C/2025/1171

20.2.2025

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/1171)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Spišský šípkový lekvár»

N.º UE: PDO-SK-03207 — 15.3.2024

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Spišský šípkový lekvár»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Eslováquia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto (em conformidade com o anexo XI)*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Código da Nomenclatura Combinada*

20 — PREPARAÇÕES DE PRODUTOS HORTÍCOLAS, DE FRUTAS OU DE OUTRAS PARTES DE PLANTAS

2007 — Doces, geleias, *marmelades*, purés e pastas de fruta, obtidos por cozimento, mesmo com adição de açúcar ou de outros edulcorantes

2007 10 — Preparações homogeneizadas

2007 10 10 — De teor de açúcares superior a 13 %, em peso

3.3. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Spišský šípkový lekvár» designa a compota fabricada a partir de cinórrodos de roseira-brava acabados de colher. Distingue-se pela sua consistência uniforme, sem grumos nem pedaços das cascas dos cinórrodos de roseira-brava ou do perianto. As cascas fazem parte do produto final, aumentando assim o seu valor nutricional, uma vez que contêm a maior parte das vitaminas. O produto acabado contém apenas cinórrodos de roseira-brava, não contendo nenhum outro fruto, sem adição de conservantes ou espessantes. É passado por um coador duas vezes para alcançar a melhor consistência e qualidade possíveis.

Características analíticas

A compota é pasteurizada. O seu teor de açúcares é de 35 % por quilograma de cinórrodos de roseira-brava, podendo variar até 15 %, consoante o momento da colheita.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Propriedades organoléticas

Cor: cor-de-laranja-escuro a vermelho-escuro, dependendo do momento em que os cinórrodos de roseira-brava são colhidos (setembro a novembro).

Aroma: aroma agradável de cinórrodos de roseira-brava, sem cheiro a queimado ou a fermentação. Em colheitas mais tardias, podem surgir notas fumadas.

Sabor: agridoce, de cinórrodos de roseira-brava bem maduros.

3.4. *Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

Na produção são utilizados cinórrodos de roseira-brava sãos e maduros. São variedades silvestres, colhidas na área geográfica delimitada.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção da «Spišský šípkový lekvár», desde a colheita dos cinórrodos de roseira-brava até à cozedura da compota, devem ter lugar na área geográfica delimitada.

O processo de produção inclui as seguintes fases:

— colheita manual dos cinórrodos de roseira-brava,

— triagem, separação e lavagem,

— tratamento térmico,

— passagem por um coador, por duas vezes,

— cozedura lenta para obter a espessura desejada,

— enchimento dos frascos.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A Spišský šípkový lekvár deve ser acondicionada na área geográfica delimitada, a fim de garantir a autenticidade e a qualidade do produto e assegurar a rastreabilidade e a possibilidade de controlo do mesmo.

Apenas desta forma é possível preservar a qualidade e evitar qualquer alteração das características físico-químicas e organoléticas do produto.

A compota é vertida nos frascos ainda quente, o que significa que o acondicionamento faz parte do processo de produção.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada situa-se no nordeste da Eslováquia, abrangendo as bacias dos rios Poprad e Hornád, o vale de Hnilec e as montanhas circundantes. A área geográfica compreende os distritos de Levoča, Poprad, Kežmarok e Spišská Nová Ves.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação causal da «Spišský šípkový lekvár» com a área geográfica baseia-se no saber-fazer dos produtores e na qualidade e características específicas do produto, decorrentes dos fatores naturais e humanos presentes na área geográfica.

Especificidade da área geográfica

Trata-se de uma paisagem predominantemente montanhosa com um clima bastante rigoroso. A área geográfica situa-se a altitudes de 450 m a 900 m acima do nível do mar e distingue-se por temperaturas médias diurnas e noturnas mais baixas durante a estação vegetativa. O orvalho que se forma devido à grande diferença entre as temperaturas diurnas e noturnas é um fator favorável durante períodos mais secos. As temperaturas mais baixas na área limitam a exploração de algumas culturas agrícolas. As florestas e as pastagens ocupam uma parte significativa da superfície. Em altitudes mais elevadas, encontram-se prados de montanha.

No entanto, os cinórrodos de roseira-brava desenvolvem-se muito bem no clima mais rigoroso da área geográfica. Não só são uma cultura resistente, como também certos fatores, como as geadas precoces, contribuem igualmente para a especificidade do produto, tornando os cinórrodos de roseira-brava mais doces, mais maleáveis e mais adequados à produção da compota.

Entre setembro e novembro, a queda da temperatura torna-se evidente, sendo este o momento ideal para colher os cinórrodos de roseira-brava e proceder à sua transformação.

Saber-fazer

A população local aproveitou um recurso natural disponível — cinórrodos de roseira-brava — e começou a transformá-lo em puré, ou seja, um produto semiacabado sem adição de açúcar, conhecido como «eče-peče», ou num produto acabado, a compota. A experiência demonstrou que, com a primeira geada, os cinórrodos de roseira-brava ficam mais doces e mais adequados à produção da compota. Estes cinórrodos podem ser transformados mais rapidamente, uma vez que as suas cascas são mais maleáveis, o que reduz o tempo de cozedura, acelera a passagem manual pelo coador e aumenta o rendimento do puré de cinórrodos de roseira-brava. Esta não é, porém, uma condição para a produção (ver ponto 3.3). O puré e a compota de cinórrodos de roseira-brava são produzidos exclusivamente à mão.

O saber-fazer está igualmente associado à necessidade de transformar os cinórrodos recentemente colhidos, resultando num produto bem conhecido e apreciado, especialmente no que respeita ao caráter natural do processo de produção.

A compota de cinórrodos de roseira-brava é invulgar, na medida em que o seu fabrico exige mais tempo e energia do que as compotas de outros frutos. É necessário, em primeiro lugar, apanhar os espinhosos cinórrodos de roseiras-bravas, que, em seguida, têm de ser limpos, cozidos e passados por um coador uma primeira vez para remover as sementes e uma segunda vez para retirar os filamentos e o perianto. A compota é pasteurizada por cocção lenta do puré de cinórrodos de roseira-brava em recipientes mais pequenos, provocando a evaporação da água e conferindo-lhe a espessura desejada. A compota ainda quente é então vertida em frascos.

Qualidade e características específicas do produto

O «Spišský šípkový lekvár» é um produto consistente obtido a partir de cinórrodos de roseira-brava colhidos manualmente quando completamente maduros, triados cuidadosamente e cozidos lentamente em recipientes de aço inoxidável, mexendo com frequência. À medida que a água se evapora, a «Spišský šípkový lekvár» engrossa. A especificidade do produto reside no processo de produção natural, que assenta no facto de se obter um concentrado dos cinórrodos por evaporação térmica sem recurso a espessantes, corantes ou conservantes, bem como no seu teor de frutos de 100 %. As geadas das primeiras horas da manhã tornam os cinórrodos de roseira-brava mais doces, sendo necessário menos açúcar para adoçar a compota. Ao utilizar cinórrodos de roseira-brava mais maleáveis, reduz-se o tempo de tratamento térmico da compota, o que favorece não só a preservação do teor de vitaminas, mas também contribui para a cor, o aroma e o sabor do produto. A coagem da compota garante uma consistência e qualidade uniformes.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

Na área geográfica delimitada, não havia outros frutos em quantidade suficiente devido ao relevo montanhoso e ao clima rigoroso. Deste modo, os habitantes procuraram utilizar os recursos locais disponíveis, não só para consumo próprio, mas também como meio de subsistência. Os cinórrodos de roseira-brava crescem em locais inacessíveis ou de difícil acesso, mas num ambiente muito favorável e limpo.

As características específicas da compota resultam da sua preparação exclusivamente manual, ou seja, o método de colheita e transformação. A perícia e habilidade da população da área geográfica delimitada que produz a «Spišský šípkový lekvár» desenvolveram-se com base nos conhecimentos e na experiência transmitidos de geração em geração, o que se reflete na qualidade do produto final. O facto de os cinórrodos de roseira-brava serem colhidos à mão e de o produto ser fabricado sem a utilização de agentes espessantes ou conservantes confere à «Spišský šípkový lekvár» o seu aroma e sabor característicos.

O produto tornou-se muito popular e muito procurado devido às suas características, que são determinadas pela colheita manual e pelo método de elaboração. A qualidade do produto é igualmente evidenciada pelo facto de, em 2018, lhe ter sido atribuído um certificado que permite a utilização do rótulo «Produto regional de Spiš», que o reconhece enquanto produto único na região, que emprega práticas tradicionais e que envolve em grande medida trabalho manual. A «Spišský šípkový lekvár» foi escolhida para ser entregue como presente nas embaixadas, funcionando assim como representante das especialidades e tradições culinárias da Eslováquia.

A preparação e a produção do produto assentam em receitas históricas transmitidas oralmente de geração em geração, têm lugar na área geográfica delimitada e estão historicamente ligadas a essa área.

Referência à publicação do caderno de especificações

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