C/2025/1171

20.2.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/1171)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Spišský šípkový lekvár“

EU č.: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Spišský šípkový lekvár“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Slovensko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Typ výrobku (uvedený v příloze XI)*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Kód kombinované nomenklatury*

20 – PŘÍPRAVKY ZE ZELENINY, OVOCE, OŘECHŮ NEBO JINÝCH ČÁSTÍ ROSTLIN

2007 – Džemy, ovocná želé, marmelády, ovocné nebo ořechové protlaky (pyré) a ovocné nebo ořechové pasty, získané vařením, též s přídavkem cukru nebo jiných sladidel

2007 10 – Homogenizované přípravky

2007 10 10 – S obsahem cukru převyšujícím 13 % hmotnostních

3.3 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Spišský šípkový lekvár“ je džem vyrobený z čerstvě sklizených šípků. Vyznačuje se jednotnou konzistencí, kdy se v džemu nevytvořily žádné shluky a džem je bez zbytků dužnatých obalů nebo okvětí šípků. Dužnaté obaly jsou součástí konečného výrobku, čímž se zvyšuje jeho výživová hodnota, neboť obsahují nejvíce vitaminů. Konečný produkt obsahuje pouze šípky a žádné jiné ovoce, je bez přidaných konzervačních nebo zahušťujících látek. Produkt se pasíruje dvakrát, aby bylo dosaženo co nejlepší konzistence a kvality.

Analytické vlastnosti

Produkt je pasterizován. Obsah cukru je 35 % na kilogram šípků a může se lišit v závislosti na době sklizně šípků (±) 15 %.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti

Barva: tmavě oranžová až tmavě červená v závislosti na době sklizně šípků (září až listopad)

Vůně: příjemné aroma šípků, bez pachu spáleniny nebo fermentace. Pozdější sklizeň se může projevit kouřovým aroma.

Chuť: sladkokyselá chuť dostatečně zralých šípků.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Pro výrobu se používají zdravé zralé šípky. Sklizené odrůdy rostou ve vymezené zeměpisné oblasti ve volné přírodě.

3.5 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby produktu „Spišský šípkový lekvár“, od sklizně šípků až po vaření džemu, musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Výrobní postup se uskutečňuje v těchto etapách:

— ruční sběr šípků,

— třídění, separace a omytí,

— tepelné ošetření,

— dvojí pasírování,

— pomalé vaření za účelem dosažení požadované hustoty,

— plnění do nádob.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Spišský šípkový lekvár musí být balen ve vymezené zeměpisné oblasti, aby byla chráněna pravost a jakost produktu a zajištěna jeho sledovatelnost a kontrola.

Jen tímto způsobem lze zachovat jakost a zabránit případným změnám fyzikálně-chemických a organoleptických vlastností.

Džem se nalije do nádob za tepla, čímž se obal stane součástí výrobního procesu.

3.7 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast se nachází v severovýchodní části Slovenska, v oblasti povodí řek Poprad a Hornád, v údolí řeky Hnilec a okolních horách. Zeměpisná oblast zahrnuje okresy Levoča, Poprad, Kežmarok a Spišská Nová Ves.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost mezi produktem „Spišský šípkový lekvár“ je založena na know-how producentů, specifické jakosti a vlastnostech produktu, které jsou dány přírodními a lidskými faktory vyskytujícími se v zeměpisné oblasti.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Jedná se o převážně horskou krajinu s poměrně drsným podnebím. Zeměpisná oblast se nachází ve výšce 450 až 900 m nad mořem a během vegetačního období se vyznačuje nižšími průměrnými denními a nočními teplotami. Během sušších období pomáhá růstu rosa, která vzniká kvůli velkému rozdílu mezi denními a nočními teplotami. Nižší teploty v oblasti omezují pěstování některých zemědělských plodin. Lesy a pastviny tvoří významnou část oblasti. Ve vyšších nadmořských výškách se nacházejí horské louky.

Šípkům se však ve vymezené zeměpisné oblasti a v drsnějším podnebí daří velmi dobře. Nejenže jsou odolné, ale některé faktory, jako je raný mraz, přispívají ke specifičnosti produktu, protože šípky jsou sladké, měkké a vhodnější pro výrobu džemu.

Někdy mezi zářím a listopadem je zřejmý pokles teploty, což je ideální čas na sběr šípků a jejich zpracování.

Know-how:

Místní obyvatelstvo využilo dostupný přírodní zdroj – šípky – a začalo je zpracovávat buď na šípkový protlak, tj. na polotovar bez přidaného cukru, tzv. eče-peče, nebo na hotový výrobek, džem. Zkušenosti ukázaly, že šípky, které prošly prvními mrazy, jsou sladší a pro výrobu džemu vhodnější. Jejich zpracování je rychlejší, neboť slupka je měkčí, čímž se zkracuje doba vaření, urychluje se ruční pasírování a zvyšuje se výnos z šípkového protlaku. Nejedná se však o podmínku výroby (viz bod 3.3). Šípkové protlaky (pyré) a džem se vyrábějí výhradně ručně.

Know-how je rovněž spojeno s nutností zpracovávat čerstvě sklizené šípky, což vede ke vzniku známého a ceněného produktu, zejména pokud jde o přirozenou povahu výrobního procesu.

Džem z šípků je neobvyklý v tom, že oproti výrobě džemu z jiného ovoce vyžaduje více času a energie. Pichlavé šípky musí být nejprve sklizeny, poté vyčištěny, uvařeny, pasírovány poprvé, aby se odstranila semena, a podruhé, aby se odstranily chloupky a okvětí. Džem se pasterizuje pomalým vařením šípků v menších nádobách, čímž se odpaří voda a džem z šípků získá požadovanou hustotu. Džem se poté za tepla nalije do nádob.

Zvláštní jakost a vlastnosti produktu

„Spišský šípkový lekvár“ je konzistentní produkt získávaný z ručně sklizených šípků v době plné zralosti, pečlivě tříděný a pomalu uvařený v antikorozních nádobách za častého míchání. „Spišský šípkový lekvár“ se zahustí díky odpaření vody. Specifičnost produktu spočívá v přirozeném výrobním procesu, a to na základě skutečnosti, že ovoce se koncentruje pomocí tepelného odpařování bez použití zahušťujících látek, barviv nebo konzervačních látek, jakož i na jeho 100 % obsahu ovoce. Díky raným ranním mrazům jsou šípky sladší a k aromatizaci stačí méně cukru. Měkčí šípky zkracují dobu tepelného ošetření džemu, a přispívají tak nejen k zachování obsahu vitaminů, ale také k barvě, vůni a chuti džemu. Homogenní konzistenci a kvalitu džemu zajišťuje dvojí pasírování.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Ve vymezené zeměpisné oblasti nebyl vzhledem k horskému terénu a drsnému podnebí k dispozici dostatek jiných plodů. Lidé se proto snažili využívat dostupné místní zdroje nejen pro svou vlastní spotřebu, také z nich udělat prostředek k obživě. Šípky rostou na nepřístupných nebo obtížně dostupných místech, ale ve velmi příznivém čistém prostředí.

Specifické vlastnosti džemu jsou výsledkem jeho výhradně ruční výroby, tedy metod sběru a zpracování. Dovednosti a zručnost lidí z vymezené zeměpisné oblasti, v níž se „Spišský šípkový lekvár“ vyrábí, se rozvinuly na základě znalostí a zkušeností předávaných z generace na generaci, což se odráží v kvalitě konečného produktu. Skutečnost, že se šípky sklízejí ručně a že se produkt vyrábí bez použití zahušťovadel nebo konzervačních látek, dodává produktu „Spišský šípkový lekvár“ jeho charakteristickou vůni a chuť.

Produkt se stal velmi oblíbeným a velmi vyhledávaným díky svým vlastnostem, které jsou dány ručním sběrem šípků a způsobem přípravy. Kvalita produktu je rovněž doložena tím, že jakožto jedinečnému regionálnímu produktu, který využívá tradiční postupy s vysokým podílem manuální práce, mu bylo v roce 2018 uděleno osvědčení umožňující používání značky „Regionálny produkt SPIŠ“. „Spišský šípkový lekvár“ bývá vybírán jako dárek pro velvyslanectví, a slouží tak jako zástupce slovenských kulinářských specialit a tradic.

Příprava a výroba produktu je založena na historických receptech předávaných ústně z generace na generaci, probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti a historicky s touto oblastí souvisí.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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