

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 267/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„MAZAPÁN DE TOLEDO”

Nr WE: ES/PGI/005/0291/14.05.2003

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Adres: Paseo de la Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo

Adres: Paseo de Recaredo, n° 1
E-45002 Toledo

Telefon: (34) 925 22 87 10

Faks: (34) 925 21 18 12

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 2.4: Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

4. *Specyfikacja produktu*

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Mazapán de Toledo”

4.2. Opis: Nazwa „Mazapán de Toledo” jest nadawana drobno zmielonej, zwięzłej paście, wytworzonej w wyniku mieszania lub ugniatania surowych, obranych i zmielonych migdałów z cukrem lub z różnymi rodzajami substancji słodzących.

Podstawowym składnikiem produktu „mazapán de Toledo” są migdały stanowiące większość pasty lub obecne przynajmniej w proporcji 1:1, tzn. stanowiące 50 % wagi całkowitej. Migdały wykorzystywane do produkcji „mazapán de Toledo” to słodkie, obrane migdały zawierające co najmniej 50 % tłuszczu. W związku z tym „mazapán de Toledo” musi składać się przynajmniej w 26 % z tłuszczu, co jest wynikiem minimalnej wymaganej ilości migdałów oraz ich minimalnej zawartości tłuszczu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Ocena właściwości organoleptycznych przeprowadzana jest zgodnie z procedurą degustacji „mazapán de Toledo”. Opiera się ona na następujących kryteriach:

- Wrażenia zapachowo-smakowe: na ocenę wpływają wrażenia zapachowe i smakowe, które stanowią 66,5 % łącznej punktacji.
- Tekstura: pozostałe wrażenia organoleptyczne doznawane w jamie ustnej są oceniane w ramach pozostałych 33,5 %.

Wprowadzane do obrotu produkty objęte CHOG „mazapán de Toledo” muszą uzyskać minimalnie 48 punktów, przy czym żaden z parametrów składających się na powyższe kryteria degustacji nie może zostać oceniony jako „poniżej normy” lub „niedopuszczalny”.

4.3. Obszar geograficzny: Prowincja Toledo

4.4. Dowód pochodzenia: Nazwa „mazapán” pochodzi prawdopodobnie z języka arabskiego, którym mówiono w regionie *al Andalus* w średniowieczu, kiedy centralna i południowa część Półwyspu Iberyjskiego była zamieszkiwana wspólnie przez różne rasy i kultury.

Po upływie okresu dominacji arabskiej tradycja wytwarzania „mazapanu” utrzymała się w mieście Toledo zarówno w klasztorach, jak i w innych miejscach. Od tego czasu aż do dzisiejszych czasów producenci lokalni i pochodzący z prowincji Toledo nieprzerwanie kontynuują rzemieślniczą produkcję „mazapanu”, zdobywszy w ten sposób ogromną wiedzę fachową i doświadczenie.

W celu zagwarantowania konsumentom autentyczności „mazapán de Toledo” produkty objęte chronionym oznaczeniem geograficznym muszą być wyprodukowane przez producentów prowadzących działalność w miejscowościach prowincji Toledo oraz poddawanych kontroli przeprowadzanej przez jednostkę certyfikującą stanowiącą część organu kontrolnego.

4.5. Metoda otrzymywania:

- Mieszanie surowych, obranych i zwilżonych migdałów z cukrem lub z różnymi substancjami słodzącymi.
- Migdały wykorzystywane do produkcji „mazapán de Toledo” to słodkie, obrane migdały zawierające co najmniej 50 % tłuszczu. Dopuszcza się wykorzystanie cukru z buraków cukrowych lub z trzciny cukrowej, a także miodu, glukozy, sacharozy lub innych cukrów naturalnych.
- Mielenie, ugniatanie, pakowanie.

4.6. Związek: Mimo że cukier został spopularyzowany w Europie dopiero w XVI wieku dzięki przywożeniu go w znacznych ilościach z Ameryki, faktem jest, że był szeroko wykorzystywany w *al-Andalus* i na Sycylii, skąd sprowadzali go Kastylijczycy, Katalończycy, Portugalczycy i Włosi. Przy sporządzaniu wszelkiego rodzaju słodkich deserów i napojów cukier rywalizował z miodem, a nawet go zastępował.

Cukier łączono z orzechami i nasionami, szczególnie z migdałami, wytwarzając charakterystyczne dla kultur wschodnich wyroby cukiernicze, z których zachowały się liczne przykłady. Do nich zalicza się: „mazapan de Toledo”, „turrone” (nugat), „pastas de almendra” (ciasteczka migdałowa), „empiñonadas” (ciasteczka z migdałów i orzeszków piniowych) „almendras garrapiñadas” (migdały w polewie lukrowej), a także liczne tradycyjne wyroby cukiernicze, których receptury w niektórych przypadkach stanowią ściśle chroniony sekret producenta. Ich nazwy wskazują na arabskie pochodzenie, na przykład „alajú” z miasta Cuenca lub „alfajor” z Andaluzji (od arabskiego słowa „alhashu” — wypełnienie).

W Toledo produkcja wyrobów cukierniczych stała się szlachetną i wytworną sztuką, która charakteryzuje się wieloma subtelnościami oraz harmonijnymi i śmiałymi połączeniami. Przyczyniło się do tego dziedzictwo arabskie i żydowskie, a także umiejętności praktyczne mnichów w zamkniętych klasztorach oraz wyteżona praca ich cukierników. Prestiż i sława, jakimi cieszyły się tolekańskie wyroby cukiernicze — bez wątpienia kulinarny symbol Toledo — były ogromne. Król Karol V podczas swego pobytu w Yuste, a następnie jego syn Filip II, zamawiali „mazapán” i inne słodczyce tam wyprodukowane. Powszechnie uważano, że ówczesne tolekańskie wyroby cukiernicze ze względu na ich różnorodność, oryginalność i wyszukany smak były najlepsze w Europie. Trudno wymienić wszystkie przykłady istniejących przepisów.

Pierwszy przepis na „mazapán”, który zdołano odnaleźć, znajduje się w „Księdze potraw, przysmaków i zup” (*„Libro de guisados, manjares y potajes”*) autorstwa kucharza Ruperta de Nola, wydanej po raz pierwszy po hiszpańsku w Toledo w 1525 r., co zbiegło się z wizytą Karola V.

Poprzez proklamację króla Filipa III zatwierdzono zarządzenie gremium producentów słodczy w Toledo, w którym w części 10 w następujący sposób odniesiono się do produkcji „mazapanu”: „Mazapán musi być wyrabiany z migdałów pochodzących z Walencji i z białego cukru, a nie z żadnych innych składników. W przeciwnym wypadku za każdym razem nakładana będzie kara tysiąca *maravedís*”.

Istnieją ponadto liczne teksty historyczne, literackie i dziennikarskie, które świadczą o tym, że produkcja „mazapanu” realizowana była tradycyjnie, niezmiennie i stale w różnych miejscowościach prowincji Toledo.

Renomę, jaką cieszył się „mazapán de Toledo” potwierdza również wiele tekstów historycznych, literackich i dziennikarskich, w których wzmianki dotyczące tych wyrobów cukierniczych pojawiają się zawsze w powiązaniu z nazwą prowincji Toledo:

- Ramón de Mesonero Romanos (1803-1882) w swojej książce „Escenas matritenses” wymieniając „mazapán” nazywa go „dziełem geniuszu”: „Cóż mógłbym ofiarować wybrance mojej pierwszej miłości, co łączyłoby w najdoskonalszy sposób wrażliwość i najdelikatniejszy smak? Pudełko »mazapanu de Toledo«, wykrzyknąłem z radością, kładąc je na stole.”
- Concepción Arenal (1820-1923) poświęciła jeden ze swoich wierszy podarunkom bożonarodzeniowym: „*Kłaniają się przed nim i ofiarują — Walencja i Murcja wozy cytryn, pomarańczy, daktyli i granatów, świeżych winogron i suszonych fig. Alicante i Jijona wysyłają twarde i miękkie nugat, którego smak przyćmiewa »mazapán« z Toledo. Z Malagi przywożą rodzynki.*”
- Leopoldo Alas Ureña (Clarín) (1852-1901) w czasopiśmie „Museum” w artykule, w którym autor powieści „Regentka” komentuje dzieła poetki Emilii Pardo Bazán, stwierdza: „Cała miłość tych dwojga sprawia na czytelniku wrażenie jedzenia słodkich, suchych ciasteczek lub »mazapanu de Toledo«, który przeszedł smakiem pudełka, lub jedzenia starego biszkoptu...”
- Enrique Gaspar (1842-1902) w swojej zarzueli „*La tribu Salvaje*” („Dzikie plemię”), której premiera odbyła się dnia 23 maja 1901 r.: scena ma miejsce w klasie, gdzie dzieci recytują tabliczkę mnożenia, nauczyciel decyduje zrobić powtórkę z geografii polityczno-fizycznej, przemysłowej i rolniczej półwyspu, podczas której uczniowie wiążą miasta z produktami, z których są znane: „W Gijón produkuje się cydr, w Toledo mazapán.”
- Benito Perez Galdos (1843-1920) spędzał dużo czasu w Toledo, gdzie rozgrywają się niektóre z jego powieści. W książce „*El audaz*” („Odważny”) odnajdujemy dwa odniesienia do „mazapanu de Toledo”. W powieści „*Fortunata y Jacinta*” również znajduje się kilka wzmianek dotyczących „mazapanu de Toledo”, zawsze w związku z przygotowaniem do Bożego Narodzenia. Uznanie i renoma „mazapanu de Toledo” potwierdzają liczne święta i odniesienia pojawiające się w różnych środkach masowego przekazu, znanych książkach kucharskich i ciszących się dobrą opinią restauracjach. „Mazapán de Toledo” opisywany jest jako: wyśmienity, klasyczny, typowy, niezwykle sławny, arcy-sławny i nazywany najważniejszą specjalnością gastronomiczną. Tradycyjnie okna wystawowe najbardziej popularnych cukierników tolekańskich ozdabiane są czasochłonnymi kompozycjami i scenami religijnymi, symbolami heraldycznymi lub scenami z życia codziennego wykonanymi z mazapanu. Za przykład służyć może załączona fotografia wystawy na ulicy Santo Tomás w Toledo, na której z zadziwiającą dokładnością wykonano z mazapanu reprodukcję „Lwiej bramy” katedry tolekańskiej.

W innych miejscowościach prowincji Toledo, w których posiadają swoją siedzibę producenci „mazapanu”, istnieją również święta i tradycje związane z tym produktem, ponieważ już wieki temu przepisy i wiedza mistrzów cukiernictwa rozpowszechniły się poza granicami miasta Toledo. Produkcja „mazapanu” ma długą tradycję w miejscowościach Sonseca, Gálvez, Consuegra, Fuensalida, Polán i w innych wsiach.

W cieszących się renomą przewodnikach gastronomicznych znajdujemy następujące wzmianki:

- Przewodnik Michelin: „Oczywiste jest, że najważniejszą gastronomiczną specjalnością toledońską jest niezwykle sławny »Mazapán de Toledo« produkowany z migdałów i cukru.”
- Przewodnik Campsa: „Toledo posiada bogata ofertę muzeów i doskonałą ofertę gastronomiczną wykraczającą poza słynny »mazapán«.”

„Mazapán” pojawia się również w jadłospisach cieszących się uznaniem restauracjach w Toledo, takich jak Casa Aurelio, Venta de Aires, Adolfo oraz La Catedral i niektóre z nich sugerują lub polecają na deser wyśmienity „Mazapán de Toledo”.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Servicios de Inspección y Certificación, S.L.

Adres: C/ Ciudad, n° 13-1°
E-45001 Toledo

Telefon: (34) 925 28 51 39

Faks: (34) 925 28 51 39

e-mail: —

Organ kontrolny Servicios de Inspección y Certificación, S.L jako jednostka certyfikująca, spełnia wymogi normy EN-45011.

4.8. Etykietowanie: Na etykiecie produktu „mazapán de Toledo” znajduje się napis „Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo”, logotyp identyfikacyjny organu kontrolnego jako jednostki certyfikującej.

Produkty, do wytwarzania których wykorzystywany jest „mazapán de Toledo” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym, mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach opatrzonych napisem „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” („Wyprodukowano z »mazapanu de Toledo« objętego chronionym oznaczeniem geograficznym”) bez umieszczenia logo wspólnotowego, pod warunkiem że:

- „Mazapán de Toledo” objęty chronionym oznaczeniem geograficznym i opatrzony odpowiednim certyfikatem stanowi wyłączny składnik pasty, z której produkowany jest mazapán wykorzystywany w danym produkcie oraz
- podmioty wykorzystujące napis „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” posiadają odpowiednie zezwolenie.

W odniesieniu do tego Rada regulacyjna chronionego oznaczenia geograficznego „Mazapán de Toledo”, będąca właścicielem praw intelektualnych przyznanych poprzez zarejestrowanie nazwy „Mazapán de Toledo” objęty CHOG, wyda zezwolenia na umieszczenie napisu „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” na produktach wytworzonych z „mazapanu”.

Rada regulacyjna chronionego oznaczenia geograficznego „Mazapán de Toledo” rejestruje podmioty, które uzyskają zezwolenie na wykorzystywanie „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” i dba o odpowiednie wykorzystywanie CHOG.