



Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA „MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 006 van de Europese Unie van 19 januari 2018 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 19/10)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad⁽²⁾

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

EU-nr.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

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

Tel./Fax +40 213402666; +40 213046066

E-mail: sonimpex.magiun@gmail.com

Vestigingsadres: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROEMENIË.

SC Sonimpex Topoloveni SRL is de enige producent van „Magiunului de prune Topoloveni” en heeft derhalve een rechtmatig belang bij het indienen van deze aanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Roemenië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: Naam en adres van de instanties die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd, en hun specifieke taken



4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

Aan het product „Magiun de prune Topoloveni (BGA)” verandert niets; de kenmerken ervan worden volledig gehandhaafd.

In hoofdstuk 3 van het productdossier („Beschrijving van het levensmiddel”) wordt onder punt 3.3 de „houdbaarheidstermijn” van in bokalen verpakte producten gewijzigd van 24 maanden naar 36 maanden.

Motivering

Een team van specialisten van de productiefaciliteit heeft onderzocht hoe het product zich mettertijd ontwikkelt. Uit hun analyse, die door gespecialiseerde laboratoriumtests is bevestigd, blijkt dat de organoleptische en fysisch-chemische kenmerken van het product „Magiun de prune Topoloveni (BGA)” niet achteruitgaan. (Testverslagen nrs. 2908/4.7.2016 en 3066/14.7.2016, resultaten en interpretatie van de sensorische analyse van „Magiun de prune Topoloveni – beschermde geografische aanduiding” nr. 945/14.7.2016, uitgebracht door het laboratorium van het IBA (Instituut voor voedselhulpbronnen)).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De werkwijze voor het verkrijgen van het product is niet gewijzigd. Wel moeten bepaalde termen en waarden in het oorspronkelijke productdossier en enig document worden gecorrigeerd of bijgewerkt.

1. Redactionele fout: de correcte waarde is niet „50 à 52 graden Brix”, maar „55 graden Brix”.

In het oorspronkelijke productdossier (in hoofdstuk 6: „Beschrijving van de werkwijze voor het produceren van het levensmiddel”, onder „Concentratie”) stond een redactionele fout: de correcte waarde is niet „50 à 52 graden Brix”, maar „55 graden Brix”. Deze fout komt ook voor in het oorspronkelijke enig document (in punt 3.5 „Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden”, in de alinea die begint met „Concentreren:”).

Motivering

Volgens de aanvragende groepering moeten de tikfouten worden gecorrigeerd, omdat de correcte waarde „55 graden Brix” wordt vermeld in hoofdstuk 3 („Beschrijving van het levensmiddel”) van het productdossier (punt 3.2 „Fysische en chemische kenmerken”, onder de parameter „droog gewicht”). Zoals hierboven vermeld, bevatten het productdossier en het enig document een redactionele fout.

2. „Houten ankervormige roerspanen” wordt vervangen door „ankervormige roerspanen”.

Motivering

De productiefaciliteit heeft met het oog op een strikte controle van de productkwaliteit geïnvesteerd in de modernisering van de uitrusting. Zo werden nieuwe dubbelwandige tanks voor het concentreren van de pruimendraf aangekocht. De nieuwe vaten zijn voorzien van roestvrijstalen ankervormige roerspanen. De wijziging van het materiaal waaruit de roerspanen zijn gemaakt, heeft geen invloed op de organoleptische eigenschappen van het eindproduct. Het woord „houten” wordt geschrapt uit de formulering „houten ankervormige roerspanen” in het productdossier (hoofdstuk 6 „Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het levensmiddel”, in de tweede alinea van het stuk dat begint



met „Concentratie:”) en in het enig document (punt 3.5 „Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden” en in hoofdstuk 5 „Verband met het geografische gebied”, punt 5.2 en punt 5.3, zesde alinea).

De wijziging is in overeenstemming met de vereisten van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees parlement en de Raad⁽³⁾ (hoofdstuk 5 – Voorschriften voor uitrusting, artikel 1, onder b)).

3. De volgende zinsnede wordt zowel in het productdossier als in het enig document geschrapt: „waar chemische meststoffen met mate worden gebruikt”.

Motivering

Voorgesteld wordt de zinsnede „waar chemische meststoffen met mate worden gebruikt” te schrappen uit punt 3.3 van het enig document en uit het productdossier (pagina 4 – „Beschrijving van het levensmiddel”), omdat dit voorschrift geen aanzienlijke impact heeft op het eindproduct of op de fysisch-chemische kenmerken ervan.

Als motivering voor het schrappen van de woorden „waar chemische meststoffen met mate worden gebruikt” geldt dat wij van plan waren „Magiun de prune Topoloveni – BGA” biologisch te produceren, maar dat wij hebben besloten daarvan af te zien omdat er in Roemenië geen vraag was naar een dergelijk product.

Overige

1. Naam en adres van de instanties die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd

Motivering

De aanvragende groepering wenst de naam en de identificatiegegevens van het certificeringsorganisme in hoofdstuk 9 van het productdossier („Naam en adres van de instanties of organen die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd, en hun specifieke taken) te wijzigen van „LAREX CERT” in „CERTIND SA”. Deze wijziging wordt ook aangebracht in het enig document, in de laatste alinea van punt 3.7: „Specifieke voorschriften betreffende de etikettering”.

Het inspectie- en certificeringsorganisme CERTIND SA is geaccrediteerd overeenkomstig SR EN ISO/CEI 17065:2013 voor BOB/BGA-certificeringsregelingen, op basis van de vereisten van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

Link naar het productdossier dat zal worden bekendgemaakt op de website www.madr.ro (editie 1, revisie 1, december 2015):

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

ENIG DOCUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

EU-nr.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Lidstaat of derde land

Roemenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Soort product

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt



3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Magiun de prune Topoloveni” is een fijne, homogene pasta, die vrij is van korreligheid en schilresten, en er dankzij de lokale productiemethode aan de oppervlakte glanzend uitziet. Het product wordt gemaakt van volrijpe, zorgvuldig geselecteerde kwaliteitspruimen. De schil van de pruimen is in het eindproduct geïntegreerd, hetgeen de voedingswaarde ervan verhoogt, omdat de schil het merendeel van de biologisch actieve bestanddelen bevat, namelijk de fytonutriënten (antioxidanten, vitamines, oplosbare en niet-oplosbare voedingsvezels enz.).

Magiun de prune heeft een donkerbruine kleur doordat de pruimen volrijp zijn; de kleur wordt ook beïnvloed door de lange kooktijd tijdens de concentratiefase.

Magiun de prune heeft de zoetzure en lekkere smaak van volrijpe pruimen, met een krachtig en aangenaam aroma, zonder vreemde smaak of geur van verbranding, vergisting of schimmel.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Voor de productie van „Magiun de prune Topoloveni” worden volrijpe pruimen gebruikt, afkomstig van de teelt van zogeheten „brumării”-pruimen (*Prunus domestica* L. subsp. *domestica*) en van de afgeleide soorten ervan: Stanley, Pitetean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăru, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebe, Silvia, Boambe de Leordeni.

De vruchten van deze rassen hebben de kwaliteiten die nodig zijn voor de productie van magiun vanwege hun hoge gehalte aan koolhydraten (natuurlijke suiker) en vitamine C, dat verkregen wordt door de pruimen lange tijd bij een matige (zachte) temperatuur te laten rijpen.

Alleen volrijpe en zorgvuldig geselecteerde vruchten worden gebruikt in het productieproces van „Magiun de prune Topoloveni”. De vruchten moeten gezond zijn en vrij zijn van tekenen van verrotting, mechanische beschadiging en van zichtbare sporen van insecten, mijten of andere parasieten.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

–

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De entiteit waar de pruimen worden verwerkt om „Magiun de prune Topoloveni” te vervaardigen, moet zich in het onder punt 4 vermelde geografische gebied bevinden.

Ontvangst: de pruimen worden in ontvangst genomen in de verwerkingszone en opgeslagen in specifiek daartoe bestemde koele en schone lokalen die vrij zijn van vreemde geuren.

Wassen: gebeurt op gemechaniseerde wijze in machines die voorzien zijn van douches voor het spoelen met koud drinkwater. Het wassen geschiedt onder continu toezicht om te voorkomen dat zand of andere onzuiverheden in het eindproduct terechtkomen.

Sorteren: de gewassen pruimen komen op een lopende band opdat de niet-conforme vruchten worden gedetecteerd en verwijderd.

Thermische verwerking: deze bestaat in het stomen in speciale apparaten in roestvrij staal met behulp van stoom bij een temperatuur van 80 °C en onder een druk van 1,5 atmosfeer gedurende 4 à 5 minuten.

Zeven: verloopt in twee stappen. Bij de eerste stap worden zeven gebruikt met mazen van maximaal 3 mm en daarna bij een tweede stap zeven met mazen van 1,8 tot 2 mm, om een zo zuiver en homogeen mogelijke pruimendraf te verkrijgen.

Concentreren: de pruimendraf wordt geconcentreerd door deze te koken in dubbelwandige open ketels tot een concentratie van minstens 55% droge stof om „Magiun de prune Topoloveni” te verkrijgen. Het concentreren bestaat erin het water bij een gecontroleerde temperatuur uit de pruimen te verwijderen. Deze bewerking geschiedt met behulp van stoom die in de dubbele wand van de ketels circuleert totdat het product een concentratie bereikt van 55 graden Brix gedurende 9 à 12 uur, afhankelijk van het drogestofgehalte van de grondstof.

De dubbelwandige ketels zijn toegerust met ankervormige roerspanen, die er voortdurend (continu) voor zorgen dat de pruimendraf homogeen blijft om te voorkomen dat de pasta gaat kleven of karamelliseert. Om de kwaliteit van het eindproduct te bepalen, wordt de concentratie door een gekwalificeerd persoon met behulp van een draagbare refractometer gecontroleerd. Het verdient geen aanbeveling de kooktijd langer te laten duren nadat een concentratie van 60 graden Brix is verkregen, omdat „Magiun de prune Topoloveni” een aangebrande smaak en geur kan krijgen; een verkorting van de kooktijd kan dan weer leiden tot vergisting van het eindproduct.

Splitsing – afkoeling: met het oog op de opslag in een speciaal daartoe ingericht lokaal wordt de massa „Magiun de prune Topoloveni” met behulp van houten gereedschap (grote lepels) in dunne



lagen, om het product sneller op omgevingstemperatuur te krijgen, gelijkmatig verdeeld in drie vaten met een capaciteit van 200 liter, waarin pvc-zakken (levensmiddelenfolie) zijn aangebracht. Het vullen van de vaten waarin levensmiddelenfolie is aangebracht, duurt, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, vijf à zeven dagen, tot de „Magiun de prune Topoloveni” helemaal is afgekoeld. De afkoeling wordt op organoleptische wijze gecontroleerd met behulp van een kleine schep of een houten pollepel (lepel). Het is verboden bewaarmiddelen of zoetstoffen toe te voegen, ongeacht de kwaliteit van de gebruikte grondstof.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De bewaring en de opslag hebben plaats in het afgebakende geografische gebied, namelijk in de stad Topoloveni, om de kwaliteiten van „Magiun de prune Topoloveni” intact te houden. Het rijpings- en droogproces van „Magiun de prune Topoloveni” moet nauwgezet in acht worden genomen. Als het product namelijk niet naar behoren wordt verpakt, kunnen de kleur, de geur en de smaak van de magiun veranderen door fysisch-chemische en biologische agentia onder invloed van de lucht en de warmte buiten de vaten.

Het is verplicht het product tijdens het bewaar- en afkoelingsproces te controleren om te voorkomen dat er condensatie ontstaat, dit wil zeggen de aanwezigheid van een microscopische hoeveelheid water, die de ontwikkeling van micro-organismen in de hand zou kunnen werken (bacteriën, gisten en schimmels).

„Magiun de prune Topoloveni” wordt in bulk of in bokalen bewaard.

De bewaring in bulk geschiedt in vaten waarin levensmiddelenfolie (pvc-zak) is aangebracht. De vaten met magiun laat men afkoelen, de randen van de pvc-zakken (levensmiddelenfolie) worden gereinigd en daarna dichtgevouwen, vervolgens wordt nog een andere schijf in pvc (levensmiddelenfolie) aangebracht en ten slotte worden de vaten hermetisch met deksels afgesloten.

De bewaring in bulk is noodzakelijk omdat de enige gebruikte grondstoffen volrijpe pruimen zijn, die gedurende een korte periode van maximaal zestig dagen per jaar (van 15 augustus tot uiterlijk 15 oktober) worden aangekocht. De bewaring in bulk gaat niet met een pasteurisatieproces gepaard. Voor de bewaring in glazen bokalen, wordt de massa „Magiun de prune Topoloveni” automatisch (op een verpakkinglijn) verdeeld in bokalen die met een deksel worden afgesloten en vervolgens als volgt worden gepasteuriseerd:

- voor de bokalen van 350 g: de temperatuur wordt in 15 minuten op 100 °C gebracht, wordt gedurende 25 minuten aangehouden en daarna in 15 minuten naar de begintemperatuur teruggebracht;
- voor de bokalen van 800 g: de temperatuur wordt in 15 minuten op 105 °C gebracht, wordt gedurende 45 minuten aangehouden en daarna in 15 minuten naar de begintemperatuur teruggebracht.

De bokalen „Magiun de prune Topoloveni” worden uit de autoclaaf gehaald, in recipiënten geplaatst en opgeslagen in een speciaal daartoe ingericht lokaal, namelijk een schone en koele opslagplaats (maximumtemperatuur van 20 °C), die goed verlucht, vorstvrij en vrij van vreemde geuren is.

Het stomen van de pruimen, het concentreren van de pruimendraf en de laatste fase van het verwerkingsproces van „Magiun de prune Topoloveni”, namelijk de bewaring in bulk (in vaten) nemen veel tijd in beslag, hetgeen kenmerkend is voor „Magiun de prune Topoloveni”.

Elke verpakking draagt het etiket van de producent. Hierop moet vermeld staan „Magiun de prune Topoloveni”. Na de communautaire registratie moeten de woorden „beschermde geografische aanduiding” of de afkorting „BGA” voorkomen op het op de verpakking aangebrachte etiket, naast de naam van het product: „Magiun de prune Topoloveni”.

In het rechtse gedeelte van het etiket staat het productcertificeringsmerk „CERTIND SA” van het inspectie- en certificeringsorganisme.

4. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

- de stad Topoloveni;
- het dorp Vițicheti;
- het dorp Igăneti;
- het dorp Boțarcani;
- het dorp Gorăneti;
- het dorp Crințeti;
- het dorp Inuri;
- het dorp Goletii Badii.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied:



Het fruitteeltgebied van Topoloveni is geschikt voor de teelt van pruimen vanwege zijn gematigd continentaal klimaat en zijn bodem- en klimaatomstandigheden, in het bijzonder op de hellingen, waar de gemiddelde jaartemperaturen hoger liggen dan in andere fruitteeltgebieden. Het gebied wordt gekenmerkt door bruinrode bodems met podzol.

De meest verspreide bodemsoort is de bruine bodem, zowel luvisols als geërodeerde, colluviale en alluviale bruine bodems, met een laag of gemiddeld humusgehalte.

De klimaatomstandigheden in het gebied zijn geschikt voor de fruitteelt: de gemiddelde meerjarige temperatuur bedraagt 9,7 °C, de absolute maximumtemperatuur 38,8 °C en de absolute minimumtemperatuur – 24,4 °C; de jaarlijkse neerslag bedraagt 663,3 mm.

De eerste vorst treedt op in de herfst aan het eind van de maand oktober en de laatste vorst kan voorkomen tot midden april of uitzonderlijk ook nog later.

De verhoudingen tussen de verschillende variëteiten verschillen naargelang van de jaarlijkse klimaatomstandigheden.

Pruimen worden geteeld op ongeveer 25% van de totale oppervlakte van de voor fruitteelt bestemde grond; de pruimenboomgaarden in Arge bestrijken zo'n 17.000 ha.

Mede dankzij de knowhow van de lokale bevolking betreffende de selectie van pruimen en de inachtneming van het kook- en rijpingsproces wat betreft de organoleptische controle van het product is de productiemethode van magiun in het geografische gebied in stand gehouden en verbeterd.

Specificiteit van het product:

„Magiun de prune Topoloveni” is een dik product op basis van volrijp geoogste pruimen, die zorgvuldig worden geselecteerd en gekookt in speciale (dubbelwandige) ketels die niet direct op het vuur staan; het mengsel wordt voortdurend omgeroerd door ankervormige roerspanen. Doordat het water uit het mengsel wordt geëxtraheerd, is „Magiun de prune Topoloveni” rijk aan oplosbare en niet-oplosbare voedingsvezels (34,2%); het product bevat geen toegevoegde suikers noch enige andere zoetstof en heeft het aroma en de smaak van pruimen.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Het verband tussen „Magiun de prune Topoloveni” en het productiegebied ligt vooral op het stuk van de faam, die steunt op een lange specifieke traditie inzake productie en op de uitzonderlijke kwaliteitskenmerken voor de gezondheid die te danken zijn aan de lokale knowhow en het toepassen van de lokale methode.

De lokaal ontwikkelde productiemethode bestaat erin bepaalde soorten pruimen te verwerken door ze in dubbelwandige open ketels te koken, en door de draf voortdurend om te roeren totdat na lange tijd magiun wordt verkregen waaraan noch suiker, noch andere bewaarmiddelen worden toegevoegd.

De competentie en de ervaring van de lokale bevolking verschillen van die van de inwoners van de andere gebieden in Roemenië en de naburige gebieden omdat het kook- en concentratieproces hier plaatsheeft in dubbelwandige open ketels en niet met een vacuüm methode.

De lokale methode voor het bereiden van magiun is gedurende lange tijd van generatie tot generatie overgedragen; zo is de faam ervan in het afgebakende geografische gebied en in het hele land in stand gehouden.

De in etnografische documenten vermelde magiun was voor het merendeel van de inwoners van het gebied Topoloveni een belangrijk product dat voor hen een bron van inkomsten vormde. De beurs van Topoloveni, de voornaamste handelsmarkt in de regio, staat in het hele gebied van de zuidelijke sub-Karpaten bekend om de verkoop van producten op basis van pruimen, en met name magiun. Dankzij het proces waarbij het water door koken uit de vruchten wordt verwijderd, garanderen de concentratie van pruimen bij een gecontroleerde temperatuur en de homogenisering door het voortdurend omroeren van het product met ankervormige roerspanen, dat de kwaliteit en de eigenschappen worden verkregen die kenmerkend zijn voor „Magiun de prune Topoloveni”. Deze technische fasen (stappen) bestaan in geen enkel ander gebied.

De faam van „Magiun de prune Topoloveni” is te danken aan een lange traditie van magiunproductie in Topoloveni. Volgens de lokale archieven gaat de traditie van de magiunproductie in dit gebied terug tot 1914, toen de eerste magiunfabriek door een lokale familie (de familie Maximilian Popovici) is opgericht.

In 1941 is de fabriek overgenomen door het Ministerie van Landbouw, die haar de naam Cooperativa din Topoloveni (Coöperatieve van Topoloveni) gaf en de productiecapaciteit van magiun de prune verhoogde. In 1972 is de naam van de fabriek opnieuw veranderd, namelijk in Intreprinderea de legume i fructe Piteti (Fruit- en groenteonderneming van Piteti). Daarna is de fabriek in 1981 overgenomen door het gemeentebestuur, die haar naam wijzigde in Intreprinderea de prelucrare a i industrializarea legumelor si fructelor Topoloveni (Onderneming voor de verwerking en industrialisering van groenten en fruit van Topoloveni). In 2001 is de fabriek overgenomen door SC Sonimpex Serv Com SRL. De onderneming produceert momenteel ongeveer 200 ton „Magiun de prune Topoloveni” per jaar.

De faam van „Magiun de prune Topoloveni” mag blijken uit persartikelen en publicaties (gespecialiseerde werken) waaruit de lokale en nationale pers (*Jurnalul Național*, *Adevarul*, *the Money Channel*, *Gândul*, *Capital*) geregeld uittreksels publiceert en uit de prijzen die sinds 2002 zijn gewonnen bij



deelname aan tentoonstellingen, met name de nationale conservenbeurs die wordt georganiseerd door de algemene unie van fabrikanten van Roemenië (waar de magiun de prijs voor topkwaliteit, de „Marca de Aur”, heeft gewonnen). In 2010 heeft „Magiun de prune Topoloveni” ook een prijs gekregen van het ITQI (International Taste and Quality Institute).

In de periode 2008-2010 zijn in de lokale en nationale massamedia programma’s over verschillende onderwerpen uitgezonden waarin de typische kwaliteiten van „Magiun de prune Topoloveni” werden aangeprezen. Daarnaast wordt het product ook nog steeds gepromoot door verkoop op beurzen zoals deze in Topoloveni, hetgeen er mede toe bijdraagt dat de authenticiteit van „Magiun de prune Topoloveni” in stand wordt gehouden.

De specifieke lokale voedingskenmerken die verbonden zijn aan de traditionele consumptie van magiun worden ook versterkt door de presentatie (degustatie) van het product op nationale en internationale beurzen en salons (de Groene Week in Berlijn, Fruit Logistica in Berlijn en Alimentaria in Barcelona).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

(¹) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(²) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(³) PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1.