C/2025/1171

20.2.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/1171)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Spišský šípkový lekvár«

EU-nr.: BOB-SK-03207 – 15.3.2024

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Spišský šípkový lekvár«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Slovakiet

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype (jf. bilag XI)*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

20 – VARER AF GRØNTSAGER, FRUGTER, NØDDER ELLER ANDRE PLANTER OG PLANTEDELE

2007 – Syltetøj, frugtgelé, marmelade, frugt- eller nøddepuré samt frugt- eller nøddemos, fremstillet ved kogning, også tilsat sukker eller andre sødemidler

2007 10 – Homogeniserede præparater

2007 10 10 – Med et sukkerindhold på over 13 vægtprocent

3.3. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Spišský šípkový lekvár« er syltetøj fremstillet af friskplukkede hyben. Det er kendetegnet ved sin ensartede konsistens, hvor der ikke er dannet klumper i syltetøjet, og hvor der ikke er rester af hybenskaller eller blostret. Skallerne udgør en del af det endelige produkt og øger dermed dets næringsværdi, da de indeholder flest vitaminer. Det færdige produkt indeholder kun hyben og ingen anden frugt, og der er ikke tilsat konserveringsmidler eller fortykningsmidler. Det er siet to gange for at opnå den bedst mulige konsistens og kvalitet.

Analytiske kendetegn

Syltetøjet er pasteuriseret. Sukkerindholdet er på 35 % pr. kg hyben og kan variere med op til 15 % afhængigt af høsttidspunktet.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiske egenskaber

Farve: mørkeorange til mørkerød afhængigt af, hvornår hybenerne er plukket (september til november).

Duft: behagelig duft af hyben, ingen brændt lugt eller lugt af gæring. En senere høst kan resultere i antydninger af en røget duft.

Smag: sød-sur smag af velmodne hyben.

3.4. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Sunde, modne hyben anvendes til produktionen. De plukkede sorter vokser vildt i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Spišský šípkový lekvár«, fra plukningen af hyben til tilberedningen af syltetøjet, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

Produktionsprocessen foregår i følgende faser:

— håndplukning af hyben

— sortering, adskillelse og vask

— varmebehandling

— sining, to gange

— kogning over længere tid for at opnå den ønskede tykkelse

— produktet hældes på glas.

3.6. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Spišský šípkový lekvár skal emballeres i det afgrænsede geografiske område for at beskytte produktets ægthed og kvalitet og for at sikre, at det er sporbart og kan kontrolleres.

Kun på denne måde kan kvaliteten bevares, og enhver ændring af de fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber forhindres.

Syltetøjet hældes i glassene, mens det stadig er varmt, hvilket betyder, at emballagen udgør en del af produktionsprocessen.

3.7. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område er beliggende i den nordøstlige del af Slovakiet, i Poprad- og Hornád-flodområderne, Hnilec-dalen og de omkringliggende bjerge. Det geografiske område omfatter distrikterne Levoča, Poprad, Kežmarok og Spišská Nová Ves.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenhængen for »Spišský šípkový lekvár« er baseret på producenternes knowhow og produktets særlige kvalitet og kendetegn som følge af de naturlige og menneskelige faktorer, der findes i det geografiske område.

Det geografiske områdes egenart

Området har et overvejende bjergrigt landskab og et ret barsk klima. Det geografiske område ligger mellem 450 m og 900 m over havets overflade og er kendetegnet ved lavere gennemsnitlige dag- og nattemperaturer i vækstsæsonen. Duggen, der dannes på grund af den store forskel mellem dag- og nattemperaturer, hjælper i de tørrere perioder. De lavere temperaturer i området begrænser dyrkningen af visse landbrugsafgrøder. Skove og græsgange udgør en betydelig del af området, og i de større højder kan der findes bjergenge.

Hyben klarer sig imidlertid rigtig godt i det afgrænsede geografiske område og det barskere klima. Ikke alene er de en hårdfør afgrøde, men visse faktorer såsom tidlig frost bidrager også til produktets egenart, idet hyben bliver sødere, blødere og bedre egnet til fremstilling af syltetøj.

På et tidspunkt mellem september og november bliver temperaturfaldet tydeligt, og det er det ideelle tidspunkt at plukke og behandle hybenerne.

Knowhow

Lokalbefolkningen tog en tilgængelig naturressource – hyben – og begyndte at forarbejde dem enten til hybenpuré, dvs. et halvfabrikata uden tilsat sukker, kendt som eče-peče, eller til et færdigt produkt, syltetøj. Erfaringen har vist, at hyben, der har været igennem den første frost, er sødere og bedre egnet til fremstilling af syltetøj. Disse hyben kan forarbejdes hurtigere, da deres skaller er blødere, hvilket reducerer tilberedningstiden, fremskynder den manuelle sigtning og øger udbyttet af hybenpuré. Dette er imidlertid ikke en betingelse for produktion (se punkt 3.3). Hybenpuré og -syltetøj fremstilles udelukkende i hånden.

Der er også knowhow involveret i behovet for at behandle de nyplukkede hyben, hvilket resulterer i et velkendt og værdsat produkt, især med hensyn til produktionsprocessens naturlige karakter.

Hybensyltetøj er usædvanligt, fordi det tager mere tid og energi at lave end syltetøj fra andre frugter. De tornede hyben skal først plukkes, derefter rengøres, koges, sigtes en gang for at fjerne frøene og igen for at fjerne hårene og blostret. Syltetøjet pasteuriseres ved langsomt at koge hybenpuréen i mindre beholdere, hvilket får vandet til at fordampe og giver hybensyltetøjet den nødvendige tykkelse. Syltetøjet hældes derefter på glas, mens det er varmt.

Produktets specifikke kvalitet og egenskaber

»Spišský šípkový lekvár« er et ensartet produkt, der fremstilles af hyben, som plukkes i hånden, når de er helt modne, sorteres omhyggeligt og koges langsomt i beholdere af rustfrit stål under hyppig omrøring. Efterhånden som vandet fordamper, bliver »Spišský šípkový lekvár« tykkere. Produktets egenskaber kan tilskrives den naturlige produktionsproces, hvor frugterne fra hybenrosen omdannes til en koncentreret masse ved hjælp af termisk fordampning uden brug af fortykningsmidler, farvestoffer eller konserveringsmidler, samt at det består af 100 % frugt. Den tidlige morgenfrost gør hyben sødere, så der kræves mindre sukker for at smage syltetøjet til. Blødere hyben reducerer syltetøjets varmebehandlingstid, hvilket ikke kun hjælper med at bevare dets vitaminindhold, men også bidrager til dets farve, duft og smag. Syltetøjet sigtes to gange for at sikre ensartet konsistens og kvalitet.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

I det afgrænsede geografiske område var der ikke nok andre frugter til rådighed på grund af det bjergrige terræn og det barske klima. Folk forsøgte derfor at bruge de tilgængelige lokale ressourcer, ikke kun til deres eget forbrug, men også som et middel til at tjene til livets ophold. Hyben vokser på utilgængelige eller svært tilgængelige steder, men i et meget gunstigt og rent miljø.

Syltetøjets særlige egenskaber skyldes, at det udelukkende tilberedes manuelt, dvs. pluknings- og forarbejdningsmetoden. Dygtigheden og fingerfærdigheden hos de mennesker i det afgrænsede geografiske område, der fremstiller »Spišský šípkový lekvár«, har udviklet sig på grundlag af viden og erfaring, som er videregivet fra generation til generation, hvilket afspejles i slutproduktets kvalitet. Den omstændighed, at hybenerne plukkes manuelt, og at produktet fremstilles uden brug af fortykningsmidler eller konserveringsmidler, giver »Spišský šípkový lekvár« sin karakteristiske duft og smag.

Produktet er blevet meget populært og efterspurgt på grund af dets egenskaber, som bestemmes af det faktum, at det er plukket i hånden, samt af fremstillingsmetoden. Produktets kvalitet fremgår også af det forhold, at det i 2018 blev tildelt et certifikat, der giver det mulighed for at anvende mærket »Spiš regional product«, som anerkender det som et unikt produkt i regionen, der anvender traditionel praksis og involverer en høj andel af manuelt arbejde. »Spišský šípkový lekvár« er blevet valgt som en gave, der skal gives på ambassader, og fungerer derfor som repræsentant for Slovakiets kulinariske specialiteter og traditioner.

Tilberedningen og fremstillingen af produktet er baseret på historiske opskrifter, der er overleveret mundtligt fra generation til generation, finder sted i det afgrænsede geografiske område og er historisk knyttet til dette område.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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