

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.

Z pohľadu poľnohospodárstva to bol a je chladný a chudobný región. Šípky sú nenáročnou plodinou, ktorá rastie aj na neprístupných alebo ťažko dostupných miestach poľnohospodársky nevyužitých pôd a ich rastu vyhovuje aj drsnejšie podnebie.

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 zo šípkov zozbieraných 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. Na prípravu šípkového lekváru v iných regiónoch sa používajú zahusťovacie látky, konzervačné látky a častokrát sa do lekváru pridávajú aj iné druhy ovocia.

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
sekretariat-UR@svps.sk

7.8. Vnútroštátne požiadavky
