C/2025/1171

20.2.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/1171)

Hakemuksen julkaisemisen jälkeen jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti esittää komissiolle vastaväitteen kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Spišský šípkový lekvár”

EU-nro: PDO-SK-03207 – 15.3.2024

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n tai SMM:n) nimi tai nimet**

”Spišský šípkový lekvár”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovakia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji (liitteen XI mukaisesti)*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

20 – KASVIKSISTA, HEDELMISTÄ, PÄHKINÖISTÄ TAI MUISTA KASVINOSISTA VALMISTETUT TUOTTEET

2007 – Keittämällä valmistetut hillot, hedelmähyytelöt, marmelaatit, hedelmä- ja pähkinäsoseet sekä hedelmä- ja pähkinäpastat, myös lisättyä sokeria tai muuta makeutusainetta sisältävät

2007 10 – Homogenoidut valmisteet

2007 10 10 – Sokeripitoisuus suurempi kuin 13 painoprosenttia

3.3 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Spišský šípkový lekvár” on vastapoimituista ruusunmarjoista valmistettu hillo. Sille on tunnusomaista tasainen koostumus, eikä hilloon ole muodostunut kokkareita eikä siinä ole jäämiä ruusunmarjojen kuorista tai kannoista. Kuoret ovat osa lopputuotetta, mikä lisää sen ravintoarvoa, koska kuoret sisältävät eniten vitamiineja. Lopputuote sisältää ainoastaan ruusunmarjoja eikä muita hedelmiä eikä siihen ole lisätty säilöntä- tai sakeuttamisaineita. Se siivilöidään kahdesti, jotta saavutetaan paras mahdollinen koostumus ja laatu.

Analyyttiset ominaisuudet:

Hillo pastöroidaan. Sen sokeripitoisuus on 35 prosenttia ruusunmarjakiloa kohti, ja pitoisuus voi vaihdella enintään 15 prosenttia kumpaan tahansa suuntaan sadonkorjuuajasta riippuen.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri: tummanoranssista tummanpunaiseen riippuen siitä, milloin ruusunmarjat poimitaan (syyskuusta marraskuuhun).

Aromi: miellyttävä ruusunmarjan aromi, ei palaneen eikä käymisen tuoksua. Myöhäisempi sadonkorjuu voi saada aikaan savuun vivahtavan aromin.

Maku: täysin kypsien ruusunmarjojen kirpeänmakea maku.

3.4 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Valmistuksessa käytetään terveitä ja kypsiä ruusunmarjoja. Poimittavat lajikkeet kasvavat luonnonvaraisina rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki Spišský šípkový lekvár -hillon tuotantovaiheet ruusunmarjojen poiminnasta hillon keittämiseen on suoritettava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Tuotteen valmistus tapahtuu seuraavien vaiheiden mukaisesti:

— ruusunmarjojen poimiminen käsin;

— lajittelu, erottelu ja pesu;

— lämpökäsittely;

— siivilöinti kahdesti;

— hidas keittäminen vaadittavan paksuuden aikaansaamiseksi;

— purkkeihin kaataminen.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Spišský šípkový lekvár -hillo on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella tuotteen aitouden ja laadun suojaamiseksi ja sen varmistamiseksi, että se on jäljitettävissä ja sen alkuperä voidaan tarkistaa.

Ainoastaan tällä tavoin voidaan säilyttää tuotteen laatu ja estää fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muuttuminen.

Hillo kaadetaan purkkeihin kuumana, eli pakkaaminen on osa valmistusprosessia.

3.7 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Slovakian koillisosassa Popradin ja Hornádin valuma-alueilla, Hnilecin laaksossa ja sitä ympäröivillä vuorilla. Maantieteellinen alue käsittää seuraavat alueet: Levoča, Poprad, Kežmarok ja Spišská Nová Ves.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Spišský šípkový lekvár -hillon yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu tuottajien taitotietoon sekä tuotteen erityislaatuun ja -ominaisuuksiin, jotka perustuvat alueen luontoon ja ihmisen toimintaan liittyviin tekijöihin.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Alue on pinnanmuodostukseltaan pääasiassa vuoristoinen ja sen ilmasto on melko ankara. Maantieteellinen alue sijaitsee 450–900 metrin korkeudella merenpinnasta, ja sille ovat ominaisia matalammat keskimääräiset päivä- ja yölämpötilat kasvukauden aikana. Päivä- ja yölämpötilojen suurien erojen vuoksi muodostuva kaste tuo helpotusta kuivempien jaksojen aikana. Alueen alhaisemmat lämpötilat rajoittavat joidenkin viljelykasvien viljelyä. Merkittävä osa alueesta koostuu metsästä ja laitumesta, ja korkeammilla alueilla on vuoristoniittyjä.

Ruusunmarjat kuitenkin menestyvät erittäin hyvin rajatulla maantieteellisellä alueella ja ankarammassa ilmastossa. Sen lisäksi, että ruusunmarjat ovat kestäviä, varhaisten hallojen kaltaiset tekijät vaikuttavat myös tuotteen erityislaatuun, sillä niiden ansiosta ruusunmarjoista tulee makeampia ja pehmeämpiä ja ne soveltuvat paremmin hillon valmistukseen.

Jossakin vaiheessa syys-marraskuussa lämpötila laskee tuntuvasti, ja silloin on paras aika poimia ja käsitellä ruusunmarjat.

Taitotieto

Paikallinen väestö hyödynsi saatavilla olevaa luonnonvaraa eli ruusunmarjoja ja alkoi jalostaa niitä joko ruusunmarjasoseeksi eli puolivalmiiksi tuotteeksi, johon ei ole lisätty sokeria (niin kutsuttu eče-peče), tai lopputuotteeksi eli hilloksi. Kokemus on osoittanut, että ensimmäisen hallan läpi käyneet ruusunmarjat ovat makeampia ja soveltuvat paremmin hillon valmistukseen. Tällaiset ruusunmarjat voidaan käsitellä nopeammin, koska niiden kuori on pehmeämpi, mikä lyhentää kypsennysaikaa, nopeuttaa manuaalista siivilöintiä ja lisää saatavan ruusunmarjasoseen määrää. Tämä ei kuitenkaan ole tuotannon edellytys (ks. kohta 3.3). Ruusunmarjasose ja -hillo valmistetaan kokonaan käsin.

Taitotietoon kuuluu myös käytäntö, jonka mukaisesti vastapoimitut ruusunmarjat jalostetaan tuoreina, minkä tuloksena syntyy tunnettu ja arvostettu tuote, jonka valmistusprosessi on luonnonmukainen.

Ruusunmarjahillo on siinä mielessä omintakeinen hillo, että sen valmistus vaatii enemmän aikaa ja energiaa kuin muista hedelmistä valmistettavien hillojen valmistus. Ensin piikikkäät ruusunmarjat poimitaan, perataan, keitetään ja siivilöidään kertaalleen siementen poistamiseksi ja toisen kerran karvojen ja kantojen poistamiseksi. Ruusunmarjahillo pastöroidaan keittämällä ruusunmarjasosetta hitaasti pienemmissä astioissa, jolloin vesi haihtuu ja hillosta tulee paksua. Tämän jälkeen kuuma hillo kaadetaan purkkeihin.

Tuotteen erityislaatu ja -ominaisuudet

Spišský šípkový lekvár -hillo on koostumukseltaan tasainen tuote, joka saadaan ruusunmarjoista, jotka on poimittu käsin täysin kypsinä ja lajiteltu huolellisesti ja keitetty hitaasti ja säännöllisesti sekoittaen ruostumattomissa teräsastioissa. Veden haihtuessa Spišský šípkový lekvár -hillo paksuuntuu. Tuotteen erityisyys perustuu luonnonmukaiseen valmistusprosessiin, jossa hedelmät tiivistetään lämpöhaihtumisen avulla ilman sakeuttamisaineita, väriaineita tai säilöntäaineita, sekä tuotteen 100-prosenttiseen hedelmäpitoisuuteen. Aamupakkaset tekevät ruusunmarjoista makeampia, joten hillon maustamiseen tarvitaan vähemmän sokeria. Kun ruusunmarjat ovat pehmeämpiä, hillon lämpökäsittelyaika lyhenee, mikä paitsi auttaa säilyttämään sen vitamiinipitoisuuden myös parantaa sen väriä, aromia ja makua. Siivilöimällä hillo kahdesti varmistetaan tasainen koostumus ja laatu.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä on SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muu ominaisuus (kun kyseessä on SMM)

Rajatulla maantieteellisellä alueella ei ollut saatavilla riittävästi muita hedelmiä vuoristoisen maaston ja ankaran ilmaston vuoksi. Sen vuoksi ihmiset pyrkivät hyödyntämään saatavilla olleita paikallisia resursseja paitsi omaan kulutukseensa myös muuttaakseen ne tulonlähteeksi. Ruusunmarjat kasvavat vaikeapääsyisissä paikoissa mutta erittäin suotuisassa ja puhtaassa ympäristössä.

Hillon erityisominaisuudet johtuvat sen yksinomaan käsin tapahtuvasta valmistuksesta eli poiminta- ja jalostusmenetelmästä. Spišský šípkový lekvári -hilloa tuottavan rajatun maantieteellisen alueen asukkaiden taidot ovat kehittyneet sukupolvelta toiselle siirtyneen tiedon ja kokemuksen pohjalta, ja tämä näkyy lopputuotteen laadussa. Spišský šípkový lekvár -hillon tyypillinen aromi ja maku perustuvat siihen, että ruusunmarjat poimitaan käsin ja tuote valmistetaan ilman sakeuttamis- ja säilöntäaineita.

Tuotteesta on tullut erittäin suosittu ja kysytty sen ominaisuuksien vuoksi, jotka perustuvat siihen, että ruusunmarjat poimitaan käsin, sekä sen valmistusmenetelmään. Tuotteen laadusta on osoituksena myös se, että sille myönnettiin vuonna 2018 sertifikaatti, jonka ansiosta se saa käyttää merkintää ”Spiš regional product”, jolla se tunnustetaan alueen ainutlaatuiseksi tuotteeksi, joka on perinteisten käytäntöjen mukainen ja valmistetaan pääosin käsityönä. Spišský šípkový lekvár -hillo on valittu suurlähetystöissä annettavaksi lahjaksi, minkä vuoksi se edustaa Slovakian kulinaarisia erikoisuuksia ja perinteitä.

Tuotteen valmistus ja tuotanto perustuvat perimätietona sukupolvelta toiselle siirtyneisiin perinteisiin resepteihin, tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella ja liittyvät historiallisesti kyseiseen alueeseen.

Eritelmän julkaisutiedot

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