

# ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

## „Spišský šípkový lekvár“

CHZO (-) CHOP (X)

### 7.1. Názov

Spišský šípkový lekvár

### 7.2. Opis

Spišský šípkový lekvár je lekvár z čerstvo nazberaných 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 %.

#### 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

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

### **7.3. Zemepisná oblasť**

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.

### **7.4. Dôkaz o pôvode**

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu Spišský šípkový lekvár, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu Spišského šípkového lekváru.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením občianske združenie STREDNÝ SPIŠ, Vlkovce podľa vlastného systému kontroly.

### **7.5. Spôsob výroby**

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

Výrobný postup sa uskutočňuje v nasledujúcich etapách:

- ručný zber šípkov,
- preberanie, triedenie a umývanie,
- tepelné spracovanie,
- pasírovanie – dvakrát,
- pomalé varenie na dosiahnutie požadovanej hustoty,
- plnenie do pohárov.

Spišský šípkový lekvár sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa chránila autenticnosť 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.

## **7.6. Súvislosť**

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 danom 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 citelný a tento čas je ideálny na zber šípkov 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 skraca čas varenia, urýchľuje sa ručné pasírovanie a je lepšia výťažnosť šípkového pretlaku. Ale nie je to podmienkou výroby (viď bod 3.3). Príprava šípkového pretlaku alebo lekváru sa uskutočňuje výlučne ručným spôsobom.

Know-how sa viaže aj na potrebu spracovania čerstvých šípkov, 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 chlčpkov – 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 šípkov 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. Mäkkšie 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, povestou 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.

### **7.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie Spišského šípkového lekváru vykonáva

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17  
842 13 Bratislava  
Slovenská republika

Tel. + 421/2/602 57 427

+ 421/2/602 57 408

Fax: + 421/2/654 20 745

E-mail: [buchlerova@svps.sk](mailto:buchlerova@svps.sk)  
[sekretariat-UR@svps.sk](mailto:sekretariat-UR@svps.sk)

### **7.8. Vnútroštátne požiadavky**

---