

Marțipan versus Icing sau Original versus Imitație

■ **Text:** Cristian POPA – Msc. European Food Regulatory Affairs

Acum trei ani am arătat patronului unei mari cofetării bucureștene o mostră de marțipan adevărat de la principalul producător german de marțipan – *Lubeca Marzipan* –, ce-și are sediul la Lübeck, capitala marțipanului. Da, Lübeck este considerată capitala marțipanului adevărat, căci există și (numeroase) imitații de marțipan, iar despre acestea vom vorbi în articolul de față.

Dar să revin, am arătat patronului respectiv o mostră de marțipan adevărat. Când a văzut culoarea marțipanului acesta a exclamat uimit: „Vai, dar ce culoare urâtă are!”.

„Stați un pic să-i vedeți gustul; cât de bun este”, am adăugat eu și l-am invitat pe domnul în cauză să guste din mostra cu pricina.

Mare greșeală, urmarea a fost oarecum firească: „Aoleu, dar și ce gust rău are!”.

Înutil să spun că domnul respectiv avea în propria cofetărie (repet, una dintre cele mai mari și profitabile cofetării din capitală) numeroase torturi învelite cu... „marțipan”. Doar că marțipanul respectivelor torturi era un cu totul alt produs față de ce-i arătasem eu. De aici și uimirea patronului nostru; pentru dumnealui „marțipanul” (pe care îl folosea de ani întregi) era o pastă albă cu gust foarte dulce, de zahăr. Adică era de fapt un „icing”.

Din punct de vedere tehnologic, marțipanul este un amestec de pastă de migdale cu zahăr. Cu cât mai multe migdale, cu atât este mai valoros marțipanul. Din punct de vedere legal, în Germania, marțipanul poate avea un conținut de minim 35% pastă de mig-

dale, restul fiind zahăr, desigur. Bineînțeles, cu cât marțipanul va avea mai mult zahăr, cu atât el va fi mai ieftin. Dar și mai dulce totodată. Dimpotrivă, un marțipan cu doar 30% zahăr și restul de 70% pastă de migdale va fi cel mai bun calitativ. Dar și cel mai scump.

Care-i situația în România?

Ei bine, în România, aproape toate cofetăriile folosesc icing în loc de marțipan. Până aici nicio problemă, mai ales că din punct de vedere tehnologic este foarte ușor de învelit torturile cu icing și este puțin mai complicat de învelit un tort cu (adevăratul) marțipan.

Problema legală apare când cofetăriile cu pricina denumesc produsul „**Tort cu Marțipan**”, iar dumnealor au folosit (cu sau fără bună știință) icing pe post de marțipan. Denumirea corectă a produsului ar fi de fapt

„**Tort cu Icing**”. Așa ar fi corect față de noi, consumatorii. Acestea sunt prevederile noului Regulament al Etichetării, votat în noiembrie anul trecut. Răspunderea legală pentru astfel de denumiri ilegale va fi în totalitate a cofetăriei. Îmi cer scuze anticipat pentru veștile proaste. Chiar dacă furnizorul de icing își va numi produsul „marțipan”, răspunderea tot a cofetăriei va fi, căci așa spune legea.

Ce fac Autoritățile române?

Ei bine, de regulă OPC-ul se ia după denumirile din DEX. Dacă denumirea alimentului este conform DEX, este în regulă, adică este legal.

Conform DEX, marțipanul este un produs zaharos obținut dintr-un amestec de zahăr și miez de migdale. Prin urmare, icingul (care-i un produs obținut doar din zahăr, sirop de glucoză și apă) nu este marțipan, căci îi lipsește pasta de migdale. Deci nu putem considera icingul drept marțipan.

Concluzie: laboratoarele de cofetărie pot înveli în continuare torturile cu icing, dar trebuie (așa spune legea) să denumească produsul final „Tort cu Icing”.

În cazul în care se dorește să apară denumirea „**marțipan**” în numele alimentului, atunci trebuie să se folosească marțipan adevărat pentru acoperirea torturilor. Doar așa veți putea denumi produsul „**Tort cu Marțipan**”. ■

