C/2025/1171

20.2.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/1171)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew ta' persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1], oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Spišský šípkový lekvár"

Nru tal-UE: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet (tad-DOP jew tal-IĠP)**

"Spišský šípkový lekvár"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Is-Slovakkja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

20 – PREPARAZZJONIJIET TA' ĦAXIX, FROTT, ĠEWŻ JEW PARTIJIET OĦRAJN TAL-PJANTI

2007 – Ġammijiet, jellies tal-frott, marmellati, purée tal-frott jew tal-ġewż u pastes tal-frott u tal-ġewż, miksubin bit-tisjir, kemm jekk fihom iz-zokkor jew dolċifikant ieħor miżjud u kemm jekk le

2007 10 – Preparati omoġenizzati:

2007 10 10 – B'kontenut ta' zokkor li jaqbeż it-13 % skont il-piż

3.3. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-i"Spišský šípkový lekvár" huwa ġamm magħmul mill-fosdoq il-warda li jkun għadu kif inqata'. Dan huwa kkaratterizzat mill-konsistenza uniformi tiegħu, mingħajr il-formazzjoni ta' biċċiet fil-ġamm u mingħajr fdalijiet tal-qoxra tal-fosdoq il-warda jew tal-*Perianthum*. Il-qxur jagħmlu parti mill-prodott finali u b'hekk iżidu l-valur nutrizzjonali tiegħu peress li fihom l-aktar vitamini. Il-prodott finali fih biss fosdoq il-warda u l-ebda frotta oħra, mingħajr iż-żieda tal-ebda preżervattiv jew aġent li jgħaqqad. Jissaffa darbtejn biex jinkisbu l-aħjar konsistenza u kwalità possibbli.

Karatteristiċi analitiċi

Il-ġamm jiġi ppasturizzat. Il-kontenut ta' zokkor tiegħu huwa ta' 35 % għal kull kilogramma ta' fosdoq il-warda u jista' jvarja sa 15 % aktar jew anqas skont iż-żmien tal-ħsad.

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Proprjetajiet organolettiċi

Kulur: oranġjo skur li jvarja għal aħmar skur skont meta jinqata' l-fosdoq il-warda (minn Settembru sa Novembru).

Aroma: aroma pjaċevoli ta' fosdoq il-warda, ebda riħa ta' ħruq jew riħa ta' fermentazzjoni. Jekk il-ħsad isir aktar tard dan jista' jirriżulta fi ħjiel ta' aroma ta' duħħan.

Togħma: togħma ħelwa-morra ta' fosdoq il-warda misjur sew.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Għall-produzzjoni jintuża fosdoq il-warda b'saħħtu u misjur. Il-varjetajiet li jinqatgħu jikbru fis-selvaġġ fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha fil-produzzjoni tal-i"Spišský šípkový lekvár", mill-qtugħ tal-fosdoq il-warda sat-tisjir tal-ġamm, iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

Il-proċess tal-produzzjoni jsir fl-istadji li ġejjin:

— il-qtugħ bl-idejn tal-fosdoq il-warda;

— l-għażla, is-separazzjoni u l-ħasil;

— it-trattament bis-sħana;

— it-tisfija, darbtejn;

— it-tisjir bil-mod biex isir magħqud kif meħtieġ;

— it-tferrigħ f'vażetti.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

L-i"Spišský šípkový lekvár" irid jiġi imballat fiż-żona ġeografika ddefinita sabiex jiġu protetti l-awtenticità u l-kwalità tal-prodott u biex jiġi żgurat li dan ikun traċċabbli u jkun jista' jiġi vverifikat.

Huwa b'dan il-mod biss li l-kwalità tista' tiġi ppreżervata u tista' tiġi evitata kwalunkwe bidla fil-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi.

Il-ġamm jitferra' fil-vażetti waqt li jkun għadu jaħraq, li jfisser li l-imballaġġ huwa parti mill-proċess tal-produzzjoni.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika ddefinita tinsab fil-parti tal-Grigal tas-Slovakkja, fiż-żona tal-baċiri Poprad u Hornád, il-wied Hnilec u l-muntanji tal-madwar. Iż-żona ġeografika tinkludi d-distretti ta' Levoča, Poprad, Kežmarok u Spišská Nová Ves.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta kawżali għall-i"Spišský šípkový lekvár" hija bbażata fuq l-għarfien prattiku tal-produtturi u l-kwalità u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott li jirriżultaw mill-fatturi naturali u umani preżenti fiż-żona ġeografika.

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Din għandha pajsaġġ ikkaratterizzat l-aktar bil-muntanji u klima pjuttost ħarxa. Iż-żona ġeografika tinsab bejn 450 m u 900 m "il fuq mil-livell tal-baħar u hija kkaratterizzata minn temperaturi medji aktar baxxi matul il-jum u billejl matul l-istaġun tat-tkabbir. In-nida li tifforma minħabba d-differenza kbira bejn it-temperaturi matul il-jum u ta' billejl tgħin matul il-perjodi aktar nexfin. It-temperaturi aktar baxxi fiż-żona jillimitaw il-kultivazzjoni ta' xi whud mill-għelejjel agrikoli. Il-foresti u l-mergħat jiffurmaw proporzjon sinifikanti miż-żona. F'altitudnijiet aktar għoljin jistgħu jinstabu mergħat fil-muntanji.

Madankollu, il-fosdoq il-warda jikber tajjeb ħafna fiż-żona ġeografika ddefinita u fil-klima aktar ħarxa. Mhux biss huwa għalla reżistenti iżda ċerti fatturi bħall-ġlata bikrija jikkontribwixxu wkoll għall-ispeċifiċità tal-prodott, u b'hekk il-fosdoq il-warda jsir aktar ħelu, aktar artab u aktar adattat għall-produzzjoni tal-ġamm.

F'xi żmien bejn Settembru u Novembru, it-temperatura titbaxxa b'mod evidenti, u dan huwa ż-żmien ideali biex jinqata' l-fosdoq il-warda u jiġi pproċessat.

Għarfien prattiku

Il-popolazzjoni lokali ħadet riżorsa naturali disponibbli – il-fosdoq il-warda – u bdiet tipproċessaha f'purée tal-fosdoq il-warda, jiġifieri prodott nofsu lest b'ebda zokkor miżjud, magħruf bħala eče-peče, jew fi prodott lest, il-ġamm. L-esperjenza wriet li l-fosdoq il-warda li jkun ġie espost għall-ewwel ġlata jkun aktar ħelu u aktar adattat għall-produzzjoni tal-ġamm. Dan il-fosdoq il-warda jista' jiġi pproċessat aktar malajr peress li l-qoxra tiegħu hija aktar ratba, li jnaqqas il-ħin tat-tisjir, iħaffef it-tisfija manwali u jżid ir-rendiment tal-purée tal-fosdoq il-warda. Madankollu, dan ma huwiex kundizzjoni għall-produzzjoni (ara l-punt 3.3). Il-purée u l-ġamm tal-fosdoq il-warda jsiru esklużivament bl-idejn.

Huwa involut ukoll l-għarfien prattiku fil-ħtieġa li jiġi pproċessat il-fosdoq il-warda li jkun għadu kif inqata', li jwassal għal prodott magħruf sew u apprezzat, speċjalment fir-rigward tal-karattru naturali tal-proċess tal-produzzjoni.

Il-ġamm tal-fosdoq il-warda ma huwiex komuni minħabba li jieħu aktar żmien u enerġija biex isir minn ġammijiet magħmulin minn frott ieħor. Il-fosdoq il-warda bix-xewk l-ewwel irid jinqata', imbagħad jitnaddaf, jissajjar, jissaffa darba biex titneħħa ż-żerriegħa u jerġa' jissaffa biex jitneħħa x-xagħar u l-*Perianthum*. Il-ġamm jiġi ppasturizzat billi l-purée tal-fosdoq il-warda jissajjar bil-mod f'reċipjenti iżgħar li jwassal biex l-ilma jevapora u sabiex il-ġamm tal-fosdoq il-warda jsir magħqud kif meħtieġ. Il-ġamm imbagħad jitferra" f'waqt li jkun għadu jaħraq.

Kwalità u karatteristiċi speċifiċi tal-prodott

L-i"Spišský šípkový lekvár" huwa prodott konsistenti li jinkiseb minn fosdoq il-warda li jinqata' bl-idejn meta jkun kompletament misjur, jintgħażel bir-reqqa u jissajjar bil-mod f'reċipjenti tal-azzar inossidabbli waqt li jitħawwad ta' spiss. Hekk kif l-ilma jevapora, l-i"Spišský šípkový lekvár" isir aktar magħqud. L-ispeċifiċità tal-prodott tinsab fil-proċess tal-produzzjoni naturali, ibbażata fuq il-fatt li l-frotta hija konċentrata permezz tal-evaporazzjoni termali, mingħajr l-użu ta' aġenti li jgħaqqdu, sustanzi kuluranti jew preżervattivi, kif ukoll il-kontentut tiegħu ta' 100 % frott. Il-ġlata ta' filgħodu kmieni tagħmel il-fosdoq il-warda aktar ħelu, għalhekk ikun meħtieġ inqas zokkor biex tingħata togħma lill-ġamm. Il-fosdoq il-warda aktar artab inaqqas il-ħin tat-trattament bis-sħana tal-ġamm, li mhux biss jgħin biex jippreżerva l-kontenut ta' vitamini tiegħu iżda jikkontribwixxi wkoll għall-kulur, għall-aroma u għat-togħma tiegħu. It-tisfija tal-ġamm darbtejn tiżgura konsistenza uniformi u kwalità.

Rabta kawżali bejn il-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku (għad-DOP) jew kwalità partikolari, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IĠP)

Fiż-żona ġeografika ddefinita, ma kienx disponibbli biżżejjed frott ieħor minħabba t-terren muntanjuż u l-klima ħarxa. Għalhekk in-nies fittxew li jużaw ir-riżorsi lokali disponibbli, mhux biss għall-konsum tagħhom iżda wkoll biex jibdluh f'mezz biex jaqalgħu l-għajxien tagħhom. Il-fosdoq il-warda jikber f'postijiet inaċċessibbli jew li diffiċli tilħaqhom iżda f'ambjent favorevoli ħafna u nadif.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-ġamm jirriżultaw mill-preparazzjoni tiegħu esklużivament bl-idejn, jiġifieri l-metodu tal-qtugħ u tal-ipproċessar. Il-ħila u l-aġilità tan-nies miż-żona ġeografika ddefinita li jipproduċu l-i"Spišský šípkový lekvár" żviluppaw abbażi tal-għarfien u l-esperjenza li ngħaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra u dan huwa rifless fil-kwalità tal-prodott finali. Il-fatt li l-fosdoq il-warda jinqata' bl-idejn u l-fatt li l-prodott isir mingħajr l-użu ta' aġenti li jgħaqqdu jew preżervattivi jagħti lill-i"Spišský šípkový lekvár" l-aroma u t-togħma karatteristiċi tiegħu.

Il-prodott sar popolari ferm u bosta jfittxuh minħabba l-karatteristiċi tiegħu li huma ddeterminati mill-fatt li jinqata' bl-idejn u minħabba l-metodu ta' preparazzjoni. Il-kwalità tal-prodott tintwera wkoll mill-fatt li fl-2018, ingħata ċertifikat li ppermettielu juża t-tikketta "prodott reġjonali ta' Spiš" li tirrikonoxxih bħala prodott uniku fir-reġjun, wieħed li juża prattiki tradizzjonali u li jinvolvi proporzjon kbir ta' xogħol manwali. L-i"Spišský šípkový lekvár" intgħażel bħala rigal biex jingħata fl-ambaxxati, għalhekk jaġixxi bħala rappreżentant tal-ispeċjalitajiet u t-tradizzjonijiet kulinarji tas-Slovakkja.

Il-preparazzjoni u l-produzzjoni tal-prodott huma bbażati fuq riċetti storiċi li ngħaddew bil-fomm minn ġenerazzjoni għall-oħra, isiru fiż-żona ġeografika ddefinita u huma storikament marbuta ma' dik iż-żona.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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