C/2025/1171

20.2.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/1171)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Spišský šípkový lekvár»

N. UE: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP o IGP)**

«Spišský šípkový lekvár»

2. **Stato membro o paese terzo**

Slovacchia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Codice della nomenclatura combinata*

20 – PREPARAZIONI DI ORTAGGI O DI LEGUMI, DI FRUTTA, DI FRUTTA A GUSCIO O DI ALTRE PARTI DI PIANTE

2007 – Confetture, gelatine, marmellate, puree e paste di frutta o frutta a guscio, ottenute mediante cottura, anche con aggiunta di zuccheri o di altri dolcificanti

2007 10 – Preparazioni omogeneizzate

2007 10 10 – aventi tenore, in peso, di zuccheri superiore a 13 %

3.3. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La «Spišský šípkový lekvár» è una confettura ottenuta da cinorrodi appena raccolti. È caratterizzata da consistenza uniforme, senza grumi e senza residui di bucce o perianzi. Le bucce fanno parte del prodotto finale e ne aumentano il valore nutrizionale, in quanto contengono la maggior parte delle vitamine. Il prodotto finito contiene solo cinorrodi e nessun altro frutto, senza aggiunta di conservanti o addensanti. Per ottenere la consistenza e la qualità migliori possibili, il prodotto viene setacciato due volte.

Caratteristiche analitiche

La confettura è pastorizzata. Il tenore di zuccheri è pari al 35 % per chilogrammo di cinorrodi, con una tolleranza fino al 15 % per eccesso o per difetto a seconda del periodo di raccolta.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caratteristiche organolettiche

Colore: da arancione scuro a rosso scuro, a seconda del periodo di raccolta dei cinorrodi (da settembre a novembre).

Odore: piacevole profumo di cinorrodi, privo di odore di bruciato o di fermentazione. La raccolta più tardiva può conferire sentori di affumicato.

Sapore: gusto agrodolce dei cinorrodi ben maturi.

3.4. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Per la produzione si utilizzano cinorrodi sani e maturi. Le varietà raccolte crescono spontaneamente nella zona geografica delimitata.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione della «Spišský šípkový lekvár», dalla raccolta dei cinorrodi alla cottura della confettura, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

Il processo di produzione si articola nelle seguenti fasi:

— raccolta manuale dei cinorrodi;

— selezione, separazione e lavaggio;

— trattamento termico;

— setacciatura (due volte);

— cottura lenta per ottenere la consistenza desiderata;

— travaso in barattoli.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La «Spišský šípkový lekvár» deve essere confezionata nella zona geografica delimitata, al fine di proteggere l'autenticità e la qualità del prodotto e di garantirne la tracciabilità e il controllo.

Solo in questo modo è possibile preservare la qualità e prevenire eventuali alterazioni delle caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

La confettura è versata nei barattoli ancora calda; pertanto il confezionamento fa parte del processo di produzione.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata si trova nella parte nord-orientale della Slovacchia, nell'area che comprende i bacini del Poprad e dell'Hornád, la valle di Hnilec e le montagne circostanti. La zona geografica comprende i distretti di Levoča, Poprad, Kežmarok e Spišská Nová Ves.

5. Legame con la zona geografica

Il legame causale della «Spišský šípkový lekvár» si basa sulle competenze dei produttori e sulla qualità e le caratteristiche specifiche del prodotto derivanti dai fattori naturali e umani presenti nella zona geografica.

Specificità della zona geografica

La zona geografica è caratterizzata da un paesaggio prevalentemente montuoso e da un clima piuttosto rigido. Si trova a un'altitudine compresa tra i 450 e i 900 m sul livello del mare ed è caratterizzata da temperature medie diurne e notturne più basse durante il periodo vegetativo. La rugiada dovuta alla forte escursione termica tra il giorno e la notte aiuta nei periodi più secchi. Le temperature più basse della zona limitano la coltivazione di alcune colture agricole. Le foreste e i pascoli occupano una parte consistente della zona. Ad altitudini più elevate si trovano i prati montani.

I cinorrodi, tuttavia, si adattano molto bene alla zona geografica delimitata e al clima più rigido. Non solo si tratta di una coltura resistente ma alcuni fattori, come le gelate precoci, contribuiscono alla specificità del prodotto: i cinorrodi diventano più dolci, più morbidi e più adatti alla produzione della confettura.

Tra settembre e novembre l'abbassamento della temperatura diventa evidente ed è il momento ideale per raccogliere i cinorrodi e lavorarli.

Competenze

La popolazione locale ha sfruttato una risorsa naturale disponibile, i cinorrodi, che ha iniziato a trasformare sia in purea, vale a dire un prodotto semilavorato senza zuccheri aggiunti, noto come «eče-peče», sia in un prodotto finito, la confettura. L'esperienza ha dimostrato che i cinorrodi che hanno superato la prima gelata sono più dolci e più adatti alla produzione della confettura. Questi cinorrodi possono essere lavorati più rapidamente perché la loro buccia è più morbida, il che riduce i tempi di cottura, rende più veloce la setacciatura manuale e aumenta la resa della purea. Non si tratta tuttavia di una condizione per la produzione (cfr. punto 3.3). La purea e la confettura di cinorrodi sono prodotte esclusivamente a mano.

Le competenze sono legate anche alla necessità di lavorare i cinorrodi appena raccolti, così da ottenere un prodotto noto e apprezzato, soprattutto per il carattere naturale del processo di produzione.

La confettura di cinorrodi è insolita in quanto richiede più tempo ed energia rispetto alle confetture di altri frutti. I cinorrodi devono essere prima raccolti, poi puliti, cotti, setacciati una volta per eliminare i semi e un'altra volta per eliminare le pelurie e il perianzio. La pastorizzazione della confettura avviene cuocendo lentamente la purea di cinorrodi in recipienti più piccoli, in modo da far evaporare l'acqua e dare alla confettura la densità desiderata. La confettura viene poi versata ancora calda nei barattoli.

Qualità e caratteristiche specifiche del prodotto

La «Spišský šípkový lekvár» è un composto omogeneo ottenuto da cinorrodi raccolti a mano a piena maturazione, selezionati con cura e cotti lentamente in recipienti di acciaio inossidabile e mescolati frequentemente. Quando l'acqua evapora, la «Spišský šípkový lekvár» si addensa. La specificità del prodotto risiede nel processo di produzione naturale, basato sul fatto che la frutta viene concentrata mediante evaporazione termica senza l'uso di addensanti, coloranti o conservanti, nonché nel suo contenuto di frutta al 100 %. Le gelate mattutine rendono i cinorrodi più dolci, quindi è necessario meno zucchero per dare sapore alla confettura. I cinorrodi più morbidi riducono il tempo di trattamento termico della confettura, il che non solo aiuta a preservarne il contenuto vitaminico ma contribuisce anche al colore, all'aroma e al gusto. Setacciare la confettura due volte garantisce una consistenza e una qualità uniformi.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Nella zona geografica delimitata non erano disponibili altri frutti a causa del terreno montuoso e del clima rigido. Le persone hanno quindi cercato di utilizzare le risorse disponibili localmente, non solo per il proprio consumo ma anche per trasformarle in un mezzo per guadagnarsi da vivere. I cinorrodi crescono in luoghi inaccessibili o di difficile accesso, ma in un ambiente molto favorevole e pulito.

Le caratteristiche specifiche della confettura derivano dalla sua preparazione esclusivamente manuale, ossia dal metodo di raccolta e lavorazione. Le competenze e le abilità di coloro che, nella zona geografica delimitata, producono la «Spišský šípkový lekvár» sono il frutto di conoscenze ed esperienze trasmesse di generazione in generazione, e ciò si riflette sulla qualità del prodotto finale. Il fatto che i cinorrodi siano raccolti a mano e che il prodotto sia preparato senza l'uso di addensanti o conservanti conferisce alla «Spišský šípkový lekvár» l'aroma e il gusto caratteristici.

Il prodotto è diventato molto popolare e ricercato per le sue caratteristiche, determinate dalla raccolta a mano e dal metodo di preparazione. La qualità del prodotto è testimoniata anche dal fatto che nel 2018 ha ottenuto il certificato per l'utilizzo del marchio «prodotto regionale di Spiš», che lo riconosce come prodotto unico nella regione, che utilizza pratiche tradizionali e comporta un'elevata percentuale di lavoro manuale. La «Spišský šípkový lekvár» è stato scelto come regalo alle ambasciate, e quindi come rappresentante delle specialità e delle tradizioni culinarie della Slovacchia.

La preparazione e la produzione del prodotto si basano su ricette storiche tramandate di generazione in generazione, avvengono nella zona geografica delimitata e sono storicamente legate a tale zona.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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