C/2025/1171

2025.2.20.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/1171)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Spišský šípkový lekvár"

EU-szám: PDO-SK-03207 – 2024.3.15.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Spišský šípkový lekvár"

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Szlovákia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa (a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján)*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

20 – ZÖLDSÉGFÉLÉKBŐL, GYÜMÖLCSBŐL, DIÓFÉLÉKBŐL VAGY MÁS NÖVÉNYRÉSZEKBŐL ELŐÁLLÍTOTT KÉSZÍTMÉNYEK

2007 – Dzsem, gyümölcskocsonya (zselé), gyümölcsíz, püré és krém gyümölcsből vagy diófélékből, főzéssel készítve, cukorral vagy más édesítőanyag hozzáadásával

2007 10 – Homogenizált készítmények

2007 10 10 –13 tömegszázalékot meghaladó cukortartalommal

3.3. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Spišský šípkový lekvár" frissen szedett csipkebogyóból készült dzsem. Egységes állag jellemzi: a dzsemben nem alakulnak ki csomók, valamint nem találhatók meg benne a csipkebogyó héjából vagy a takarólevelekből származó maradékok. A héj a végtermék részét képezi, ami növeli tápértékét, mivel a legtöbb vitamint tartalmazza. A késztermék csak csipkebogyót tartalmaz, más gyümölcsöt nem, előállításához nem használnak hozzáadott tartósítószert vagy sűrítőanyagot. A lehető legjobb állag és minőség elérése érdekében kétszer szűrik le.

Analitikai jellemzők

A dzsemet pasztőrözik. Cukortartalma a csipkebogyó kilogrammjára vetítve 35 %, és a betakarítás időpontjától függően akár 15 %-kal is változhat.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Érzékszervi tulajdonságok

Szín: sötét narancssárga és sötétvörös a csipkebogyó betakarításának idejétől függően (szeptembertől novemberig).

Illat: a csipkebogyó kellemes aromája, égett szag vagy az erjedés szaga nélkül. A későbbi betakarítás füstös aromára emlékeztető jegyeket eredményezhet.

Íz: a jól érett csipkebogyó édes-savanykás íze.

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Az előállításhoz egészséges, érett csipkebogyót használnak. A betakarított fajták a meghatározott földrajzi területen vadon teremnek.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Spišský šípkový lekvár” előállításának valamennyi szakaszát – a csipkebogyó leszedéstől a lekvár főzéséig – a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

Az előállítási folyamat szakaszai a következők:

— a csipkebogyó kézzel szedése,

— válogatás, szétválasztás és mosás,

— hőkezelés,

— kétszeri leszűrés,

— lassú főzés az előírt sűrűség elérése érdekében,

— üvegekbe öntés.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A Spišský šípkový lekvárt a meghatározott földrajzi területen kell csomagolni a termék eredetiségének és minőségének védelme, valamint nyomon követhetőségének és ellenőrizhetőségének biztosítása érdekében.

Csak így lehet megőrizni a minőséget, és megakadályozni a fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzők bármilyen változását.

A lekvárt még forrón töltik bele a befőttesüvegekbe, ami azt jelenti, hogy a csomagolás az előállítási folyamat részét képezi.

3.7. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A meghatározott földrajzi terület Szlovákia északkeleti részén, a Poprád és a Hernád medencéjében, a Gölnic-völgyben és a környező hegyekben található. A földrajzi terület Lőcse (Levoča), Poprád, Késmárk (Kežmarok) és Szepesújhely (Spišská Nová Ves) járásokat foglalja magában.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Spišský šípkový lekvár” esetében az ok-okozati összefüggés a termelők szakértelmén, valamint a terméknek a földrajzi területen jelen lévő természeti és emberi tényezőkből eredő sajátos minőségén és jellemzőin alapul.

A földrajzi terület sajátosságai

Túlnyomórészt hegyvidéki táj és meglehetősen zord éghajlat jellemzi. A földrajzi terület 450 és 900 m közötti tengerszint feletti magasságon fekszik, és a vegetációs időszakban alacsonyabb a nappali és éjszakai átlaghőmérséklet. A nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentős különbség miatt kialakuló harmat hozzájárul a növekedéshez a szárazabb időszakokban. A terület alacsonyabb hőmérséklete korlátozza egyes mezőgazdasági növények termesztését. A terület jelentős részét erdők és legelők teszik ki. A nagyobb tengerszint feletti magasságban fekvő területeken hegyi rétek találhatók.

A csipkebogyók azonban nagyon jól alkalmazkodtak a meghatározott földrajzi területhez és a zord éghajlathoz. Nemcsak egy ellenálló növényről van szó, hanem bizonyos tényezők, például a korai fagyok is hozzájárulnak a termék sajátosságaihoz, aminek köszönhetően a csipkebogyók édesebbek, puhábbak és alkalmasabbak a lekvár előállításához.

A hőmérséklet-csökkenés szeptember és november között válik érezhetővé, és ez az ideális időszak a csipkebogyó leszedésére és feldolgozására.

Szakértelem

A helyi lakosság egy rendelkezésre álló természeti erőforrás – a csipkebogyó – tulajdonságait kihasználva elkezdte azt feldolgozni, és csipkebogyó-pürét, azaz hozzáadott cukrot nem tartalmazó félkész terméket („eče-peče”), vagy dzsemet, egy készterméket kezdett el belőle készíteni. A tapasztalatok azt mutatják, hogy az első fagyon átesett csipkebogyó édesebb, és alkalmasabb a lekvár előállításához. Ezek a csipkebogyók gyorsabban feldolgozhatók, mivel héjuk puhább, ami csökkenti a főzési időt, felgyorsítja a kézi leszűrést és növeli a csipkebogyó-püré hozamát. Ez azonban nem feltétele az előállításnak (lásd a 3.3. pontot). A csipkebogyó-püré és lekvár kizárólag kézzel készül.

A szakértelem a frissen szedett csipkebogyó feldolgozásában is szerepet játszik, ami jól ismert és díjazott terméket eredményez, különös tekintettel az előállítási folyamat természetes jellegére.

A csipkebogyóból készült dzsem annyiban is egyedi, hogy készítése több időt és energiát vesz igénybe, mint a más gyümölcsökből előállított dzsemek. A tüskés csipkebogyókat először le kell szedni, majd meg kell tisztítani, megfőzni, majd a lekvárt kétszer le kell szűrni, először a magok, másodszor pedig a héjak és a takarólevelek eltávolítása céljából. A lekvárt a csipkebogyó-püré kisebb edényekben történő lassú főzésével pasztörizálják, aminek következtében a víz elpárolog, és a csipkebogyó-dzsem eléri a kívánt sűrűséget. A lekvárt ezután még forrón befőttesüvegekbe töltik.

A termék különleges minősége és jellemzői

A „Spišský šípkový lekvár” olyan egységes állagú termék, amelyet teljesen érett, kézzel szedett, gondosan válogatott és rozsdamentes acéledényekben lassan főzött, és főzés közben gyakran megkevert csipkebogyóból nyernek. A „Spišský šípkový lekvár” sűrítése a víz elpárologtatásával történik. A termék sajátossága a természetes előállítási folyamatban rejlik, mivel a gyümölcsöt sűrítőanyagok, színezőanyagok vagy tartósítószerek használata nélküli termikus párologtatással sűrítik, és 100 %-os gyümölcstartalma van. A kora reggeli fagyok édesebbé teszik a csipkebogyókat, így a lekvár ízesítéséhez kevesebb cukorra van szükség. A puhább csipkebogyók csökkentik a dzsem hőkezelési idejét, ami nemcsak a vitamintartalom megőrzésében segít, hanem hozzájárul a dzsem színéhez, aromájához és ízéhez is. A dzsem kétszeri leszűrése biztosítja az egységes állagot és minőséget.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzői közötti ok-okozati kapcsolat

A meghatározott földrajzi területen a hegyvidéki domborzat és a zord éghajlat miatt más gyümölcs nem áll rendelkezésre elegendő mennyiségben. Az itt élő emberek ezért arra törekedtek, hogy a rendelkezésre álló helyi erőforrásokat ne csak saját fogyasztásukra használják fel, hanem arra is, hogy azokat megélhetési eszközzé alakítsák. A csipkebogyók elérhetetlen vagy nehezen megközelíthető helyeken, de nagyon kedvező, tiszta környezetben teremnek.

A lekvár sajátos jellemzői kizárólag kézzel történő elkészítéséből, azaz a szedési és feldolgozási módszerből erednek. A „Spišský šípkový lekvár” készítéséhez szükséges készségeket és jártasságot a meghatározott földrajzi területen élő emberek egymást követő generációi szerezték meg és adták át egymásnak, és ez a végtermék minőségében is tükröződik. A „Spišský šípkový lekvár” jellegzetes aromáját és ízét annak köszönheti, hogy a csipkebogyót kézzel szedik le, és a terméket sűrítőanyagok és tartósítószerek nélkül állítják elő.

A termék azon egyedi tulajdonságainak köszönhetően vált nagyon népszerűvé és keresetté, amelyeket a kézzel történő szedés és az elkészítési módszer határoz meg. A termék minőségét az is bizonyítja, hogy 2018-ban olyan tanúsítványt kapott, amely lehetővé tette számára a „Spiš regional product” címke használatát, amely a régióban egyedülálló termékként ismeri el, amelynek nagy részben kézzel történő előállítása során hagyományos gyakorlatokat alkalmaznak. A „Spišský šípkový lekvár” a nagykövetségeken ajándéknak adott termékek közé tartozik, és így Szlovákia gasztronómiai különlegességeinek és hagyományainak egyik képviselője.

A termék előkészítése és előállítása nemzedékről nemzedékre szájhagyomány útján átadott történelmi recepteken alapul, a meghatározott földrajzi területen történik, és történelmileg kapcsolódik ehhez a területhez.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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