C/2025/1171

2025 2 20

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/1171)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Spišský šípkový lekvár“

ES Nr.: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Spišský šípkový lekvár“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Slovakija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis (nurodyta XI priede)*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

20 – DARŽOVIŲ, VAISIŲ, RIEŠUTŲ ARBA KITŲ AUGALŲ DALIŲ PRODUKTAI

2007 – Džemai, vaisių drebučiai (želė), marmeladai, vaisių arba riešutų tyrės ir pastos, gauti virimo būdu, į kuriuos pridėta arba nepridėta cukraus ar kitų saldiklių:

2007 10 – Homogenizuoti produktai:

2007 10 10 – Kurių sudėtyje esančio cukraus kiekis didesnis kaip 13 % masės.

3.3. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Spišský šípkový lekvár“ yra džemas, gaminamas iš šviežiai rinktų erškėtuogių. Jis pasižymi vientisa konsistencija, nes džeme nesusidaro jokie gumulėliai ir jame nelieka erškėtuogių lukštų ar apyžiedžių. Lukštai įeina į galutinio produkto sudėtį, taip padidindami jo maistinę vertę, nes juose daugiausia vitaminų. Galutiniame produkte yra tik erškėtuogių ir jokių kitų vaisių, į jį nepridėta jokių konservantų ar tirštiklių. Kad būtų kuo vientisesnis ir kokybiškesnis, jis du kartus perkošiamas.

Analitinės savybės

Džemas pasterizuojamas. Viename kilograme erškėtuogių yra 35 % cukraus ir, priklausomai nuo to, kada uogos renkamos, jo kiekis gali skirtis ne daugiau kaip per 15 %.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Juslinės savybės

Spalva – nuo tamsiai oranžinės iki tamsiai raudonos spalvos, priklausomai nuo to, kada erškėtuogės renkamos (rugsėjo–lapkričio mėn.).

Kvapas – malonus erškėtuogių aromatas, nejusti joks degėsių ar fermentacijos kvapas. Uogas renkant vėliau, džemas gali įgauti dūmų pokvapių.

Skonis – saldžiarūgštis sunokusių erškėtuogių skonis.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Gamybai naudojamos sveikos ir prinokusios erškėtuogės. Renkamos nustatytoje geografinėje vietovėje augančios laukinių veislių uogos.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi produkto „Spišský šípkový lekvár“ gamybos etapai – nuo erškėtuogių rinkimo iki džemo virimo – turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

Gamybos procesas vyksta šiais etapais:

— erškėtuogių rinkimas rankomis;

— rūšiavimas, atskyrimas ir plovimas;

— šiluminis apdorojimas;

— dvigubas košimas;

— lėtas virimas, kad gautųsi reikiamo tirštumo;

— išpilstymas į stiklainius.

3.6. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Džemas „Spišský šípkový lekvár“ turi būti išpilstomas į stiklainius nustatytoje geografinėje vietovėje, siekiant apsaugoti produkto autentiškumą ir kokybę bei užtikrinti jo atsekamumą ir galimybę jį patikrinti.

Tik tokiu būdu galima išsaugoti kokybę ir užkirsti kelią fizinių, cheminių bei juslinių savybių pokyčiams.

Džemas išpilstomas į stiklainius, kol dar karštas, t. y. pakavimas yra gamybos proceso dalis.

3.7. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

–

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta geografinė vietovė driekiasi Slovakijos šiaurės rytuose, Poprado ir Hornado upių baseinų, Hnileco upės slėnio ir aplinkinių kalnų teritorijoje. Geografinę vietovę sudaro Levočos, Poprado, Kežmaroko ir Spišska Nova Vesės apskritys.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Produkto „Spišský šípkový lekvár“ priežastinį ryšį galima pagrįsti gamintojų praktine patirtimi ir ypatinga produkto kokybe bei savybėmis, kurias lemia gamtiniai ir žmogiškieji geografinės vietovės veiksniai.

Geografinės vietovės ypatumai

Vyrauja kalnuotas kraštovaizdis ir gana atšiaurus klimatas. Geografinė vietovė yra 450–900 m virš jūros lygio, jai būdinga žemesnė vidutinė dienos ir nakties temperatūra erškėtuogių augimo sezonu. Esant dideliam dienos ir nakties temperatūrų skirtumui susidaro rasa, kuri padeda sausesniais laikotarpiais. Dėl žemesnės temperatūros šioje vietovėje negalima auginti kai kurių žemės ūkio kultūrų. Nemažą teritorijos dalį užima miškai ir ganyklos. Aukštesnėse vietose veši kalnų pievos.

Tačiau erškėtuogės labai gerai dera nustatytoje geografinėje vietovėje ir atšiauresnio klimato sąlygomis. Tai ne tik atsparus augalas, bet ir tam tikri veiksniai, pavyzdžiui, ankstyvos šalnos, suteikia produktui išskirtinių ypatybių: erškėčiai įgauna daugiau saldumo, tampa švelnesni ir tinkamesni džemui gaminti.

Maždaug rugsėjo–lapkričio mėn. pastebimai nukrinta temperatūra, vadinasi, tai tinkamiausias metas rinkti erškėtuoges ir jas apdoroti.

Praktinė patirtis

Vietos gyventojai, pasinaudoję turimais gamtos ištekliais, t. y. erškėtuogėmis, ėmė iš jų gaminti erškėtuogių tyrę, pusgaminį be pridėtinio cukraus, vadinamą *eče-peče*, arba galutinį produktą – džemą. Iš patirties žinoma, kad pirmąsias šalnas išgyvenusios erškėtuogės yra saldesnės ir tinkamesnės džemui gaminti. Šias erškėtuoges galima greičiau apdoroti, nes jų lukštai minkštesni, taigi galima trumpiau virti, greičiau perkošti rankomis ir gauti daugiau erškėtuogių tyrės. Tačiau tai nėra būtina gamybos sąlyga (žr. 3.3 punktą). Erškėtuogių tyrė ir džemas gaminami tik rankomis.

Šviežiai rinktų erškėtuogių perdirbimas taip pat neatsiejamas nuo praktinių žinių, kurios padeda sukurti puikiai žinomą ir vertinamą produktą, visų pirma atsižvelgiant į gamybos proceso natūralumą.

Erškėtuogių džemas neįprastas tuo, kad jam pagaminti reikia daugiau laiko ir energijos nei kitų vaisių džemams. Iš pradžių dygliuotąsias erškėtuoges reikia surinkti, tada nuvalyti, išvirti, vieną kartą perkošti siekiant pašalinti sėklas, o antrą kartą – plaukelius ir apyvaisį. Džemas pasterizuojamas lėtai verdant erškėtuogių tyrę mažesniuose induose, kad išgaruotų vanduo ir erškėtuogių džemas įgautų reikiamą tirštumą. Tada dar karštas džemas išpilstomas į stiklainius.

Specifinė produkto kokybė ir savybės

„Spišský šípkový lekvár“ yra vientisos konsistencijos produktas, gaunamas iš rankomis rinktų visiškai prinokusių erškėtuogių, kurios kruopščiai rūšiuojamos ir lėtai verdamos nerūdijančio plieno induose jas dažnai maišant. Garuojant vandeniui, džemas „Spišský šípkový lekvár“ ima tirštėti. Produkto ypatingumas siejamas su natūraliu gamybos procesu, kai vaisiai koncentruojami taikant terminį garinimą ir nenaudojant tirštiklių, dažiklių ar konservantų, taip pat su tuo, kad jo sudėtį sudaro 100 % vaisių. Dėl ankstyvų rytinių šalnų erškėtuogės tampa saldesnės, todėl džemui pagardinti reikia mažiau cukraus. Kadangi erškėtuogės minkštesnės, džemas trumpiau termiškai apdorojamas, o tai ne tik padeda išsaugoti vitaminų kiekį, bet ir suteikia džemui spalvą, aromatą ir skonį. Du kartus perkošus džemą, užtikrinama vientisa konsistencija ir kokybė.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Nustatytoje geografinėje vietovėje, kur vyrauja kalnuotas reljefas ir atšiaurus klimatas, nebuvo pakankamai kitų vaisių. Todėl žmonės stengėsi išnaudoti turimus vietos išteklius ne tik savo reikmėms, bet ir siekė iš jų užsidirbti pragyvenimui. Erškėtuogės auga neprieinamose arba sunkiai prieinamose vietose, tačiau joms itin palankioje ir švarioje aplinkoje.

Specifines džemo savybes lemia tai, kad jis gaminamas tik rankomis, t. y. renkant ir apdorojant vaisius. Nustatytoje geografinėje vietovėje „Spišský šípkový lekvár“ gaminančių žmonių įgūdžiai ir sumanumas buvo ugdomi remiantis iš kartos į kartą perduodamomis žiniomis ir patirtimi, o tai atsispindi galutinio produkto kokybėje. Tai, kad erškėtuogės renkamos rankomis ir kad produktas gaminamas nenaudojant tirštiklių ar konservantų, suteikia džemui „Spišský šípkový lekvár“ būdingą aromatą ir skonį.

Dėl savo savybių, kurias lemia vaisių rinkimas rankomis ir paruošimo būdas, šis produktas labai išpopuliarėjo ir tapo labai paklausus. Produkto kokybę patvirtina ir tai, kad 2018 m. jam suteiktas sertifikatas, suteikiantis teisę naudoti ženklą „Spiš regioninis produktas“, kuriuo pripažįstama, kad tai unikalus regiono produktas, gaminamas naudojant tradicinius metodus ir reikalaujantis daug rankų darbo. Džemą „Spišský šípkový lekvár“ pasirinkta dovanoti ambasadoms, taigi juo simboliškai pristatomi Slovakijos kulinarijos gaminiai ir tradicijos.

Produktas ruošiamas ir gaminamas pagal senuosius receptus, perduodamus iš kartos į kartą, nustatytoje geografinėje vietovėje ir turi istorinį ryšį su ta vietove.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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