

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 267/17)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„MAZAPÁN DE TOLEDO”

EK-szám: ES/PGI/005/0291/14.05.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: 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

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

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Csoportosulás:*

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

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

Tel.: (34) 925 22 87 10

Fax: (34) 925 21 18 12

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

2.4. osztály: Sütőipari, cukrászati, édesipari és keksztermékek

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés: „Mazapán de Toledo”*

4.2. *Leírás:* A „Mazapán de Toledo” néven ismert termék a nyers, hámozott, őrölt mandula és cukor vagy különböző cukorfélék keverékéből összeálló finom, homogén massa.

A „Mazapán de Toledo” marcipán fő összetevője a mandula: a masszának javarészt, de legalább 1:1 arányban, azaz a teljes tömeg 50 %-ában mandulából kell állnia. A „Mazapán de Toledo” előállításához használt mandula édes, hámozott és legalább 50 %-os zsírtartalmú. A „Mazapán de Toledo” massa minimális zsírtartalma tehát 26 %, figyelembe véve a kötelezően előírt minimális mandulatartalmat, és az ennek megfelelő minimális zsírtartalmat.

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

A jellemző összetevők érzékszervi vizsgálata a „Mazapán de Toledo” marcipán kóstolására vonatkozó eljárás szerint, két fő szempont alapján történik:

- szaglással, ízeleléssel: az elemzés a szaglós-és ízelelőszervvel történik, ennek eredménye adja az összpontszám 66,5 %-át,
- az állag vizsgálatával: a szájüregi többi érzékelés adja a pontozásos értékelés fennmaradó 33,5 %-át.

Az oltalom alatt álló „Mazapán de Toledo” földrajzi jelzéssel forgalmazott termékeknek az értékelés során legalább 48 pontot kell elérniük, és egyetlen vizsgálati eredmény sem lehet „elégtelen” vagy „elfogadhatatlan”.

4.3. Földrajzi terület: Toledo tartomány.

4.4. A származás igazolása: A „marcipán” kifejezés legnagyobb valószínűséggel az *al-Andalus* területén beszélt arab nyelvből származik a középkorból, amikor még a félsziget középső és déli részén több kultúra és népcsoport élt együtt.

Az arab uralom után is készítettek marcipánt Toledó városában, a kolostorokban és más intézményekben egyaránt. A helyi és a tartománybeli termelők máig töretlenül folytatják a kézműves marcipánkészítés hagyományát, óriási tapasztalatra és ismeretekre szert téve ezen a téren.

A termék eredetiségének biztosítása érdekében oltalom alatt álló „Mazapán de Toledo” földrajzi jelzéssel kizárólag olyan marcipán kerülhet forgalomba, amelyet Toledó tartományban élő gyártók készítenek, és amelyet a termék ellenőrzésével megbízott tanúsító hatóság bevizsgált.

4.5. Az előállítás módja:

- A nyers, hámozott, nedves mandulát cukorral, különböző típusú cukrokkal összekeverjük.
- A „toledói marcipán” készítéséhez használt mandula édes, hántolt, minimális zsírtartalma 50 %. Készülhet répacukorral, nádcukorral, mézzel, glukózzal, szacharinfélékkel vagy egyéb természetes eredetű cukorfajtával.
- Őrlés, gyúrás, csomagolás.

4.6. Kapcsolat: Noha a cukor Európában egészen a XVI. századig ismeretlen volt, ugyanis csak ekkor kerül át nagy mennyiségű cukor Amerikából a kontinensre, az igazság az, hogy Andalúziában és Szicíliában már régóta előszeretettel alkalmazták, és aztán a kasztíliaiak, katalánok, portugálok és olaszok innen szerezték be. A cukor versengett, sőt nagyon változatos formákban fel is váltotta az addig az isteni sütemények és italok készítéséhez használt mézet.

Cukrot használtak a szárított gyümölcsökhöz és különösen a mandulához, amivel létrejött a jellegzetesen keleti cukrászat, amelynek egyes típusai ma is léteznek: a toledói marcipán, a turrón, a mandulás sütemények, a mandulás kocka és a kandírozott mandula, továbbá a hagyományos sütemények egész sora, közülük néhány receptjét ma is féltve őrzik, noha nevük arab eredetre utal. Ilyen a Cuenca-i alajú vagy az andalúziiai alfajor („töltött” arabul *alhashu-t jelent*).

Toledo a cukrászatot megkülönböztetett művészi rangra emelte, belevitt egy sor finomságot, harmóniát és szerencsés újítást. Mindez társult az arab és a zsidó örökséggel, az apácazárdák lakóinak tehetségével és a cukrászok odaadó munkájával. A toledói édességek tekintélye és hírneve – kétségkívül ez a vidék megkülönböztető gasztronómiai jegye – nem mindennapi volt. V. Károly, miután visszavonult Yuste-i várába és átadta a trónt fiának, II. Fülöpnek, megállás nélkül rendelte a birodalmi városban készített marcipánt és más süteményeket. Sokan osztják a véleményt, hogy az akkoriban készített toledói édesség a legjobb, a legválasztékosabb, a legeredetibb és a legfinomabb volt egész Európában.

Az első fellelhető „marcipán” receptet Ruperto de Nola szakács jegyezte fel Toledóban, 1525-ben spanyol nyelven a „Libro de guisados, manjares y potajes”(Főtt ételek, étkek és főzelékek könyve) című művében, amelyet V. Károly császár egyik látogatásának a tiszteletére adtak ki.

III. Fülöp király rendeletére 1615-ben megalakították a Toledói Cukrászok Céhét. A rendelet tizedik, marcipánról szóló bekezdése kimondja: „az itt készített marcipán készüljön valenciai mandulából és fehér cukorból, ne másképpen, mert aki másképp készítené, azt kötelezzék ezer maravédi megfizetésére”.

Másfelől egy sor történelmi, irodalmi utalás, újságcikk is szól a „marcipán” készítés hagyományáról, eredetéről és folytonosságáról Toledó megye különböző településein.

A toledói marcipán hírnevét számtalan történelmi, irodalmi szöveg, újságcikk igazolja, amelyekben az édesség neve összeforr a megye nevével:

- Ramón de Mesonero Romanos (1803-1882). „Escenas matritenses” (Madridi életképek) című művében a marcipánt „zseniális alkotásnak” nevezi: „Mi mást tudnék felajánlani első, érintetlen szerelmemnek, mint azt, ami egyesíti magában a legfinomabb érzékiséget és ízt? Nem más ez, mint egy doboz »toledói marcipán«, kiáltottam lelkesen, majd az asztalra tettem a dobozt”.
- Concepción Arenal (1820-1923) egyik versét a karácsonyi „ajándékoknak” szenteli: *„Hódolata jeléül kínálja Valencia és Murcia kocsiszám a citromot és narancsot, a datolyát, a gránátalmát, a friss szőlőt, az aszalt fügét. Alicante és Jijona kemény és puha turronnal lepi meg, de mindnek fényét elsötétíti a »toledói marcipán«. Malagából jön az aszúbor”.*
- Leopoldo Alas Ureña (Clarín) (1852-1901). A „Museum” című képeslapban megjelent egyik cikkében a La Regenta (A Régensnő) szerzője Emilio Pardo Bazán több művét is megemlíti: *„Valamennyit olyan érzéssel olvashatja az ember, mintha csak egész álló nap száraz főt tojást, doboz illatú »toledói marcipánt« vagy idejétmúlt kekszet enne ...”.*
- Enrique Gaspar (1842-1902). 1901. május 23-án mutatták be a „La tribu Salvaje” (A vad törzs) című operettjét. Az egész egy osztályteremben játszódik, ahol a gyerekek a szorzótáblát „éneklük”, majd egyszer csak a tanár elhatározza, hogy átismételteti velük a félsziget „politikai, ipari és mezőgazdasági földrajzát”, amelynek során a tanulóknak valamennyi városhoz a legjellegzetesebb, legismertebb terméket kell kapcsolniuk: „Gijón-ban készül a habzóbor, Toledóban pedig a marcipán”.
- Benito Pérez Galdós (1843-1920) hosszú időt töltött Toledóban, néhány novellája is a városban játszódik. Az „El audaz” (A bátor férfi)-ben két helyen is említi a toledói marcipánt. A „Fortunata és Jacinta”-ban ugyancsak több helyen tesz említést a toledói marcipánról, minden esetben a karácsonyi készülődés jegyében. A toledói marcipán elismertségét és hírnevét mi sem bizonyítja jobban, mint jelenléte számtalan rendezvényen, utalás a különböző médiumokban, tekintélyes gasztronómiai kalauzokban és nagyhírű éttermekben. A többi között a következő jelzőkkel illetik a toledói marcipánt: csodás, klasszikus, jellegzetes, hírneves, nagyon híres, elsőszámú gasztronómiai specialitás. Hagyomány, hogy a legismertebb toledói cukrászdák kirakatait igazi műremek marcipán kompozíciók, vallásos jelenetek, címerek, hétköznapi életképek díszítik. Ennek bizonyítékeként mellékeljük a toledói Santo Tomé utcában látható egyik kirakat fényképét, a marcipánból csodálatos pontossággal elkészített toledói katedrális oroszlanos kapujáról.

A marcipángyáraknak otthont adó megyei településeken is tartanak a marcipánhoz kötődő ünnepeket, hagyományörző rendezvényeket, ugyanis évszázadokkal ezelőtt kikerült már a birodalmi város falai közül az eredeti recept és a kézműves cukrászmesterek tudása. A marcipánkészítésnek hagyománya van Sonseca-ban, Gálvez-ben, Consuegra-ban, Fuensalida-ban, Polán-ban és más településeken is.

Az alábbi referenciák tekintélyes gasztronómiai kalauzokban található.

- Michelin útikönyv: „Az elsőszámú toledói gasztronómiai specialitás természetesen nem más, mint a mandulából és cukorból készült híres-neves toledói marcipán”.
- Campsa útikönyv: „Toledo jelentős múzeumi és – túl a híres marcipánon – még felfedezésre váró gasztronómiai élményeket kínál”.

Toledo leghíresebb éttermeinek, a Casa Aurelionak, a Venta de Airesnek, az Adolfonak és a La Catedralnak desszert étlapjáról nem hiányozhat a toledói marcipán.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

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

Tel.: (34) 925 28 51 39

Fax: (34) 925 28 51 39

E-mail: —

Az Ellenőrző és Hitelesítő Szolgálat Kft., mint ellenőrző és hitelesítő szerv megfelel az EN 45011. számú szabvány előírásainak.

4.8. Címkézés: A „toledói marcipán” nevű termék címkéjén fel kell tüntetni a „TOLEDÓI MARCIPÁN VÉDETT FÖLDRAJZI JELZÉST”, továbbá a termék hitelesítését végző ellenőrző szervezet azonosító logót.

A „toledói marcipán IGP”-t nyersanyagként felhasználó termékek csomagolásán a közösségi logó mellett fel kell tüntetni a „Toledói Marcipán Védett Földrajzi Jelzéssel készült termék” feliratot, ha:

- a hitelesített „toledói marcipán IGP” az egyetlen marcipánmassza, amit az adott termék elkészítéséhez felhasználtak, és
- a termék felhasználóinak engedélyezték a „Toledói Marcipán Védett Földrajzi Jelzéssel készült termék” felirat használatát.

Ebből a szempontból a Toledói Marcipán Védett Földrajzi Jelzését Szabályozó Tanács, mint a toledói marcipán IGP néven bejegyzett szellemi termék jogtulajdonosa engedélyezheti a feldolgozott termékek esetében a „Toledói Marcipán Védett Földrajzi Jelzés használatát”.

A „Toledói Marcipán” Védett Földrajzi Jelzését Szabályozó Tanács bejegyzi azokat a gyártókat, akik feltüntethetik termékeik csomagolásán a „Toledói Marcipán Védett Földrajzi Jelzéssel készült termék” feliratot és ügyel az eredetvédett termék helyes használatára.
