de calidad alimentaria.

E.1.10. Congelación/Ultracongelación. El producto se procesa en un túnel de congelación. La conservación del producto congelado/ultracongelado se deberá efectuar en cámara de mantenimiento bajo condiciones de frío según la normativa vigente. La distribución del producto se realizará manteniendo la cadena de frío hasta el cliente.

E.1.11. Expedición. En las etiquetas y envases comerciales utilizados en los molletes amparados, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención Indicación Geográfica Protegida “Mollete de Antequera” y/o el logotipo de la IGP.

El producto que lleve en su composición salvado se identificará en el etiquetado con la leyenda: “con salvado”.

Se indicará también el nombre del formato de la pieza.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

La base en la que se sustenta el Pliego de Condiciones de la mención “Mollete de Antequera” es su reputación.

F.1.- Reputación.

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

La ciudad de Antequera tiene su origen en la antigua *Antikaria* romana, aunque desde tiempo inmemorial la han habitado una encrucijada de civilizaciones que se han asentado en sus ricas tierras de vega atravesadas por el río Guadalhorce, dentro de un área de orografía llana y parcialmente asentada sobre el sistema montañoso subbético (Sierra del Torcal y Sierra del Valle de Abdalajís), altitud media 575 m, todo ello encuadrado dentro del sistema morfogeológico de las depresiones intrabéticas andaluzas. Goza de un clima templado-cálido mediterráneo con temperatura medias anuales entre los 13,3 y 16,8 °C, y pluviometría media anual variable, entre los 450 y 1.000 litros/m², dependiente de la altitud.

Los cultivos tradicionales del cereal y el olivo fueron la base de la economía de Antequera durante la Edad Media y Edad Moderna. Las Ordenanzas Municipales de Antequera del s. XVII describían 22 molinos harineros distribuidos en la ribera del río Guadalhorce a su paso por esta localidad. En el s. XVIII, el Marqués de Ensenada recoge las estadísticas municipales de Antequera un total de 65 panaderos, con 256 personas trabajando en las panaderías, de las cuales 17 eran maestros horneros. La tradición del cultivo de trigos blandos harineros de baja fuerza para panificación, era una práctica posiblemente heredada de la cultura islámica.

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 incorporación del salvado a la elaboración del “Mollete de Antequera”, así como de nuevos formatos más pequeños como “Mollete mediano” o “Mollete pequeño” fueron nuevas incorporaciones de la receta original sustentadas en demandas comerciales durante la década de 1990, como consecuencia de la expansión comercial del producto a la provincia de Málaga y al resto de Andalucía.

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 4 ó 5 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 from Seville to 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.

G. VERIFICACION 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, de 21 de Noviembre, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía - C/ Tabladilla s/n, - 41071, Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - e-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificación el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego, se encuentra en la siguiente dirección:

<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-panaderia-reposteria.html>

O bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), 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.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.

H. ETIQUETADO

La IGP tendrá un diseño de etiqueta o distintivo para su utilización en el producto final envasado.

Pantone  222 C
Pantone  1345 C



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

El producto presentará un sello de garantía, que consistirá en una etiqueta con el distintivo de la IGP colocada en el envase

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

Se indicará también el nombre del formato de la pieza.

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