C/2025/1171

20.2.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/1171)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Spišský šípkový lekvár»

Αριθ. ΕΕ: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Spišský šípkový lekvár»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σλοβακία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος (που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI)*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

20 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΚΑΡΠΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΜΕΡΩΝ ΦΥΤΩΝ

2007 — Γλυκά κουταλιού, ζελέδες, μαρμελάδες, πολτοί και πάστες καρπών και φρούτων, που λαμβάνονται με βράσιμο, με ή χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών

2007 10 — Ομογενοποιημένα παρασκευάσματα

2007 10 10 — Περιεκτικότητας σε ζάχαρα που υπερβαίνει το 13 % κατά βάρος

3.3. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν «Spišský šípkový lekvár» είναι μαρμελάδα που παρασκευάζεται από κυνόρροδα που έχουν συγκομιστεί πρόσφατα. Χαρακτηρίζεται από ομοιογενή σύσταση, χωρίς σχηματισμό σβόλων στη μαρμελάδα και χωρίς υπολείμματα κελυφών κυνορρόδων ή περιάνθιου. Τα κελύφη αποτελούν μέρος του τελικού προϊόντος, με αποτέλεσμα να αυξάνεται η θρεπτική αξία του, καθώς περιέχουν τις περισσότερες βιταμίνες. Το τελικό προϊόν περιέχει μόνο κυνόρροδα και κανένα άλλο φρούτο, χωρίς πρόσθετα συντηρητικά ή πηκτικά μέσα. Στραγγίζεται δύο φορές για να επιτευχθεί η καλύτερη δυνατή σύσταση και ποιότητα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Η μαρμελάδα παστεριώνεται. Η περιεκτικότητά της σε ζάχαρα είναι 35 % ανά χιλιόγραμμο κυνορρόδων και μπορεί να ποικίλλει έως και κατά 15 % είτε προς τα πάνω είτε προς τα κάτω ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα: σκούρο πορτοκαλί έως σκούρο κόκκινο, ανάλογα με τον χρόνο συγκομιδής των κυνορρόδων (Σεπτέμβριο με Νοέμβριο).

Άρωμα: ευχάριστο άρωμα κυνορρόδων, χωρίς οσμή καμένου ή οσμή ζύμωσης. Η όψιμη συγκομιδή μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα νότες καπνιστού.

Γεύση: γλυκόξινη γεύση κυνορρόδων που έχουν ωριμάσει πλήρως.

3.4. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Για την παραγωγή χρησιμοποιούνται υγιή, ώριμα κυνόρροδα. Οι ποικιλίες που συγκομίζονται φύονται στο φυσικό περιβάλλον εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Spišský šípkový lekvár», από τη συγκομιδή των κυνορρόδων έως το βράσιμο της μαρμελάδας, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η διαδικασία παραγωγής περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

— συγκομιδή των κυνορρόδων με το χέρι·

— διαλογή, διαχωρισμός και πλύση·

— θερμική επεξεργασία·

— στράγγιση, δύο φορές·

— αργό βράσιμο για την επίτευξη της απαιτούμενης πυκνότητας·

— τοποθέτηση σε βάζα.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Spišský šípkový lekvár» πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να προστατεύεται η γνησιότητα και η ποιότητά του και να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και ο έλεγχός του.

Μόνον με τον τρόπο αυτό εξασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος και αποτρέπεται κάθε αλλοίωση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Η μαρμελάδα τοποθετείται στα βάζα ενώ είναι ακόμη ζεστή, πράγμα που σημαίνει ότι η συσκευασία αποτελεί μέρος της διαδικασίας παραγωγής.

3.7. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Σλοβακίας, στην περιοχή των λεκανών Poprad και Hornád, της κοιλάδας Hnilec και των βουνών που την περιβάλλουν. Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις περιφέρειες Levoča, Poprad, Kežmarok και Spišská Nová Ves.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση για το προϊόν «Spišský šípkový lekvár» βασίζεται στην τεχνογνωσία των παραγωγών και στην ιδιαίτερη ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που προκύπτουν από τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της γεωγραφικής περιοχής.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Διαθέτει κυρίως ορεινό τοπίο και έχει μάλλον δριμύ κλίμα. Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο μεταξύ 450 m και 900 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και χαρακτηρίζεται από χαμηλότερες μέσες θερμοκρασίες ημέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου. Η δρόσος που σχηματίζεται λόγω της μεγάλης διαφοράς θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας βοηθά σε περιόδους ξηρασίας. Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες στην περιοχή περιορίζουν ορισμένες γεωργικές καλλιέργειες. Τα δάση και οι βοσκότοποι αποτελούν σημαντικό τμήμα της έκτασης. Σε μεγαλύτερα υψόμετρα υπάρχουν ορεινοί λειμώνες.

Ωστόσο, τα κυνόρροδα ευδοκιμούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και στο δριμύτερο κλίμα. Όχι μόνο αποτελούν ανθεκτική καλλιέργεια, αλλά και ορισμένοι παράγοντες, όπως οι πρώιμοι παγετοί, συμβάλλουν επίσης στην ιδιοτυπία του προϊόντος, καθώς τα κυνόρροδα γίνονται πιο γλυκά, πιο μαλακά και πιο κατάλληλα για την παραγωγή της μαρμελάδας.

Κάποια στιγμή μεταξύ Σεπτεμβρίου και Νοεμβρίου η πτώση της θερμοκρασίας γίνεται εμφανής, και αυτή είναι η ιδανική στιγμή για τη συγκομιδή και την επεξεργασία των κυνορρόδων.

Τεχνογνωσία

Ο τοπικός πληθυσμός χρησιμοποίησε έναν διαθέσιμο φυσικό πόρο —τα κυνόρροδα— και άρχισε να τα μεταποιεί είτε σε πολτό κυνορρόδων, δηλαδή σε ένα ημικατεργασμένο προϊόν χωρίς προσθήκη ζάχαρης, γνωστό ως eče-peče, είτε σε ένα τελικό προϊόν, τη μαρμελάδα. Η πείρα έχει δείξει ότι μετά τον πρώτο παγετό τα κυνόρροδα είναι πιο γλυκά και καταλληλότερα για την παραγωγή της μαρμελάδας. Τα εν λόγω κυνόρροδα μπορούν να υποβληθούν ταχύτερα σε επεξεργασία, καθώς τα κελύφη τους είναι πιο μαλακά, στοιχείο που μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος, επιταχύνει τη χειρωνακτική στράγγιση και αυξάνει την απόδοση του πολτού κυνορρόδων. Ωστόσο, αυτό δεν αποτελεί προϋπόθεση για την παραγωγή (βλ. σημείο 3.3). Ο πολτός και η μαρμελάδα κυνορρόδων παρασκευάζονται αποκλειστικά με το χέρι.

Η τεχνογνωσία συνδέεται επίσης με την ανάγκη επεξεργασίας των κυνορρόδων που έχουν συγκομιστεί πρόσφατα, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός ευρέως γνωστού και εκλεκτού προϊόντος, ιδίως όσον αφορά τον φυσικό χαρακτήρα της διαδικασίας παραγωγής.

Η μαρμελάδα κυνορρόδων είναι ασυνήθιστη, καθώς χρειάζεται περισσότερος χρόνος και περισσότερη ενέργεια σε σχέση με τις μαρμελάδες από άλλα φρούτα. Τα ακανθώδη κυνόρροδα πρέπει πρώτα να συγκομιστούν, στη συνέχεια να καθαριστούν, να βράσουν, να στραγγιστούν μία φορά για να αφαιρεθούν οι σπόροι και δεύτερη φορά για να αφαιρεθούν οι τριχίδες και ο περίανθος. Η μαρμελάδα παστεριώνεται με αργό βράσιμο του πολτού κυνορρόδων σε μικρότερα δοχεία, κάτι που έχει ως αποτέλεσμα να εξατμίζεται το νερό και να προσδίδεται στη μαρμελάδα κυνορρόδων η απαιτούμενη πυκνότητα. Στη συνέχεια, η μαρμελάδα χύνεται σε βάζα ενώ είναι ζεστή.

Ιδιαίτερη ποιότητα και χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το προϊόν «Spišský šípkový lekvár» είναι ένα προϊόν σταθερής ποιότητας από κυνόρροδα τα οποία συγκομίζονται με το χέρι όταν είναι πλήρως ώριμα, υποβάλλονται σε προσεκτική διαλογή και βράζουν αργά σε δοχεία από ανοξείδωτο χάλυβα ενώ αναδεύονται συχνά. Καθώς το νερό εξατμίζεται, το «Spišský šípkový lekvár» πήζει. Η ιδιοτυπία του προϊόντος έγκειται στη φυσική διαδικασία παραγωγής, η οποία βασίζεται στο ότι ο καρπός συμπυκνώνεται με θερμική εξάτμιση χωρίς τη χρήση πηκτικών, χρωστικών ή συντηρητικών μέσων, καθώς και στην περιεκτικότητά του σε φρούτα σε ποσοστό 100 %. Οι παγετοί νωρίς το πρωί κάνουν τα κυνόρροδα πιο γλυκά, οπότε απαιτούνται λιγότερα σάκχαρα για την ενίσχυση της γεύσης της μαρμελάδας. Τα πιο μαλακά κυνόρροδα μειώνουν τον χρόνο θερμικής επεξεργασίας της μαρμελάδας, κάτι που συμβάλλει όχι μόνο στη διατήρηση της περιεκτικότητάς της σε βιταμίνες, αλλά και στο χρώμα, το άρωμα και τη γεύση της. Η διπλή στράγγιση της μαρμελάδας εξασφαλίζει ομοιόμορφη σύσταση και ποιότητα.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή δεν υπήρχαν αρκετά άλλα φρούτα λόγω του ορεινού εδάφους και της δριμύτητας του κλίματος. Ως εκ τούτου, οι άνθρωποι επιδίωξαν να αξιοποιήσουν τους διαθέσιμους τοπικούς πόρους, όχι μόνο για δική τους κατανάλωση, αλλά και για να τους μετατρέψουν σε μέσο βιοπορισμού. Τα κυνόρροδα αναπτύσσονται σε μη προσβάσιμες ή δύσκολα προσβάσιμες τοποθεσίες, αλλά σε πολύ ευνοϊκό, καθαρό περιβάλλον.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της μαρμελάδας προκύπτουν από την παρασκευή της αποκλειστικά με το χέρι, δηλαδή από τη μέθοδο συγκομιδής και επεξεργασίας. Οι δεξιότητες και η επιδεξιότητα των ατόμων της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που παράγουν τη «Spišský šípkový lekvár» έχουν αναπτυχθεί με βάση τις γνώσεις και την πείρα που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά, γεγονός που αποτυπώνεται στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Το γεγονός ότι τα κυνόρροδα συγκομίζονται με το χέρι και ότι το προϊόν παρασκευάζεται χωρίς τη χρήση πηκτικών μέσων ή συντηρητικών αποτελούν στοιχεία που προσδίδουν στη «Spišský šípkový lekvár» το χαρακτηριστικό άρωμα και τη γεύση της.

Το προϊόν έχει καταστεί πολύ δημοφιλές και περιζήτητο λόγω των χαρακτηριστικών του, τα οποία καθορίζονται από το γεγονός ότι συγκομίζεται με το χέρι και από τη μέθοδο παρασκευής του. Η ποιότητα του προϊόντος αποδεικνύεται επίσης από το γεγονός ότι το 2018 έλαβε πιστοποιητικό που του επιτρέπει να χρησιμοποιεί το σήμα «Spiš regional product», με το οποίο αναγνωρίζεται ως μοναδικό προϊόν στην περιοχή, ως προϊόν για το οποίο χρησιμοποιούνται παραδοσιακές πρακτικές που βασίζονται σε υψηλό ποσοστό χειρωνακτικής εργασίας. Το προϊόν «Spišský šípkový lekvár» επιλέγεται ως δώρο που δίδεται σε πρεσβείες και, ως εκ τούτου, λειτουργεί ως εκπρόσωπος των γαστρονομικών προϊόντων και παραδόσεων της Σλοβακίας.

Η παρασκευή και η παραγωγή του προϊόντος βασίζονται σε ιστορικές συνταγές που μεταδίδονται προφορικά από γενιά σε γενιά, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και συνδέονται ιστορικά με την περιοχή αυτή.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

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