C/2025/1171

20.2.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/1171)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Spišský šípkový lekvár»

Nº UE: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Spišský šípkový lekvár»

2. **État membre ou pays tiers**

Slovaquie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Code de la nomenclature combinée*

20 - PRÉPARATIONS DE LÉGUMES, DE FRUITS OU D'AUTRES PARTIES DE PLANTES

2007 — Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants:

2007 10 — Préparations homogénéisées:

2007 10 10 — d'une teneur en sucres excédant 13 % en poids

3.3. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Spišský šípkový lekvár» désigne une confiture fabriquée à base de cynorhodons fraîchement cueillis. Le produit se caractérise par sa consistance homogène sans grumeaux ni résidus de peaux ou d'enveloppes florales. La peau fait partie intégrante du produit final et augmente sa valeur nutritionnelle, car c'est elle qui contient le plus de vitamines. Le produit fini ne contient que des cynorhodons, sans aucun autre fruit et sans ajout de conservateurs ni d'épaississants. Il est tamisé deux fois pour obtenir une consistance et une qualité optimales.

Caractéristiques analytiques

La confiture est pasteurisée. Sa teneur en sucre est de 35 % par kilo de cynorhodons et peut varier en fonction du moment de la cueillette (±15 %).

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: orange foncé à rouge foncé selon le moment de la cueillette des cynorhodons (entre septembre et novembre).

Arôme: arôme agréable de cynorhodons; sans odeur de brûlé ni de fermentation; en cas de récolte plus tardive, on peut y percevoir des traces de fumée.

Saveur: saveur aigre-douce des cynorhodons bien mûrs.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Pour la fabrication, on utilise des cynorhodons mûrs et sains. Les variétés sauvages sont récoltées dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la fabrication du «Spišský šípkový lekvár», de la cueillette des cynorhodons à la cuisson de la confiture, doivent se dérouler dans l'aire géographique délimitée.

Le processus de fabrication s'articule autour des étapes suivantes:

— cueillette manuelle des cynorhodons,

— tri, classement et lavage,

— traitement thermique,

— tamisage (double),

— cuisson lente jusqu'à obtention de la consistance requise,

— remplissage des pots.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Spišský šípkový lekvár» doit être conditionné dans l'aire géographique délimitée afin de protéger l'authenticité et la qualité du produit et d'en garantir la traçabilité et le contrôle.

De cette façon seulement, il est possible de préserver la qualité du produit et de prévenir une éventuelle altération de ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

La confiture est versée encore chaude dans des pots, de sorte que le conditionnement fait partie du processus de fabrication.

3.7. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée est située dans le nord-est de la Slovaquie, dans une région qui s'étend des bassins de Poprad et du Hornád à la vallée du Hnilec et aux montagnes environnantes. L'aire géographique correspond au territoire des districts de Levoča, Poprad, Kežmarok et Spišská Nová Ves.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien causal entre le «Spišský šípkový lekvár» et l'aire géographique repose sur le savoir-faire des producteurs, la qualité spécifique et les caractéristiques du produit, qui résultent des facteurs naturels et humains présents dans l'aire géographique.

Spécificité de l'aire géographique

C'est une zone à prédominance montagneuse et dotée d'un climat assez rigoureux. L'aire géographique se situe entre 450 et 900 m au-dessus du niveau de la mer et se caractérise par des températures moyennes diurnes et nocturnes plus basses durant la saison de croissance végétale. Pendant la saison sèche, la rosée, qui résulte des écarts de température importants entre le jour et la nuit, offre un apport en eau. En raison des températures plus basses dans cette zone, l'exploitation de certaines cultures agricoles est limitée. Les forêts et les pâturages couvrent des superficies étendues. En altitude, on trouve des prairies de montagne.

En revanche, les cynorhodons se développent très bien à la faveur du climat plus rigoureux de l'aire géographique délimitée. Ce climat les rend non seulement résistants, mais certains facteurs, tels que le gel précoce, contribuent à la spécificité du produit, car les cynorhodons sont alors plus sucrés, plus mous et mieux adaptées à la fabrication de la confiture.

De septembre à novembre environ, la baisse des températures est déjà notable, et cette période est idéale pour cueillir les cynorhodons et les transformer.

Savoir-faire

La population locale a tiré parti d'une ressource naturelle à sa disposition, le cynorhodon, et a commencé à la transformer soit en purée, autrement dit en un produit semi-fini sans addition de sucre (appelé «eče-peče»), soit en un produit fini, la confiture («lekvár»). Avec l'expérience, elle a découvert que les cynorhodons qui ont passé les premières gelées sont plus sucrés et conviennent mieux pour fabriquer la confiture. Cela accélère leur préparation car leur peau est plus molle, ce qui réduit le temps de cuisson, facilite le tamisage manuel et augmente la quantité de purée récupérable. Mais cela n'est pas indispensable à la fabrication (voir point 3.3). La préparation de la purée et de la confiture de cynorhodons est entièrement réalisée à la main.

Le savoir-faire est également lié à la nécessité de transformer les cynorhodons fraîchement cueillis, et de ce processus naît un produit réputé et apprécié, notamment pour le caractère naturel de sa fabrication.

La rareté de la confiture de cynorhodon tient à ce que sa production exige plus de temps et d'énergie que les confitures à base d'autres fruits. Tout d'abord, il faut cueillir les baies épineuses, puis les laver, les cuire, les tamiser une première fois pour séparer les graines et une seconde fois pour retirer les poils et les enveloppes florales. La pasteurisation de la confiture se fait par cuisson lente de la purée de cynorhodons dans de plus petits ustensiles, ce qui permet à l'eau de s'évaporer jusqu'à obtention de la consistance requise. La confiture encore chaude est ensuite versée dans des pots.

Qualité spécifique et caractéristiques du produit

Le «Spišský šípkový lekvár» est un produit consistant obtenu à partir de cynorhodons cueillis à la main lorsqu'ils ont atteint leur maturité complète, soigneusement triés et cuits lentement dans des ustensiles en acier inoxydable. Le produit est remué fréquemment pendant la cuisson et il s'épaissit à mesure que l'eau s'évapore. La spécificité du produit réside dans le processus de fabrication naturel, basé sur l'épaississement du fruit par évaporation thermique sans utilisation d'épaississants, de colorants ou de conservateurs, ainsi que dans la teneur du produit en fruits, qui est de 100 %. Comme les gelées matinales précoces rendent les cynorhodons plus doux, on doit utiliser moins de sucre pour en rectifier la saveur. Le fait que la peau soit plus molle réduit le temps de traitement thermique de la confiture et contribue ainsi à préserver non seulement sa teneur en vitamines, mais aussi sa couleur, son arôme et sa saveur. Le double tamisage assure à la confiture sa consistance homogène et sa qualité.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Dans l'aire géographique délimitée, comme l'environnement montagneux et le climat rigoureux ne permettaient pas aux autres fruits de pousser en suffisance, les habitants se sont efforcés d'utiliser les ressources domestiques à leur disposition, non seulement pour leur consommation propre, mais aussi comme source de subsistance. Les églantiers poussent dans des zones inaccessibles ou difficiles d'accès, mais dans un environnement très sain et bénéfique.

Les caractéristiques spécifiques de la confiture découlent de sa préparation exclusivement manuelle, autrement dit de la méthode de récolte et de transformation des cynorhodons. Le savoir-faire et l'habileté des personnes confectionnant le «Spišský šípkový lekvár» dans l'aire géographique délimitée sont le fruit de connaissances et d'une expérience transmises de génération en génération, ce qui se reflète dans la qualité du produit final. Le «Spišský šípkový lekvár» acquiert son arôme et sa saveur caractéristiques grâce à la cueillette manuelle des cynorhodons et à leur préparation sans épaississants ni conservateurs.

Grâce à ces qualités, dues à sa méthode de récolte et de préparation manuelle, ce produit est devenu très populaire et recherché. Témoigne également de la qualité du produit le certificat qui lui a été octroyé en 2018 l'autorisant à utiliser le label «Regionálny produkt SPIŠ» [produit régional du Spiš], qui récompense un produit unique dans la région mettant en œuvre des procédés traditionnels reposant pour une bonne part sur un travail manuel. Le «Spišský šípkový lekvár» a été choisi pour être offert à des ambassades, ce qui en fait l'un des représentants des spécialités et traditions culinaires slovaques.

La préparation et la fabrication du produit s'appuient sur des recettes historiques transmises oralement de génération en génération, elles se déroulent dans l'aire géographique délimitée et elles ont un lien historique avec ce territoire.

Référence à la publication du cahier des charges

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