

## V

(Hirdetmények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 241/04)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

EK-sz.: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009

OEM ( ) OFJ ( X )

Ez az egységes dokumentum a termékleírás fő elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. **Elnevezés:**

„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. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

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.

(<sup>1</sup>) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

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

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):*

A „Magiun de prune Topoloveni” teljesen érett közönséges szilvából (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) és annak származékaiból (Stanley, Pitestean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasa ameliorata, Grasa Romanesca, Bistríteana, Vinata Romaneasca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia, Boambe de Leordeni) készül.

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, azt olyan gyümölcsösben szedik, ahol nem használnak túlzott mértékben műtrágyát, láthatóan nem rothadt, gép nem károsította, és rovar, atka vagy más kártevő sem okozott rajta látható károsodást.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):*

—

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

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 annak megelőzése érdekében, hogy a végtermékbe homok vagy egyéb szennyeződés 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 gyümölcspép a lehető legtisztább és leghomogébb legyen.

Sűrítés: a szilvapépet dupla falú 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 50–52 °Bx értéket. A folyamat a nyersanyag szárazanyag-tartalmától függően 9–12 óráig tart.

A dupla falú üstök fa 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 refraktométerrel ellenőrzi a sűrítést. A forralás csak addig tarthat, amíg a sűrűség el nem éri a 60 °Bx értéket, mivel ezt meghaladva a „Magiun de prune Topoloveni” szaga és íze égetté válhat. 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 (élelmiszer-ipari minőségű fólia) béleltek ki. A szilvalekvárt vékony rétegekben rakják le, hogy ily módon felgyorsítsák a szobahőmérsékleten történő hűlés folyamatát, mielőtt a terméket speciális tárolóhelyiségekben tárolnák.

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

Tartósítószer vagy édesítő hozzáadása a felhasznált nyersanyag minőségére való tekintet nélkül tilos.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Magiun de prune Topoloveni” termék csomagolása és tárolása a termék tulajdonságai megváltozásának elkerülése érdekében a meghatározott földrajzi területen, különösen 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 fizikai, kémiai és biológiai hatóanyagok befolyásolhatják a szilvalekvár színét, illatát és ízét.

A terméket a kicsapódás (mikroszkopikus mennyiségű víz megjelenése) elkerülése érdekében a csomagolási és a hűtési folyamat során végig ellenőrizni kell, mivel a kicsapódás különböző mikroorganizmusok (baktériumok, élesztőgombák és penészgombák) elszaporodásának táptalaja lehet.

A „Magiun de prune Topoloveni” terméket ömlesztve értékesítik, vagy befőttesüvekbe csomagolják.

A terméket ömlesztett formában élelmiszer-ipari minőségű fóliával (műanyag zacskókkal) kibélelt hordókba csomagolják. A szilvalekvárt tartalmazó hordókat lehűtik, a műanyag zacskókat (élelmiszer-ipari minőségű fólia) kitisztítják és behajtják, az élelmiszer-ipari minőségű fóliából kerek műanyag 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. és október 15. között). Az ömlesztett formában csomagolt terméket nem pasztörizálják.

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

- 350 grammos befőttesüvek 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,
- 800 grammos befőttesüvek 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 speciális 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.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkézés a tárolási területen, a hatályos jogszabályokkal összhangban történik.

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 termékhitelesítő jelzése, a „LAREX CERT” szerepel.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Magiun de prune Topoloveni” előállításának földrajzi területe a következő közigazgatási területekből áll:

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

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. 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 vörös-barna podzolos talajok jellemzik.

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

A területen az időjárási viszonyok kedveznek a gyümölcsfatermesztésnek: a sokéves átlaghőmérséklet 9,7 °C, az évi legmagasabb hőmérséklet 38,8 °C, az évi 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. Argeș megyében közel 17 000 hektáron terülnek el szilvaültetvények.

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

##### 5.2. A termék sajátosságai:

A „Magiun de prune Topoloveni” szilárd összetételű termék, amely teljesen érett állapotban szüretelt, gondosan válogatott, és közvetett módon melegített, speciális dupla falú üstben forralt, fakeverőkkel 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 őrzi.

##### 5.3. A földrajzi terület és a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője (OEM esetén), vagy a termék meghatározott minősége, hírneve vagy egyéb tulajdonsága (OFJ esetén) 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 gyümölcs pépet folyamatosan keverik, amíg el nem készül a szilvalekvár. Cukrot vagy tartósítószerrel 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 dupla falú üstökben történik.

A szilvalekvár elkészítésének helyi módszerét nemzedékek örökítették 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 Kárpátoktól délre eső területeken 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 fakeverőkkel 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-ban az üzem irányítását a Mezőgazdasági Minisztérium vette át, és átnevezték „Cooperativa din Topoloveni”-re (Topoloveni Termelőszövetkezet), hogy növelhessék a szilvalekvár előállítási kapacitását. 1972-ben az üzem nevét „Intreprinderea de legume și fructe Pitești”-re (Pitești Zöldség- és Gyümölcs-gyár) 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 olyan műsrot sugárzott, amely a „Magiun de prune Topoloveni” különleges tulajdonságait népszerűsítette. A „Magiun de prune Topoloveni” hítelességét 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 (berlini Zöld Hét, Fruit Logistica Berlin, Alimentaria Barcelona) történő bemutatkozások és kóstolók is megerősítették.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

Honlap: <http://www.mapam.ro>, „Agricultura” link és „produse alimentare” alpont.

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