

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT
REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

NR. CE:

DOP () IGP (X)

1. Denumire:

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Stat membru sau țară terță:

România

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul produsului:

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

3.2. Descrierea produsului căruiua 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, căruiua 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 s.a.).

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, fermentat sau de mușegai.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele 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, Grasa Romanescă, Bistrițeană, Vinată Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caran-Sebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Fructele 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, din livezi unde nu se folosesc

în mod excesiv îngrășăminte chimice, fără semne de putregai, de stricăciuni mecanice sau de stricăciuni vizibile produse de insecte, acarieni sau alți dăunători.

3.4. Hrană (numai pentru produsele de origine animală):

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

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.

Spălare: 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.

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

Tratament 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 min.

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.

Concentrare: 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 din 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 pereții dubli sunt prevăzute cu agitatoare tip ancoră, care asigură omogenizarea permanentă (continuu) 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 esalonat timp de 5-7 zile cât durează procesul de răcire integral a *Magiunului de prune Topoloveni*, 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 felierea, raderea, ambalarea etc.:

Ambalarea și depozitarea se realizează în zona delimitată, respectiv în orașul Topoloveni, pentru a menține neschimbate calitățile *Magiunului de prune Topoloveni*. Procesul de maturare, uscarea 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 corepunzător.

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 la dezvoltarea microorganismelor-bacterii, drojdii și mucegaiuri.

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

Ambalarea în vrac se face în butoaie în care se introduce o folie alimentară (sac PVC). Butoaiile 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*.

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Etichetarea are loc în spațiul de depozitare și se realizează în conformitate cu legislația în vigoare.

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:

Zona geografică de producție a *Magiunului de prune Topoloveni* este următoarea zonă administrativă:

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

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Bazinul pomicol Topoloveni este favorabil culturii prunilor datorită climei temperat continentală și a condițiilor pedoclimatice ale zonei, în special versanții cu temperaturi medii anuale mai ridicate decât în restul zonelor pomicole. 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.

5.2. Specificitatea produsului:

Magiunul de prune Topoloveni este un produs consistent, obținut din prune recoltate la deplina maturitate, atent selecționate și apoi fierte în cazane speciale (cu pereți dubli) fără foc direct, prin amestecare continuă cu agitatoare tip ancora. 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.

5.3. 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 *Magiunul 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 nicidecum 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 documentele 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 produsele din prune, în mod deosebit magiunul.

Datorită procesului de eliminare a apei din prune prin fierberea, concentrarea prunelor la temperatura controlată și omogenizarea prin agitatoare tip ancora cu o funcționare permanentă garantează obținerea calității, 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 anii 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 prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni. Începând cu anul 2001 fabrica a fost achiziționată de S.C. Sonimpex Serv Com S.R.L. Producția de *Magiun de prune Topoloveni* se situează în prezent la circa 200 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 (International 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:

Site-ul : www.madr.ro