C/2025/1171

20.2.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/1171)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Spišský šípkový lekvár"

Nr UE: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Spišský šípkový lekvár"

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Słowacja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu (zgodnie z załącznikiem XI)*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Kod Nomenklatury scalonej*

20 – PRZETWORY Z WARZYW, OWOCÓW, ORZECHÓW LUB POZOSTAŁYCH CZĘŚCI ROŚLIN

2007 – Dżemy, galaretki owocowe, marmolady, przeciery i pasty owocowe lub orzechowe, otrzymane w wyniku obróbki cieplnej, nawet zawierające dodatek cukru lub innej substancji słodzącej

2007 10 – Przetwory homogenizowane

2007 10 10 – O zawartości cukru przekraczającej 13 % masy

3.3. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Spišský šípkový lekvár" to marmolada ze świeżo zebranych owoców róży. Charakteryzuje się jednolitą konsystencją, nie tworzą się w niej grudki i nie ma w niej resztek łusek owoców dzikiej róży ani okwiatu. Łuski stanowią część produktu końcowego i podnoszą jego wartość odżywczą, ponieważ zawierają najwięcej witamin. Poza owocami dzikiej róży gotowy produkt nie zawiera innych owoców; nie zawiera też konserwantów ani substancji zagęszczających. Produkt odcedza się dwukrotnie w celu uzyskania jak najlepszej konsystencji i jakości.

Analityczne cechy charakterystyczne

Marmoladę poddaje się pasteryzacji. Zawartość cukru wynosi 35 % na kilogram owoców róży i może różnić się nawet o 15 % w zależności od czasu zbiorów.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Właściwości organoleptyczne

Barwa: od ciemnopomarańczowej do ciemnoczerwonej w zależności od terminu zbioru owoców róży (wrzesień–listopad).

Aromat: przyjemny aromat owoców róży, bez zapachu spalenizny lub fermentacji. W przypadku owoców zebranych w późniejszym terminie mogą pojawić się nuty aromatu wędzenia.

Smak: słodko-kwaśny smak mocno dojrzałych owoców dzikiej róży.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji wykorzystuje się zdrowe, dojrzałe owoce dzikiej róży. Odmiany przeznaczone do zbioru rosną dziko na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji produktu „Spišský šípkový lekvár" od zbioru owoców dzikiej róży po gotowanie marmolady muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Proces produkcji składa się z następujących etapów:

— ręczne zbieranie owoców róży;

— sortowanie, oddzielanie i mycie;

— obróbka termiczna;

— dwukrotne odcedzanie;

— powolne gotowanie w celu osiągnięcia wymaganej gęstości;

— wlewanie do słoików.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie produktu Spišský šípkový lekvár musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym w celu ochrony autentyczności i jakości produktu oraz zapewnienia jego identyfikowalności i możliwości kontroli.

Tylko w ten sposób można zachować jakość i zapobiec zmianom właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych.

Marmoladę wlewa się do słoików, gdy jest jeszcze gorąca, co oznacza, że pakowanie stanowi część procesu produkcyjnego.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w północno-wschodniej części Słowacji, na obszarze Kotliny Popradzkiej i Hornadzkiej, doliny Hnilca i otaczających ją gór. Obszar geograficzny obejmuje powiaty Lewocza, Poprad, Kieżmark i Nowa Wieś Spiska.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy w przypadku marmolady „Spišský šípkový lekvár" opiera się na wiedzy fachowej producentów oraz specyficznej jakości i właściwościach produktu wynikających z czynników naturalnych i ludzkich występujących na danym obszarze geograficznym.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny charakteryzuje się dominującym górzystym krajobrazem i dość surowym klimatem; znajduje się na wysokości od 450 do 900 m n.p.m. i jego charakterystyczną cechą są niższe średnie temperatury dzienne i nocne w sezonie wegetacyjnym. Ze względu na dużą różnicę między temperaturami dziennymi i nocnymi powstaje rosa, która jest pomocna w bardziej suchych okresach. Niższe temperatury panujące na tym obszarze ograniczają możliwości uprawy niektórych roślin uprawnych. Znaczną część obszaru pokrywają lasy i pastwiska. Na większych wysokościach znajdują się łąki górskie.

Owoce dzikiej róży radzą sobie jednak bardzo dobrze na określonym obszarze geograficznym i w surowszym klimacie. Charakteryzuje je wysoka odporność, a ponadto pewne czynniki, takie jak wczesne przymrozki, przyczyniają się do specyfiki produktu – owoce stają się słodsze, miększe i lepiej nadają się do produkcji marmolady.

Między wrześniem a listopadem temperatura wyraźnie spada i jest to idealny czas na zbieranie i przetwarzanie owoców dzikiej róży.

Wiedza fachowa

Miejscowa społeczność wykorzystała dostępne zasoby naturalne – owoce dzikiej róży – i zaczęła przetwarzać je albo na przecier z owoców dzikiej róży, tj. półprodukt bez dodatku cukru, znany jako *eče-peče*, albo na gotowy produkt – marmoladę. Jak pokazuje praktyka, owoce dzikiej róży, które przetrwały pierwsze przymrozki, są słodsze i lepiej nadają się do produkcji marmolady. Owoce te przetwarza się szybciej, ponieważ ich łuski są miększe, co skraca czas gotowania, przyspiesza ręczne odcedzanie i zwiększa ilość uzyskanego przecieru z owoców dzikiej róży. Nie jest to jednak warunek konieczny do produkcji (zob. pkt 3.3). Przecier i marmoladę z owoców dzikiej róży wytwarza się wyłącznie ręcznie.

Wiedza fachowa jest również niezbędna przy przetwarzaniu świeżo zebranych owoców dzikiej róży, aby powstał z nich dobrze znany i ceniony produkt, zwłaszcza ze względu na naturalny charakter procesu produkcji.

Marmolada z owoców dzikiej róży jest niezwykła, ponieważ jej produkcja wymaga więcej czasu i energii niż w przypadku marmolad z innych owoców. Owoce dzikiej róży – rośliny z kolcami – należy najpierw zebrać, a następnie oczyścić, ugotować, odcedzić raz w celu usunięcia nasion i ponownie w celu usunięcia włosków i okwiatu. Pasteryzacja produktu polega na powolnym gotowaniu przecieru z owoców dzikiej róży w mniejszych naczyniach, aby odparować wodę i nadać marmoladzie z owoców dzikiej róży wymaganą gęstość. Następnie gorącą marmoladę przelewa się do słoików.

Szczególna jakość i właściwości produktu

„Spišský šípkový lekvár" to jednorodny produkt otrzymywany ze zbieranych ręcznie, w pełni dojrzałych owoców dzikiej róży, które starannie sortuje się i powoli gotuje w naczyniach ze stali nierdzewnej, z jednoczesnym częstym mieszaniem. W miarę odparowywania wody „Spišský šípkový lekvár" gęstnieje. Specyfika produktu polega na naturalnym procesie produkcji, w toku którego owoce zagęszcza się przez odparowywanie termiczne bez użycia środków zagęszczających, barwników lub konserwantów, a także na tym, że zawiera on 100 % owoców. Poranne przymrozki sprawiają, że owoce dzikiej róży stają się słodsze, dzięki czemu do nadania smaku potrzeba mniej cukru. Większa miękkość owoców dzikiej róży sprawia, że czas obróbki termicznej marmolady jest krótszy, co nie tylko pomaga zachować zawartość witamin, ale także wpływa na barwę, aromat i smak produktu. Dwukrotne odcedzenie marmolady zapewnia jednolitą konsystencję i jakość.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Ze względu na górzysty teren i surowy klimat na wyznaczonym obszarze geograficznym nie było dostępnych wystarczająco dużo innych owoców. Ludzie starali się więc wykorzystywać dostępne lokalne zasoby nie tylko do własnej konsumpcji, ale także jako źródło utrzymania. Owoce dzikiej róży rosną w niedostępnych lub trudno dostępnych miejscach, ale w bardzo korzystnym, czystym środowisku.

Specyficzne cechy produktu wynikają z jego wyłącznie ręcznego przygotowania, tj. metody zbioru i przetwarzania. Umiejętności i zręczność ludności z określonego obszaru geograficznego wytwarzającej „Spišský šípkový lekvár" rozwinęły się w oparciu o wiedzę i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie, co znajduje odzwierciedlenie w jakości produktu końcowego. Ponieważ owoce dzikiej róży zbiera się ręcznie, a produkt wytwarza się bez użycia środków zagęszczających i konserwujących, „Spišský šípkový lekvár" zyskuje swój charakterystyczny aromat i smak.

Produkt ten stał się bardzo popularny i cieszy się dużym zainteresowaniem ze względu na właściwości, które wynikają z faktu, że jest on zbierany ręcznie, oraz ze sposobu jego przygotowania. O jakości produktu świadczy również przyznanie mu w 2018 r. certyfikatu uprawniającego do posługiwania się znakiem „Produkt regionalny Spisza", potwierdzającym, że jest to unikalny produkt w regionie, wytworzony przy użyciu tradycyjnych praktyk i wymagający dużego udziału pracy ręcznej. „Spišský šípkový lekvár" wybrano jako upominek wręczany w ambasadach, dzięki czemu pełni rolę przedstawiciela słowackich specjalności i tradycji kulinarnych.

Proces przygotowania i wytwarzania produktu opiera się na historycznych recepturach przekazywanych ustnie z pokolenia na pokolenie, odbywa się na określonym obszarze geograficznym i jest historycznie związany z tym obszarem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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