Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/1171

20.2.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/1171)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Spišský šípkový lekvár”

EU-nr.: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Spišský šípkový lekvár”

2. **Lidstaat of derde land**

Slowakije

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie (zie bijlage XI)*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Code gecombineerde nomenclatuur*

20 — BEREIDINGEN VAN GROENTEN, VAN VRUCHTEN EN VAN ANDERE PLANTENDELEN

2007 — Jam, vruchtengelei, marmelade, vruchtenmoes en vruchtenpasta, door koken of stoven verkregen, met of zonder toegevoegde suiker of andere zoetstoffen

2007 10 — Gehomogeniseerde bereidingen

2007 10 10 — met een suikergehalte van meer dan 13 gewichtspercenten

3.3. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Spišský šípkový lekvár” is jam van vers geplukte rozenbottels. De jam heeft een uniforme consistentie en bevat geen klontjes en geen restanten van rozenbottelschilletjes en blaadjes. De schilletjes maken deel uit van het eindproduct, dat daardoor een hogere voedingswaarde heeft omdat ze de meeste vitaminen bevatten. Het eindproduct bevat alleen rozenbottels en geen andere vruchten en bevat geen toegevoegde conserveermiddelen en verdikkingsmiddelen. Het gaat tweemaal door de zeef om de best mogelijke consistentie en kwaliteit te verkrijgen.

Analytische kenmerken

De jam wordt gepasteuriseerd. Het suikergehalte bedraagt 35 % per kilogram rozenbottels en mag 15 % afwijken van dat percentage afhankelijk van het moment van oogsten.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische kenmerken

Kleur: donkeroranje tot donkerrood, afhankelijk van wanneer de rozenbottels worden geplukt (september tot november).

Geur: aangenaam aroma van rozenbottels, geen verbrande geur of geur van fermentatie. Worden de rozenbottels later geoogst, dan kan de jam een iets rokerige geur krijgen.

Smaak: zoetzure smaak van goed gerijpte rozenbottels.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voor de productie worden gezonde, rijpe rozenbottels gebruikt. De rassen groeien in het wild in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen in de productie van "Spišský šípkový lekvár", van het plukken van de rozenbottels tot het koken van de jam, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

Het productieproces kent de volgende fasen:

— plukken van de rozenbottels met de hand;

— sorteren, scheiden en wassen;

— hittebehandeling;

— tweemaal door de zeef halen;

— langzaam inkoken tot de vereiste dikte;

— in de pot gieten.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Spišský šípkový lekvár moet in het afgebakende geografische gebied worden verpakt om de authenticiteit en kwaliteit van het product te beschermen en om ervoor te zorgen dat het traceerbaar blijft en gecontroleerd kan worden.

Alleen op deze wijze kan de kwaliteit worden bewaard en kunnen veranderingen in de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken worden voorkomen.

De jam wordt nog warm in de pot gegoten. Daarom maakt het verpakken ook deel uit van het productieproces.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied ligt in het noordoosten van Slowakije, in het gebied van de bekkens Poprad en Hornád, de Hnilec-vallei en de omliggende bergen. Het geografische gebied omvat de districten Levoča, Poprad, Kežmarok en Spišská Nová Ves.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het causale verband voor "Spišský šípkový lekvár" berust op de knowhow van de producenten en op de bijzondere kwaliteit en kenmerken van het product, die het gevolg zijn van de natuurlijke en menselijke factoren in het geografische gebied.

Specificiteit van het geografische gebied

Het heeft een overwegend bergachtig landschap en een tamelijk hard klimaat. Het geografische gebied ligt 450 à 900 m boven zeeniveau en kent een vrij lage gemiddelde dag- en nachttemperatuur tijdens het groeiseizoen. De dauw die ontstaat als gevolg van het grote verschil tussen de temperatuur overdag en 's nachts, komt van pas tijdens drogere perioden. Door de vrij lage temperaturen in het gebied kan slechts een beperkt aantal landbouwgewassen worden geteeld. Het gebied bestaat voor een wezenlijk deel uit bossen en weiden. Op grotere hoogten zijn bergweiden te vinden.

Rozenbottels doen het echter erg goed in het afgebakende geografische gebied en het hardere klimaat omdat ze taai zijn. Ook zijn bepaalde factoren zoals vroege vorst van invloed op de specificiteit van het product omdat de rozenbottels dan zoeter en zachter worden en zich beter lenen voor de productie van de jam.

Tussen september en november daalt de temperatuur duidelijk en dat is het ideale moment om de rozenbottels te plukken en te verwerken.

Knowhow

De plaatselijke bevolking nam een natuurlijke hulpbron — rozenbottels — en begon deze te verwerken tot ofwel rozenbottelpuree, een tussenproduct zonder toegevoegde suiker, bekend als eče-peče, ofwel een eindproduct, jam. De ervaring heeft geleerd dat rozenbottels na de eerste vorst zoeter zijn en zich beter lenen voor de productie van de jam. Deze rozenbottels kunnen sneller worden verwerkt naarmate de schilletjes zachter zijn; de kooktijd is dan korter, het handmatig zeven verloopt sneller en de rozenbottels leveren meer rozenbottelpuree op. Dit is echter geen productievoorwaarde (zie punt 3.3). Rozenbottelpuree en jam worden uitsluitend met de hand gemaakt.

Knowhow speelt ook een rol in de verwerking van de vers geplukte rozenbottels. Het resultaat is een welbekend en hooglijk gewaardeerd product, met name vanwege het natuurlijke karakter van het productieproces.

Rozenbotteljam is ongewoon in die zin dat het maken ervan meer tijd kost dan het maken van jam van andere vruchten. Eerst moeten de doornige rozenbottels worden geplukt, vervolgens moeten ze worden schoongemaakt en gekookt en vervolgens worden gezeefd om de pitjes te verwijderen, en daarna nogmaals om de haartjes en blaadjes te verwijderen. De jam wordt gepasteuriseerd door de rozenbottels langzaam in een kleiner vat te koken, waardoor het water verdampt en de rozenbotteljam de vereiste dikte krijgt. Vervolgens wordt de jam warm in de pot gegoten.

Bijzondere kwaliteit en kenmerken van het product

"Spišský šípkový lekvár" is een consistent product van rozenbottels die met de hand worden geplukt als ze helemaal rijp zijn. Daarna worden ze zorgvuldig gesorteerd en langzaam in een roestvrijstalen vat gekookt onder regelmatig roeren. Hoe meer water verdampt, des te dikker "Spišský šípkový lekvár" wordt. Het is een bijzonder product vanwege het natuurlijke productieproces, waarbij het fruit wordt geconcentreerd door thermische verdamping zonder gebruik van verdikkingsmiddelen, kleurstoffen of conserveermiddelen, en omdat het 100 % fruit bevat. Door de ochtendvorst worden de rozenbottels zoeter, zodat er minder suiker nodig is om de jam op smaak te brengen. Zijn de rozenbottels zachter, dan duurt de hittebehandeling van de jam korter, wat niet alleen goed is voor het behoud van het vitaminegehalte, maar ook voor de kleur, geur en smaak. Door de jam tweemaal te zeven, krijgt deze een uniforme consistentie en kwaliteit.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of ander kenmerken van het product (voor een BGA)

In het afgebakende geografische gebied was er vanwege het bergachtige landschap en het harde klimaat maar weinig ander fruit te vinden. Daarom gebruikte de bevolking de lokale hulpbronnen niet alleen voor eigen verbruik, maar ook om er een middel van bestaan van te maken. De rozenbottels groeien er op ontoegankelijke of moeilijk bereikbare plekken, maar wel in een zeer schoon milieu en onder zeer gunstige omstandigheden.

De bijzondere kenmerken van de jam zijn het gevolg van de uitsluitend handmatige bereiding ervan: de vruchten worden met de hand geplukt en verwerkt. De vaardigheid en kundigheid van de bevolking van het afgebakende geografische gebied die "Spišský šípkový lekvár" produceert, is ontstaan uit de kennis en ervaring die van generatie op generatie is doorgegeven. Dit komt tot uiting in de kwaliteit van het eindproduct. Doordat de rozenbottels met de hand worden geplukt en er bij de productie geen verdikkings- en conserveermiddelen worden gebruikt, krijgt "Spišský šípkový lekvár" zijn kenmerkende geur en smaak.

Het product is inmiddels uiterst populair en gewild vanwege de kenmerken ervan, die worden bepaald door het feit dat de rozenbottels met de hand worden geplukt en bereid. De kwaliteit van het product blijkt ook uit het feit dat het sinds 2018 het label “Regionaal product Spiš” mag voeren, dat wordt toegekend aan unieke, ambachtelijke streekproducten. “Spišský šípkový lekvár” wordt ten geschenke gegeven op ambassades en fungeert daarmee als symbool van de Slowaakse culinaire specialiteiten en tradities.

De bereiding en productie van het product berust op historische recepten die van generatie op generatie mondeling zijn doorgegeven, vindt plaats in het afgebakende geografische gebied en is historisch verbonden met dat gebied.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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