

BENEFICIARIO	IMPORTE BECA
UTRILLA ANTONIO FRANCISCO	2.450,00
VARGAS GUERRA DAVID ANTONIO	2.450,00
VEGUILLAS GARCIA MATILDE	3.010,00
VIDAL SANZ ULISES	2.450,00

Sevilla, 17 de diciembre de 2008.- El Secretario General para el Deporte, Manuel Jiménez Barrios.

RESOLUCIÓN de 11 de diciembre de 2008, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, por la que se hace pública la extinción de los efectos del título-licencia de agencia de viajes a Don Juan Manuel Jiménez Cárcamo, que actúa bajo la denominación comercial de «JMC Imaginatours».

Resolución de 11 de diciembre de 2008, por la que se extinguen los efectos del título-licencia de la agencia de viajes que se cita a continuación, en aplicación del Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reservas, se procede a publicar la misma.

Agencia de viajes:
Denominación: Don Manuel Jiménez Cárcamo, que actúa bajo la denominación comercial de «JMC Imaginatours».
Código Identificativo: AN-411616-2.
Sede social: C/ Boyero, 9, 1.º derecha, 41006, Sevilla.

Motivo extinción:
Cese actividad.

Lo que se publica para general conocimiento.

Sevilla, 11 de diciembre de 2008.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

RESOLUCIÓN de 11 de diciembre de 2008, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, por la que se hace pública la extinción de los efectos del título-licencia de agencia de viajes a la entidad «Venegas & Coto, S.L.L.», que actúa bajo la denominación comercial de «Viajes Ancotour».

Resolución de 11 de diciembre de 2008, por la que se extinguen los efectos del título-licencia de la agencia de viajes que se cita a continuación, en aplicación del Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reservas, se procede a publicar la misma.

Agencia de viajes:
Denominación: «Venegas & Coto, S.L.L.», que actúa bajo la denominación comercial de «Viajes Ancotour».
Código Identificativo: AN-411829-2.
Sede social: C/ Juan Ramón Jiménez, 5, 41730, Las Cabezas de San Juan (Sevilla).

Motivo extinción:
Cese actividad.

Lo que se publica para general conocimiento.

Sevilla, 11 de diciembre de 2008.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

RESOLUCIÓN de 12 de diciembre de 2008, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, por la que se hace pública la extinción de los efectos del título-licencia de agencia de viajes a la entidad «Villatour Viajes, S.L.U.», que actúa bajo la denominación comercial de «Villatour Viajes».

Resolución de 12 de diciembre de 2008, por la que se extinguen los efectos del título-licencia de la agencia de viajes que se cita a continuación, en aplicación del Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reservas, se procede a publicar la misma.

Agencia de viajes:
Denominación: «Villatour Viajes, S.L.U.», que actúa bajo la denominación comercial de «Villatour Viajes».
Código Identificativo: AN-111094-2.
Sede social: C/ Rosario, 41. 11650, Villamartín (Cádiz).

Motivo extinción:
Cese actividad.

Lo que se publica para general conocimiento.

Sevilla, 12 de diciembre de 2008.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

RESOLUCIÓN de 12 de diciembre de 2008, de la Dirección General de Planificación y Ordenación Turística, por la que se hace pública la extinción de los efectos del título-licencia de agencia de viajes a la entidad «Sanlúcar Viajes, S.L.L.», que actúa bajo la denominación comercial de «Viajes el Coto».

Resolución de 12 de diciembre de 2008, por la que se extinguen los efectos del título-licencia de la agencia de viajes que se cita a continuación, en aplicación del Decreto 301/2002, de 17 de diciembre, de agencias de viajes y centrales de reservas, se procede a publicar la misma.

Agencia de viajes:
Denominación: «Sanlúcar Viajes, S.L.L.», que actúa bajo la denominación comercial de «Viajes el Coto».
Código Identificativo: AN-111596-2.
Sede social: C/ Carril de San Diego, 30, 11540, Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

Motivo extinción:
Cese actividad.

Lo que se publica para general conocimiento.

Sevilla, 12 de diciembre de 2008.- El Director General, Antonio Muñoz Martínez.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 2 de enero de 2009, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción en el registro de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura y Pesca, y en base a los siguientes:

ANTECEDENTES

1.º Con fecha 19 de febrero de 2008, se publica en el Boletín Oficial del Estado la Resolución de 23 de enero de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» en el correspondiente registro comunitario, estableciendo el plazo de dos meses para presentar oposición al registro, de conformidad con lo previsto en el artículo 6.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, Real Decreto que ha venido a derogar el anterior Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre.

2.º El artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, exige la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla las previsiones del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado.

3.º Transcurridos más de dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» sin haberse presentado solicitud de oposición a su inscripción y considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) 510/2006 en ejercicio de la previsión contenida en el párrafo tercero, del apartado 5 del artículo 5 del citado Reglamento, por la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria se procede a la tramitación del expediente, y realizadas todas las comprobaciones pertinentes, por la citada Dirección General se eleva la correspondiente propuesta de resolución favorable.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. La Consejería de Agricultura y Pesca es competente para resolver en atención a las competencias atribuidas en el Decreto 120/2008, de 29 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, y en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Tercero. La cuestión planteada es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede acceder a su resolución favorable, de conformidad con la normativa de aplicación que regula la inscripción en el Registro comunitario.

Vistas las disposiciones citadas, la propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

DISPONGO

Emitir decisión favorable para que «Mantecados de Estepa» sea inscrita como Indicación Geográfica Protegida y publicar, como Anexo de la presente Orden, el pliego de condiciones que deben cumplir los mantecados de la citada denominación.

Asimismo y de conformidad con lo dispuesto en los apartados 3 y 4 del artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27

de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, la presente Orden deberá ser notificada al interesado, y deberá ser publicada en el Boletín Oficial de la junta de Andalucía correspondiente junto con el pliego de condiciones.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 2 de enero de 2009

MARTÍN SOLER MÁRQUEZ
Consejero de Agricultura y Pesca

ANEXO

a) Nombre del producto.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Mantecados de Estepa».

b) Descripción del producto.

Los productos que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre de «Mantecados de Estepa» son los mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino.

El mantecado, roscos de vino y polvorón, son piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo, y azúcar glas (azúcar molida), como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada.

Son de color marrón tostado, compacto en su exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuartada y suave al paladar. La presentación de cada uno de los productos se hace diferente, siendo el mantecado de forma redondeada, el polvorón oblongo y azúcar glas como cobertura en su parte superior y el roscos de vino, con forma de anillo y cobertura de azúcar glas en su totalidad.

Para el caso de los alfajores, y dado que es un producto diferente en su aspecto exterior y proceso productivo, su descripción y tratamiento lo haremos diferente. Es un producto de profundas reminiscencias árabes, con forma cilíndrica o rectangular, de pequeño tamaño y envuelto totalmente en azúcar glas, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, azúcar glas, almendra, y aromas, como ingredientes comunes, complementados con otros ingredientes en función de la variedad deseada.

Son de color marrón en su interior y blanco en el exterior. La cobertura de azúcar glas le proporciona un aspecto compacto en su exterior y con intenso sabor dulce debido a la mezcla de azúcar glas y almíbar (azúcar disuelta en agua y cocinada).

Los productos fabricados bajo las especificaciones descritas en la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», cumplirá con los siguientes parámetros físico-químico y microbiológicos:

- Humedad: menor del 5% excepto para el alfajor que será menor del 16%.

- Actividad de agua: menor de 0,650.
- pH: Menor de 6,5.
- Mohos y levaduras: Menor de 500 u.f.c./g.
- E. coli: ausencia/g.
- Staphylococcus aureus: Ausencia/0,1 g.
- Salmonella: Ausencia/25 g.
- Clostridium sulfito-reductores: Menor de 1000 u.f.c./g.

Mantecado, Rosco de Vino y Polvorón. Ingredientes básicos

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración son: Harina de trigo, manteca de cerdo (excepto para el de aceite de oliva virgen extra), azúcar glas (azúcar molida). Como ingredientes alternativos: Canela, ajonjolí, almendra, avellana, coco, cacao, aceite de Oliva Virgen Extra, aromas naturales (aceites esenciales), matalahúva (solo para rosco de vino), especias (clavo, nuez moscada), vino dulce o blanco (solo para rosco de vino).

Alfajores. Ingredientes básicos

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de los alfajores son: Harina de trigo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela, y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingredientes alternativos: especias (ajonjolí y clavo), manteca de cerdo, cacao en polvo, crema de batata, miel, avellana.

Dichas materias primas cumplirán con los requisitos, tanto físico-químicos, como organolépticos y microbiológicos descritos a continuación:

1. Harina.

Organolépticos:

- Color: Blanco.
- Olor: Ausente.
- Sabor: Neutro.
- Aspecto: Libre de impurezas e infestación.

Microbiológicos:

- Aerobios mesófilos: < 1 000 000 ufc/g.
- Mohos y levaduras: < 10 000 ufc/g.
- E. coli: < 100 ufc/g.
- Salmonella: Ausencia/25 g.

Químicos:

- Humedad: < 11,5%.

Reológicos:

- Fuerza (W): < 80 x 10 000 J.
- Relación (P/L): 0,3 a 0,5.

2. Manteca de cerdo.

Organolépticos:

- Color: Blanco.
- Olor: Neutro.
- Sabor: Neutro.
- Aspecto: Sólido y sin presencia de impurezas.

Fisicoquímicos:

- 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. Azúcar.

Organolépticos:

- Color: Blanco.
- Olor: Inodoro.
- Sabor: Dulce.
- Aspecto: Sin grumos ni terrones.

Microbiológicos:

- E. coli: Ausencia/g.
- Salmonella/Shigella: Ausencia/25 g.
- Staphylococcus aureus: Ausencia/0,1 g.

4. Almendras.

Organolépticos:

- Color: Marfil.
- Olor: Fresco.
- Sabor: Dulce.
- Aspecto: Granos de forma ovalada sin presencia de impurezas ni infestación.

Fisicoquímicos:

- Humedad: < 6,5%.

Microbiológicos:

- Aerobios mesófilos: < 30 000 ufc/g.
- Mohos y levaduras: < 10 000 ufc/g.
- Coliformes: < 100 ufc/g.
- E. coli: Ausencia/g.
- Salmonella: Ausencia/25 g.
- Aflatoxinas total7-es: < 4 ppb.
- Aflatoxinas B1: < 2 ppb.

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

Se procede a continuación a la descripción de cada uno de los cuatro productos de manera individual:

MANTECADOS

Ingredientes básicos:

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de mantecados son: Harina de trigo, manteca de cerdo (excepto para el de aceite de oliva virgen extra), azúcar glas (azúcar molida). Como ingredientes alternativos: Canela, ajonjolí, almendra, avellana, coco, cacao, aceite de Oliva Virgen Extra, y aromas naturales (aceites esenciales). La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada, ha de ser:

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 %
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 %
AJONJOLÍ	0,7-1 %	0,7-2 %	0,7-1 %	0 - 0,5 %	0 %	0 %	0 %	0 %	0 %
ALMENDRA	0 %	0 %	0 - 7 %	≥ 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 %
AROMAS NATURALES	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 OLIVA VIRGEN EXTRA	ALMENDRA	COCO	CACAO	LIMÓN	AVELLANA	VAINILLA

Varietades:

Los mantecados amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas redondas de un peso máximo de 32 gramos excepto para el casero o artesano y de aceite de oliva que puede llegar a pesar un máximo de 50 gramos.

Las variedades en las que se comercializan son:

- De canela.
- Casero o Artesano.
- De Aceite de Oliva Virgen Extra (este producto tiene la propiedad de no llevar manteca de cerdo y en su lugar sustituir la grasa por aceite de oliva virgen extra).
- De almendra.
- De coco.
- De cacao.
- De limón.
- De avellana.
- De vainilla.

POLVORONES

Ingredientes básicos:

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de polvorones son: Harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida) y canela, almendra y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingrediente alternativo: especias (clavo). La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada ha de ser:

HARINA DE TRIGO	40 - 50 %	45 - 55 %	40 - 50 %
MANTECA DE CERDO	20 - 25 %	20 - 27 %	20 - 25 %
AZUCAR	22 - 27 %	22 - 27 %	22 - 27 %
CANELA	0,1 % - 1 %	0,1 % - 1 %	0,1 % - 1 %
ALMENDRA	≥ 8 %	0,5 % - 7 %	≥ 15 %
ESPECIAS	0 - 1 %	0 - 1 %	0 - 1 %
AROMAS NATURALES	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %
	ALMENDRA	EXTRA	CASERO/ARTESANO DE ALMENDRA

Varietades:

Los polvorones amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas oblongas de un peso máximo de 35 gramos menos para el casero o artesano que puede llegar a pesar un máximo de 50 gramos.

Las variedades en las que se comercializa son:

- De almendra.
- Extra.
- Casero o Artesano de almendra.

ROSCOS DE VINO

Ingredientes básicos:

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de los rosos de vino son: Harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), canela, vino dulce o blanco y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingrediente alternativo: matalahúva, especias (clavo, nuez moscada) y almendra. La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa elaborada ha de ser:

HARINA DE TRIGO	45 - 55 %	45 - 55 %
MANTECA DE CERDO	20 - 27 %	20 - 25 %
AZUCAR	10 - 20 %	10 - 20 %
CANELA	0,5 - 1 %	0,5 - 1 %
MATALAHUVA	0 - 2 %	0 - 2 %
ALMENDRA	0 %	≥ 6 %
VINO DULCE/BLANCO	7 - 12 %	7 - 12 %
ESPECIAS	0 - 1 %	0 - 1 %
AROMAS NATURALES	0,01 - 1 %	0,01 - 1 %
	VINO	DE VINO Y ALMENDRA

Varietades:

Los rosos de vino amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas con forma de anillo con un peso máximo de 25 gramos para el tamaño Tradicional y de 40 gramos para el de mayor tamaño.

Las variedades en las que se comercializan son:

- De vino.
- De vino y almendra.

ALFAJORES

Ingredientes básicos:

Las materias primas fundamentales usadas en la elaboración de los alfajores son: Harina de trigo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela, y aromas naturales (aceites esenciales). Como ingredientes alternativos: especias (ajonjolí y clavo), manteca de cerdo, cacao en polvo, crema de batata, miel, avellana. La presencia de estas materias primas expresada en porcentaje sobre el total de la masa ha de ser:

HARINA DE TRIGO	30 - 40 %	0,1 - 8 %	30 - 40 %
MANTECA DE CERDO	15 - 20 %	0 - 3 %	15 - 20 %
AZUCAR	25 - 35 %	10 - 35 %	25 - 35 %
CREMA DE BATATA	0 %	17 - 45 %	0 %
ALMENDRA	≥10 %	≥18 %	4 - 9 %
CANELA	0,5 - 1 %	0,2 - 1 %	0,5 - 1 %
MIEL	0 %	3 % - 15 %	0 %
AVELLANA	0 %	0 % - 15 %	0%
CACAO EN POLVO	0 - 3%	0 - 1 %	0 - 3 %
ESPECIAS	0 - 2 %	0 - 2 %	0 - 2 %
AROMAS NATURALES	0,01 % - 1 %	0,01 % - 1 %	0,01 % - 1 %
	ALMENDRA	ALMENDRA Y MIEL	EXTRA

Varietades:

Los alfajores amparados por la Indicación Geográfica Protegida serán piezas de forma cilíndrica o rectangular y un peso máximo de 30 gramos.

Las variedades en las que se comercializa son:

- De almendra.
- De almendra y miel.
- Extra.

c) Zona geográfica.

El término municipal de Estepa se encuentra ubicado 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 y una población de 12.000 habitantes.

En dicho término municipal es donde se asientan la totalidad de las industrias dedicadas a la elaboración y envasado de los productos que abarca esta Indicación Geográfica Protegida «Mantecados 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 realiza todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara. A continuación detallamos los controles a realizar tanto para materia prima como para producto terminado.

Las empresas elaboradoras-comercializadoras que quieren amparar sus productos a través de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados 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 dia-

ria, los requisitos especificados en este Pliego de Condiciones y en el resto de normativa que sea de aplicación.

La confirmación de todo esto vendrá expresado por las etiquetas y contraetiquetas emitidas por el Consejo Regulador. La concesión de estas etiquetas y contraetiquetas es la culminación de todo el proceso de control y certificación que realizará el Consejo Regulador.

El proceso de control y certificación que llevará a cabo el Consejo Regulador será el siguiente:

1. Inscripción.

La empresa elaboradora que quiera amparar su producto por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», estará ubicada dentro de la zona de elaboración y ha de inscribirse en el Registro de empresas elaboradoras del Consejo Regulador.

Para ello, solicitará al Consejo Regulador la «Solicitud de Inscripción» y la entregará cumplimentada.

El Consejo Regulador realizará, una visita inicial a la empresa elaboradora para verificar que la información aportada en la solicitud es correcta y que el interesado cumple con los requisitos para ser inscrito.

El Consejo Regulador tras la comprobación pertinente, procederá a la inscripción, y entregará al interesado una «Credencial» como constancia escrita de su inscripción en el Registro.

2. Sistema de control.

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para confirmar la adecuación del producto que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

- Identificación de las empresas elaboradoras, que estarán ubicadas en la zona de elaboración e inscritas en el registro del Consejo Regulador.

- Inspección del proceso de elaboración; se seguirá fielmente el proceso de elaboración especificado en este Pliego de Condiciones.

- Inspección de la materia prima; mediante la cual se comprobará que exclusivamente se utilizan los ingredientes autorizados para cada producto y especificados en este Pliego de Condiciones.

- Inspección de las características del producto; mediante controles en laboratorio.

- Inspección del volumen de producto producido por las empresas inscritas.

- Inspección del almacenamiento del producto.

- Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la norma ISO 17025.

- Inspección de las instalaciones; que deberán estar inscritas, y situadas en la zona delimitada.

3. Certificación.

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección, para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

Concedida la certificación, el producto se envasará bajo el control del Consejo Regulador. Los envases llevarán la etiqueta y contraetiqueta identificativa de la Indicación Geográfica Protegida en la que además del nombre «Mantecados de Estepa» y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

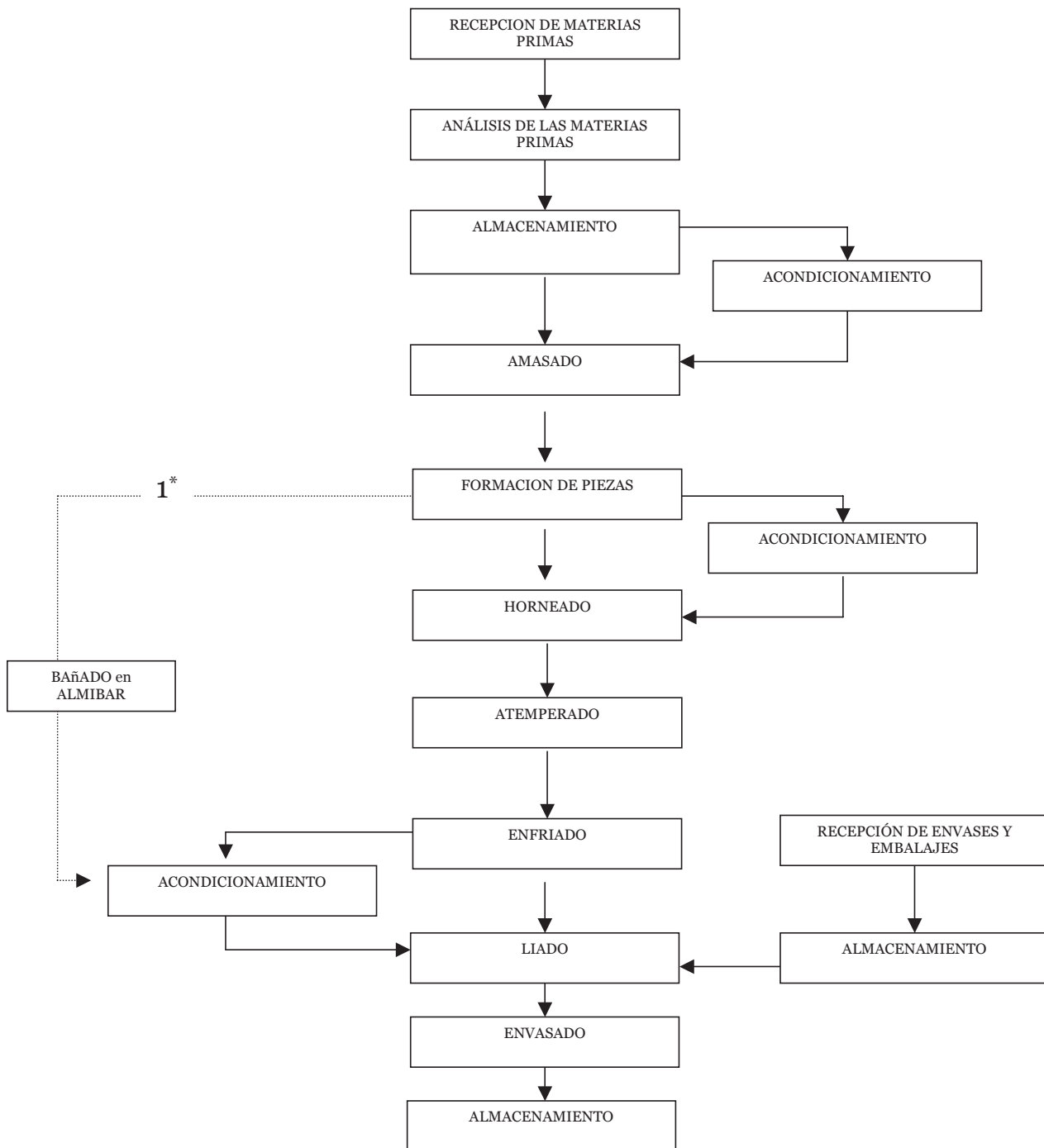
Esta identificación numérica correlativa y única la vinculamos con la trazabilidad, de manera que todos los fabricantes de «Mantecados de Estepa» conocen la procedencia de las materias primas, cantidades y proveedor que ha suministrado dicha materia prima. Estas materias primas tras el proceso de elaboración dan lugar a unas cantidades de productos terminado que se etiquetan con un número correlativo y único, que se relaciona con un lote de producto terminado y éste se incluyen en los albaranes de salida, de forma que quede un registro de destino de los productos, así como de las cantidades suministradas a cada uno de ellos.

Una vez puesto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo y en algunos casos podrá tomar muestras para su control y análisis.

e) Obtención del producto.

A continuación se presenta el esquema del proceso de fabricación de los «Mantecados de Estepa».

PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS “MANTECADOS DE ESTEPA”



1* Elaboración del alfajor

El proceso de fabricación de los productos amparados por la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» comienza con la recepción de materias primas, Estas materias primas serán sometidas a los correspondientes análisis físico-químico y microbiológicos y organolépticos según 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, el azúcar y la 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 resaca 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, ingredientes alternativos (canela, aromas, etc.) y por último harina. El amasado se realiza hasta que la masa alcanza la homogeneidad en color y textura correspondiente a cada producto.

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 unos moldes para cada tipo de producto.

Determinados productos se someten a un acondicionamiento antes de pasar a los hornos para su horneado, consistente en una cobertura de ajonjolí en la parte superior.

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, excepto el alfajor, el cual se somete a un proceso de baño en almíbar.

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 pueden sufrir un último acondicionamiento que consiste en aplicar una cobertura de azúcar glas.

En el caso de los alfajores, cuyas piezas no son horneadas, una vez formadas éstas, se sumergen en un baño de almíbar elaborado a partir de azúcar disuelta en agua y cocinada. Una vez han pasado por el baño de almíbar, se les aplica una cobertura de azúcar glas antes de pasar al proceso de liado.

Finalmente se procede al liado de los productos en los formatos admitidos por el Consejo Regulador siempre dentro de la línea de flow-pack, en papel celofán, para los productos liados de forma mecánica y termosellados, y de doble fleco en papel de seda, 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 y contraetiquetas en las que figurará obligatoriamente la mención de Indicación Geográfica Protegida en la que además del nombre «Mantecados de Estepa» y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

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».

Así mismo, conseguimos que las inspecciones, que se lleven a cabo por parte del Consejo Regulador, puedan ser más completas y eficaces, al inspeccionarse la totalidad de los procesos productivos, garantizando el control desde el inicio de la cadena productiva con el control de las materias primas, hasta la expedición, incluyendo y verificando que las condiciones de almacenamiento no se alteran en ningún momento de forma que afecte a la calidad del producto final.

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.

Esta Indicación Geográfica Protegida se basa en la reputación del producto adquirida a lo largo de los más de 100 años que llevan fabricando estos productos.

Estepa se sitúa en el ángulo SE de la provincia de Sevilla, en el tránsito entre la campiña, asociada a la depresión del Guadalquivir, y las primeras pendientes de las sierras subbéticas.

En esta localidad existió siempre una larga tradición dulcera de alta reputación, como lo prueba el hecho de que allá por el siglo XVI fuera un pastelero quien en representación de su gremio, firmara en la transacción que se hizo al primer Marqués de Estepa de estos pagos.

El origen del mantecado se remonta al siglo XVI donde se producía una mezcla de cereales con los excedentes de manteca de cerdo. Estas «tortas de manteca» eran producidas en todos los hogares de Estepa, existiendo recipientes utilizados para su elaboración.

En el año 1870 se produce el nacimiento y comercialización del mantecado tal y como lo conocemos hoy en día.

Fruto de la casualidad o de la necesidad, lo cierto es que, en los hogares estepeños se elaboraba para autoconsumo unos primitivos dulces a partir de la manteca de cerdo recién sacrificado, que junto a la harina de trigo y el azúcar componía una especie de tortas, de hecho se cocían en «torteras», que pueden interpretarse como unos parientes lejanos y más rústicos de los actuales mantecados.

Si bien, en casi todos los hogares se producían las «tortas de manteca», las de Micaela Ruiz Téllez gozaban de una gran reputación debido a su exquisito proceso de elaboración, ya que refinaba la harina, la tostaba y hacía más suave aquella primitiva elaboración. Aconsejada por el dueño de la imprenta, inicia la venta de sus productos utilizando a tal efecto la profesión de su marido. Su marido era transportista haciendo la ruta Estepa-Córdoba.

De este modo se inicia la comercialización del «Mantecado de Estepa», mediante un transportista en el camino de Estepa-Córdoba. Micaela decide ponerle como nombre al obrador el apodo por el que ella y su madre eran conocidas en el pueblo, «La Colchona»⁽¹⁾.

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.

Las modificaciones introducidas dieron lugar un producto de gran prestigio y reputación en el gremio pastelero. En 1934 existían unos 15 pequeños obradores en Estepa que seguían esta receta, dejando el producto prieto y seco por fuera, a la vez que tierno en su interior.

Los alfajores, de origen árabe, así como polvorones y roscos de vino, pasaron a formar parte de la oferta de productos que se hacía a los consumidores. De este modo el nombre de

los productos estepeños fue llegando más allá de Andalucía, conociéndose como «Mantecados de Estepa», ya que se envasaban conjuntamente.

Con el paso del tiempo se había popularizado el consumo de estos productos durante las fiestas de Navidad, siendo creciente el número de industrias que se dedicaban a la elaboración de «Mantecados de Estepa».

El número creciente de productores provoca que la primera Autoridad Local llame a los productores al autocontrol para evitar males en el sector.

En este sentido, don Salvador Moreno Durán, Alcalde y Presidente del Ilustrísimo Ayuntamiento de Estepa, el día 1 de septiembre de 1927 se reúnen con los fabricantes para firmar una serie de acuerdos que garanticen tanto la calidad del producto, como las comisiones devengadas por los representantes (la expansión del Sector fue significativa, como se infiere de la existencia de una red comercial sustentada por las comisiones), fijando una serie de sanciones, cuya recaudación iría destinada a un fondo de promoción de los productos de Estepa⁽²⁾.

Como se puede observar, la oferta escrita en esos documentos se ciñe a los cuatro productos tradicionales de gran reputación, denominados «Mantecados de Estepa», que ya se habían instalado como tal en la mente del consumidor, aunque por una cuestión de economía en el lenguaje, se habla de Fábricas de Mantecados para designar esta actividad.

Con objeto de seguir argumentando el anterior concepto (aunque se ponga exclusivamente mantecado, siempre se refiere a la totalidad de productos: mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino), encontramos la solicitud de registro de una marca y lo hace en 1928 como «fábrica de mantecados y chocolate», si bien producía también polvorones, alfajores y roscos de vino⁽³⁾.

Para poder hacer una idea de la dimensión de negocios que en aquel momento era la elaboración y comercialización de estos productos, notamos que en el folleto patrocinado por el Ilustrísimo Ayuntamiento de Estepa con motivo de sus fiestas de 1933 la mayoría de anunciantes son del sector de fabricación de dulces⁽⁴⁾.

La mayoría de las fábricas de dulces que iban naciendo recibían nombres de marcado carácter religioso. Para ello era necesaria la autorización expresa del obispado.

Según un «oficio» procedente de la Secretaría de Cámara y Gobierno del Arzobispado de Sevilla donde se autoriza una marca de carácter religioso para, citando textualmente, distinguir polvorones, mantecados, etc. de su fabricación (de nuevo se citan las variedades tradicionales, cerrando con un etc. lo que falta y que por ser de sobra conocido no se menciona: roscos y alfajores)⁽⁵⁾.

Tras la guerra civil, la industria del mantecado comenzó a desarrollarse rápidamente auspiciada por las ayudas recibidas del gobierno que pretendía mantener las industrias locales a pesar de la escasez y el racionamiento.

En el reparto de materias primas, los pasteleros recibían cantidades extra de harina, azúcar y manteca con objeto de que pudieran seguir elaborando sus productos.

Como muestra de este hecho, existen documentos de la solicitud que un fabricante gira al Ayuntamiento en demanda de «setecientos cincuenta kilogramos de trigo con destino a su industria» en el año 1953⁽⁶⁾.

Aunque el solicitante se refiere en su petición a una industria de confitería, una nómina de la época, perteneciente a la misma empresa específica que se trata de Mantecados.

En la segunda mitad de los años 50, las condiciones económicas de la posguerra fueron remitiendo, por lo que los fabricantes pasaron a adquirir toda la materia prima que necesitaran sin que fuera obligatorio tener un libro de registro de las cantidades de harina adquiridas⁽⁷⁾.

A mediados de los años 60 empieza a aparecer la figura de cooperativas para la adquisición de materias primas y pueta en común de las condiciones del sector⁽⁸⁾.

Como última reseña, desde el punto de vista periodístico, hemos querido introducir un artículo que aparece en la revista «Historia y Vida» en su número de diciembre de 1988, afirma el autor de este artículo que el tradicional mantecado es el que ha dado nombre a la industria, si bien se asocian a la misma, los ya mencionados mantecados, polvorones, alfajores y roscos de vino⁽⁹⁾.

1. Enciclopedia de Andalucía Edit. Aval. Tomo II.
2. Acuerdo de don Salvador Moreno Durán con fabricantes.
3. Registro de la propiedad industrial y comercial de Ministerio de Trabajo Comercio e Industria.
4. Folleto publicitario del Ilmo. Ayto. de Estepa de 1933 con motivo de sus fiestas.
5. Oficio de la Secretaría de Cámara de Comercio del Arzobispado de Sevilla de 10 de enero de 1946.
6. Solicitud de materia prima para confitería del 16 de junio de 1953.
7. Escrito del Ayuntamiento de Estepa del 27 de noviembre de 1957.
8. Documento de constitución de una Cooperativa de fabricantes de mantecados de fecha 23 de abril de 1965.
9. Revista Historia y vida, diciembre de 1988.

El hecho de que se lleven haciendo en Estepa más de un siglo mantecados, polvorones, roscos de vino y alfajores, 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, que posteriormente otras comarcas han empezado a producir. Esto ha dado lugar a que directa e indirectamente, una gran cantidad de la población Estepeña dedique su tiempo a trabajar, durante la campaña del mantecado, a la elaboración de estos productos.

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

Como consecuencia del proceso de industrialización sufrido en la fabricación de los mantecados 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.

g) Verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones.

La estructura de control es el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa», el cual posee las siguientes señas:

CONSEJO REGULADOR DE LA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA PROTEGIDA «MANTECADOS DE ESTEPA»

Dirección: C/ Molinos, núm. 7
41560 Estepa, Sevilla
Teléfono: 954 820 500
Fax: 954 820 500

El Consejo Regulador cumple con la norma EN 45011 para entidades de certificación.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» gestionará sus actividades de inscripción y certificación.

El proceso para verificar el cumplimiento de lo indicado en el Pliego de Condiciones es el que se define a continuación:

- Verificación de la ubicación de las instalaciones y que se puede cumplir con el proceso de fabricación de los productos según el pliego de condiciones.

- Verificación del proceso de fabricación y cumplimiento con el pliego de condiciones.

- Auditoría de proceso y toma de muestras para verificar el cumplimiento de condiciones de los productos fabricados.

- Auditoría de documentos para verificar la trazabilidad de todos los datos que se facilitan por parte de la industria.

h) Etiquetado.

En las etiquetas y contraetiquetas de los productos amparados figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» en la que además del nombre «Mantecados de Estepa» y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

Las etiquetas y contraetiquetas que cada una de las empresas inscritas en el registro del Consejo Regulador utilicen, deberán ser controladas previamente por dicho Consejo Regulador.

i) Requisitos legislativos.

Se actúa cumpliendo los siguientes requisitos legislativos:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, «Estatuto de la viña, vinos y alcoholes» (está derogado excepto para el capítulo 8 relativo a Consejos Reguladores).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, Ley de la Viña y el Vino.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN de 26 de noviembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se resuelve la convocatoria del VI concurso destinado a premiar al alumnado que realice proyectos de empresas virtuales utilizando las tecnologías de la información y de la comunicación.

La Consejería de Educación realizó una convocatoria de subvenciones mediante la Orden de 18 de marzo de 2008 (BOJA núm. 80, de 22 de abril de 2008), dirigida al alumnado de ciclos formativos de Formación Profesional, matriculados durante el curso 2007-2008, en Institutos de Educación Secundaria de la Comunidad Autónoma de Andalucía. En ella se indicaba en su artículo 4, punto 3, que el plazo de presentación de solicitudes sería el comprendido entre el día siguiente al de la publicación de la citada Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y el día 30 de junio de 2008, ambos inclusive.

Concluido el plazo de presentación de solicitudes, habiéndose elaborado la Resolución Provisional de la convocatoria según establece el artículo 6 de la mencionada Orden y de acuerdo con los criterios de selección recogidos en la Orden de 19 de junio de 2007 (BOJA núm. 140, de 17 de julio de 2007), que establece las bases reguladoras del concurso, y teniendo en cuenta que las personas propuestas han acreditado el cumplimiento de los requisitos generales establecidos en dicha Orden reguladora y en la convocatoria de premios correspondiente al curso 2007-2008, esta Dirección General, por delegación de la Excm. Sra. Consejera de Educación,

RESUELVE

Primero. Conceder los premios correspondientes a la convocatoria del VI concurso destinado a premiar al alumnado que realice proyectos de empresas virtuales utilizando las tecnologías de la información y de la comunicación, al alumnado que ha realizado los proyectos de empresas virtuales que se relacionan en el anexo, donde igualmente figuran los alumnos y alumnas beneficiarios y la cuantía correspondiente.

Segundo. Las subvenciones se conceden mediante régimen de concurrencia competitiva con cargo al servicio 01, concepto 485 del programa 42D, en función de las disponibilidades presupuestarias.

Tercero. El importe de las subvenciones es de 3.000 euros por proyecto sometidos a la retención fiscal que le corresponda. En los casos en que el proyecto ha sido realizado por más de un/a autor/a, se repartirá el premio proporcionalmente al número de componentes.

Cuarto. La subvención se hará efectiva mediante un único libramiento de la totalidad de la cuantía concedida, que se ingresará en la cuenta bancaria indicada por el alumno o alumna que haya colaborado en el proyecto premiado.

Quinto. El alumnado cuyo proyecto ha sido premiado, en cuanto que beneficiario de los fondos expresados en el Anexo y de conformidad con lo establecido en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, y en el Decreto 254/2001, de 20 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan los procedimientos para la concesión de subvenciones y ayudas públicas por la Administración de la Junta de Andalucía y sus Organismos Autónomos y su régimen jurídico, asume asimismo las obligaciones siguientes:

1. Hacer constar en toda información o publicidad que se haga de la actividad que la misma está subvencionada por la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía.

2. Comunicar la obtención de otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos para la misma finalidad procedentes de cualquiera de las Administraciones o Entes públicos o privados, nacionales o internacionales, en su caso.

3. Someterse a las actuaciones de comprobación a efectuar por el órgano concedente y a las de control financiero que corresponden a la Intervención General de la Junta de Andalucía, en relación con la subvención concedida, así como a cualesquiera otras de comprobación y control financiero que puedan realizar los órganos de control competentes, aportando cuanta información le sea requerida en el ejercicio de las actuaciones anteriores.

4. Conservar los documentos justificativos de la aplicación de los fondos recibidos, incluidos los documentos electrónicos, en tanto puedan ser objeto de las actuaciones de comprobación y control.

5. Proceder al reintegro de los fondos percibidos en los supuestos contemplados en el artículo 37 de la Ley General de Subvenciones.

Sexto. Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer en el plazo de dos meses, a contar desde el siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, conforme a lo establecido en los artículos 10, 14 y 46.1 de la Ley 29/98, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, o, potestativamente, recurso de reposición en el plazo de un mes, desde el día siguiente al de su publicación