C/2025/1171

20.2.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/1171)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Spišský šípkový lekvár“

EU št.: PDO-SK-03207 – 15.3.2024

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Spišský šípkový lekvár“

2. **Država članica ali tretja država**

Slovaška

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 *Oznaka kombinirane nomenklature*

20 – PROIZVODI IZ VRTNIN, SADJA, OREŠKOV ALI DRUGIH DELOV RASTLIN

2007 – Džemi, sadni želeji, marmelade, sadni pireji ali pireji iz oreškov in sadne paste ali paste iz oreškov, dobljeni s toplotno obdelavo, ki vsebujejo dodan sladkor ali druga sladila ali ne

2007 10 – Homogenizirani proizvodi

2007 10 10 – Z vsebnostjo sladkorja več kot 13 % masnega deleža

3.3 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Spišský šípkový lekvár“ je džem iz sveže nabranega šipka. Zanj je značilna enotna konsistenca, brez grudic in brez ostankov šipkovih lupin ali cvetne kožice. Lupine so del končnega proizvoda in s tem povečujejo njegovo hranilno vrednost, saj vsebujejo največ vitaminov. Končni proizvod vsebuje samo šipek in nobenega drugega sadja ter nima dodanih konzervansov ali sredstev za zgoščevanje. Za zagotovitev najboljše mogoče konsistence in kakovosti se džem dvakrat precedi.

Analitske lastnosti

Džem je pasteriziran. Vsebnost sladkorja je 35 % na kilogram šipka in je lahko do 15 % večja ali manjša, odvisno od časa obiranja.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptične značilnosti

Barva: temno oranžna do temno rdeča, odvisno od časa obiranja šipka (od septembra do novembra).

Vonj: prijeten vonj po šipku, brez zažganega vonja ali vonja po fermentaciji. Poznejše obiranje lahko povzroči pridih arome dima.

Okus: sladko-kisel okus po dobro zrelem šipku.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Za proizvodnjo se uporabljajo zdravi in zreli plodovi šipka. Obrane sorte rastejo na samoniklih rastiščih na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje proizvoda „Spišský šípkový lekvár“, od obiranja šipka do kuhanja džema, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

Postopek proizvodnje poteka po naslednjih fazah:

— ročno obiranje šipka,

— prebiranje, ločevanje in pranje,

— toplotna obdelava,

— precejanje, dvakrat,

— počasno kuhanje, da se doseže želena gostota,

— polnjenje v kozarce.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Džem „Spišský šípkový lekvár“ mora biti pakiran na opredeljenem geografskem območju, da se zaščitita pristnost in kakovost proizvoda ter zagotovita sledljivost in možnost preverjanja.

Le tako se lahko ohrani kakovost in preprečijo vsakršne spremembe fizikalno-kemičnih in organoleptičnih lastnosti.

Polnjenje v kozarce se izvaja, ko je džem še vroč, kar pomeni, da je pakiranje del proizvodnega procesa.

3.7 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno geografsko območje leži na severovzhodnem delu Slovaške, na območju povodij rek Poprad in Hornád, doline Hnilec ter okoliških gora. Geografsko območje zajema okrožja Levoča, Poprad, Kežmarok in Spišská Nová Ves.

5. Povezava z geografskim območjem

Vzročna povezava za džem „Spišský šípkový lekvár“ temelji na znanju in izkušnjah proizvajalcev ter posebni kakovosti in značilnostih proizvoda, ki so posledica naravnih in človeških dejavnikov na geografskem območju.

Posebnosti geografskega območja

Pokrajina je pretežno gorska, podnebje pa precej ostro. Geografsko območje leži na nadmorski višini med 450 m in 900 m, zanj pa so značilne nižje povprečne dnevne in nočne temperature v rastni dobi. Rosa, ki nastane zaradi velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, pomaga v sušnejših obdobjih. Zaradi nižjih temperatur na območju je pridelava nekaterih kmetijskih pridelkov omejena. Precejšen delež celotne površine pokrivajo gozdovi in pašniki. Na višjih nadmorskih višinah lahko najdemo gorske travnike.

Šipek na opredeljenem geografskem območju in v ostrejšem podnebju zelo dobro uspeva. Poleg trpežnosti pridelka k posebnosti proizvoda prispevajo tudi nekateri dejavniki, kot so zgodnje zmrzali, saj šipek tako postane slajši, mehkejši in primernejši za proizvodnjo džema.

Enkrat v obdobju med septembrom in novembrom se temperature izrazito znižajo, kar je idealen čas za obiranje šipka in njegovo obdelavo.

Znanje in izkušnje

Lokalno prebivalstvo je iz razpoložljivega naravnega vira – šipka – začelo pridelovati bodisi pire, tj. polizdelek brez dodanega sladkorja, imenovan *eče-peče*, bodisi končni izdelek, tj. šipkov džem. Izkušnje so pokazale, da je šipek, ki je preživel prvo zmrzal, slajši in primernejši za proizvodnjo džema. Tak šipek je mogoče hitreje predelati, saj so njegove lupine mehkejše, zaradi česar je čas kuhanja krajši, ročno precejanje hitrejše, donos pireja iz šipka pa večji. Vendar to ni pogoj za proizvodnjo (glej točko 3.3). Pire in džem iz šipka sta narejena izključno ročno.

Znanje in izkušnje se kažejo tudi pri potrebi po predelavi sveže obranega šipka, zaradi česar je proizvod dobro znan in cenjen, zlasti kar zadeva naravni značaj proizvodnega postopka.

Posebnost šipkovega džema je, da je za njegovo izdelavo potrebnega več časa in energije kot za džem iz drugega sadja. Trnat šipek je treba najprej obrati, ga nato očistiti, skuhati, enkrat precediti, da se odstranijo semena, in ponovno precediti, da se odstranijo laski in cvetna kožica. Džem se pasterizira s počasnim kuhanjem pireja iz šipka v manjših posodah, pri čemer voda izhlapi, šipkov džem pa dobi želeno gostoto. Džem se nato še vroč napolni v kozarce.

Posebna kakovost in značilnosti proizvoda

Džem „Spišský šípkový lekvár“ je proizvod s konsistentno strukturo, pridobljen iz ročno obranega popolnoma zrelega šipka, ki ga je treba skrbno prebrati in nato ob pogostem mešanju počasi kuhati v posodah iz nerjavnega jekla. Ko voda izhlapeva, se džem „Spišský šípkový lekvár“ zgosti. Posebnost proizvoda je v naravnem proizvodnem postopku, pri katerem se sadje koncentrira s toplotnim izhlapevanjem brez uporabe sredstev za zgoščevanje, barvil ali konzervansov, ter v 100-odstotni vsebnosti sadja. Zaradi zgodnjih jutranjih zmrzali je šipek slajši, zato je za aromatiziranje džema potrebnega manj sladkorja. Mehkejši plodovi šipka skrajšajo čas toplotne obdelave džema, kar pripomore k ohranjanju vsebnosti vitaminov, hkrati pa prispeva k njegovi barvi, vonju in okusu. Z dvakratnim precejanjem džema se zagotovita enotna konsistenca in kakovost.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Na opredeljenem geografskem območju zaradi gorskega terena in ostrega podnebja ni bilo na voljo dovolj drugega sadja. Ljudje so si zato prizadevali, da bi uporabili razpoložljive lokalne vire, in sicer ne le za lastno porabo, temveč tudi kot sredstvo za preživljanje. Šipek raste na nedostopnih ali težko dostopnih mestih, vendar v zelo ugodnem in čistem okolju.

Posebne značilnosti džema so posledica njegove izključno ročne pridelave, tj. metode obiranja in predelave. Znanje in spretnosti ljudi z opredeljenega geografskega območja, ki proizvajajo džem „Spišský šípkový lekvár“, so se razvili na podlagi znanja in izkušenj, ki so se prenašali iz roda v rod, kar se kaže v kakovosti končnega proizvoda. Ker se šipek obira ročno in se proizvod proizvaja brez uporabe sredstev za zgoščevanje ali konzervansov, ima džem „Spišský šípkový lekvár“ značilen vonj in okus.

Proizvod je postal zelo priljubljen in iskan zaradi svojih značilnosti, ki jih določata ročno obiranje in metoda proizvodnje. Kakovost proizvoda dokazuje tudi certifikat za uporabo oznake „regionalni proizvod regije Spiš“, ki je bil proizvodu dodeljen leta 2018 in potrjuje, da je to edinstven proizvod v regiji, za katerega se uporabljajo tradicionalne prakse in velik delež ročnega dela. Džem „Spišský šípkový lekvár“ se podarja kot darilo na veleposlaništvih, s čimer predstavlja slovaške kulinarične posebnosti in tradicije.

Priprava in proizvodnja proizvoda temeljita na zgodovinskih receptih, ki se ustno prenašajo iz roda v rod, potekata na opredeljenem geografskem območju in sta zgodovinsko povezani z navedenim območjem.

Sklic na objavo specifikacije

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