

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2018/C 19/10)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾

ZAHTEJ ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽²⁾**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”****EU br.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016.****ZOI () ZOZP (X) ZTS ()****1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

Tel./Faks +40 0213402666; +40 213046066
E-pošta: sonimpex.magiun@gmail.com

Mjesto poslovanja: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROMÂNIA.

SC Sonimpex Topoloveni SRL jedini je proizvođač proizvoda „Magiunului de prune Topoloveni” i stoga ima legitiman interes za podnošenje ovog zahtjeva.

2. Država članica ili treća zemlja

Rumunjska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- ☒ Opis proizvoda
- ☐ Dokaz podrijetla
- ☒ Metoda proizvodnje
- ☐ Poveznica
- ☐ Označivanje
- ☒ Ostalo: Naziv i adresa tijela koja provjeravaju sukladnost s odredbama specifikacije i njihove specifične zadaće

4. Vrsta izmjene

- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i ne zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

⁽²⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- ☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- ☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se smatra manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

Proizvod „Magiun de prune Topoloveni (ZOZP)” ostaje nepromijenjen jer su u potpunosti zadržane njegove karakteristike.

U poglavlju 3. specifikacije „Opis prehrambenog proizvoda”, točnije u njegovu pododjeljku 3.3., „Rok trajanja” mijenja se sa 24 mjeseca na 36 mjeseci za proizvod koji je pakiran u staklenkama.

Obrazloženje

Analizom ponašanja proizvoda tijekom vremena, koju je proveo tim stručnjaka iz proizvodnog pogona i koju su potvrdila ispitivanja provedena u specijaliziranom laboratoriju, pokazalo se da se organoleptička i fizikalno-kemijska svojstva proizvoda „Magiun de prune Topoloveni (ZOZP)” ne pogoršavaju. (Izvjешća o ispitivanjima br. 2908/4.7.2016. i 3066/14.7.2016., rezultati i tumačenje senzorske analize proizvoda „Magiun de prune Topoloveni – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” br. 945/14.7.2016. koje je objavio laboratorij instituta Bucharest IBA (Institut za prehrambene bioresurse)).

Metoda proizvodnje

Metoda proizvodnje nije se promijenila. Međutim, potrebno je ispraviti ili ažurirati određene pojmove i vrijednosti iz izvorne specifikacije i jedinstvenog dokumenta.

1. Redakcijska pogreška: umjesto „od 50 do 52 stupnjeva brix” točna vrijednost iznosi „55 stupnjeva brix”.

U izvornoj specifikaciji (u poglavlju 6. „Opis metode proizvodnje prehrambenog proizvoda” u dijelu pod nazivom „Koncentracija:”) pojavila se redakcijska pogreška – umjesto „od 50 do 52 stupnjeva brix” točna vrijednost iznosi „55 stupnjeva brix”. Ta se pogreška nalazi i u izvornom jedinstvenom dokumentu (u poglavlju 3.5. „Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području”, u podstavku pod nazivom „Koncentracija:”).

Obrazloženje

Skupina koja podnosi zahtjev smatra da je potrebno ispraviti pogreške u pisanju jer se točna vrijednost („55 stupnjeva brix”) spominje u specifikaciji u poglavlju 3. „Opis prehrambenog proizvoda”, pododjeljku 3.2. „Fizikalna i kemijska svojstva” pod parametrom „Suha masa”. Kako je prethodno navedeno, redakcijska pogreška nalazi se u specifikaciji i jedinstvenom dokumentu.

2. „Drvena sidrasta miješalica” mijenja se u „sidrasta miješalica”.

Obrazloženje

Kako bi se kvaliteta proizvoda rigorozno kontrolirala, proizvodni pogon uložio je u poboljšanje opreme, što je uključivalo nabavu novih bačvi s dvostrukom stijenkama kako bi se smanjila količina pulpe od šljive. Nove se bačve miješaju sidrastim miješalicama od nehrđajućeg čelika. Promjena materijala od kojeg su načinjene miješalice ne utječe na organoleptička svojstva gotovog proizvoda. Riječ „drvena” briše se iz formulacije „drvena sidrasta miješalica” koja se nalazi u specifikaciji (poglavlje 6. „Opis metode proizvodnje prehrambenog proizvoda”, drugi stavak dijela pod nazivom „Koncentracija:”) i u jedinstvenom dokumentu (poglavlje 3.5. „Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području” i poglavlje 5. „Povezanost sa zemljopisnim područjem”, točke 5.2. i 5.3., šesti podstavak).

Ta je izmjena u skladu sa zahtjevima Uredbe (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ (poglavlje 5. – Zahtjevi primjenljivi na opremu, članak 1. točka (b)).

⁽¹⁾ SL L 139, 30.4.2004., str. 1.

3. Brisanje izraza „kada se kemijska gnojiva ne rabe prekomjerno” iz specifikacije i jedinstvenog dokumenta.

Obrazloženje

Predlažemo brisanje izraza „kada se kemijska gnojiva ne rabe prekomjerno” iz točke 3.3. jedinstvenog dokumenta i iz specifikacije (stranica 4. – „Opis prehrambenog proizvoda”) jer nema znatan učinak na gotov proizvod i ne mijenja bitno fizikalno-kemijska svojstva proizvoda.

Brisanje riječi „kada se kemijska gnojiva ne rabe prekomjerno” opravdavamo činjenicom da smo „Magiun de prune Topoloveni – ZOZP” htjeli proizvoditi na ekološki način, no odustali smo od tog plana jer u Rumunjskoj ne postoji tržišna potražnja za takvim proizvodom.

Ostalo

1. Naziv i adresa tijela koja provjeravaju sukladnost s odredbama specifikacije

Obrazloženje

U poglavlju 9. specifikacije, „Naziv i adresa tijela koja provjeravaju sukladnost s odredbama specifikacije i njihove specifične zadaće” skupina koja podnosi zahtjev traži da se naziv i identifikacijski podaci tijela za certificiranje proizvoda promijene iz „LAREX CERT” u „CERTIND SA”. Ta se izmjena primjenjuje i na jedinstveni dokument u zadnjem podstavku odjeljka 3.7. „Posebna pravila za označivanje”.

Tijelo za pregled i certificiranje CERTIND SA ovlašteno je za programe certificiranja ZOI-a/ZOZP-a u skladu s normom SR EN ISO/CEI 17065:2013, što se temelji na zahtjevima Uredbe (EU) br. 1151/2012.

6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

Poveznica na specifikaciju koja se objavljuje na internetskoj stranici www.madr.ro broj 1., ispravak 1. (prosinac 2015.)

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

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

EU br.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Država članica ili treća zemlja

Rumunjska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Magiun de prune Topoloveni” fina je, homogena smjesa sjajne površine, koja ne sadržava grudice ili komade kože. Ta su svojstva rezultat posebne lokalne metode proizvodnje. „Magiun de prune Topoloveni” proizvodi se od kvalitetnih šljiva koje se pažljivo biraju kada su potpuno zrele. Kožica voća dio je gotovog proizvoda, čime se povećava njegova nutritivna vrijednost jer je dobro poznato da kožica sadržava najveći udio aktivnih bioloških i hranjivih tvari (antioksidansi, vitamini, topljiva i netopljiva prehrambena vlakna itd.).

Magiun je tamno smeđe boje jer se proizvodi od potpuno zrelih šljiva. Na boju utječe i dugo vrijeme kuhanja u fazi zgušnjavanja.

Magiun ima ugodan, slatko-kiseli okus koji dobiva zbog uporabe potpuno zrelih šljiva te jaku, ugodnu aromu. U njegovu okusu ili mirisu nimalo se ne osjeti zagorjelost, fermentacija ili plijesan.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

„Magiun de prune Topoloveni” proizvodi se od potpuno zrelih domaćih šljiva (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) i njihovih izvedenica: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăta Românească, Brumări, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Te sorte šljiva imaju svojstva potrebna za proizvodnju magiuna: kada nakon dugog vremenskog razdoblja u potpunosti dozriju na umjerenoj (blagoj) temperaturi, bogate su ugljikohidratima (prirodnim šećerom) i vitaminom C.

Za proizvodnju proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” upotrebljava se samo potpuno zrelo i pažljivo probrano voće. Voće mora biti zdravo i ne smije pokazivati znakove truleži, oštećenja uzrokovano strojevima ili vidljivog oštećenja koje uzrokuju kukci, crvi ili drugi nametnici.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pogon u kojem se obrađuju šljive za proizvodnju proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” mora se nalaziti na zemljopisnom području koje je definirano u točki 4.

Primitak: šljive se dostavljaju u prerađivački pogon i čuvaju u prostorima posebno namijenjenima za tu svrhu, koji su hladni, čisti i bez stranih mirisa.

Pranje: provodi se mehanički u strojevima za pranje koji imaju tuševe za ispiranje, a u njima se upotrebljava hladna voda za piće. Pranje se neprestano nadzire kako bi se osiguralo da pijesak i ostala nečistoća ne uđu u gotov proizvod.

Sortiranje: oprane šljive kreću se na povišenoj pokretnoj traci na kojoj se uočavaju i uklanjaju neprikladni plodovi.

Toplinska obrada: šljive se zagrijavaju u posebnim posudama od nehrđajućeg čelika od 4 do 5 minuta pri čemu se upotrebljava para čija temperatura iznosi 80 °C, a tlak 1,5 atm.

Gnječenje: odvija se u dva koraka. Šljive prvo prolaze kroz strojeve (sita) s otvorima od najviše 3 mm kojima se dobiva voćna pulpa i potom kroz strojeve (sita) s otvorima od 1,8 do 2 mm kojima se pulpa dodatno usitnjava kako bi bila što čišća i homogenija.

Zgušnjavanje: pulpa šljive zgušnjava se kuhanjem u otvorenim bačvama s dvostrukom stijenkom dok se ne postigne koncentracija od najmanje 55 % suhe tvari, čime se dobiva „Magiun de prune Topoloveni”. Svrha je postupka zgušnjavanja ukloniti vodu iz šljiva pri kontroliranoj temperaturi. U postupku zgušnjavanja upotrebljava se para koja kruži kroz dvostruke stijenke bačvi dok proizvod ne postigne koncentraciju od 55 stupnjeva brix, a to traje od 9 do 12 sati, ovisno o sadržaju suhe tvari u sirovini.

U bačve s dvostrukom stijenkom ugrađene su sidraste miješalice, kojima se osigurava da se pulpa od šljive neprestano održava u homogenom stanju kako bi se spriječilo lijepljenje i karamelizacija. Koncentraciju provjerava kvalificirano osoblje s pomoću prijenosnog refraktometra kako bi se utvrdila kvaliteta gotovog proizvoda. Vrijeme kuhanja ne bi se trebalo nastaviti nakon što se postigne koncentracija od 60 stupnjeva brix jer „Magiun de prune Topoloveni” zbog toga može imati miris i okus po zagorjelosti. S druge strane, smanjeno vrijeme kuhanja može uzrokovati fermentaciju gotovog proizvoda.

Pretakanje – hlađenje: serija proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” ručno se i ravnomjerno pretače s pomoću velikih drvenih kutlača u tri bačve od 200 litara koje su obložene vrećama od PVC-a (folija za prehrambene proizvode). Magiun se taloži u tankim slojevima kako bi se ubrzao postupak hlađenja na sobnoj temperaturi prije nego što se pohrani u posebne prostorije za skladištenje.

Bačve obložene folijom za prehrambene proizvode postupno se pune tijekom razdoblja od 5 do 7 dana, koliko je potrebno da se „Magiun de prune Topoloveni” u potpunosti ohladi, a što ovisi o temperaturi prostorije. Hlađenje se provjerava organoleptički, s pomoću drvene lopatice ili zaimače (kutlače).

Zabranjeno je dodavati konzervanse ili sladila, bez obzira na kvalitetu upotrijebljene sirovine.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Magiun de prune Topoloveni” pakira se i skladišti na utvrđenom zemljopisnom području, točnije u gradu Topoloveni, kako se njegova svojstva ne bi promijenila. Treba se strogo pridržavati postupka za dozrijevanje i sušenje magiuna.

Ako proizvod nije propisno pakiran, fizikalno-kemijski i biološki agensi koji djeluju pod utjecajem zraka i topline izvan bačava mogu utjecati na boju, miris i okus magiuna.

Proizvod se mora pratiti tijekom cijelog razdoblja pakiranja i hlađenja kako bi se spriječila kondenzacija (tj. pojava mikroskopskih količina vode), što bi moglo dovesti do rasta mikroorganizama kao što su bakterije, kvasci i plijesni.

„Magiun de prune Topoloveni” pakira se u rasutom stanju i u staklenke.

Proizvod u rasutom stanju pakira se u bačve obložene folijom za prehrambene proizvode (vreće od PVC-a). Bačve koje sadržavaju magiun hlade se, rubovi vreća od PVC-a (folija za prehrambene proizvode) čiste se i presavijaju, a plastični disk od folije za prehrambene proizvode smješta se na vrh bačve, koja se zatim zatvara poklopcem.

Pakiranje u rasutom stanju potrebno je zato što se kao sirovina upotrebljavaju samo svježije šljive, a one su dostupne tijekom kratkog vremenskog razdoblja koje traje najviše 60 dana u godini (od 15. kolovoza do najkasnije 15. listopada). Proizvod pakiran u rasutom stanju ne pasterizira se.

Pakiranje u staklenkama: staklenke se pune automatski (tj. na traci za pakiranje) proizvodom „Magiun de prune Topoloveni”, a zatvaraju se i potom pasteriziraju na sljedeći način:

- za staklenke od 350 g, upotrebljava se sljedeća metoda: temperatura se 15 minuta povisuje na 100 °C, zadržava se na toj razini 25 minuta i tada se 15 minuta vraća na izvornu temperaturu,
- za staklenke od 800 g, upotrebljava se sljedeća metoda: temperatura se 15 minuta povisuje na 105 °C, zadržava se na toj razini 45 minuta i tada se 15 minuta vraća na izvornu temperaturu.

Staklenke koje sadržavaju „Magiun de prune Topoloveni” vade se iz autoklava, smještaju u spremnike i čuvaju u posebnim prostorijama za skladištenje, tj. u čistim, hladnim (pri temperaturi od najviše 20 °C), dobro prozračenim skladišnim prostorima koji su zaštićeni od zamrzavanja i u kojima nema stranih mirisa.

Sve faze postupka proizvodnje proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” (zagrijavanje šljiva, zgušnjavanje pulpe od šljive i na kraju pakiranje magiuna u rasutom stanju u bačve) traju dugo, čime se poštuje tradicija proizvoda „Magiun de prune Topoloveni”.

Svako pakiranje mora biti označeno etiketom proizvođača. Na etiketi mora biti naveden naziv „Magiun de prune Topoloveni”. Nakon što se registrira u Zajednici, riječi „zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla” ili kratica „ZOZP” moraju biti navedene na etiketi pakiranja, pokraj naziva proizvoda: „Magiun de prune Topoloveni”

Na desnom dijelu etikete mora se nalaziti certifikacijski žig tijela za pregled i certificiranje: „CERTIND SA”.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

- grad Topoloveni
- selo Vițichești
- selo Țigănești
- selo Boțarcani
- selo Gorănești
- selo Crințești
- selo Inuri
- selo Goleștii Badii

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Voćarsko područje na kojem se nalazi grad Topoloveni idealno je za uzgoj šljiva zahvaljujući umjerenoj kontinentalnoj klimi i lokalnim pedoklimatskim uvjetima. Posebno su pogodni obronci, koji imaju više prosječne godišnje temperature nego ostala voćarska područja. To područje karakteriziraju podzol i crveno-smeđa podzolasta tla.

Prevladava smeđe tlo, u rasponu od luvisola do erodiranog, kolvijalnog i aluvijalnog smeđeg tla, s prosječnim ili niskim sadržajem humusa.

Vremenski uvjeti na tom području pogodni su za uzgoj voćaka; prosječna višegodišnja temperatura iznosi 9,7 °C, apsolutna maksimalna temperatura 38,8 °C, a apsolutna minimalna temperatura – 24,4 °C; ukupna godišnja količina padalina iznosi 663,3 mm.

Prvi jesenski mraz nastupa krajem listopada, dok se zadnji mraz pojavljuje u drugom desetodnevnom razdoblju travnja, a samo se povremeno pojavljuje kasnije.

Udio različitih sorti šljiva varira iz godine u godinu ovisno o vremenskim uvjetima.

Šljive se uzgajaju na približno 25 % ukupne površine za uzgoj voća. U županiji Argeș šljivici zauzimaju otprilike 17 000 ha.

Lokalnim stručnim znanjem pri odabiru šljiva, praćenjem kuhanja i procesa dozrijevanja te organoleptičkim testiranjem proizvoda očuvana je i razvijena metoda proizvodnje magiuna koja je specifična za to zemljopisno područje.

Posebности proizvoda

„Magiun de prune Topoloveni” proizvod je čvrste konzistencije, proizveden od potpuno zrelih, pažljivo probranih šljiva koje se kuhaju u neizravno zagrijanim posebnim bačvama s dvostrukom stijenkom i neprestano se miješaju sidrastom miješalicom. Budući da se tijekom postupka proizvodnje uklanja voda, „Magiun de prune Topoloveni” bogat je topljivim i netopljivim prehrambenim vlaknima (34,2 %). Ne sadržava dodani šećer ili druga sladila i ima aromu i okus šljive.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Povezanost između proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” i proizvodne regije prvenstveno leži u ugledu proizvoda, koji proizlazi iz dugogodišnje i jedinstvene tradicije tog proizvoda i njegovih svojstava koja imaju posebno povoljan utjecaj na zdravlje. Ona su rezultat lokalnog stručnog znanja i lokalne metode proizvodnje.

Lokalno razvijena metoda proizvodnje sastoji se od obrade posebnih sorti šljiva koje se dugo kuhaju u otvorenim bačvama s dvostrukom stijenkom, pri čemu se neprestano miješa pulpa dok se ne dobije magiun, bez dodavanja šećera ili konzervansa.

Vještina i iskustvo lokalnog stanovništva razlikuje se od metoda koje se upotrebljavaju u drugim dijelovima Rumunjske i susjednim regijama po tome što se postupak zgušnjavanja odvija u otvorenim bačvama s dvostrukom stijenkom, a nikada u vakuumu.

Lokalna metoda izrade magiuna mnogo se godina prenosila s koljena na koljeno i na tom je zemljopisnom području, kao i u cijeloj Rumunjskoj, očuvan njezin ugled.

Magiun se u etnografskim dokumentima spominje kao važan proizvod za većinu stanovnika na području grada Topolovenija i jedan je od lokalnih izvora prihoda. Tržnica u Topoloveniju, koja je glavna tržnica na tom području, dobro je poznata na cijelom području južnih Podkarpata po proizvodima od šljiva koji se ondje prodaju, a posebno po magiunu.

Kvaliteta i karakteristične značajke proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” jamče se metodom kojom se proizvodi: kuhanje šljiva kako bi se uklonila voda, zgušnjavanje šljiva pri kontroliranoj temperaturi i neprestano miješanje proizvoda sidrastim miješalicama kako bi se postigla homogena tekstura. Te faze proizvodnje ne provode se u ostalim regijama.

Ugled proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” povezan je s dugom tradicijom proizvodnje magiuna u Topoloveniju. Prema lokalnim arhivima, tradicija proizvodnje magiuna u tom području seže u 1914. kada je jedna lokalna obitelj (obitelj Maximiliana Popovicia) osnovala prvu tvornicu magiuna.

Tvornicu je 1941. preuzelo Ministarstvo poljoprivrede i dalo joj ime „Cooperativa din Topoloveni” (Zadruga Topoloveni) kako bi se proizvodnja magiuna mogla povećati. Ime tvornice promijenjeno je 1972. u „Întreprinderea de legume și fructe Pitești” (Poduzeće za povrće i voće Pitești). Tvornicu su 1981. preuzele lokalne vlasti i preimenovala je u „Întreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni” (Poduzeće za obradu povrća i voća Topoloveni). Tvornicu je 2001. kupilo društvo SC Sonimplex Serv Com SRL. Trenutačno se godišnje proizvede približno 200 tona proizvoda „Magiun de prune Topoloveni”.

O ugledu proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” svjedoče česti članci i specijalizirana izvješća u lokalnim i nacionalnim medijima (Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital) i nagrade koje je osvojao od 2002. na izložbama, kao što su Salonul Național de Conserve (Nacionalni sajam konzerviranih proizvoda) koju organizira Glavno gospodarsko udruženje Rumunjske, a na kojoj je osvojio nagradu Marca de Aur (Zlatni zaštitni znak) za izvrsnost u kategoriji magiuna. Proizvodu „Magiun de prune Topoloveni” 2010. dodijeljena je nagrada ITQI-a (Međunarodni institut za okus i kvalitetu).

U razdoblju od 2008. do 2010. u lokalnim i nacionalnim medijima prikazivane su emisije u kojima su se promicala posebna svojstva proizvoda „Magiun de prune Topoloveni”. Izvornost proizvoda „Magiun de prune Topoloveni” očuvana je zbog činjenice da se i dalje prodaje na tržnicama poput one u Topoloveniju.

Lokalnu kulinarsku tradiciju magiuna ujedno su ojačala predstavljanja i kušanja na nacionalnim i međunarodnim trgovačkim sajmovima i izložbama (Green Week Berlin, Fruit Logistica Berlin, Alimentaria Barcelona).

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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