# 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, vďaka čomu nespôsobuje pocit škriabania v krku.

Vlastnosti

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

Vôňa: príjemná šípková, bez zápachu pripálenia alebo prekvasenia

Chuť: sladkokyslá dobre vyzretých šípok

Na výrobu sa používajú zdravé zrelé šípky, najvhodnejšie sú šípky, ktoré prešli prvým mrazom, vďaka čomu sa urýchli ich spracovanie. 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. Zemepisná oblasť zahŕňa okresy Levoča, Poprad, Kežmarok a Spišská Nová Ves. Na západe ju ohraničujú Vysoké Tatry, na severe Spišská Magura, južnejšie sa nachádzajú Levočské vrchy a Branisko a na juhu Slovenský raj.

**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 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.

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.

**7.6. Súvislosť**

Príčinná súvislosť je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, dobrej povesti výrobku „Spišský šípkový lekvár“, histórii a tradíciách regiónu.

***Špecifickosť zemepisnej oblasti***

Región Spiš bol v minulosti známy predovšetkým baníctvom, spracovaním drahých kovov, medi a železa. 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 citeľný a tento čas je ideálny na zber šípok a ich spracovanie. Šípky, ktoré prešli prvými mrazmi, sú  vhodné na výrobu lekváru. Urýchľuje sa ich spracovanie, keďže šupka je mäkšia, tým sa skracuje čas varenia, urýchľuje sa ručné pasírovanie a je lepšia výťažnosť šípkového pretlaku.

***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. Ženičky z Vlkoviec chodili dlhé roky predávať „eče-peče“ po domoch do Levoče a Kežmarku. Príprava šípkového pretlaku alebo lekváru sa uskutočňuje výlučne ručným spôsobom.

Know-how sa viaže aj na potrebu spracovania čerstvých 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.

***Špecifickosť výrobku***

Spišský šípkový lekvár je konzistentný výrobok získaný zo šípok 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.

***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.

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.

Na Slovensku je okrem Spiša pravdepodobne len málo lokalít, kde si gazdinky v minulosti privyrábali výrobou a predajom šípkového pretlaku – „eče-peče“, a tým prispievali do rodinného rozpočtu.

Pre vlastnosti výrobku dané ručným spôsobom zberu a prípravy sa stal tento výrobok veľmi obľúbeným a vyhľadávaným. O dobrej povesti a 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.

Miestny spôsob výroby lekváru sa dlhodobo odovzdával z generácie na generáciu, pričom sa zachovala jeho dobrá povesť jednak vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ako aj v celej krajine.

O dobrej povesti, ktorá sprevádza Spišský šípkový lekvár, svedčia ďakovné listy nielen z Prešovského samosprávneho kraja, ale aj z Arizony, Šanghaja alebo Moskvy, kam si výrobok našiel cestu aj vo forme darov.

*„... občianske združenie sa rozhodlo zachovávať tradíciu starobylých postupov výroby regionálnych produktov, pričom už samotný zber šípok je šetrný k životnému prostrediu a plní aj významnú sociálnu funkciu tým, že dáva príležitosť miestnym obyvateľom, hlavne mládeži,“* uviedol v ďakovnom liste mimoriadny a splnomocnený veľvyslanec Ľubomír Rehák z Veľvyslanectva Slovenskej republiky v Moskve.

Spišský šípkový lekvár možno nájsť na rôznych podujatiach s regionálnymi výrobkami, najčastejšie je to Hniezdne, Toporec alebo Kežmarok.

<https://www.dobrenoviny.sk/c/131676/spisske-zvyky-ozili-na-slavnosti-jari>

<https://regioshop.sk/producenti/spissky-sipkovy-lekvar-z-vlkoviec/>

<https://www.skutocnezdravaskola.sk/mapa-dodavatelov/oz-stredny-spis>

Vďaka kvalite, veľmi prácnemu ručnému zberu a príprave sa Spišský šípkový lekvár tešil obľube konzumentov nielen v minulosti, ale je obľúbený aj v súčasnosti a vďaka dopytu po výrobku sa spôsob výroby odovzdáva stále ďalším a ďalším generáciám. O obľúbenosti výrobku svedčí aj skutočnosť, že je vyhľadávanou špecialitou v hoteloch hlavne na kvalitné omáčky k divine, ako aj na  spestrenie výberu džemov a lekvárov pri podávaní sladkých jedál. V súčasnosti je veľký dopyt zo strany hotelierov po lokálnych produktoch, ako je Spišský šípkový lekvár.

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**

**---**