



Castilla-La Mancha

**Principales elementos del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Mazapán de Toledo”.**

**A) Nombre y dirección de la entidad solicitante:**

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo.  
Paseo de Recaredo, nº 1. 45002 - Toledo  
Tel. 925 22 87 10  
Fax. 925 21 18 12

**B) Delimitación de la zona geográfica.**

La zona de producción del “Mazapán de Toledo” se limita a la provincia de Toledo.

**C) Descripción del producto y método de elaboración**

1.- Definición

Recibe el nombre de “Mazapán de Toledo” la pasta fina y compacta resultante de la mezcla o amasado de almendras crudas, repeladas y molidas, con azúcar o azúcares.

2.- Composición

a) Almendras.

Las almendras son el principal ingrediente de la pasta del “Mazapán de Toledo”, en cuya composición deben intervenir de forma mayoritaria o, como mínimo, en una proporción de 1:1, es decir, representando un 50% del peso total.

Las almendras utilizadas en la elaboración del “Mazapán de Toledo” son almendras de variedades dulces, repeladas y con un contenido mínimo de materia grasa del 50%.

Se conocen muchas variedades de almendras dulces:

- de cáscara dura: marcona, largueta, ramillete, jordana, común, fina del alto, planeta, pestañeta, valenciana, esperanza, pons o ponsina, horrach o bolich, progues, canal o canaleta, ardales, corcheras y romeras.
- de cáscara semidura: alicantina, blanquilla o blanqueta, potas o potetas y rutlons.
- de cáscara blanda: mollar cartagenera, mollar de Tarragona, mollar de Ibiza, fita, princesas, infantiles y molloretas.

Puesto que la diferenciación entre ellas es difícil, incluso para los expertos, y dado que la evolución de las técnicas de cultivo e injerto puede dar lugar a nuevas variedades dulces, no se pueden tasar las variedades admitidas en la elaboración del “Mazapán de Toledo”.

b) Azúcares naturales.

Su intervención en el “Mazapán de Toledo” no reviste ninguna particularidad, pudiendo emplearse azúcares de remolacha o de caña, miel, glucosas, sacarosas u otros azúcares naturales.

c) Aditivos autorizados.

En las dosis permitidas por la legislación aplicable.



### 3.- Características analíticas

Rigen los límites máximos y mínimos establecidos por la Reglamentación Técnico-Sanitaria aplicable a la elaboración de mazapanes para la categoría “Suprema” en cuanto a humedad, proteína y cenizas.

El “Mazapán de Toledo” deberá tener, no obstante, un contenido mínimo de materia grasa del 26%, consecuente con el porcentaje mínimo requerido de almendras y el contenido mínimo de materia grasa de éstas.

### 4.- Características organolépticas

La evaluación de las características organolépticas se realizará con arreglo al procedimiento de cata del “Mazapán de Toledo”. Se basará en dos elementos principales:

- La sensación olfato-gustativa: en su valoración intervienen los sentidos del olfato y del gusto, representando el 66,5% de la puntuación total.

- La textura: el resto de las sensaciones obtenidas en la cavidad bucal puntuarán hasta el 33,5% restante.

Los productos comercializados al amparo de la I.G.P. “Mazapán de Toledo” deberán alcanzar una puntuación mínima de 48 puntos, sin que ninguno de los parámetros en los que se descompone cada uno de los apartados de la cata reciba la calificación de “deficiente” o “rechazable”.

### 5.- Método de elaboración

- 1) Mezclado de las almendras crudas, repeladas y humectadas con el azúcar o azúcares en sus distintos tipos.
- 2) Triturado.
- 3) Amasado.
- 4) Envasado.

### **D) Estructura de control**

La estructura de control estará constituida por uno o varios organismos de control, autorizados por la autoridad competente, que cumplan con los requisitos establecidos en la norma EN 45011. En el caso de que los organismos de control autorizados decidan subcontratar parte de los trabajos de control para los que están autorizados, éstos deberán ser realizados por organismos que satisfagan los requisitos aplicables establecidos en la mencionada norma.

No obstante, los organismos designados serán responsables ante la autoridad competente de la totalidad de los controles, justificando ante ésta el cumplimiento de los requisitos de la norma EN 45011, informándole periódicamente de las medidas adoptadas en el ejercicio de sus controles.

La estructura de control es el siguiente organismo privado autorizado:

CERTIFOOD, S.L.  
C/ Cristóbal Bordiu, 35. 4ª planta. Ofic. 415 – 28003- MADRID  
Telf: 91 745 00 14  
Fax: 91 579 24 76



**Castilla-La Mancha**

**E) Elementos específicos del etiquetado vinculados a la mención IGP “Mazapán de Toledo”**

El etiquetado del producto “Mazapán de Toledo” incluirá, la mención “Indicación Geográfica Protegida (o I.G.P.) Mazapán de Toledo” y el logotipo que identifique al organismo de control autorizado que haya intervenido como organismo de certificación de producto.

Los productos en cuya elaboración se utiliza como materia prima el “Mazapán de Toledo IGP”, podrán despacharse al consumidor en envases que hagan uso de la mención “Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” sin aposición del logo comunitario, siempre que:

- El “Mazapán de Toledo IGP”, certificado como tal, constituya exclusivamente la única pasta de mazapán que se haya empleado en el producto correspondiente, y
- Los usuarios de la mención “Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” estén autorizados.

En este sentido, el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Mazapán de Toledo”, como titular del derecho de propiedad intelectual otorgado por el registro de la denominación Mazapán de Toledo IGP autorizará el uso de la mención “Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” en productos elaborados.

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Mazapán de Toledo” inscribirá a los usuarios autorizados para el uso de la mención “Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Mazapán de Toledo” en los registros correspondientes y velará por el correcto uso de la denominación protegida.