

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2010/C 241/04)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”****NR WE: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009****ChNP () ChOG (X)**

Niniejszy jednolity dokument stanowi opis głównych elementów specyfikacji produktu do celów informacyjnych.

1. Nazwa:

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Rumunia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

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

Ten dżem śliwkowy ma ciemnobrązową barwę wynikającą z pełnej dojrzałości śliwek; na barwę wpływa również długi czas obróbki termicznej podczas etapu zagęszczania.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Dżem śliwkowy ma słodko-kwaśny, przyjemny smak w pełni dojrzałych śliwek, silny i przyjemny aromat i pozbawiony jest smaku i obcego zapachu spalenizny, fermentacji czy pleśni.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

W celu wyprodukowania *Magiun de prune Topoloveni* stosuje 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, Pitestean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasa ameliorata, Grasa Romanesca, Bistriteana, Vinata Romanesca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia, Boambe de Leordeni.

Owoce tych odmian posiadają cechy niezbędne do wyprodukowania dżemu wynikające z podwyższonej zawartości witaminy C i węglowodanów (cukru), którą otrzymuje się dzięki długiemu dojrzewaniu śliwek w umiarkowanej (łagodnej) temperaturze.

W procesie produkcji *Magiun de prune Topoleveni* stosuje się jedynie owoce w pełni dojrzałe i dokładnie wybrane. Owoce muszą być zdrowe i muszą pochodzić z sadów, w których w umiarkowany sposób stosuje się nawozy chemiczne; muszą być pozbawione objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz widocznych uszkodzeń wyrządzonych przez owady, roztocza lub inne szkodniki.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

—

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

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

Odbiór: śliwki są odbierane na obszarze przetwarzania i przechowywane w pomieszczeniach specjalnie przewidzianych w tym celu, chłodnych, czystych i pozbawionych obcych zapachów.

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

Sortowanie: umyte śliwki są układane na taśmie przenośnikowej w celu znalezienia i usunięcia owoców niespełniających wymogów.

Obróbka termiczna: polega na obróbce parą w specjalnych nierdzewnych urządzeniach za pomocą pary o temperaturze 80 °C i ciśnieniu 1,5 atmosfery przez 4–5 minut.

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

Zagęszczanie: w celu otrzymania *Magiun de prune Topoloveni* wytloki ze śliwek są zagęszczane przez obróbkę termiczną 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. Przebiega ono za pomocą pary, która krąży w podwójnych ścianach kotłów do osiągnięcia przez produkt gęstości 50–52 stopni Briksa, przez 9–12 godzin, w zależności od zawartości surowca w masie suchej.

Kotły o podwójnych ścianach są wyposażone w mieszadła w kształcie drewnianej kotwicy, które zapewniają stałą (ciągłą) jednolitość wytlóków ze śliwek w celu uniknięcia przywierania lub karmelizowania masy. Gęstość sprawdza wykwalifikowana osoba za pomocą przenośnego refraktometru w celu określenia jakości produktu końcowego. Odradza się przedłużanie czasu obróbki termicznej po otrzymaniu gęstości 60 stopni Briksa, ponieważ *Magiun de prune Topoloveni* może mieć smak i zapach spalenizny; ponadto skrócenie czasu obróbki termicznej może spowodować fermentację produktu końcowego.

Dzielenie – schładzanie: porcję *Magiun de prune Topoloveni* dzieli się równomiernie na trzy beczki o pojemności 200 l pokryte workami z PVC (folią spożywczą) za pomocą drewnianych narzędzi (dużych łyżek) w cienkie warstwy w celu szybszego osiągnięcia temperatury pokojowej, aby można było przechowywać beczki w pomieszczeniu urządzonym specjalnie do tego celu.

Wypełnianie beczek pokrytych folią spożywczą rozłożone jest na okres 5–7 dni aż do całkowitego schłodzenia *Magiun de prune Topoloveni*, w zależności od temperatury otoczenia. Sprawdzanie schłodzenia przeprowadza się organoleptycznie za pomocą małej łopatkki lub drewnianej chochli (łyżki).

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

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Pakowanie i przechowywanie mają miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym, tj. w mieście Topoloveni, w celu zachowania właściwości *Magiun de prune Topoloveni* w niezmienionym stanie. Należy ściśle przestrzegać procesu dojrzewania i suszenia *Magiun de prune Topoloveni*.

Jeżeli bowiem nie przestrzega się procesu pakowania, działanie czynników fizyczno-chemicznych i biologicznych pod wpływem powietrza i ciepła na zewnątrz beczek może zmienić barwę, zapach i smak dżemu.

Produkt musi być kontrolowany przez cały okres pakowania i schładzania w celu uniknięcia 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 luzem lub w słoiki.

Dżem pakuje się luzem do beczek pokrytych 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 za pomocą wiek.

Pakowanie luzem jest konieczne, ponieważ jedynym zastosowanym surowcem są w pełni dojrzałe śliwki, które kupuje się przez krótki okres maksymalnie sześćdziesięciu dni (od dnia 15 sierpnia najpóźniej do dnia 15 października). Dżem pakowany luzem nie jest poddawany procesowi pasteryzacji.

W przypadku pakowania w szklane słoiki porcję *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: 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: 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 przeznaczonym do tego celu, mianowicie w czystym, chłodnym (o maksymalnej temperaturze 20 °C), dobrze wietrzonym magazynie, zabezpieczonym przed mrozem i obcymi zapachami.

Obróbka śliwek parą, zagęszczanie wyłoczyn 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*.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Etykietowanie odbywa się w magazynie i jest przeprowadzane zgodnie z obowiązującym prawodawstwem.

Każde opakowanie posiada etykietę producenta. Musi ona zawierać napis „*Magiun de prune Topoloveni*”.

Po wpisaniu do wspólnotowego rejestru słowa „indicație geografică protejată” (chronione oznaczenie geograficzne) lub skrót „IGP” (ChOG) muszą widnieć na etykiecie umieszczonej na opakowaniu, obok nazwy produktu: „*Magiun de prune Topoloveni*”

Po prawej stronie etykiety znajduje się znak certyfikacji produktów „LAREX CERT” wydany przez organ kontrolny i certyfikujący.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji *Magiun de prune Topoloveni* odpowiada następującemu obszarowi administracyjnemu:

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

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar uprawy owoców Topoloveni sprzyja uprawie śliwek z powodu swojego umiarkowanego klimatu kontynentalnego oraz swoich warunków glebowo-klimatycznych, w szczególności na zboczach, gdzie średnie roczne temperatury są wyższe niż na innych obszarach uprawy owoców. Obszar charakteryzuje się glebami bielcowymi, brunatno-czerwonymi.

Najbardziej powszechnym typem gleby są gleby brunatne, bez względu na to, czy są to gleby płowe czy brunatne gleby poerozcyjne, 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 lub, w wyjątkowych sytuacjach, jeszcze później.

Proporcje różnych odmian zależą od rocznych warunków klimatycznych.

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 Ardżesz.

Umiejętności miejscowej ludności w zakresie wyboru śliwek oraz przestrzeganie wymogów procesu obróbki termicznej oraz dojrzewania pod względem kontroli organoleptycznej produktu przyczyniły się do zachowania i ulepszenia metody produkcji dżemu na wyznaczonym obszarze geograficznym.

5.2. Specyfika produktu:

Magiun de prune Topoloveni jest produktem gęstym na bazie śliwek zebranych w okresie ich pełnej dojrzałości, dokładnie wybranych i poddanych obróbce termicznej w specjalnych kotłach (o podwójnych ścianach) bez bezpośredniego umieszczania na ogniu; ciągłe mieszanie odbywa się przy pomocy drewnianych mieszadeł. Po usunięciu wody z mieszaniny *Magiun de prune Topoloveni* jest bogaty w rozpuszczalne i nierozpuszczalne włókna odżywcze (34,2 %); nie zawiera dodanego cukru ani żadnego innego środka słodzącego oraz posiada aromat i smak śliwek.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy 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 na skalę lokalną polega na przetwarzaniu pewnych rodzajów śliwek za pomocą obróbki termicznej w otwartych kotłach o podwójnych ścianach, w których wycieczyny są stale mieszane aż do 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 regionów sąsiednich, ponieważ proces obróbki termicznej i zagęszczania odbywa się tu w kotłach o podwójnych ścianach, a nie przy zastosowaniu metody próżniowej.

Przez lata miejscowa metoda przygotowywania dżemu była przekazywana z pokolenia na pokolenie; w ten sposób jej renoma została zachowana na wyznaczonym obszarze geograficznym i w całym kraju.

Dżem wspomniany w dokumentach etnograficznych był ważnym produktem 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 za pomocą obróbki termicznej zagęszczanie śliwek w kontrolowanej temperaturze i jednolita masa otrzymana przez ciągłe mieszanie produktu za pomocą drewnianych mieszadeł gwarantują uzyskanie jakości i cech właściwych dla *Magiun de prune Topoloveni*. Te etapy 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 miejscowa rodzina (Maximilian Popovici) założyła pierwszą fabrykę dżemu.

W 1941 r. fabrykę kupiło Ministerstwo Rolnictwa, które nazwało ją Spółdzielnią Topoloveni (Cooperativa din Topoloveni) i zwiększyło moce produkcyjne dżemu śliwkowego. W 1972 r. nazwę fabryki po raz kolejny zmieniono, tym razem na Przedsiębiorstwo warzywno-owocowe z Pitești (Intreprinderea de legume și fructe Pitești). Następnie w 1981 r. fabrykę kupiła administracja lokalna, która nadała jej nazwę Przedsiębiorstwa przetwórstwa i produkcji przemysłowej warzyw i owoców w Topoloveni (Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni). W 2001 r. została ona kupiona przez SC Sonimpex Serv Com SRL. Przedsiębiorstwo produkuje obecnie ok. 200 ton *Magiun de prune Topoloveni* rocznie.

Renomę *Magiun de prune Topoloveni* potwierdzają artykuły w prasie i publikacje (wydawnictwa specjalistyczne), których fragmenty często publikuje prasa lokalna i krajowa (Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital) oraz nagrody otrzymane od 2002 r. podczas udziału w wystawach, np. na 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 & Quality Institute).

W latach 2008–2010 w lokalnych i krajowych środkach masowego przekazu zrealizowano audycje na różne tematy w celu wypromowania cech charakterystycznych *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 żywienia powiązana z tradycyjnym spożywaniem dżemu została również wzmocniona 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:

Strona internetowa <http://www.mapam.ro>, łącze „Agricultura”, zakładka „produse alimentare”

<http://www.madr.ro/pages/page.php?self=01&sub=0103&art=010305&var=010302>