

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2018/C 19/10)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

Nr. UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

DOP () IGP (X) STG ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

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

Tel./Fax +40 213402666; +40 213046066
E-mail: sonimpex.magiun@gmail.com

Punct de lucru: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROMÂNIA.

SC Sonimpex Topoloveni SRL este producătorul unic al „Magiunului de prune Topoloveni” și, în această calitate, prezintă un interes legitim pentru depunerea cererii.

2. Statul membru sau țara terță

România

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Descrierea produsului
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: Numele și adresa autorităților care verifică aplicarea dispozițiilor din caietul de sarcini, precum și misiunea precisă a acestora

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

Produsul „Magiun de prune Topoloveni (IGP)” a rămas neschimbat, caracteristicile acestuia păstrându-se în totalitate.

În Caietul de sarcini, în capitolul 3 „Descrierea produsului alimentară” subpunctul 3.3 la „Termenul de valabilitate” se va modifica valabilitatea de la 24 luni la 36 luni pentru produsul ambalat în borcane.

Justificare

Verificarea comportării produsului în timp, făcută de colectivul de specialiști ai unității producătoare și confirmată prin încercările efectuate în laboratoare de specialitate au demonstrat că produsul „Magiun de prune Topoloveni (IGP)” își păstrează nealterate calitățile organoleptice și fizico-chimice (Raport de încercare nr. 2908/4.7.2016, nr. 3066/14.7.2016, rezultatele și interpretarea analizei senzoriale a Magiun de prune Topoloveni – indicație geografică protejată nr. 945/14.7.2016 – emise de laborator IBA București).

Metoda de producție

Metoda de producție nu a fost modificată. Sunt totuși necesare câteva corecturi sau actualizări ale unor termeni și valori din Caietul de sarcini și Documentul unic inițial.

1. Eroare de redactare: în loc de „50-52 grade Brix”, valoarea corectă este „55 grade Brix”.

La redactarea Caietului de sarcini inițial (la capitolul 6: „Descrierea metodei de obținere a produsului alimentară”, la „Concentrare:”) a apărut o eroare de redactare – în loc de „50-52 grade Brix”, valoarea corectă este „55 grade Brix”. Aceeași eroare a fost preluată și în Documentul Unic inițial (la capitolul 3.5: „Etapă specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:” în alineatul „Concentrare:”).

Justificare

Grupul aplicant consideră necesară corectarea erorii de dactilografiere, deoarece în Caietul de sarcini valoarea corectă de „55 grade Brix” este menționată la capitolul 3: „Descrierea produsului alimentară” subpunctul 3.2 la „Caracteristici fizico-chimice” la parametrul „Substanță uscată”. În Caietul de sarcini și Documentul unic menționate mai sus a fost o eroare de redactare.

2. „Agitatoare tip ancoră din lemn” se înlocuiește cu „agitatoare tip ancoră”.

Justificare

Unitatea producătoare, pentru a controla exigent calitatea produsului, a investit în re tehnologizarea echipamentelor, inclusiv prin achiziționarea de cazane noi, cu pereți dubli, în care se face concentrarea marcului de prune. Noile echipamente sunt prevăzute cu agitatoare tip ancoră, din oțel inoxidabil. Modificarea materialului din care sunt confecționate agitatoarele nu influențează proprietățile organoleptice ale produsului finit. Se elimină cuvintele „din lemn” în formularea „agitatoare tip ancoră din lemn” în Caietul de sarcini (capitolul 6: „Descrierea metodei de obținere a produsului alimentară”, la „Concentrare:”, al doilea alineat), cât și în Documentul unic [la capitolul 3.5: Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată, capitolul 5: Legătura cu aria geografică la punctul 5.2, și punctul 5.3, alineatul (6)].

Modificarea corespunde cerințelor Regulamentului (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾) [Capitolul 5 – Cerințe aplicabile echipamentelor, articolul 1 litera (b)].

(⁽¹⁾) JO L 139, 30.4.2004, p. 1.

3. Eliminarea frazei: „nu se folosesc în mod excesiv îngrășăminte chimice” din Caietul de sarcini și din Documentul unic.

Justificare

Propunem eliminarea sintagmei „nu se folosesc în mod excesiv îngrășăminte chimice” din Documentul unic de la punctul 3.3 și din Caietul de sarcini (pagina 4: Descrierea produsului alimentar) deoarece nu afectează major produsul finit și nu modifică substanțial caracteristicile fizico-chimice ale produsului.

Justificăm eliminarea exprimării „nu se folosesc în mod excesiv îngrășăminte chimice” deoarece doream să producem Magiun de prune Topoloveni – IGP în sistem ecologic, însă solicitările pieței din România nu au coincis cu dorința noastră și s-a decis renunțarea la acest gen de produs.

Altele

1. Numele și adresa autorităților care verifică aplicarea dispozițiilor din Caietul de sarcini

Justificare

În Caietul de sarcini, la capitolul 9: „Numele și adresa autorităților și organismelor care verifică aplicarea dispozițiilor din caietul de sarcini precum și misiunea precisă a acestora” Grupul aplicant solicită (capitolul 9) înlocuirea numelui și a datelor de identificare a organismului de certificare, respectiv „CERTIND SA” în loc de „LAREX CERT”. Aceeași modificare se aplică și în Documentul unic, la punctul 3.7: „Norme specifice privind etichetarea”, ultimul alineat.

Organismul de inspecție și certificare CERTIND SA este acreditat conform SR EN ISO/CEI 17065:2013 pentru schemele de certificare DOP/IGP, pe cerințele Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

6. Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)

Doar în cazurile menționate la articolul 6 alineatul (2) al cincilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014: (a) în cazul cererilor transmise de statele membre, inserați trimiterea la publicarea caietului de sarcini actualizat; (b) în cazul cererilor transmise de țări terțe, inserați caietul de sarcini actualizat.

Linkul unde se va publica pe site-ul www.madr.ro Caietul de sarcini Ediția 1, revizia 1 (decembrie 2015):

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

DOCUMENT UNIC

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

Nr. UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Statul membru sau țara terță

România

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în aceeași stare sau transformate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Magiunul de prune Topoloveni este o pastă fină, omogenă în toată masa produsului, fără aglomerări de masă sau urme de coji, lucioasă la suprafață datorită metodei locale de fabricație. Magiunul de prune Topoloveni este fabricat din prune de calitate, atent selecționate la deplină maturitate a coacerii. Pelița prunelor este integrată produsului final, căruia îi sporește calitatea nutrițională, fiind cunoscut faptul că pelița conține cea mai mare parte a substanțelor biologice active, fitonutrienții (antioxidanți, vitamine, fibre alimentare solubile și insolubile etc.).

Culoarea magiunului de prune este brun-închis datorită prunelor aflate la maturitatea coacerii, fiind influențată de timpul lung de fierbere în faza de concentrare.

Magiunul de prune are gust dulce-acrișor, plăcut de la prunele bine coapte cu o aromă puternică și plăcută, fără gust și miros străin de ars, de fermentat sau de mucegai.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

La fabricarea Magiunului de prune Topoloveni se folosesc prunele aflate la maturitatea coacerii provenite din cultivarea de prune brumării (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) și din derivatele acestora: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Fruitele din aceste soiuri prezintă calitățile necesare pentru obținerea magiunului datorită conținutului mare de glucide (zahăr natural) și vitamina C obținute prin deplina maturitate a coacerii prunelor într-o perioadă lungă de timp, la o temperatură moderată (blândă).

Numai fructele bine coapte și atent selecționate sunt folosite în procesul de producție a Magiunului de prune Topoloveni. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără semne de putregai, de stricăciuni mecanice sau de stricăciuni vizibile produse de insecte, acarieni sau alți dăunători.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

—

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Unitatea în care are loc procesul de procesare a prunelor pentru obținerea Magiunului de prune Topoloveni trebuie să se afle în aria geografică indicată la punctul 4.

Recepția: prunele se recepționează la secția de procesare, depozitându-se în spații special destinate acestui scop, răcoroase, curate, lipsite de mirosuri străine.

Spălarea: se face mecanizat în mașini de spălat, cu dușuri pentru clătire, cu ajutorul apei potabile reci. Spălarea se face sub supraveghere permanentă pentru ca în produsul finit să nu pătrundă nisip sau alte impurități.

Sortarea: prunele spălate se dirijează pe banda elevatoare pentru a se identifica și înlătura prunele necorespunzătoare.

Tratamentul termic: constă în opărire în instalații speciale din inox, cu ajutorul aburului tehnologic, la temperatura de 80 °C și presiunea de 1,5 atm., timp de 4-5 minute.

Pasarea se efectuează în două trepte: prima treaptă are loc în pasatrice (site) cu ochiuri de max. 3 mm, iar treapta a doua de pasare are loc în rafinatrice (site) cu ochiuri de 1,8-2 mm, pentru ca marcul de prune să fie cât mai curat și mai omogen.

Concentrarea: marcul de prune se concentrează prin fierbere în cazane cu pereți dubli, deschise, până la o concentrație de minimum 55 % substanță uscată, obținându-se Magiunul de prune Topoloveni. Concentrarea constă în eliminarea apei din prune la temperatură controlată. Concentrarea are loc cu ajutorul aburului tehnologic care circulă prin pereții dubli ai cazanelor până când produsul a atins concentrația de 55 grade Brix, timp de 9-12 ore, în funcție de conținutul de substanță uscată al materiei prime.

Cazanele cu pereți dubli sunt prevăzute cu agitatoare tip ancoră, care asigură omogenizarea permanentă (continuă) a marcului de prune pentru a preîntâmpina lipirea și caramelizarea. Verificarea concentrării se face de către personal calificat cu ajutorul refractometrului portabil, pentru determinarea calității produsului finit. Nu se recomandă să se prelungească timpul de fierbere după atingerea concentrației de 60 grade Brix, deoarece Magiunul de prune Topoloveni poate căpăta miros și gust de ars, iar diminuarea timpului de fierbere poate duce la fermentarea produsului finit.

Dozare – răcire: șarja de Magiun de prune Topoloveni se împarte uniform în trei butoaie de o capacitate de 200 l, căptușite cu saci PVC (folie alimentară), manual, cu ajutorul cocioarbelor (linguri mari) din lemn, în straturi subțiri, pentru a accelera procesul de răcire la temperatura mediului ambiant în vederea depozitării în spații special amenajate.

Umplerea butoaielor dublate cu folie alimentară se realizează eșalonat, timp de 5-7 zile cât durează procesul de răcire integral a Magiunului de prune Topoloveni, în funcție de temperatura mediului ambiant. Verificarea răcirii se face organoleptic, cu ajutorul unei lopățele sau căuș de lemn (lingură).

Se interzice adăugarea de conservanți sau îndulcitori, indiferent de calitatea materiei prime folosite.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Ambalarea și depozitarea se realizează în zona delimitată, respectiv în orașul Topoloveni, pentru a menține neschimbate calitățile Magiunului de prune Topoloveni. Procesul de maturare și uscare a Magiunului de prune Topoloveni trebuie urmărit riguros.

Datorită acțiunii agenților fizico-chimici și biologici care acționează sub influența aerului și căldurii din exteriorul butoaielor, culoarea, mirosul și gustul magiunului se pot altera în cazul în care procesul de ambalare nu este corespunzător.

Supravegherea produsului este obligatorie pe toată perioada ambalării și răcirii pentru a evita apariția procesului de condensare, adică a prezenței apei în cantități micronice, care ar facilita dezvoltarea microorganismelor – bacterii, drojdii și mucegaiuri.

Ambalarea Magiunului de prune Topoloveni se realizează în vrac și în borcane.

Ambalarea în vrac se face în butoaie în care se introduce o folie alimentară (șac PVC). Butoaiele cu magiun se răcesc, se curăță marginile sacilor PVC (folie alimentară), se pliază, se adaugă un alt disc PVC (folie alimentară), după care se închid etanș cu capacele butoaielor.

Ambalarea în vrac este necesară deoarece se utilizează ca materie primă numai prunele în stare proaspătă, care se achiziționează într-o perioadă scurtă de timp, de până la 60 de zile pe an (15 august-maximum 15 octombrie). Ambalarea în vrac nu este supusă procesului de pasteurizare.

Pentru ambalarea în borcane de sticlă, șarja de Magiun de prune Topoloveni se dozează automat (pe o linie de ambalare) în acestea, se capsează și apoi se direcționează către pasteurizare astfel:

- pentru borcanele de 350 g se respectă următoarea formulă: ridicarea temperaturii la 100 °C în 15 min., menținerea acesteia 25 min. și revenirea în 15 min.;
- pentru borcanele de 800 g se respectă următoarea formulă: ridicarea temperaturii la 105 °C în 15 min., menținerea acesteia 45 min. și revenirea în 15 min.

Borcanele cu Magiun de prune Topoloveni se scot din autoclavă, se așază în containere și se depozitează în spațiul special amenajat, respectiv depozite curate, răcoroase (max. 20 °C), bine aerisite, ferite de îngheț, fără mirosuri străine.

Opărirea prunelor, concentrarea marcului de prune și ultima fază a procesului de obținere a Magiunului de prune Topoloveni, respectiv ambalarea în vrac (butoaie), presupun perioade lungi de timp caracteristice Magiunului de prune Topoloveni.

Fiecare ambalaj poartă eticheta producătorului. Aceasta trebuie să conțină denumirea „Magiun de prune Topoloveni”. După înregistrarea comunitară, cuvintele „indicație geografică protejată” sau abrevierea IGP trebuie să apară pe eticheta ambalajului, lângă denumirea produsului: „Magiun de prune Topoloveni”.

În partea dreaptă a etichetei se trece marca de certificare produs „CERTIND SA” a organismului de inspecție și certificare.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

- oraș Topoloveni;
- sat Vițiचेști;
- sat Țigănești;
- sat Boțarcani;
- sat Gorănești;
- sat Crințești;
- sat Inuri;
- sat Goleștii Badii.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice:

Bazinul pomicol Topoloveni este favorabil culturii prunilor datorită climei temperat-continentale și condițiilor pedoclimatice ale zonei, în special versanții cu temperaturi medii anuale mai ridicate decât în restul zonelor pomicoale. Zona se caracterizează prin solurile podzolice, brun-roșcat podzolice.

Tipul de sol predominant este cel al solurilor brune, pornind de la luvisoluri la soluri brune erodate, coluviale și aluviale, cu conținut mediu sau redus de humus.

Zona dispune de condiții climatice favorabile culturii pomilor; temperatura medie multianuală este de 9,7 °C; temperatura maximă absolută 38,8 °C, iar cea minimă absolută -24,4 °C; suma precipitațiilor anuale 663,3 mm.

Primele înghețuri de toamnă apar la sfârșitul lunii octombrie, iar ultimele se înregistrează în a doua decadă a lunii aprilie și în mod cu totul accidental mai târziu.

Ponderea diferitelor soiuri diferă în funcție de condițiile de climă ale fiecărui an.

Prunele se cultivă pe aproximativ 25 % din suprafața totală a terenurilor destinate cultivării fructelor, livezile de pruni ocupând în jur de 17 000 ha în Argeș.

Priceperea localnicilor de selectare a prunelor și urmărirea procesului de fierbere și de maturare, respectiv verificarea organoleptică a produsului au contribuit la păstrarea și dezvoltarea metodei de obținere a magiunului în zona geografică.

Specificitatea produsului:

Magiunul de prune Topoloveni este un produs consistent, obținut din prune recoltate la deplina maturitate, atent selecționate și apoi fierse în cazane speciale (cu pereți dubli) fără foc direct, prin amestecare continuă cu agitatoare tip ancoră. Ca urmare a faptului că se îndepărtează apa, Magiunul de prune Topoloveni este bogat în fibre alimentare (34,2 %) solubile și insolubile, nu conține zaharuri adăugate sau orice alt tip de îndulcitori și are aroma, gustul și savoarea prunelor.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura Magiunului de prune Topoloveni cu regiunea de producție se bazează în special pe reputația bazată pe o îndelungată tradiție specifică de producție și pe caracteristicile de calitate excepționale sanogene care se datorează priceperii localnicilor prin utilizarea metodei locale.

Metoda de producție dezvoltată local constă în prelucrarea unor soiuri de prune, prin fierberea în cazane cu pereți dubli, deschise, cu agitare permanentă a marcului până la obținerea magiunului, timp îndelungat, fără adaos de zahăr sau alți conservanți.

Îndemânarea și experiența localnicilor este diferită de metodele utilizate în alte părți ale României și în regiuni învecinate, deoarece procesul de fierbere și concentrare se realizează în cazane duplicate deschise, nicicum în vacuum.

De-a lungul timpului, metoda locală de preparare a magiunului s-a transmis din generație în generație, menținându-și reputația atât în aria geografică delimitată, cât și în întreaga țară.

Magiunul, menționat în documente etnografice, constituia un produs important pentru marea majoritate a locuitorilor zonei Topoloveni, fiind una din sursele de venit din zonă. Târgul Topolovenilor, principala piață de schimb comercial zonal, a câștigat reputație în toată regiunea Subcarpaților Meridionali datorită comercializării produselor din prune, în mod deosebit magiunul.

Procesul de eliminare a apei din prune prin fierberea, concentrarea prunelor la temperatură controlată și omogenizarea prin agitatoare tip ancoră cu o funcționare permanentă garantează obținerea calității și a caracteristicilor specifice Magiunului de prune Topoloveni. Aceste faze tehnologice (etape) nu se întâlnesc în alte regiuni.

Reputația Magiunului de prune Topoloveni este legată de o îndelungată tradiție de producere a magiunului în Topoloveni. Conform arhivelor locale, tradiția fabricării magiunului în această zonă datează din 1914, când a fost înființată prima fabrică de magiun a unei familii locale (familia Maximilian Popovici).

În anul 1941, fabrica a fost preluată de Ministerul Agriculturii sub denumirea de Cooperativa din Topoloveni, pentru mărirea capacității producției de magiun de prune. În anul 1972, denumirea fabricii a fost modificată sub numele Întreprinderea de legume și fructe Pitești. Apoi, în anul 1981, fabrica a fost preluată de administrația locală sub denumirea Întreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni. Începând cu anul 2001, fabrica a fost achiziționată de S.C. Sonimpex Serv Com SRL. Producția de Magiun de prune Topoloveni se situează în prezent la circa 200 de tone pe an.

Reputația de care se bucură Magiunul de prune Topoloveni este dovedită de articole de presă și publicații (lucrări de specialitate) editate frecvent în presa locală și națională (*Jurnalul Național*, *Adevărul*, *the Money Channel*, *Gândul*, *Capital*) și de premiile primite încă din anul 2002 prin participarea la expoziții, respectiv Salonul Național de conserve, organizat de Uniunea Generală a Industriașilor din România (Premiul de Excelență Marca de Aur – Magiun). Magiunul de prune Topoloveni a fost premiat în anul 2010 de către ITQI (Internațional Taste and Quality Institute).

În perioada 2008-2010 au fost realizate emisiuni în mass-media locală și națională cu tematici distincte pentru promovarea calităților specifice ale Magiunului de prune Topoloveni. Autenticitatea Magiunului de prune Topoloveni este continuată și prin păstrarea metodei de promovare prin vânzarea în târguri asemănătoare târgului Topolovenilor.

Specificul alimentar autohton privind consumul tradițional de magiun s-a accentuat și prin prezentarea (degustarea) produsului la târguri și expoziții naționale și internaționale (Săptămâna Verde – Berlin, Fruit Logistica – Berlin, Alimentaria – Barcelona).

Trimitere la publicarea Caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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