C/2025/1171

20.2.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/1171)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Spišský šípkový lekvár”

ES Nr.: PDO-SK-03207 — 15.3.2024.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Spišský šípkový lekvár”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovākija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids (norādīts XI pielikumā)*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Kombinētās nomenklatūras kods*

20 – DĀRZEŅU, AUGĻU, RIEKSTU VAI CITU AUGU DAĻU IZSTRĀDĀJUMI

2007 – Džemi, augļu želejas, marmelādes, augļu vai riekstu biezeņi un augļu vai riekstu pastas, termiski apstrādātas, ar cukura vai citu saldinātāju piedevu vai bez tās

2007 10 – Homogenizēti produkti

2007 10 10 – kuru cukura saturs pārsniedz 13 % no svara

3.3. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Spišský šípkový lekvár” ir ievārījums, kas gatavots no svaigi ievāktiem mežrozīšu augļiem. Ievārījumam raksturīga viendabīga konsistence, tajā nav nedz kunkuļu, nedz mežrozīšu augļapvalku gabaliņu vai apziedņu palieku. Augļapvalki ir galaprodukta sastāvdaļa, kas palielina tā uzturvērtību, jo satur visvairāk vitamīnu. Gatavais produkts satur tikai mežrozīšu augļus, tas nesatur nekādus citus augļus, un tam nav nedz pievienoti konservanti, nedz biezinātāji. Lai panāktu pēc iespējas labāku konsistenci un kvalitāti, to divas reizes izberž caur sietu.

Analītiskās īpašības

Ievārījums ir pasterizēts. Tā cukura saturs ir 35 % uz kilogramu mežrozīšu augļu, un atkarībā no to ievākšanas laika tas var atšķirties par ± 15 %.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: no tumši oranžas līdz tumši sarkanai atkarībā no mežrozīšu augļu ievākšanas laika (no septembra līdz novembrim).

Aromāts: patīkama mežrozīšu augļu smarža, bez piedeguma vai rūguma smakas. Ja augļi ievākti vēlāk, var būt dūmaina aromāta nianses.

Garša: saldskābena garša, kas piemīt pilnīgi gataviem mežrozīšu augļiem.

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Ražošanā izmanto gatavus mežrozīšu augļus bez bojājumiem. Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ievāktās šķirnes aug savvaļā.

3.5. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ievārījuma "Spišský šípkový lekvár" ražošanas posmiem – no mežrozīšu augļu ievākšanas līdz ievārījuma vārīšanai – jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ražošanas process notiek šādos posmos:

— mežrozīšu augļu lasīšana ar rokām;

— šķirošana, atdalīšana un mazgāšana;

— karsēšana;

— izberšana caur sietu (divas reizes);

— lēna vārīšana līdz vajadzīgā biezuma sasniegšanai;

— saliešana burkās.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Lai aizsargātu produkta autentiskumu un kvalitāti un nodrošinātu tā izsekojamību un kontroli, ievārījums "Spišský šípkový lekvár" ir jāiepako noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tikai šādā veidā var saglabāt kvalitāti un nepieļaut fizikālķīmisko un organoleptisko īpašību izmaiņas.

Ievārījumu salej burkās, kamēr tas aizvien vēl ir karsts, un tas nozīmē, ka iepakošana ir ražošanas procesa daļa.

3.7. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals atrodas Slovākijas ziemeļaustrumu daļā, Popradas un Hornadas upju baseinu apgabalā, Hnilecas ielejā un apkārtējos kalnos. Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst Levočas, Popradas, Kežmarokas un Spišska Nova Vesas apriņķi.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ievārījuma "Spišský šípkový lekvár" cēloniskā saikne balstās uz ražotāju zinātību un produkta īpašo kvalitāti un īpašībām, kas veidojušās ģeogrāfiskā apgabala dabas faktoru un cilvēkfaktoru ietekmē.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Apgabalā dominē kalnaina ainava un valda samērā skarbs klimats. Ģeogrāfiskais apgabals atrodas 450–900 m v. j. l., un tam raksturīga zemāka vidējā dienas un nakts gaisa temperatūra veģetācijas periodā. Rasa, kas veidojas lielo dienas un nakts temperatūras atšķirību rezultātā, lieti noder sausākos periodos. Apgabalā valdošās zemākās temperatūras dēļ dažu lauksaimniecības kultūru audzēšana ir ierobežota. Lielu apgabala daļu aizņem meži un ganības. Kalnu pļavas atrodas lielākā augstumā virs jūras līmeņa.

Taču mežrozītes noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un tā skarbajā klimatā aug ļoti labi. Tās ir izturīgi augi, turklāt daži faktori, piemēram, agrīnās salnas, palīdz veidot produkta īpašības, jo mežrozīšu augļi kļūst saldāki, mīkstāki un labāk piemēroti ievārījuma ražošanai.

Laikā no septembra līdz novembrim temperatūra jūtami krītas, un tas ir mežrozīšu augļu lasīšanai un pārstrādei piemērotākais laiks.

Zinātība

Vietējie iedzīvotāji pievērsās pieejamajiem dabas resursiem – mežrozīšu augļiem – un sāka tos pārstrādāt vai nu mežrozīšu augļu biezenī, t. i., pusfabrikātā bez pievienota cukura (*ečе-peče*), vai gatavā produktā, proti, ievārījumā (*lekvár*). Pieredze liecina, ka mežrozīšu augļi pēc pirmās salnas kļūst saldāki un ievārījuma gatavošanai piemērotāki. Šos mežrozīšu augļus var pārstrādāt ātrāk, jo augļapvalki ir mīkstāki, un tas saīsina termiskās apstrādes laiku, atvieglo izberšanu caur sietu un palielina iegūtā mežrozīšu biezeņa daudzumu. Tomēr tas nav ražošanas priekšnosacījums (sk. 3.3. punktu). Mežrozīšu biezeni un ievārījumu gatavo tikai ar rokām.

Zinātība ir saistīta arī vajadzību pārstrādāt svaigi salasītus mežrozīšu augļus, lai iegūtu produktu, kas ir populārs un augstu vērtēts īpaši ražošanas procesa dabiskuma dēļ.

Mežrozīšu ievārījums ir neparasts, jo tā gatavošana prasa vairāk laika un enerģijas nekā citu augļu ievārījumu gatavošana. Vispirms jāsalasa ērkšķaino mežrozīšu augļi, kas pēc tam jānotīra, jāvāra, jāizberž caur sietu – vienreiz, lai atdalītu sēklas, un vēlreiz, lai atdalītu matiņus un apziedņus. Ievārījumu pasterizē, mežrozīšu biezeni lēni vārot mazākos katlos, lai ūdens iztvaikotu un ievārījums iegūtu vajadzīgo biezumu. Pēc tam karsto ievārījumu salej burkās.

Produkta kvalitāte un specifiskās īpašības

“Spišský šípkový lekvár” ir viendabīgs produkts, ko iegūst no mežrozīšu augļiem, ko ar rokām nolasa, kad tie pilnībā nogatavojušies, pēc tam rūpīgi sašķiro un, bieži maisot, lēnām vāra nerūsošā tērauda katlos. Ūdenim iztvaikojot, ievārījums “Spišský šípkový lekvár” sabiezē. Produkta specifika ir saistīta ar dabisko ražošanas procesu, kura pamatā ir fakts, ka augļu ievārījums sabiezē termiskās iztvaicēšanas rezultātā, tā gatavošanā neizmanto biezinātājus, krāsvielas vai konservantus, un tas satur 100 % augļu. Agrās rīta salnas mežrozīšu augļus padara saldākus, tāpēc ievārījumam vajadzīgs mazāk cukura. Ja mežrozīšu augļi ir mīkstāki, termiskās apstrādes laiks ir īsāks, un tas ne tikai palīdz saglabāt vitamīnu saturu, bet arī uzlabo krāsu, aromātu un garšu. Ievārījuma divreizēja izberšana caur sietu nodrošina viendabīgu konsistenci un kvalitāti.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Kalnainā reljefa un skarbā klimata dēļ citi augļi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā nebija pieejami pietiekamā daudzumā. Tāpēc cilvēki centās pieejamos vietējos resursus izmantot ne tikai pašu patēriņam, bet arī pārvērst tos iztikas līdzekļos. Mežrozītes aug nepieejamās vai grūti pieejamās vietās, bet ļoti labvēlīgā un tīrā vidē.

Ievārījuma specifiskās īpašības rodas, to gatavojot, t. i., augļus ievācot un apstrādājot, tikai ar rokām. “Spišský šípkový lekvár” ražojošo cilvēku prasmes un roku veiklība noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir attīstījušās, pamatojoties uz zināšanām un pieredzi, kas nodota no paaudzes paaudzē un atspoguļojas galaprodukta kvalitātē. Tas, ka mežrozīšu augļus ievāc ar rokām un ka produkts tiek gatavots, neizmantojot biezinātājus vai konservantus, piešķir ievārījumam “Spišský šípkový lekvár” raksturīgo aromātu un garšu.

Produkts ir kļuvis ļoti populārs un ļoti pieprasīts tā īpašību dēļ, kuras veidojas, galvenokārt pateicoties augļu ievākšanai ar rokām un gatavošanas metodei. Produkta kvalitāti apliecina arī 2018. gadā piešķirtais sertifikāts, kas ļauj uz etiķetes izmantot apzīmējumu "Spišas reģionālais produkts", un tas nozīmē, ka šis ievārījums atzīts par unikālu reģiona produktu, kura gatavošanā izmanto tradicionālas metodes un galvenokārt roku darbu. "Spišský šípkový lekvár" ir viena no vēstniecību dāvanām, kas atspoguļo Slovākijas kulināro mantojumu un tradīcijas.

Produkta sagatavošana un ražošana balstās uz vēsturiskām receptēm, kas mutiski nodotas no paaudzes paaudzē, tā notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ir vēsturiski saistīta ar šo apgabalu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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