

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban álló, kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2018/C 19/10)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésével összhangban jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽²⁾ 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”****EU-szám: PGI-RO-02194 – 30.9.2016****OEM () OFJ (X) HKT ()****1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

SC Sonimpex Topoloveni SRL
Aleea Barajul Cucuteni, nr. 4
bloc M5A, scara 1, apartament 10
București, sector 3
ROMÂNIA

Tel./fax +40 21 3402666; +40 21 3046066
E-mail: sonimpex.magiun@gmail.com

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

Az SC Sonimpex Topoloveni SRL a „Magiunului de prune Topoloveni” termék egyedüli gyártója, és e minőségében jogos érdeke fűződik a kérelem benyújtásához.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Románia

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék leírása
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb: A termékleírásban foglalt rendelkezések betartását ellenőrző hatóságok neve és címe, és azok meghatározott feladatai

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását.

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

⁽²⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amely szükségessé teszi a közzétett egységes dokumentum módosítását.
- Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.
- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek tekinthető módosítása.

5. Módosítás(ok)

A termék leírása

A „Magiun de prune Topoloveni (OFJ)” változatlan maradt, jellegzetességeit teljes mértékben megőrizte.

A termékleírás 3. fejezetének („Az élelmiszer leírása”) 3.3. alpontjában az „Eltarthatósági idő”-nél a befőttesüvegekbe csomagolt termék esetében az eltarthatóság 24 hónapról 36 hónapra változik.

Indokolás

A termék hosszabb időn át való viselkedésének ellenőrzésével – amelyet speciális laboratóriumokban végzett vizsgálatok is alátámasztottak – a terméket előállító egység szakértői bebizonyították, hogy a „Magiun de prune Topoloveni (OFJ)” változatlanul megőrzi érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzőit. (2908/2016.7.4. sz. és 3066/2016.7.14. sz. vizsgálati jelentések, az IBA Bukarest [Institutul National de Cercetare Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare, Élelmiszeripari Bioerőforrások Kutatásának és Fejlesztésének Nemzeti Intézete] által kiadott Magiun de prune Topoloveni – 945/2016.7.14. sz. oltalom alatt álló földrajzi jelzés – érzékszervi elemzésének eredményei és értékelése)

Az előállítás módja

Az előállítás módja nem változott. Ennek ellenére a termékleírásban és az eredeti egységes dokumentumban szereplő egyes fogalmak és adatok javítására vagy naprakésszé tételére van szükség.

1. Szövegezési hiba: 50–52 Brix fok helyett a helyes érték 55 Brix-fok.

Az eredeti termékleírás szövegezésénél („Az élelmiszer előállítási módjának leírása” című 6. fejezetben a „Sűrítés” pontban szövegezési hiba történt – 50–52 Brix fok helyett a helyes érték 55 Brix-fok. Ugyanaz a hiba bekerült az eredeti egységes dokumentumba (a „Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani” című 3.5. fejezet „Sűrítés” albekezdésében).

Indokolás

A kérelmező csoportosulás szükségesnek látja az elírás kijavítását, mivel a termékleírásban „Az élelmiszer leírása” című 3. fejezet 3.2. alpontjában („Fizikai-kémiai jellemzők”) a „Száranyag” paraméternél a helyes érték, az 55 Brix-fok szerepel. A fent említett termékleírásban és az egységes dokumentumban szövegezési hiba történt.

2. A „fa horgonykeverők” kifejezést a „horgonykeverők” kifejezés váltja fel.

Indokolás

A termék minőségének szigorú felügyelete céljából a gyártó egység a felszereléseket korszerűsítette. Idetartozik az új duplafalú üstök beszerzése, amelyekben a szilvapép sűrítését végzik. Az új felszereléseket rozsdamentes acélból készült horgony keverőkkel látták el. A keverők gyártási anyagának megváltoztatása nem befolyásolja a végtermék érzékszervi jellemzőit. A termékleírásban („Az élelmiszer előállítási módjának leírása” című 6. fejezetben a „Sűrítés” pont második bekezdésében), akárcsak az egységes dokumentumban („Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani” című 3.5. fejezetben és a „Kapcsolat a földrajzi területtel” című 5. fejezet 5.2. pontjában és 5.3. pontjának hatodik bekezdésében) a „fa horgonykeverők”, illetve „fakeverők” kifejezésekben a „fa” szót el kell hagyni.

A módosítás megfelel a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ előírásainak (V. fejezet: „Berendezésekre vonatkozó követelmények”, (1) bekezdés, b) pont).

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.

3. A következő kifejezés elhagyása a termékleírásból és az egységes dokumentumból: „nem használnak túlzott mértékben műtrágyát”.

Indokolás

Javasoljuk a „nem használnak túlzott mértékben műtrágyát” kifejezés elhagyását az egységes dokumentum 3.3. pontjából és a termékleírásból (4. oldal – „Az élelmiszer leírása”), mivel ez nem befolyásolja jelentős mértékben a végterméket, és nem módosítja a termék fizikai-kémiai jellemzőit.

A „nem használnak túlzott mértékben műtrágyát” kifejezés eltörlését azzal indokoljuk, hogy a „Magiun de prune Topoloveni – OJF” terméket ökológiai termelés útján szerettük volna előállítani, azonban a román piacon az ilyen típusú termékre nem volt kereslet, ezért az ilyen típusú termékről való lemondás mellett döntöttünk.

Egyéb

1. A termékleírásban foglalt rendelkezések betartását ellenőrző hatóságok neve és címe

Indokolás

A termékleírás 9. fejezetében („A termékleírásban foglalt rendelkezések betartását ellenőrző hatóságok vagy szervezetek neve és címe, valamint azok meghatározott feladatai”) a kérelmező csoportosulás kéri a tanúsító szerv nevének és azonosító adatainak megváltoztatását (9. fejezet), vagyis a „LAREX CERT” helyettesítését a „CERTIND SA” névvel. Ugyanez a módosítás vonatkozik az egységes dokumentum 3.7. pontjának („A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok”) utolsó bekezdésére.

A CERTIND SA ellenőrző és tanúsító szervezet az SR EN ISO/CEI 17065:2013 szabvány alapján az OEM/OJF tanúsítási rendszerek tekintetében akkreditáltak, az 1151/2012/EU rendelet követelményeinek megfelelően.

6. Aktualizált termékleírás (csak OEM és OFJ esetében)

A www.madr.ro honlapon közzeendő termékleírás 1. kiadása 1. felülvizsgált változatának (2015. december) linkje:

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

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

EU-szám: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés(ek)

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Románia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.6. osztály Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Magiun de prune Topoloveni” finom, homogén lekvár, a felszíne fényes, a termék nem darabos, és héjdarabokat sem tartalmaz. Ezek a jellemzők a sajátos helyi előállítási módszernek köszönhetően alakulnak ki. A „Magiun de prune Topoloveni” minőségi szilvából készül, a darabokat a teljes érettség elérésekor gondosan válogatják ki. A gyümölcs héja a végtermék részét képezi, így növeli annak tápértékét, mivel közismert, hogy az aktív biológiai anyagokat és tápanyagokat (antioxidánsokat, vitaminokat, oldódó és oldhatatlan élelmi rostokat stb.) a legnagyobb arányban a gyümölcs héja tartalmazza.

A szilvalekvár sötétbarna színű, mivel teljesen érett szilvából készül. A szín a sűrítési fázisban végzett, hosszan tartó forralásnak is köszönhető.

A szilvalekvár íze a teljesen érett szilvának köszönhetően kellemesen édes-savanyú, az illata pedig erőteljes, kellemes. Égettségnek, erjedtségnek vagy penészségnek sem a termék ízében, sem illatában nincs nyoma.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Magiun de prune Topoloveni” előállítás során teljesen érett közönséges szilvát (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) és az abból származó fajtákat (Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Românească, Brumăriu, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni) használják.

A szilva említett fajtái mindazon tulajdonsággal rendelkeznek, amelyek a szilvalekvár elkészítéséhez szükségesek: amikor hosszú időn keresztül mérsékelt (enyhe) hőmérsékleten érlelődve elérik a teljes érettséget, szénhidrátban (természetes cukorban) és C-vitaminban gazdaggá válnak.

A „Magiun de prune Topoloveni” előállításához kizárólag teljesen érett és gondosan válogatott gyümölcsöt használnak. A gyümölcs ép, láthatóan nem rothadt, gép nem károsította, és rovar, atka vagy más kártevő sem okozott rajta látható károsodást.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

—

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Magiun de prune Topoloveni” előállításához használt szilva feldolgozása kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen elhelyezkedő üzemekben történhet.

Átvétel: a szilvát a feldolgozó üzembe szállítják, és kifejezetten erre a célra kialakított, hűvös, tiszta és idegen szagoktól mentes területen tárolják.

Mosás: Mosásra szolgáló gépekben, mechanikusan történik, a gyümölcsöt hideg ivóvízzel, zuhanyfürdőben öblítik le. A mosást folyamatosan ellenőrzik azért, hogy megelőzzék, hogy a végtermékbe homok vagy egyéb szennyező-dés kerüljön.

Válogatás: a megmosott szilva megemelt futószalagra kerül, ahol a nem megfelelő szilvákat kiválogatják és eltávolítják.

Hőkezelés: a szilvát speciális rozsdamentes acéledényekben 80 °C-os hőmérsékletű gőz, illetve 1,5 atm nyomás segítségével 4–5 percig melegítik.

Passzírozás: Két fázisban történik. A szilvát átpasszírozzák, először egy nagyobb lyukú passzírozón (szitán), amelyen a lyukak legfeljebb 3 mm-esek, majd egy kisebb lyukú passzírozón (szitán), amelyen a lyukak 1,8–2 mm-esek, hogy a gyümölcs pép a lehető legtisztább és leghomogénebb legyen.

Sűrítés: A szilvapépet duplafalú üstökben, fedő nélkül forralva sűrítik, míg a sűrűsége el nem éri a legalább 55 %-os szárazanyag-tartalmat, azaz amíg a „Magiun de prune Topoloveni” el nem készül. A sűrítési folyamat célja, hogy a szilvából ellenőrzött hőmérsékleten kivonják a vizet. A sűrítési folyamat során gőzt használnak, amely az üst két fala között kering, amíg a termék sűrűsége el nem éri az 55 Brix-fok értéket, a nyersanyag szárazanyag-tartalmától függően 9–12 órán keresztül.

A duplafalú üstök horgonykeverőkkel vannak ellátva, ami biztosítja, hogy a szilvapép folyamatosan homogén állapotban maradjon, ne ragadjon össze, és ne karamellizálódjon. A kész termék minőségének meghatározása érdekében szakképzett alkalmazott hordozható refraktométerrel ellenőrzi a sűrítést. A 60 Brix-fok elérését követően a forralási idő meghosszabbítása nem ajánlott, mivel ez a „Magiun de prune Topoloveni” termék égett szagát és ízét okozhatja, a forralási idő csökkentése viszont a kész termék erjedéséhez vezethet.

Átöntés – hűtés: A „Magiun de prune Topoloveni” keveréket egyenletesen, kézzel, nagy fakanalak segítségével három 200 literes űrtartalmú hordóba öntik át, amelyeket műanyag zacskókkal (élelmiszeripari minőségű fólia) béleltek ki. A szilvalekvárt vékony rétegekben rakják le, hogy ily módon felgyorsítsák a környezeti hőmérsékleten történő hűlés folyamatát, mielőtt a terméket erre a célra kialakított tárolóhelyiségekben tárolnák.

Az élelmiszeripari minőségű fóliával kibélelt hordókat 5–7 nap alatt fokozatosan töltik fel, ennyi időre van szüksége a „Magiun de prune Topoloveni” terméknek ahhoz, hogy a környezeti hőmérséklettől függően teljesen kihűljön. A hűlést érzékszervi úton, falapát vagy merőkanál (kanál) segítségével ellenőrzik.

Tartósítószer vagy édesítő hozzáadása a felhasznált nyersanyag minőségétől függetlenül tilos.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Magiun de prune Topoloveni” termék csomagolása és tárolása a termék tulajdonságai megváltozásának elkerülése érdekében a meghatározott földrajzi területen, azaz Topoloveni városában történik. A szilvalekvár érlelésének és szárításának eljárását szigorúan be kell tartani.

Amennyiben a csomagolást nem megfelelően végzik, a hordókon kívüli levegő és meleg hatására a fizikai-kémiai, valamint biológiai hatóanyagok hatására a lekvár szaga és íze módosulhat.

A termék felügyelete a csomagolási és hűtési folyamat teljes ideje alatt kötelező a kondenzálási folyamatnak (azaz a víz mikroszkopikus mennyiségben való megjelenésének) a megelőzése céljából, amely olyan mikroorganizmusok megjelenését segítené elő, mint a baktériumok, valamint az élesztő- és penészgombák.

A Magiun de prune Topoloveni terméket ömlesztett formában, valamint befőttesüvegekbe csomagolják.

Az ömlesztett terméket élelmiszeripari minőségű fóliával (PVC-zsákokkal) kibélelt hordókba csomagolják. A szilvalekvárt tartalmazó hordókat lehűtik, a PVC-zsákok (élelmiszeripari minőségű fólia) széleit kitisztítják és behajtják, az élelmiszer-ipari minőségű PVC-fóliából kerek lapot helyeznek a hordó tetejére, majd fedővel lezárják.

Az ömlesztett termék csomagolására azért van szükség, mert nyersanyagként kizárólag friss szilvát használnak, amely mindössze rövid ideig áll rendelkezésre, legfeljebb évente 60 napig (augusztus 15-től legkésőbb október 15-ig). Az ömlesztett formában csomagolt terméket nem pasztörizálják.

Befőttesüvegbe való csomagoláshoz az üvegeket „Magiun de prune Topoloveni” termékkel automatikusan (azaz futószalagon) megtöltik, lezárják, majd a következők szerint pasztörizálják:

— a 350 grammos befőttesüvegek esetében a következő eljárást használják: 15 perc alatt a hőmérsékletet 100 °C-ra emelik, 25 percig ezen a szinten tartják, majd 15 perc alatt az eredeti hőmérsékletre hűtik,

— a 800 grammos befőttesüvegek esetében a következő eljárást használják: 15 perc alatt a hőmérsékletet 105 °C-ra emelik, 45 percig ezen a szinten tartják, majd 15 perc alatt az eredeti hőmérsékletre hűtik.

A „Magiun de prune Topoloveni” terméket tartalmazó üvegeket ezután eltávolítják az autoklávból, tartókba helyezik, és erre a célra kialakított tárolóhelyiségben, azaz tiszta, hűvös (legfeljebb 20 °C-os), jól szellőző tárolókban tárolják, amelyek a fagyással szemben védettek, és idegen szagoktól mentesek.

A „Magiun de prune Topoloveni” különböző előállítási fázisai (a szilva melegítése, a szilvapép sűrítése, végül a szilvalekvár ömlesztett formában, hordókba történő csomagolása) a termék hagyományainak megfelelően egyaránt hosszú időt vesz igénybe.

Az előállító címkéje minden egyes csomagolási egységen kötelezően szerepel. A címkén a „Magiun de prune Topoloveni” elnevezés jelenik meg. A közösségi regisztrációt követően a csomagolási címkén a termék elnevezése, a „Magiun de prune Topoloveni” mellett az „oltalom alatt álló földrajzi jelzés” kifejezés vagy az OFJ rövidítés is kötelezően szerepel majd.

A címke jobb oldali részén az ellenőrző és felügyeleti szerv terméktanúsító jelzése, a „CERTIND SA” szerepel.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

- Topoloveni város
- Vițichești falu
- Țigănești falu
- Boțarcani falu
- Gorănești falu
- Crințești falu
- Inuri falu
- Goleștii Badii falu

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai:

Topoloveni gyümölcsstermesztő területe a mérsékelt kontinentális éghajlat, illetve a helyi talajviszonyok következtében ideális a szilvatermesztéshez. A domboldalak, ahol az évi átlaghőmérséklet magasabb, mint más gyümölcsstermesztő területeken, különösen kedvezőek. A területet podzolok, illetve vörösbarna podzolos talajok jellemzik.

A meghatározó talajtípus a barna erdőtalaj, ami lehet átlagos vagy alacsony humusztartalmú, agyagbemosódásos barna erdőtalaj (luvisol), erodált kolluviális és alluviális barna erdőtalaj.

A területen az időjárási viszonyok kedveznek a gyümölcsfatermesztésnek: a sokéves átlaghőmérséklet 9,7 °C; az eddig mért legmagasabb hőmérséklet 38,8 °C, az eddig mért legalacsonyabb hőmérséklet –24,4 °C; az évi összes csapadékmennyiség pedig 663,3 mm.

Az első őszi fagyok október végén jelentkeznek, az utolsó fagyok pedig április második harmadában vagy – igen ritkán – annál később fordulnak elő.

A különböző szilvafajták aránya az időjárási feltételektől függően évről évre változik.

A gyümölcsstermesztésre használt összes terület mintegy 25 %-án folyik szilvatermesztés. Argeş megyében kb. 17 000 hektáron terülnék el szilvaültetvények.

A szilva kiválogatásában, a forralási és érlelési folyamat ellenőrzésében, a termék érzékszervi vizsgálatában megmutatókozó helyi szaktudás segített a földrajzi területre jellemző szilvalekvár előállítási módszerének megőrzésében és fejlesztésében.

A termék sajátosságai:

A „Magiun de prune Topoloveni” szilárd összetételű termék, amely teljesen érett állapotban szüretelt, gondosan válogatott, és közvetett módon melegített, speciális duplafalú üstben forralt, horgonykeverőkkel folyamatosan kevert szilvából készül. Mivel a víz az előállítási folyamat során elpárolog, a „Magiun de prune Topoloveni” oldódó és oldhatatlan élelmi rostokban gazdag (34,2 %), hozzáadott cukrot vagy egyéb édesítőt nem tartalmaz, és aromája, illetve íze a szilva aromáját és ízét őrzí.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Magiun de prune Topoloveni” és az előállítás helye közötti kapcsolat főként a termék hírnevében áll, amely a régóta fennálló, sajátos előállítási hagyományból és a termék kivételes egészségmegőrző tulajdonságaiból ered. Mindez a helyi szaktudásnak és a helyi előállítási módszernek köszönhető.

A helyben kialakított előállítási módszer lényege az, hogy különböző szilvafajtákat úgy dolgoznak fel, hogy a gyümölcsöt hosszú ideig, fedő nélküli dupla falú üstben forralják, és a gyümölcspépet folyamatosan keverik, amíg el nem készül a szilvalekvár. Cukrot vagy tartósítószeret nem adnak hozzá.

A helyi lakosság szaktudása és tapasztalata a Románia más részein és a környező régiókban használt módszerektől eltér, mivel a forralási és a sűrítési folyamat nem vákuumban, hanem fedő nélküli duplafalú üstökben történik.

A szilvalekvár elkészítésének helyi módszerét nemzedékek örökölték át egymásnak, és a termék hírneve mind a földrajzi területen, mind Románia egészében folyamatosan fennállt.

A szilvalekvár néprajzi dokumentumok szerint Topoloveni térségének legtöbb lakója számára fontos termék volt, és ma is az egyik helyi bevételi forrás. A Topoloveniben működő piacot, amely a térség fő piaca, az ott árusított szilvatermékek és különösen a szilvalekvár miatt a Déli-Szubkárpatok teljes területén jól ismerik.

A „Magiun de prune Topoloveni” minőségét és jellegzetes tulajdonságait az előállítás módszere garantálja: a víz elpárologtatása érdekében a szilva forralása, a szilvapép sűrítése ellenőrzött hőmérsékleten, és a homogén összetétel elérése érdekében a termék horgonykeverőkkel való folyamatos keverése. Más régiókban az előállítás e szakaszai nem képezik a folyamat részét.

A „Magiun de prune Topoloveni” hírneve a szilvalekvár előállításának Topoloveniben régóta fennálló hagyományához kapcsolódik. A helyi levéltár szerint a területen 1914-ben kezdődött a szilvalekvár előállításának hagyománya, amikor egy helyi család (Maximilian Popovici családja) megalapította az első szilvalekvárüzemet.

1941-ben az üzem irányítását a Mezőgazdasági Minisztérium vette át, és átnevezték „Cooperativa din Topoloveni”-re (Topoloveni Termelőszövetkezet), hogy növelhessék a szilvalekvár előállítási kapacitását. 1972-ban az üzem nevét „Intreprinderea de legume și fructe Pitești”-re (Pitești Zöldség- és Gyümölcsgyár) változtatták. 1981-ban a helyi hatóságok vették át az üzem irányítását, és azt „Intreprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni”-re (Topoloveni Zöldség- és Gyümölcsfeldolgozó Gyár) keresztelték át. 2001-ben az üzemet az SC Sonimplex Serv Com SRL vásárolta meg. Jelenleg évente mintegy 200 tonna „Magiun de prune Topoloveni” terméket állítanak elő.

A „Magiun de prune Topoloveni” hírnevét alátámasztják a helyi és az országos médiában sűrűn megjelent cikkek és szaktudósítások (Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital), valamint a 2002 óta kiállításokon elnyert számos díj, úgymint a Román Általános Iparszövetség által szervezett Salonul Național de Conserve (a konzervtermékek nemzeti vására) kiállításon elnyert Marca de Aur (arany védjegy) díj a szilvalekvár kategóriában felmutatott kiválóságért. 2010-ben a Nemzetközi Íz- és Minőségintézet (International Taste & Quality Institute; ITQI) díjjal tüntette ki a „Magiun de prune Topoloveni” terméket.

2008–2010 között a helyi és a nemzeti média több különböző témájú műsort sugárzott, amely a „Magiun de prune Topoloveni” különleges tulajdonságait népszerűsítette. A „Magiun de prune Topoloveni” hitelességét alátámasztja, hogy őstermelői piacokon, például a Topoloveniben található piacon ma is értékesítik.

A szilvalekvár helyi konyhaművészeti hagyományát a nemzeti és nemzetközi kereskedelmi vásárokon és kiállításokon (a berlini Zöld Hét, Fruit Logistica Berlin, Alimentaria Barcelona) történő bemutatkozások és kóstolók is megerősítették.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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