

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 19/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”****Nr UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016****ChNP () ChOG (X) GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

SC Sonimpex Topoloveni SRL
Aleea Barajul Cucuteni, nr. 4
Bloc M5 A, scara 1, apartament 10
București, sector 3
RUMUNIA

tel./faks +40 213402666; +40 213046066
adres e-mail: sonimpex.magiun@gmail.com;

Miejsce produkcji: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, RUMUNIA.

SC Sonimpex Topoloveni jest wyłącznym producentem dżemu „Magiun de prune Topoloveni” i z tego względu ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Nazwa, adres i dokładny zakres zadań organów odpowiedzialnych za weryfikację przestrzegania postanowień zawartych w specyfikacji produktu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Produkt „Magiun de prune Topoloveni” (ChOG) pozostaje niezmienny, a jego właściwości zostają w pełni zachowane.

W punkcie 3 specyfikacji produktu („Opis środka spożywczego”) ppkt 3.3 („Okres trwałości”) wskazany okres zostaje wydłużony z 24 do 36 miesięcy w odniesieniu do produktu pakowanego w słoiki.

Uzasadnienie

W badaniu zachowania produktu w czasie przeprowadzonym przez zespół specjalistów z zakładu produkcji i potwierdzonym badaniami przeprowadzonymi w wyspecjalizowanych laboratoriach wykazano, że produkt „Magiun de prune Topoloveni” (ChOG) zachowywał w tym okresie niezmiennione właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne (sprawozdania z badania nr 2908/4.7.2016 oraz nr 3066/14.7.2016, wyniki i interpretacja analizy sensorycznej produktu „Magiun de prune Topoloveni”, chronione oznaczenie geograficzne nr 945/14.7.2016, laboratorium IBA București).

Metoda produkcji

Nie zmieniono metody produkcji. Konieczne jest jednak dokonanie korekty lub aktualizacji niektórych terminów i wartości zawartych w pierwotnej specyfikacji produktu i w pierwotnym jednolitym dokumencie.

1. Omyłka pisarska. Zamiast „50–52 stopni Briksa” powinno być „55 stopni Briksa”.

W pierwotnej specyfikacji produktu wykryto omyłkę pisarską (w pkt 6 „Opis metody produkcji środka spożywczego” część „Zagęszczanie”): prawidłową wartością jest „55 stopni Briksa”, a nie „50–52 stopni Briksa”. Błąd ten powielono w pierwotnym jednolitym dokumencie (w ppkt 3.5 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” w części „Zagęszczanie”).

Uzasadnienie

Grupa składająca wniosek uważa, że konieczne jest sprostowanie tej omyłki pisarskiej, ponieważ prawidłową wartość wynosząca „55 stopni Briksa” wskazano w pkt 3 specyfikacji produktu. W specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie, o których mowa powyżej, wykryto omyłkę pisarską w pkt „Opis środka spożywczego” ppkt 3.2. „Właściwości fizykochemiczne” w odniesieniu do parametru „Sucha masa”.

2. Wyrażenie „drewniane kwyrljki” zastępuje się wyrażeniem „kwyrljki”.

Uzasadnienie

Aby zapewnić ścisłą kontrolę jakości produktu, zakład produkcji zainwestował w modernizację urządzeń, w szczególności poprzez zakup nowych kotłów o podwójnych ścianach przeznaczonych do zagęszczania wytloków ze śliwek. Wspomniane nowe urządzenia są wyposażone w kwyrljki ze stali nierdzewnej. Zmiana materiału, z którego wykonane są mieszadła, nie ma żadnego wpływu na właściwości organoleptyczne produktu końcowego. Usuwa się zatem słowo „drewniane” z wyrażenia „drewniane kwyrljki” zarówno w specyfikacji produktu (w pkt 6 „Opis metody produkcji środka spożywczego” część „Zagęszczanie” akapit drugi), jak i w jednolitym dokumencie (w ppkt 3.5 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” oraz w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym” ppkt 5.2 i ppkt 5.3 akapit szósty).

Zmiana ta jest zgodna z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ [załącznik II rozdział V „Wymagania dla sprzętu” pkt 1 lit. b)].

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

3. Skreślenie wyrażenia „w umiarkowany sposób stosuje się nawozy chemiczne” w specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie

W ppkt 3.3 jednolitego dokumentu oraz w specyfikacji produktu (s. 4: „Opis środka spożywczego”) skreślą się wyrażenie „w umiarkowany sposób stosuje się nawozy chemiczne”, biorąc pod uwagę, że nie ma ono jakiegokolwiek znaczącego wpływu na produkt końcowy oraz że nie zmienia znacząco właściwości fizykochemicznych produktu.

Skreślenie wyrażenia „w umiarkowany sposób stosuje się nawozy chemiczne” uzasadnia się faktem, że producenci mieli zamiar produkować produkt objęty ChOG „Magiun de prune Topoloveni” zgodnie z normami ekologicznymi, ponieważ jednak popyt na rynku w Rumunii nie pokrywał się z tym zamiarem, podjęli decyzję o rezygnacji z tego rodzaju produktu.

Inne

1. Nazwa i adres organów odpowiedzialnych za weryfikację przestrzegania postanowień zawartych w specyfikacji produktu

Uzasadnienie

W odniesieniu do pkt 9 specyfikacji produktu („Nazwa, adres i dokładny zakres obowiązków organów lub podmiotów odpowiedzialnych za weryfikację przestrzegania postanowień zawartych w specyfikacji produktu”) grupa składająca wniosek wnosi o zastąpienie (pkt 9) nazwy i danych kontaktowych jednostki certyfikującej jak następuje: „CERTIND SA” zamiast „LAREX CERT”. Zmiana ta ma zastosowanie również do jednolitego dokumentu (ppkt 3.7 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania” ostatni akapit).

Jednostka kontrolująca i certyfikująca CERTIND SA jest akredytowana zgodnie z normą SR EN ISO/CEI 17065:2013 w odniesieniu do systemów certyfikacji ChNP/ChOG zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP I ChOG)

Link do specyfikacji produktu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.madr.ro (wydanie 1, wersja 1, grudzień 2015 r.):

<http://www.madr.ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>

JEDNOLITY DOKUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

Nr UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Dżem „Magiun de prune Topoloveni” stanowi delikatną, jednolitą masę, bez grudek i pozostałości skórki, lśniąca na powierzchni, co wynika z miejscowej metody produkcji. Jest produkowany z dobrych jakościowo śliwek, starannie wybranych i w pełni dojrzałych. Skórka śliwek znajduje się w produkcie końcowym, co podnosi jego właściwości odżywcze, ponieważ powszechnie wiadomo, że zawiera ona najwięcej substancji biologicznie czynnych, substancji fitoodżywczych (substancji przeciwutleniających, witamin, rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych włókien pokarmowych itd.).

Ciemnobrązowa barwa tego dżemu śliwkowego wynika z pełnej dojrzałości śliwek oraz z długiego czasu gotowania podczas etapu zagęszczania.

Ma on słodko-kwaśny, przyjemny smak w pełni dojrzałych śliwek, silny i przyjemny aromat oraz pozbawiony jest smaku i obcego zapachu spalenizny, fermentacji czy pleśni.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji dżemu „Magiun de prune Topoloveni” wykorzystuje się śliwki, które osiągnęły dojrzałość, pochodzące z uprawy śliwek o nazwie „brumării” (śliwa domowa typowa, łac. *Prunus domestica L. ssp domestica*) i pochodzących od niej odmian: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăta Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Owoce tych odmian posiadają cechy niezbędne do wyprodukowania dżemu związane z podwyższoną zawartością witaminy C i węglowodanów (cukru naturalnego), którą uzyskuje się dzięki długiemu dojrzewaniu śliwek w umiarkowanej (łagodnej) temperaturze.

W procesie produkcji „Magiun de prune Topoloveni” wykorzystuje się jedynie owoce w pełni dojrzałe i dokładnie wybrane. Owoce muszą być zdrowe i pozbawione objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz widocznych śladów pozostawionych przez owady, roztocza lub inne szkodniki.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

—

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zakład, w którym śliwki są przetwarzane w celu otrzymania „Magiun de prune Topoloveni”, musi znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Odbiór: śliwki odbiera się na obszarze przetwarzania i przechowuje się je w pomieszczeniach specjalnie przewidzianych w tym celu – chłodnych, czystych i pozbawionych obcych zapachów.

Mycie: mechaniczne w maszynach wyposażonych w natryski do opłukania owoców zimną wodą pitną. Mycie przeprowadza się pod stałym nadzorem, aby uniknąć dostania się do produktu końcowego piasku lub innych zanieczyszczeń.

Sortowanie: umyte śliwki układa się na taśmie przenośnikowej, umożliwić wykrycie i usunięcie owoców niespełniających wymogów.

Obrobka termiczna: polega ona na przeprowadzeniu procesu parowania w specjalnych nierdzewnych urządzeniach z zastosowaniem pary o temperaturze 80 °C i pod ciśnieniem 1,5 atmosfery przez 4–5 minut.

Przesiewanie przeprowadza się w dwóch etapach: w trakcie pierwszego etapu stosuje się sita o oczkach maksymalnie 3-milimetrowych, następnie, w trakcie drugiego etapu, sita o oczkach od 1,8-milimetrowych do 2-milimetrowych w celu otrzymania jak najczystszych i jak najbardziej jednolitych wycieków ze śliwek.

Zagęszczanie: w celu otrzymania „Magiun de prune Topoloveni” wycieki ze śliwek zagęszcza się przez gotowanie w otwartych kotłach o podwójnych ścianach do osiągnięcia gęstości suchej masy wynoszącej co najmniej 55 %. Zagęszczanie polega na usuwaniu wody ze śliwek w kontrolowanej temperaturze. Proces ten przeprowadza się za pomocą pary, która krąży w podwójnych ścianach kotłów do momentu osiągnięcia przez produkt gęstości wynoszącej 55 stopni Briksa, przez 9–12 godzin, w zależności od zawartości masy suchej w surowcu.

Kotły o podwójnych ścianach są wyposażone w kwyrlutki, które zapewniają ciągłą homogenizację konsystencji wycieków ze śliwek, w celu uniknięcia przywierania lub karmelizowania masy. Wykwalifikowana osoba za pomocą przenośnego refraktometru sprawdza gęstość w celu określenia jakości produktu końcowego. Nie zaleca się przedłużania czasu gotowania po osiągnięciu gęstości powyżej 60 stopni Briksa, ponieważ „Magiun de prune Topoloveni” może nabrać smaku i zapachu spalenizny; natomiast skrócenie czasu gotowania może spowodować fermentację produktu końcowego.

Dzielenie – schładzanie: przy użyciu drewnianych narzędzi (dużych łyżek) masę „Magiun de prune Topoloveni” dzieli się równomiernie na trzy beczki o pojemności 200 l pokryte wewnątrz workami z PVC (folią spożywczą), układając ją w cienkie warstwy, aby szybciej osiągnąć temperaturę pokojową, w celu przechowywania w specjalnie urządzonej pomieszczeniu.

Wypełnianie beczek pokrytych folią spożywczą trwa przez okres 5–7 dni, aż do całkowitego schłodzenia „Magiun de prune Topoloveni”, w zależności od temperatury otoczenia. Stopień schłodzenia sprawdza się organoleptycznie, przy pomocy szpatułki lub małej drewnianej szpatułki lub chochli.

Zabrania się dodawania substancji konserwujących lub słodzących bez względu na jakość zastosowanego surowca.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie i przechowywanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym, tj. w mieście Topoloveni, w celu zachowania właściwości „Magiun de prune Topoloveni” w niezmiennym stanie. Należy ściśle przestrzegać zasad przeprowadzania procesu dojrzewania i suszenia „Magiun de prune Topoloveni”.

Oddziaływanie czynników fizykochemicznych i biologicznych na zewnętrzną stronę beczek oraz wpływ powietrza i ciepła może bowiem doprowadzić do zmiany barwy, zapachu i smaku dżemu, jeżeli procesu pakowania nie przeprowadza się we właściwy sposób.

Produkt należy kontrolować przez cały okres pakowania i schładzania, aby nie dopuścić do wystąpienia procesu kondensacji, tj. obecności mikroskopijnej ilości wody, która mogłaby ułatwić rozwój drobnoustrojów (bakterii, drożdży i pleśni).

„Magiun de prune Topoloveni” pakuje się w opakowania hurtowe lub w słoiki.

Dżem pakuje się luzem do beczek pokrytych wewnątrz folią spożywczą (workiem z PVC). Beczki zawierające dżem poddaje się schładzaniu, brzegi worków z PVC (folii spożywczej) oczyszcza się, a następnie zwija, po czym nakłada się na nie kolejny okrąg z PVC (folii spożywczej) zanim beczki zostaną hermetycznie zamknięte wiekami.

Pakowanie luzem jest konieczne, ponieważ jedynym zastosowanym surowcem są świeże śliwki, które kupuje się przez krótki okres trwający maksymalnie przez sześćdziesiąt dni rocznie (od 15 sierpnia najpóźniej do 15 października). Dżem pakowany luzem nie jest poddawany procesowi pasteryzacji.

W przypadku pakowania w szklane słoiki masę „Magiun de prune Topoloveni” automatycznie dzieli się (na linii pakowania) i umieszcza w słoikach, które następnie zamyka się za pomocą nakrętki i przekazuje do pasteryzacji, która odbywa się w następujący sposób:

- w przypadku słoików o masie 350 g postępuje się zgodnie z następującą metodą: w ciągu 15 minut podnosi się temperaturę do 100 °C, utrzymuje się ją na tym poziomie przez 25 minut, a następnie w ciągu 15 minut doprowadza się do temperatury wyjściowej,
- w przypadku słoików o masie 800 g postępuje się zgodnie z następującą metodą: w ciągu 15 minut podnosi się temperaturę do 105 °C, utrzymuje się ją na tym poziomie przez 45 minut, a następnie w ciągu 15 minut doprowadza się do temperatury wyjściowej.

Słoiki z Magiun de prune Topoloveni wyjmuje się z autoklawu, umieszcza w kontenerach i przechowuje w pomieszczeniu specjalnie do tego przeznaczonym, mianowicie w czystym, chłodnym (o temperaturze maksymalnej 20 °C), dobrze wietrzonym magazynie, zabezpieczonym przed mrozem i obcymi zapachami.

Obróbka śliwek parą, zagęszczanie wytlóków ze śliwek i ostatni etap procesu produkcji „Magiun de prune Topoloveni”, mianowicie pakowanie luzem (w beczki), wymagają określonego czasu, charakterystycznego dla „Magiun de prune Topoloveni”.

Na każdym opakowaniu umieszcza się etykietę producenta. Musi ona zawierać napis „Magiun de prune Topoloveni”. Po wpisaniu do wspólnotowego rejestru określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChOG” muszą widnieć na etykiecie umieszczonej na opakowaniu, obok nazwy produktu: „Magiun de prune Topoloveni”.

Po prawej stronie etykiety znajduje się znak certyfikacji produktów przez „CERTIND SA” – jednostkę kontrolną i certyfikującą.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

- miasto Topoloveni,
- miejscowość Vițichești,
- miejscowość Țigănești,
- miejscowość Boțarcani,
- miejscowość Gorănești,
- miejscowość Crințești,
- miejscowość Inuri,
- miejscowość Goleștii-Badii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar uprawy owoców Topoloveni sprzyja uprawie śliwek ze względu na umiarkowany klimat kontynentalny oraz warunki glebowo-klimatyczne, w szczególności na zboczach, biorąc pod uwagę, że średnie roczne temperatury są wyższe niż na innych obszarach uprawy owoców. Obszar ten charakteryzuje się glebami bielcowymi, brunatno-czerwonymi.

Najbardziej powszechnym typem gleby są gleby brunatne, zarówno gleby płowe, jak i brunatne gleby poerozyjne, osadowe i aluwialne, o niskiej lub średniej zawartości próchnicy.

Warunki klimatyczne występujące na obszarze sprzyjają uprawie owoców: średnia temperatura wieloletnia wynosi 9,7 °C, maksymalna temperatura bezwzględna wynosi 38,8 °C, a minimalna temperatura bezwzględna wynosi – 24,4 °C; opady roczne wynoszą 663,3 mm.

Pierwsze jesienne przymrozki pojawiają się pod koniec października, a ostatnie mogą występować do połowy kwietnia, a wyjątkowo nawet później.

Proporcje poszczególnych odmian różnią się w zależności od warunków klimatycznych w danym roku.

Śliwki uprawia się na około 25 % powierzchni całkowitej obszarów przeznaczonych na uprawę owoców, co oznacza, że sady śliwkowe zajmują ok. 17 000 ha w okręgu Argeș.

Umiejętności miejscowej ludności w zakresie wyboru śliwek oraz przestrzeganie wymogów procesu gotowania i dojrzewania w odniesieniu do kontroli organoleptycznej produktu przyczyniły się do zachowania i ulepszenia metody produkcji dżemu na określonym obszarze geograficznym.

Specyfika produktu

„Magiun de prune Topoloveni” jest produktem gęstym na bazie śliwek zebranych w okresie ich pełnej dojrzałości, dokładnie wybranych i gotowanych w specjalnych kotłach (o podwójnych ścianach) bez bezpośredniego umieszczenia na ogniu; ciągłe mieszanie odbywa się przy użyciu kwyrlerek. Po usunięciu wody z mieszaniny „Magiun de prune Topoloveni” jest bogaty w rozpuszczalne i nierozpuszczalne włókna pokarmowe (34,2 %); produkt ten nie zawiera dodatku cukru ani żadnej innej substancji słodzącej oraz posiada aromat i smak śliwek.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek między „Magiun de prune Topoloveni” a regionem produkcji opiera się w szczególności na jego renomie, wynikającej z długiej, szczególnej tradycji produkcji i z wyjątkowych cech jakościowych sprzyjających zdrowiu, osiągniętych dzięki miejscowym umiejętnościom i stosowaniu miejscowej metody.

Metoda produkcji stosowana w skali lokalnej polega na przetwarzaniu określonych rodzajów śliwek poprzez ich gotowanie w otwartych kotłach o podwójnych ścianach, w których wyłoki miesza się bez przerwy aż do momentu otrzymania, po długim czasie, dżemu, do którego nie dodaje się ani cukru, ani innych substancji konserwujących.

Kompetencje i doświadczenie miejscowej ludności różnią się od tych posiadanych przez mieszkańców innych regionów Rumunii i obszarów sąsiedzkich, ponieważ proces gotowania i zagęszczania odbywa się tu w otwartych kotłach o podwójnych ścianach, a nie przy zastosowaniu metody próżniowej.

Z biegiem czasu miejscowa metoda przygotowywania dżemu była przekazywana z pokolenia na pokolenie; w ten sposób jego renoma została zachowana na określonym obszarze geograficznym i w całym kraju.

Wspominany w dokumentach etnograficznych dżem był produktem ważnym dla znacznej większości mieszkańców obszaru Topoloveni, dla których stanowił źródło dochodów. Targ w Topoloveni, który jest najważniejszym rynkiem na tym obszarze, znany jest w całym regionie południowego Podkarpacia z wprowadzania do obrotu produktów ze śliwek, w szczególności dżemu.

Dzięki procesowi usuwania wody z owoców poprzez gotowanie, zagęszczanie śliwek w kontrolowanej temperaturze i jednolitość masy uzyskiwana przez ciągłe mieszanie produktu przy użyciu kwyrlerek gwarantują uzyskanie jakości i cech właściwych dla „Magiun de prune Topoloveni”. Te etapy (fazy) techniczne nie występują w żadnym innym regionie.

Renoma „Magiun de prune Topoloveni” wiąże się z długą tradycją produkcji dżemu w Topoloveni. Według miejscowych archiwów tradycja wyrobu dżemu na tym obszarze sięga 1914 r., kiedy to jedna z miejscowych rodzin (rodzina Maximiliana Popovici) założyła pierwszy zakład produkcji dżemu.

W 1941 r. Ministerstwo Rolnictwa kupiło ten zakład i nazwało go Spółdzielnią Topoloveni (*Cooperativa din Topoloveni*), a następnie doprowadziło do zwiększenia zdolności produkcyjnej w odniesieniu do dżemu śliwkowego. W 1972 r. po raz kolejny zmieniono nazwę zakładu, tym razem na Przedsiębiorstwo warzywno-owocowe z Pitești (*Intreprinderea de legume și fructe Pitești*). Następnie w 1981 r. zakład kupił samorząd terytorialny, którego przedstawiciele nadali mu nazwę Przedsiębiorstwa przetwórstwa i produkcji przemysłowej warzyw i owoców w Topoloveni (*Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni*). W 2001 r. zakład kupiła spółka Sonimpex Serv Com SRL. Przedsiębiorstwo produkuje obecnie ok. 200 ton „Magiun de prune Topoloveni” rocznie.

O renomie „Magiun de prune Topoloveni” świadczą artykuły prasowe i publikacje (wydawnictwa specjalistyczne), których fragmenty często publikuje prasa lokalna i krajowa (*Jurnalul Național, Adevărul, Money Channel, Gândul, Capital*), oraz nagrody otrzymane od 2002 r. podczas udziału w wystawach, szczególnie w Krajowej wystawie konserw organizowanej przez Rumuńską Ogólną Unię Przedsiębiorców („Magiun de prune Topoloveni” otrzymał tam nagrodę za doskonałość „Marca de Aur”). W 2010 r. „Magiun de prune Topoloveni” otrzymał również nagrodę przyznaną przez ITQI (*International Taste and Quality Institute* – Międzynarodowy Instytut Smaku i Jakości).

W latach 2008–2010 w mediach lokalnych i krajowych zrealizowano audycje na różne tematy w celu wypromowania charakterystycznych cech „Magiun de prune Topoloveni”. Utrzymanie metody promocji opierającej się na sprzedaży na targach podobnych do targu w Topoloveni również przyczynia się do zachowania autentyczności „Magiun de prune Topoloveni”.

Miejscowa specyfika żywieniowa związana z tradycyjnym spożywaniem dżemu została również podkreślona dzięki prezentacji (degustacji) produktu na krajowych i międzynarodowych targach i wystawach (Zielony Tydzień w Berlinie, Fruit Logistica w Berlinie i Alimentaria w Barcelonie).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Strona internetowa: <http://www.madr.ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>
