C/2025/1171

20.2.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/1171)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Spišský šípkový lekvár“

EÚ č.: PDO-SK-03207 – 15. 3. 2024

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP alebo CHZO)**

„Spišský šípkový lekvár“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Slovensko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku (uvedený v prílohe XI)*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Číselný znak KN*

20 – PRÍPRAVKY ZO ZELENINY, OVOCIA, ORECHOV ALEBO OSTATNÝCH ČASTÍ RASTLÍN

2007 – Džemy, ovocné rôsoly, lekváre, ovocné alebo orechové pyré a ovocné alebo orechové pasty, získané varením, tiež obsahujúce pridaný cukor alebo ostatné sladidlá

2007 10 – Homogenizované prípravky

2007 10 10 – S obsahom cukru presahujúcim 13 hmotnostných %

3.3. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Spišský šípkový lekvár“ je lekvár z čerstvo nazbieraných šípok. Vyznačuje sa homogénnou konzistenciou bez nahromadených hrudiek masy alebo zvyškov šupiek a okvetia. Šupka je súčasťou konečného výrobku, čím sa zvyšuje jeho výživová hodnota, pretože práve šupka obsahuje najviac vitamínov. Hotový výrobok obsahuje len šípky, žiadne iné ovocie, bez pridania konzervantov a zahusťovadiel, dvakrát sa pasíruje, aby sa dosiahla čo najlepšia konzistencia a kvalita.

Analytické vlastnosti

Lekvár je pasterizovaný a podiel cukru je 35 % / 1 kg šípok a môže sa meniť v závislosti od času zberu šípok (+/–) 15 %.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti

Farba: tmavooranžová až tmavočervená v závislosti od času zberu šípok (september až november)

Vôňa: príjemná šípková, bez zápachu pripálenia alebo prekvasenia, z neskoršieho zberu môže mať náznaky dymovej arómy

Chuť: sladkokyslá dobre vyzretých šípok

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Na výrobu sa používajú zdravé zrelé šípky. Zbierajú sa odrody voľne rastúce vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky etapy výroby výrobku „Spišský šípkový lekvár“ od zbierania šípok až po varenie lekváru sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Výrobný postup sa uskutočňuje v nasledujúcich etapách:

— ručný zber šípok,

— preberanie triedenie a umývanie,

— tepelné spracovanie,

— pasírovanie – dvakrát,

— pomalé varenie na dosiahnutie požadovanej hustoty,

— plnenie do pohárov.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa názov zapísaný v registri vzťahuje*

„Spišský šípkový lekvár“ sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa chránila autentickosť a kvalita výrobku a zabezpečila vysledovateľnosť a kontrola výrobku.

Iba týmto spôsobom je možné zachovať kvalitu a zabrániť prípadným zmenám fyzikálno-chemických a organoleptických vlastností.

Lekvár sa do pohárov nalieva za horúca, čím sa balenie stáva súčasťou výrobného postupu.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa názov zapísaný v registri vzťahuje*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť sa rozprestiera v severovýchodnej časti Slovenska, v oblasti Popradskej a Hornádskej kotliny a doliny Hnilca s okolitými pohoriami. Zemepisnú oblasť tvorí územie okresov Levoča, Poprad, Kežmarok a Spišská Nová Ves.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť výrobku „Spišský šípkový lekvár“ je založená na know-how výrobcov, špecifickej kvalite a vlastnostiach výrobku, ktoré vyplývajú z prírodných a ľudských faktorov prítomných v zemepisnej oblasti.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Územie Spiša patrí k oblastiam, v ktorých prevažuje horský charakter s drsnejším podnebím. Zemepisná oblasť sa nachádza v nadmorskej výške od 450 do 900 m a vyznačuje sa nižšími priemernými dennými a nočnými teplotami vo vegetačnom období. V suchšom období pomáha rosa, ktorá vzniká veľkým rozdielom medzi dennou a nočnou teplotou. Pre nižšiu teplotu v tejto oblasti je obmedzené pestovanie niektorých poľnohospodárskych plodín. Značné plochy pokrývajú lesy a pasienky. Vo vyšších polohách sa nachádzajú horské lúky.

Šípkam sa naopak vo vymedzenej zemepisnej oblasti, v drsnejšom podnebí darí veľmi dobre. Nielen že sú odolné, ale niektoré faktory ako skoré mrazy prispievajú k špecifickosti výrobku, pretože šípky zosladnú, zmäknú a stanú sa vhodnejšími na výrobu lekváru.

Približne od septembra do novembra je už pokles teplôt citeľný a tento čas je ideálny na zber šípok a ich spracovanie.

Know-how

Obyvateľstvo využilo dostupné prírodné zdroje – šípky a začalo ich spracovávať buď len na šípkový pretlak, tzn. polotovar bez pridania cukru, ktorý označovali ako „eče-peče“, alebo na hotový výrobok – lekvár. Skúsenosťami sa zistilo, že šípky, ktoré prešli prvými mrazmi, sú sladšie a vhodnejšie na výrobu lekváru. Urýchľuje sa ich spracovanie, keďže šupka je mäkšia, a tým sa skracuje čas varenia, urýchľuje sa ručné pasírovanie a je lepšia výťažnosť šípkového pretlaku. Ale nie je to podmienkou výroby (pozri bod 3.3). Príprava šípkového pretlaku a lekváru sa uskutočňuje výlučne ručným spôsobom.

Know-how sa viaže aj na potrebu spracovania čerstvo nazberaných šípok, vďaka čomu vzniká známy a oceňovaný výrobok, najmä pokiaľ ide o prirodzený charakter procesu výroby.

Vzácnosť šípkového lekváru spočíva v tom, že potrebuje viac času a energie pri jeho výrobe ako lekvár z iných druhov ovocia. Najskôr je potrebné nazbierať pichľavé šípky, očistiť ich, variť, pasírovať od semien a druhýkrát pasírovať od chĺpkov – okvetia. Pasterizácia lekváru prebieha pomalým varením šípkového pretlaku v menších nádobách, ktorým sa dosiahne odparenie vody, čím sa docieli požadovaná hustota šípkového lekváru, ktorý sa za horúca plní do pohárov.

Špecifická kvalita a vlastnosti výrobku

„Spišský šípkový lekvár“ je konzistentný výrobok získaný z ručne zozbieraných šípok v čase úplnej zrelosti, pozorne vytriedených a pomaly varených v antikorových nádobách pri častom miešaní. V dôsledku vyparenia vody sa „Spišský šípkový lekvár“ zahusťuje. Špecifickosť výrobku spočíva v prirodzenom procese výroby, založenom na zahusťovaní ovocia tepelným odparovaním bez použitia zahusťovacích látok, farbív a konzervačných látok, ako aj v 100 % obsahu ovocia. Vďaka skorým ranným mrazom sú šípky sladšie, na dochucovanie stačí použiť menej cukru. Mäkšie šupky skracujú čas tepelného spracovania lekváru, a tým prispievajú nielen k zachovaniu obsahu vitamínov, ale aj farby, vône a chute lekváru. Dvojnásobné pasírovanie zabezpečuje homogénnu konzistenciu a kvalitu lekváru.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti sa kvôli horskému charakteru a drsnému podnebiu neurodilo dostatok iného ovocia, a preto sa ľudia snažili využiť dostupné domáce zdroje, a to nielen na vlastnú spotrebu, ale urobiť z toho aj určitý zdroj obživy. Šípky rastú na neprístupných alebo ťažko dostupných miestach, ale vo veľmi priaznivom čistom prostredí.

Špecifické vlastnosti lekváru vyplývajú z výlučne ručnej prípravy, tzn. spôsobu zberu a spracovania. Zručnosti a šikovnosť ľudí z vymedzenej zemepisnej oblasti vyrábajúcich „Spišský šípkový lekvár“ sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu, čo sa odráža na kvalite konečného výrobku. Vďaka ručnému zberu a príprave bez zahusťovadiel a konzervantov má „Spišský šípkový lekvár“ charakteristickú vôňu a chuť.

Pre vlastnosti výrobku dané ručným spôsobom zberu a prípravy sa stal tento výrobok veľmi obľúbeným a vyhľadávaným. O kvalite výrobku svedčí aj udelenie certifikátu na používanie značky „regionálny produkt SPIŠ“ v roku 2018 ako jedinečnému výrobku v regióne, ktorý využíva tradičné postupy s vysokým podielom ručnej práce. „Spišský šípkový lekvár“ bol vybraný ako dar pre veľvyslanectvá, a teda slúži ako reprezentant slovenských kulinárskych špecialít a tradícií.

Príprava a výroba výrobku vychádza z historických receptúr prenášaných ústnym podaním z generácie na generáciu, uskutočňuje sa vo vymedzenej zemepisnej oblasti a je historicky spojená s týmto územím.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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