Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/1171

20.2.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/1171)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Spišský šípkový lekvár”

EU-nr: PDO-SK-03207 – 15.3.2024

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Spišský šípkový lekvár”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Slovakien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp (se bilaga XI)*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *KN-nummer*

20 – BEREDNINGAR AV GRÖNSAKER, FRUKT, BÄR, NÖTTER ELLER ANDRA VÄXTDELAR

2007 – Sylter, frukt- och bärgeléer, marmelader, mos och pastor av frukt, bär eller nötter, erhållna genom kokning, med eller utan tillsats av socker eller annat sötningsmedel

2007 10 – Homogeniserade beredningar

2007 10 10 – Med ett sockerinnehåll av mer än 13 viktprocent

3.3 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Spišský šípkový lekvár” är en sylt som framställs av nyplockade nypon. Den kännetecknas av sin jämna och klumpfria konsistens, utan rester av nyponskal eller periantblad. Skalet ingår i slutprodukten och ökar därmed syltens näringsvärde, eftersom det har störst vitamininnehåll. Den färdiga produkten innehåller endast nypon och inga andra frukter, och inga konserverings- eller förtjockningsmedel har tillsatts. Den silas två gånger för att uppnå bästa möjliga konsistens och kvalitet.

Analytiska egenskaper

Sylten är pastöriserad. Sockerhalten är 35 % per kilo nypon och kan variera med upp till 15 % beroende på skördetid.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiska egenskaper

Färg: mörkorange till mörkröd beroende på när nyponen plockas (september till november).

Doft: behaglig doft av nypon, ingen lukt av bränt eller jäsning. Vid senare skörd kan sylten få en lätt rökig arom.

Smak: sötsur smak av mogna nypon.

3.4 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Friska och mogna nypon används för produktion. De sorter som plockas växer vilt i det avgränsade geografiska området.

3.5 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i framställningen av ”Spišský šípkový lekvár”, från plockning av nyponen till kokning av sylten, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

Produktionsprocessen omfattar följande steg:

— Plockning av nypon för hand.

— Sortering, separering och tvätt.

— Värmebehandling.

— Silning, två gånger.

— Långsam kokning tills önskad tjocklek uppnåtts.

— Upphällning på burk.

3.6 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Spišský šípkový lekvár måste förpackas i det avgränsade geografiska området för att produktens äkthet och kvalitet ska skyddas och för att produkten ska vara spårbar och kunna kontrolleras.

Endast på detta sätt kan kvaliteten bevaras och förändringar av de fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaperna förhindras.

Sylten hälls i burkarna medan den fortfarande är varm, vilket innebär att förpackningen utgör en del av produktionsprocessen.

3.7 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området är beläget i den nordöstra delen av Slovakien, i floddalarna längs Poprad och Hornád, Hnilecdalen och de omgivande bergen. Det geografiska området omfattar distrikten Levoča, Poprad, Kežmarok och Spišská Nová Ves.

5. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet för ”Spišský šípkový lekvár” bygger på producenternas kunnande och produktens särskilda kvalitet och egenskaper, som är ett resultat av de naturliga och mänskliga faktorerna i det geografiska området.

Specifika uppgifter om det geografiska området:

Landskapet är till största del bergigt och klimatet är relativt hårt. Det geografiska området ligger på 450–900 meters höjd och kännetecknas av lägre genomsnittliga dags- och nattemperaturer under odlingssäsongen. Daggen som bildas på grund av den stora temperaturskillnaden mellan dag och natt hjälper till under torrare perioder. De lägre temperaturerna i området begränsar odlingen av vissa jordbruksgrödor. En betydande andel av området utgörs av skog och betesmark. På högre höjd finns bergsängar.

Nypon klarar sig dock mycket bra i det avgränsade geografiska området och hårda klimatet. Det är inte bara en tålig gröda. Vissa faktorer, exempelvis tidig frost, bidrar också till produktens särdrag genom att nyponen blir sötare, mjukare och bättre lämpade för framställning av sylt.

Någon gång mellan september och november sjunker temperaturen märkbart. Detta är den bästa tidpunkten att plocka och bearbeta nyponen.

Kunnande

Lokalbefolkningen tog en tillgänglig naturresurs – nypon – och började bearbeta den till antingen nyponpuré, dvs. ett halvfabrikat utan tillsatt socker (så kallad eče-peče), eller till en färdig produkt: sylt. Erfarenheten har visat att nypon som genomgått den första frosten är sötare och lämpar sig bättre för framställning av sylten. Nyponen kan bearbetas snabbare eftersom skalen är mjukare, vilket minskar koktiden, snabbar upp den manuella silningen och ökar mängden nyponpuré. Detta är dock inte ett produktionskrav (se punkt 3.3). Nyponpuré och nyponsylt framställs endast för hand.

Kunnande krävs också för bearbetningen av de nyplockade nyponen som resulterar i en välkänd och prisbelönt produkt, särskilt tack vare produktionsprocessens naturliga karaktär.

Nyponsylt är ovanlig eftersom tillverkningen är mer tids- och energikrävande jämfört med sylt från andra frukter. De taggiga nyponen måste först plockas och därefter rengöras, kokas, silas en gång för att avlägsna fröna och sedan en gång till för att avlägsna håren och periantbladen. Sylten pastöriseras genom att nyponpurén kokas långsamt i mindre kärl så att vattnet avdunstar och purén får önskad tjocklek. Sylten hälls sedan upp på burk medan den är varm.

Produktens kvalitet och egenskaper

”Spišský šípkový lekvár” är en produkt med jämn konsistens som framställs av mogna, handplockade nypon som sorteras noggrant och sedan långsamt kokas i kärl av rostfritt stål under regelbunden omrörning. När vattnet avdunstar tjocknar ”Spišský šípkový lekvár”. Produktens särdrag ligger i den naturliga produktionsprocessen som innebär att frukten koncentreras genom förångning, utan användning av förtjockningsmedel, färgämnen eller konserveringsmedel, samt i det faktum att den utgörs av 100 % frukt. Morgonfrosten gör nyponen sötare och det behövs därför mindre socker för att smaksätta sylten. Eftersom nyponen är mjukare går värmebehandlingen snabbare, vilket inte bara hjälper till att bevara vitaminhalten, utan även bidrar till syltens färg, doft och smak. Den dubbla silningen ger sylten en jämn konsistens och kvalitet.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller andra egenskaper som kan hänföras till produkten (för SGB).

På grund av den bergiga terrängen och det hårda klimatet i det avgränsade geografiska området fanns det inte tillräckligt med annan frukt. Invånarna använde därför de resurser som fanns tillgängliga lokalt, inte bara för egen konsumtion utan också som ett sätt att försörja sig. Nyponen växer på otillgängliga eller svåråtkomliga platser, men i en mycket gynnsam och ren miljö.

Sylten får sina särdrag genom beredningen, som utförs helt för hand, dvs. plocknings- och bearbetningsmetoden. Den skicklighet som krävs för att framställa ”Spišský šípkový lekvár” baseras på kunskaper och erfarenheter som förts vidare från generation till generation inom det avgränsade geografiska området, något som också bidrar till slutproduktens kvalitet. Det faktum att nyponen plockas för hand och att produkten framställs utan förtjocknings- och konserveringsmedel ger ”Spišský šípkový lekvár” dess karakteristiska doft och smak.

Produkten har blivit mycket populär och eftertraktad på grund av sina egenskaper, som den får genom att plockningen görs för hand och genom beredningsmetoden. Produktens kvalitet framgår också av det faktum att den 2018 tilldelades ett intyg som innebär att den får märkas med ”Produkt från regionen Spiš”, vilket bekräftar att den är en unik produkt från regionen som framställs med traditionella metoder och en stor andel manuellt arbete. ”Spišský šípkový lekvár” har valts att användas som gåva vid Slovakiens ambassader och fungerar därmed som representant för landets kulinariska specialiteter och traditioner.

Beredningen och tillverkningen av produkten bygger på historiska recept som förts vidare muntligen från generation till generation, äger rum i det avgränsade geografiska området och har ett historiskt samband med detta område.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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