C/2025/1171

20.2.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/1171)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Spišský šípkový lekvár“

ЕС №: PDO-SK-03207 — 15.3.2024 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Spišský šípkový lekvár“

2. **Държава членка или трета държава**

Словакия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт (посочен в приложение XI)*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. *Код по Комбинираната номенклатура*

20 — ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПЛОДОВЕ ИЛИ ДРУГИ ЧАСТИ ОТ РАСТЕНИЯ

2007 — Конфитюри, желета от плодове, мармалади, пюрета от плодове или черупкови плодове и каши от плодове или черупкови плодове, приготвени чрез варене, със или без прибавка на захар или други подсладители

2007 10 — Хомогенизирани продукти

2007 10 10 — С тегловно съдържание на захар, превишаващо 13 %

3.3. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Spišský šípkový lekvár“ е мармалад, приготвен от прясно набрани шипки. Той се характеризира с еднородна консистенция, без бучки и остатъци от обвивките на плода или околоцветниците на шипката. Обвивките на плода влизат в състава на крайния продукт, като повишават хранителната му стойност, тъй като в тях се съдържат най-много витамини. Крайният продукт съдържа само шипки и никакви други плодове, без добавени консерванти или сгъстители. Той се прецежда два пъти, за да се постигне възможно най-добра консистенция и качество.

Аналитични характеристики

Мармаладът е пастьоризиран. Съдържанието на захар в него е 35 % на килограм шипки и може да варира с до 15 % в зависимост от времето на беритбата.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Органолептични свойства

Цвят: от тъмнооранжев до тъмночервен, в зависимост от това кога се берат шипките (от септември до ноември).

Аромат: приятен аромат на шипка, без мирис на изгоряло или на ферментация. При по-късна беритба може да се появи аромат с нотки на опушено.

Вкус: сладко-кисел вкус на добре узрели шипки.

3.4. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

За производството се използват здрави, узрели шипки. Сортовете, които се берат, растат в диво състояние в определения географски район.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Spišský šípkový lekvár“ — от брането на шипките до варенето на мармалада — трябва да се осъществяват в определения географски район.

Процесът на производство обхваща следните етапи:

— ръчно бране на шипките;

— сортиране, разделяне и измиване;

— термична обработка;

— прецеждане, два пъти;

— варене на бавен огън до постигане на необходимата гъстота;

— наливане в буркани.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Spišský šípkový lekvár трябва да бъде опакован в определения географски район, за да се защити автентичността и качеството на продукта и да се гарантира, че той може да бъде проследен и проверен.

Само по този начин може да бъде запазено качеството и да се предотвратят каквито и да било промени във физикохимичните и органолептичните характеристики.

Мармаладът се налива в буркани още горещ, което означава, че опаковането е част от производствения процес.

3.7. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район е разположен в североизточната част на Словакия, на територията на котловините на реките Poprad и Hornád, долината на река Hnilec и околните планини. Географският район включва окръзите Levoča, Poprad, Kežmarok и Spišská Nová Ves.

5. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка за „Spišský šípkový lekvár“ се основава на ноу-хауто на производителите и на специфичните качество и характеристики на продукта, които са резултат от природните и човешките фактори в географския район.

Специфични характеристики на географския район

Районът има предимно планински ландшафт и доста суров климат. Разположен е на височина между 450 m и 900 m над морското равнище и се характеризира с по-ниски средни дневни и нощни температури през вегетационния сезон. Росата, която се образува поради голямата разлика между температурите през деня и през нощта, помага през по-сухите периоди. По-ниските температури в района ограничават отглеждането на някои земеделски култури. Горите и пасищата съставляват значителна част от територията. На по-голяма надморска височина се срещат планински ливади.

Шипките обаче се развиват много добре в определения географски район и по-суровия климат. Те не само са устойчива култура, но и някои фактори като ранните слани допринасят за спецификата на продукта, като правят шипките по-сладки, по-меки и по-подходящи за производството на мармалад.

В периода между септември и ноември температурата се понижава и това е идеалното време за бране и обработка на шипките.

Ноу-хау

Местното население се е възползвало от наличния природен ресурс — шипките — и е започнало да ги преработва или в шипково пюре, т.е. полуфабрикат без добавена захар, известен като еče-реče, или в краен продукт — мармалад. Опитът показва, че шипките, които са преминали през първата слана, са по-сладки и по-подходящи за производството на мармалад. Тези шипки могат да се обработват по-бързо, тъй като обвивките на плода са по-меки, което съкращава времето за приготвяне, ускорява прецеждането на ръка и увеличава добитото количество пюре. Това обаче не е условие за производство (вж. точка 3.3). Приготвянето на пюрето или мармалада от шипки се извършва изцяло на ръка.

Ноу-хауто се прилага и при обработката на прясно набраните шипки, в резултат на което се получава добре познат и високо ценен продукт, особено по отношение на естествения характер на производствения процес.

Шипковият мармалад не е типичен мармалад поради факта, че за приготвянето му са необходими повече време и енергия в сравнение с мармаладите от други плодове. Първо трябва да се наберат бодливите шипки, след това да се почистят, да се сварят, да се прецедят един път, за да се отстранят семената, и още веднъж, за да се отстранят власинките и околоцветникът. Мармаладът се пастьоризира, като пюрето от шипки се вари на бавен огън в по-малки съдове, при което водата се изпарява до достигане на необходимата гъстота. След това мармаладът се налива в буркани, докато е горещ.

Специфично качество и характеристики на продукта

„Spišský šípkový lekvár“ е консистентен продукт, получен от шипки, които се берат ръчно, когато са напълно узрели, внимателно се сортират и се варят на бавен огън в съдове от неръждаема стомана при често разбъркване. С изпаряването на водата „Spišský šípkový lekvár“ се сгъстява. Специфичните характеристики на продукта се изразяват в естествения му производствен процес, който се основава на факта, че плодовете се сгъстяват чрез изпаряване по време на термичната обработка, без да се използват сгъстители, оцветители или консерванти, както и в 100-процентното съдържание на плодове. Ранните сутрешни слани правят шипките по-сладки, така че за овкусяването на мармалада е необходима по-малко захар. По-меките шипки съкращават времето за термична обработка на мармалада, което не само помага да се запази съдържанието на витамини, но и допринася за цвета, аромата и вкуса му. Двукратното прецеждане на мармалада гарантира еднородна консистенция и еднакво качество.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

В определения географски район поради планинския терен и суровия климат не е имало достатъчно други плодове. Затова хората са се стремели да използват наличните местни ресурси не само за собствена консумация, но и за да ги превърнат в средство за препитание. Шипките растат на недостъпни или труднодостъпни места, но в много благоприятна и чиста среда.

Специфичните характеристики на мармалада се дължат на приготвянето му изключително на ръка, т.е. на брането и начина на обработка. Уменията и сръчността на хората от определения географски район, които произвеждат „Spišský šípkový lekvár“, са се развили въз основа на знанията и опита, предавани от поколение на поколение, и това се отразява на качеството на крайния продукт. Фактът, че шипките се берат на ръка и че продуктът се произвежда без използване на сгъстители или консерванти, придава на „Spišský šípkový lekvár“ характерния аромат и вкус.

Продуктът е станал много популярен и търсен поради своите характеристики, обусловени от ръчното бране и от начина на приготвяне. За качеството на продукта свидетелства и фактът, че през 2018 г. му е присъден сертификат, който му позволява да използва етикета „регионален продукт от Spiš“, с който се признава, че е уникален продукт в региона и че за негово производство се използват традиционни практики и голям дял ръчен труд. „Spišský šípkový lekvár“ е избран за подарък на посолствата, което го превръща в представител на кулинарните специалитети и традиции на Словакия.

Приготвянето и производството на продукта се основават на исторически рецепти, предавани от уста на уста от поколение на поколение, извършват се в определения географски район и в исторически план са свързани с този район.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2023/CHOP_CHZO/specifikacia/zmeny_chop_specifikacia_spissky.pdf