Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1171

20.2.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/1171)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Spišský šípkový lekvár“

EU-Nr.: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Spišský šípkový lekvár“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakei

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses (gemäß Anhang XI)*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

20 – ZUBEREITUNGEN VON GEMÜSE, FRÜCHTEN, NÜSSEN ODER ANDEREN PFLANZENTEILEN

2007 – Konfitüren, Fruchtgelees, Marmeladen, Frucht- oder Nussmuse und Frucht- oder Nusspasten, durch Kochen hergestellt, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln

2007 10 – homogenisierte Zubereitungen

2007 10 10 – mit einem Zuckergehalt von mehr als 13 GHT

3.3. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Spišský šípkový lekvár“ ist eine Konfitüre aus frisch geernteten Hagebutten. Sie zeichnet sich durch ihre gleichmäßige Konsistenz aus, wobei in der Konfitüre keine Klumpen und keine Reste der Hagebuttenschalen oder der Blütenhüllen vorhanden sind. Die Schalen sind Teil des Enderzeugnisses und erhöhen somit seinen Nährwert, da sie die meisten Vitamine enthalten. Das Enderzeugnis enthält nur Hagebutten und keine anderen Früchte oder Zusätze von Konservierungs- oder Verdickungsmitteln. Es wird zweimal abgeseiht, um die bestmögliche Konsistenz und Qualität zu erreichen.

Analysemerkmale

Die Konfitüre wird pasteurisiert. Der Zuckergehalt beträgt in der Regel 35 % je Kilogramm Hagebutten, kann allerdings je nach Erntezeit um bis zu 15 % schwanken.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: dunkelorange bis dunkelrot, je nachdem, wann die Hagebutten geerntet werden (September bis November).

Geruch: angenehmes Aroma von Hagebutten, ohne Brand- oder Gärungsgeruch. Bei einer späteren Ernte kann ein leicht rauchiges Aroma entstehen.

Geschmack: süß-saurer Geschmack gut gereifter Hagebutten.

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Für die Erzeugung werden gesunde, reife Hagebutten verwendet. Die geernteten Sorten wachsen wild in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Spišský šípkový lekvár“, von der Ernte der Hagebutten bis zum Einkochen der Konfitüre, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchgeführt werden.

Der Herstellungsprozess erfolgt in folgenden Schritten:

— Ernte der Hagebutten von Hand;

— Sortieren, Trennen und Waschen;

— thermische Behandlung;

— zweimaliges Abseihen;

— langsames Einkochen, um die erforderliche dickflüssige Konsistenz zu erreichen;

— Einfüllen in Gläser.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Spišský šípkový lekvár“ muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verpackt werden, um die Authentizität und Qualität des Erzeugnisses zu schützen und sicherzustellen, dass es rückverfolgbar ist und kontrolliert werden kann.

Nur so kann die Qualität erhalten und jegliche Veränderung der physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften verhindert werden.

Die Konfitüre wird noch warm in die Gläser gegossen. Somit ist das Verpacken Teil des Herstellungsprozesses.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

–

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt im nordöstlichen Teil der Slowakei im Gebiet des Kessels von Poprad, des Hornád-Beckens, des Hnilec-Tals und der umliegenden Berge. Das geografische Gebiet umfasst die Bezirke Levoča, Poprad, Kežmarok und Spišská Nová Ves.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der ursächliche Zusammenhang bei „Spišský šípkový lekvár“ beruht auf dem Know-how der Erzeuger, auf der besonderen Qualität und den Merkmalen des Erzeugnisses, die sich aus den natürlichen und menschlichen Einflüssen im geografischen Gebiet ergeben.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet weist eine vorwiegend gebirgige Landschaft und ein recht raues Klima auf. Es liegt zwischen 450 m und 900 m über dem Meeresspiegel und ist durch niedrigere durchschnittliche Tages- und Nachttemperaturen während der Vegetationsperiode gekennzeichnet. Der Tau, der sich aufgrund des großen Unterschieds zwischen Tages- und Nachttemperaturen bildet, ist in Zeiten mit wenig Niederschlag vorteilhaft. Die niedrigeren Temperaturen in dem Gebiet schränken den Anbau einiger landwirtschaftlicher Kulturpflanzen ein. Wälder und Weiden machen einen erheblichen Teil der Fläche aus. In höheren Lagen sind Bergwiesen zu finden.

Hagebutten entwickeln sich jedoch in dem abgegrenzten geografischen Gebiet und im raueren Klima sehr gut, da sie widerstandfähige Pflanzen sind. Aber auch bestimmte Faktoren wie frühe Fröste tragen zur Spezifität des Erzeugnisses bei, da die Hagebutten hierdurch süßer und weicher werden und für die Konfitüre besser geeignet sind.

Zwischen September und November wird der Temperaturrückgang spürbar, und dies ist der ideale Zeitpunkt, um die Hagebutten zu ernten und zu verarbeiten.

Know-how

Die örtliche Bevölkerung nahm eine verfügbare natürliche Ressource – Hagebutten – und begann, sie entweder zu Hagebuttenmark, d. h. einem Halbfertigerzeugnis ohne Zuckerzusatz, bekannt als „eče-peče“, oder zu einem Fertigerzeugnis, Konfitüre, zu verarbeiten. Die Erfahrung hat gezeigt, dass Hagebutten nach dem ersten Frost süßer und für die Herstellung von Konfitüre besser geeignet sind. Diese Hagebutten können schneller verarbeitet werden, da ihre Schalen weicher sind, was die Einkochzeit verkürzt, das manuelle Abseihen beschleunigt und den Ertrag an Hagebuttenmark erhöht. Dies ist jedoch keine Bedingung für die Erzeugung (siehe Punkt 3.3). Das Hagebuttenmark und die Konfitüre werden ausschließlich von Hand hergestellt.

Auch bei der Verarbeitung der frisch geernteten Hagebutten ist Know-how erforderlich, damit ein bekanntes und ausgezeichnetes Erzeugnis entsteht, insbesondere im Hinblick auf den natürlichen Charakter des Herstellungsprozesses.

Hagebuttenkonfitüre ist insofern ungewöhnlich, als ihre Herstellung mehr Zeit und Energie erfordert als die Erzeugung von Konfitüren aus anderen Früchten. Die dornigen Hagebutten müssen zunächst geerntet, anschließend gereinigt, gekocht und einmal abgeseiht werden, um die Samen zu entfernen. Daraufhin werden sie ein zweites Mal abgeseiht, um die Härchen und die Blütenböden zu entfernen. Die Konfitüre wird durch langsames Einkochen der Hagebutten in kleineren Töpfen pasteurisiert, wodurch das Wasser verdunstet und die Hagebuttenkonfitüre die erforderliche dickflüssige Konsistenz erhält. Dann wird die Konfitüre noch warm in Gläser gegossen.

Besondere Qualität und Merkmale des Erzeugnisses

„Spišský šípkový lekvár“ ist ein konsistentes Erzeugnis, das aus Hagebutten gewonnen wird, die von Hand geerntet werden, wenn sie vollständig reif sind. Im Anschluss werden sie sorgfältig sortiert und in Edelstahltöpfen langsam unter häufigem Umrühren eingekocht. Während das Wasser verdampft, verdickt sich „Spišský šípkový lekvár“. Die Besonderheit des Erzeugnisses liegt in dem natürlichen Herstellungsprozess, der darauf beruht, dass die Früchte durch thermische Verdampfung ohne Verwendung von Verdickungs-, Farb- oder Konservierungsmitteln konzentriert werden und der Fruchtgehalt 100 % beträgt. Die Fröste am frühen Morgen lassen die Hagebutten süßer werden, sodass weniger Zucker benötigt wird, um der Konfitüre Geschmack zu verleihen. Weichere Hagebutten verkürzen die Dauer der thermischen Behandlung der Konfitüre, was nicht nur zur Aufrechterhaltung des Vitamingehalts, sondern auch zur Farbgebung, zum Aroma und zum Geschmack beiträgt. Ein zweimaliges Abseihen der Konfitüre gewährleistet eine einheitliche Konsistenz und Qualität.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)

In dem abgegrenzten geografischen Gebiet standen aufgrund des bergigen Geländes und des rauen Klimas nicht genügend andere Früchte zur Verfügung. Die Bevölkerung versuchte daher, die verfügbaren lokalen Ressourcen nicht nur für den Eigenverbrauch, sondern auch für den Lebensunterhalt zu nutzen. Die Hagebutten wachsen an unzugänglichen oder schwer zugänglichen Orten, aber in einer sehr vorteilhaften, sauberen Umgebung.

Die besonderen Merkmale der Konfitüre ergeben sich aus der ausschließlich manuellen Zubereitung, d. h. der Ernte- und Verarbeitungsmethode. Die Kunstfertigkeit der Menschen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet bei der Herstellung von „Spišský šípkový lekvár“ hat sich aus den Kenntnissen und Erfahrungen entwickelt, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, was sich in der Qualität des Enderzeugnisses niederschlägt. Die Tatsache, dass die Hagebutten von Hand geerntet werden und das Erzeugnis ohne Verdickungs- oder Konservierungsmittel hergestellt wird, verleiht „Spišský šípkový lekvár“ das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack.

Das Erzeugnis ist aufgrund seiner Eigenschaften, die auf die manuelle Ernte und die Zubereitungsmethode zurückzuführen sind, sehr beliebt und sehr gefragt. Die Qualität des Erzeugnisses wird auch dadurch belegt, dass die Konfitüre im Jahr 2018 ein Zertifikat erhielt und das Gütezeichen „Spiš regional product“ tragen darf. Somit wird sie als einzigartiges Erzeugnis der Region anerkannt, das nach traditionellen Verfahren und mit einem hohen Anteil an manueller Arbeit erzeugt wird. „Spišský šípkový lekvár“ wurde als Geschenk für Botschaften ausgewählt und repräsentiert damit die kulinarischen Spezialitäten und Traditionen der Slowakei.

Die Zubereitung und Herstellung des Erzeugnisses beruhen auf historischen Rezepten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt und sind historisch mit diesem Gebiet verbunden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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