

V

(Avis)

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2010/C 241/04)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI»****N° CE: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009****AOP ( ) IGP ( X )**

Le présent document unique décrit les principaux éléments du cahier des charges du produit, à titre d'information.

**1. Dénomination:**

«Magiun de prune Topoloveni»

**2. État membre ou pays tiers:**

Roumanie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:****3.1. Type de produit:**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

Le *Magiun de prune Topoloveni* est une pâte fine, homogène, sans grumeaux ni restes de peau, luisante en surface en raison de la méthode de fabrication locale. Il est fabriqué avec des prunes de qualité, soigneusement sélectionnées, à complète maturité. La peau des prunes est intégrée dans le produit final, ce qui accroît sa qualité nutritive, la peau contenant notamment la plus grande partie des substances biologiques actives, les phytonutriments (antioxydants, vitamines, fibres alimentaires solubles et insolubles, etc.).

Le magiun de prunes est de couleur brun foncé, les prunes ayant atteint leur pleine maturité; sa couleur est aussi influencée par la longue durée de cuisson durant la phase de concentration.

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le magiun de prunes a le goût sucré-acidulé et plaisant des prunes bien mûres, avec un arôme puissant et agréable, sans goût ni odeur étrangère de brûlé, de fermentation ou de moisissure.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Pour fabriquer du *Magiun de prune Topoloveni*, on utilise des prunes parvenues à maturité, provenant de la culture de prunes dites «brumării» (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) et de ses dérivées: 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.

Les fruits de ces variétés présentent les qualités nécessaires à la fabrication du magiun en raison de leur teneur élevée en glucides (sucre naturel) et en vitamines C, obtenue en laissant les prunes mûrir longtemps à température modérée (douce).

Seuls les fruits bien mûrs et soigneusement sélectionnés sont utilisés dans le processus de production du *Magiun de prune Topoloveni*. Les fruits doivent être sains et provenir de vergers où les engrais chimiques sont utilisés avec modération; ils doivent être exempts de signes de pourriture, de lésions mécaniques et de traces visibles laissées par des insectes, des acariens ou d'autres parasites.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

L'unité dans laquelle les prunes sont traitées pour donner le *Magiun de prune Topoloveni* doit se trouver dans l'aire géographique mentionnée au point 4.

Réception: les prunes sont réceptionnées dans la zone de traitement et entreposées dans des locaux spécialement prévus à cet effet, frais, propres et exempts d'odeurs étrangères.

Lavage: mécanisé dans des machines pourvues de douches pour le rinçage à l'eau potable froide. Le lavage est réalisé sous surveillance permanente afin d'éviter que du sable ou d'autres impuretés ne s'introduisent dans le produit fini.

Tri: les prunes lavées sont acheminées sur la bande élévatrice afin de repérer et d'éliminer les fruits non conformes.

Traitement thermique: il consiste en un ébullantage dans des installations spéciales en inox, à l'aide de vapeur à la température de 80 °C et à la pression de 1,5 atmosphère, pendant 4 à 5 minutes.

Le tamisage s'effectue en deux étapes: lors de la première étape, on utilise des passoirs à mailles de 3 mm au maximum puis, dans une seconde étape, des tamis à mailles de 1,8 à 2 mm, afin d'obtenir un marc de prunes aussi pur et homogène que possible.

Concentration: le marc de prunes est concentré par cuisson dans des chaudrons à double paroi, ouverts, jusqu'à une concentration d'au moins 55 % de matière sèche, afin d'obtenir le *Magiun de prune Topoloveni*. La concentration consiste à éliminer l'eau des prunes à température contrôlée. Cette opération s'effectue à l'aide de la vapeur qui circule dans la double paroi des chaudrons jusqu'à ce que le produit atteigne une concentration de 50 à 52 degrés Brix, pendant 9 à 12 heures, en fonction de la teneur en matière sèche de la matière première.

Les chaudrons à double paroi sont équipés d'agitateurs du type ancre en bois, qui assurent l'homogénéisation permanente (continue) du marc de prunes afin d'éviter que la pâte n'adhère ou ne caramélise. La concentration est vérifiée par une personne qualifiée, à l'aide d'un réfractomètre portable, pour déterminer la qualité du produit fini. Il n'est pas recommandé de prolonger le temps de cuisson après obtention d'une concentration de 60 degrés Brix car le *Magiun de prune Topoloveni* peut prendre un goût et une odeur de brûlé; par ailleurs, la diminution du temps de cuisson peut entraîner la fermentation du produit fini.

Fractionnement — refroidissement: la charge de *Magiun de prune Topoloveni* est répartie uniformément dans trois fûts d'une capacité de 200 l, doublés de sacs de PVC (film alimentaire), au moyen d'ustensiles en bois (grandes cuillères), en couches fines pour ramener plus rapidement le produit à température ambiante en vue de son entreposage dans un local spécialement aménagé à cet effet.

Le remplissage des fûts doublés d'un film alimentaire s'échelonne sur une période de 5 à 7 jours, jusqu'à refroidissement total du *Magiun de prune Topoloveni*, en fonction de la température ambiante. La vérification du refroidissement est réalisée de manière organoleptique, à l'aide d'une petite pelle ou d'une louche en bois (cuillère).

L'ajout de conservateurs ou d'édulcorants, quelle que soit la qualité de la matière première utilisée, est interdit.

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le conditionnement et l'entreposage ont lieu dans l'aire géographique délimitée, à savoir dans la ville de Topoloveni, pour conserver intactes les qualités du *Magiun de prune Topoloveni*. Le processus de maturation et de séchage du *Magiun de prune Topoloveni* doit être scrupuleusement respecté.

En effet, si le processus de conditionnement n'est pas respecté, l'action des agents physico-chimiques et biologiques, sous l'effet de l'air et de la chaleur à l'extérieur des fûts, peut altérer la couleur, l'odeur et le goût du magiun.

Il est obligatoire de contrôler le produit pendant toute la période de conditionnement et de refroidissement pour éviter l'apparition d'un processus de condensation, c'est-à-dire la présence d'une quantité microscopique d'eau, qui pourrait faciliter le développement de micro-organismes (bactéries, levures et moisissures).

Le conditionnement du *Magiun de prune Topoloveni* se fait en vrac et en bocaux.

Le conditionnement en vrac se fait dans des fûts dans lesquels est introduit un film alimentaire (sac PVC). Les fûts contenant le magiun sont mis à refroidir, les bords des sacs en PVC (film alimentaire) sont nettoyés puis pliés, un autre disque de PVC (film alimentaire) est ensuite ajouté avant que les fûts ne soient hermétiquement refermés avec des couvercles.

Le conditionnement en vrac est nécessaire parce que les seules matières premières utilisées sont les prunes bien mûres, qui sont achetées pendant une courte période de maximum soixante jours par an (du 15 août au 15 octobre au plus tard). Le conditionnement en vrac ne fait pas l'objet d'un processus de pasteurisation.

Pour le conditionnement dans des bocaux en verre, la charge de *Magiun de prune Topoloveni* est automatiquement fractionnée (sur une ligne de conditionnement) et répartie dans les bocaux qui sont ensuite fermés à l'aide d'un couvercle et envoyés à la pasteurisation, qui se déroule selon les modalités suivantes:

- pour les bocaux de 350 g: la température est portée à 100 °C en 15 minutes, maintenue à ce niveau pendant 25 minutes puis ramenée au niveau de départ en 15 minutes;
- pour les bocaux de 800 g: la température est portée à 105 °C en 15 minutes, maintenue à ce niveau pendant 45 minutes puis ramenée au niveau de départ en 15 minutes.

Les bocaux de *Magiun de prune Topoloveni* sont sortis de l'autoclave, placés dans des conteneurs et entreposés dans le local spécialement aménagé à cet effet, à savoir un entrepôt propre, frais (température maximale de 20 °C), bien aéré, à l'abri du gel et sans odeur étrangère.

L'ébouillantage des prunes, la concentration du marc de prunes et la dernière phase du processus d'élaboration du *Magiun de prune Topoloveni*, à savoir le conditionnement en vrac (en fûts), prennent un certain temps, caractéristique du *Magiun de prune Topoloveni*.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage a lieu dans l'entrepôt et est effectué conformément à la législation en vigueur.

Chaque emballage porte l'étiquette du producteur. Celle-ci doit comporter la mention «Magiun de prune Topoloveni».

Après l'enregistrement communautaire, les mots «indication géographique protégée» ou l'abréviation IGP doivent figurer sur l'étiquette apposée sur l'emballage, à côté de la dénomination du produit: «Magiun de prune Topoloveni».

Dans la partie droite de l'étiquette apparaît la marque de certification des produits «LAREX CERT» de l'organisme d'inspection et de certification.

#### 4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire géographique de production du *Magiun de prune Topoloveni* correspond à la zone administrative suivante:

- ville de Topoloveni,
- village de Vițichești,
- village de Țigănești,
- village de Boțarcani,
- village de Gorănești,
- village de Crințești,
- village de Inuri,
- village de Goleștii Badii.

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

La zone de fruiticulture de Topoloveni est propice à la culture de prunes en raison de son climat tempéré continental et de ses conditions pédoclimatiques, en particulier sur les versants, où les températures moyennes annuelles sont plus élevées que dans les autres zones de fruiticulture. La zone se caractérise par des sols podzoliques, brun rouge.

Le type de sol le plus répandu est celui des sols bruns, qu'il s'agisse de luvisols ou de sols bruns érodés, colluviaux et alluviaux, à teneur en humus faible ou moyenne.

La zone jouit de conditions climatiques propices à la fruiticulture: la température moyenne pluriannuelle est de 9,7 °C, la température maximale absolue de 38,8 °C et la température minimale absolue de - 24,4 °C; les précipitations annuelles s'élèvent quant à elles à 663,3 mm.

Les premières gelées d'automne apparaissent à la fin du mois d'octobre et les dernières peuvent avoir lieu jusqu'à la mi-avril, voire, à titre exceptionnel, plus tard encore.

La pondération des différentes variétés varie en fonction des conditions climatiques annuelles.

Les prunes sont cultivées sur environ 25 % de la superficie totale des terrains destinés à la fruiticulture, les prunelaies s'étendant sur quelque 17 000 ha à Argeș.

Le savoir-faire des populations locales en matière de sélection des prunes et le respect du processus de cuisson et de maturation en ce qui concerne le contrôle organoleptique du produit ont contribué au maintien et à l'amélioration de la méthode de fabrication du *magiun* dans l'aire géographique.

##### 5.2. Spécificité du produit:

Le *Magiun de prune Topoloveni* est un produit consistant, à base de prunes récoltées à pleine maturité, soigneusement sélectionnées et cuites dans des chaudrons spéciaux (à double paroi) sans être directement posées sur le feu; le mélange est remué en permanence par les agitateurs en bois. L'eau étant extraite du mélange, le *Magiun de prune Topoloveni* est riche en fibres alimentaires (34,2 %) solubles et insolubles; il ne contient pas de sucres ajoutés ni aucun autre édulcorant et a l'arôme, le goût et la saveur des prunes.

##### 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Le lien entre le *Magiun de prune Topoloveni* et la région de production repose en particulier sur sa réputation, fondée sur une longue tradition spécifique de production et sur les caractéristiques de qualité exceptionnelle pour la santé, obtenues grâce au savoir-faire local et à l'utilisation de la méthode locale.

La méthode de production mise au point à l'échelle locale consiste à transformer certaines sortes de prunes en les mettant à cuire dans des chaudrons à double paroi, ouverts, et en remuant constamment le marc jusqu'à obtention, après une longue période, du magiun auquel on n'ajoute ni sucres ni autres conservateurs.

Les compétences et l'expérience des populations locales diffèrent de celles des habitants des autres régions de Roumanie et des régions voisines, le processus de cuisson et de concentration étant ici réalisé dans des chaudrons à double paroi ouverts et non sous vide.

La méthode locale de préparation du magiun s'est transmise de génération en génération au fil du temps; sa réputation a ainsi été préservée dans l'aire géographique délimitée et dans tout le pays.

Le magiun mentionné dans les documents ethnographiques était un produit important pour la vaste majorité des habitants de la zone de Topoloveni pour lesquels il représentait une source de revenus. La foire de Topoloveni, qui est le principal marché commercial de la zone, est réputée dans toute la région subcarpatique méridionale pour la commercialisation des produits à base de prunes, en particulier le magiun.

Grâce au processus d'élimination de l'eau des fruits par la cuisson, la concentration des prunes à température contrôlée et l'homogénéisation obtenue en remuant le produit en permanence à l'aide des agitateurs en bois garantissent l'obtention de la qualité et des caractéristiques propres au *Magiun de prune Topoloveni*. Ces phases (étapes) techniques n'existent dans aucune autre région.

La réputation du *Magiun de prune Topoloveni* est liée à une longue tradition de production du magiun à Topoloveni. Selon les archives locales, la tradition de la fabrication du magiun dans cette zone remonte à 1914, époque à laquelle la première fabrique de magiun a été fondée par une famille locale (famille Maximilian Popovici).

En 1941, la fabrique a été rachetée par le ministère de l'agriculture, qui lui a donné le nom de Coopérative de Topoloveni (Cooperativa din Topoloveni) et a augmenté la capacité de production du magiun de prunes. En 1972, le nom de la fabrique a de nouveau été modifié pour devenir l'Entreprise de légumes et de fruits de Pitești (Intreprinderea de legume și fructe Pitești). La fabrique a ensuite été rachetée en 1981 par l'administration locale, qui lui a donné le nom d'Entreprise de traitement et d'industrialisation des légumes et fruits de Topoloveni (Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni). En 2001, elle a été achetée par SC Sonimpex Serv Com SRL. L'entreprise produit actuellement quelque 200 tonnes de *Magiun de prune Topoloveni* par an.

La réputation du *Magiun de prune Topoloveni* est attestée par des articles de presse et des publications (ouvrages spécialisés) dont la presse locale et nationale (Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital) publie fréquemment des extraits et par des prix remportés à compter de 2002 lors de participations à des expositions, notamment le Salon national de la conserve organisé par l'Union générale des industriels de Roumanie (le *Magiun* a obtenu le prix d'excellence, la «Marca de Aur»). Le *Magiun de prune Topoloveni* s'est également vu décerner un prix par l'ITQI (International Taste & Quality Institute) en 2010.

Entre 2008 et 2010, des émissions sur différents thèmes ont été réalisées dans les médias de masse locaux et nationaux pour assurer la promotion des qualités propres au *Magiun de prune Topoloveni*. Le maintien du mode de promotion par la vente dans des foires similaires à celles de Topoloveni contribue également à préserver l'authenticité du *Magiun de prune Topoloveni*.

La spécificité alimentaire locale liée à la consommation traditionnelle du magiun a également été renforcée par la présentation (dégustation) du produit dans le cadre de foires et de salons nationaux et internationaux (Semaine verte à Berlin, Fruit Logistica à Berlin et Alimentaria à Barcelone).

#### Référence à la publication du cahier des charges:

Site <http://www.mapam.ro> lien «Agricultura», rubrique «produse alimentare»

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

---