C/2025/6081

10.11.2025 г.

Публикуване на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/6081)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Liptovské šialence“

ЕС №: PGI-SK-03317

Подадено на 12.8.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Liptovské šialence“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Словакия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

21 — РАЗНИ ВИДОВЕ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

2106 — Хранителни продукти, неупоменати, нито включени другаде

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Liptovské šialence“ са уникален вид наденици, направени по традиционни методи. Специалната характеристика на продукта е пълнежът от картофи с пръжки и подправки, напълнени в естествени обвивки от овчи черва. „Liptovské šialence“ е нетраен продукт.

Продуктът има специфична (усукана/увита) форма на охлюв, която е необичайна за кървавиците. Диаметърът на естествената обвивка, след като се напълни, е 14 — 30 mm, дължината е 200 — 450 mm, а теглото е 100 — 400 g. След напълване продуктът се оформя лесно благодарение на дебелината му. Обвивката се пълни плътно с пълнежа, който е направен от настъргани картофи, смлени пръжки, лук и подправки и има деликатна текстура. Един килограм от продукта се състои от 75—85 % картофи, 8—10 % пръжки, 5 % свинска мас и до 1,7 % сол.

Продуктът има мека консистенция. Повърхността му е гладка, умерено влажна и равномерна. Продуктът е светлосив на повърхността и сивкаво-жълтеникав, когато се нареже на резени. Ароматът и вкусът са на картофи и подправки.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Liptovské šialence“ се продават варени. Приготвят се до покафеняване на тиган или във фурна във формата на охлюв и се консумират веднага.

Суровини и съставки:

— картофи,

— свинска гръбна сланина (прясна или замразена),

— свинска мас,

— лук,

— майорана,

— черен пипер,

— сол,

— чесън,

— овчи червa,

— грис от твърда пшеница.

4.3. *Дерогации за набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Целият производствен процес се осъществява изключително в рамките на определения географски район на следните етапи:

— накисване и измиване на естествените обвивки 24 часа преди употреба

— измиване на небелените картофи

— белене, почистване и измиване на картофите

— пържене на нарязания лук в свинска мас

— фино настъргване на картофите

— нарязване на свинската гръбна сланина, а след това пърженето ѝ за получаване на пръжки

— фино смилане на пръжките, запържения лук и чесъна

— добавяне на подправки

— старателно смесване

— добавяне на гриса от твърда пшеница и смесване

— пълнене на естествената обвивка

— бавно сваряване — „Liptovské šialence“ се поставят във вода с температура около 90 °C и се варят бавно, като постоянно се разбъркват, докато се издигнат на повърхността. След това се свалят от котлона и се изваждат от водата.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

5. **Кратко определение на географския район**

Регионът Липтов се намира в северна Словакия, в югоизточната част на Жилинския край, в Липтовската долина. Заобиколен е на изток от Високите Татри, на север от Западните Татри и планината Хоч, на юг от Ниските Татри и на запад от планинската верига Голяма Фатра. От географска гледна точка Липтов е компактен район, обхващащ окръзите Липтовски Микулаш и Ружомберок.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка се основава на качеството, характеристиките и репутацията на „Liptovské šialence“.

Определеният географски район на Липтов винаги е бил важен за отглеждането на картофи в Словакия, като същевременно е бил самодостатъчен по отношение на животновъдството. Жителите на Липтов установили, че е много изгодно от икономическа гледна точка да оползотворяват максимално карантиите.

Специфични характеристики на продукта (ноу-хау на местните производители)

Отличителна черта на „Liptovské šialence“ е заместването на колбасния елемент с картофи. Всъщност картофът е основната съставка в „Liptovské šialence“, като съставлява от 75 до 85 % от продукта. Картофеният пълнеж се прави от настъргани сурови картофи, към които постепенно се добавят всички съставки, като грисът от твърда пшеница се добавя като свързваща съставка. Количеството грис, което се използва, зависи от съдържанието на вода в картофите — правилното количество може да бъде преценено само от опитни майстори, така че продуктът да не загуби класическия си картофен аромат. Опит е необходим и за да се изчисли времето за варене, така че обвивката да не се спука и пълнежът да не изтече, както и продуктът да може да се охлади след това. „Liptovské šialence“ се пълнят в тънки обвивки от овчи черва, което влияе върху получената консистенция и придава на продукта по-хрупкава текстура след запичане, а оттам и на вкусовото възприятие. „Liptovské šialence“ се произвеждат единствено на определената територия.

Качество и репутация

Вече много години „Liptovské šialence“ са любим деликатес на жителите на Липтов при всякакви специални поводи, като панаири и празненства. Днес деликатесът е все така популярен. Всяка година в град Липтовски Микулаш се организира фестивалът „Švábkafest“ (в регион Липтов „švábka“ е разговорната дума за „картоф“). Švábkafest се организира в регион Липтов от няколко години с цел да се запази традицията не само на отглеждане на картофи, но и на приготвяне на всички продукти на тяхна основа, включително „Liptovské šialence“.

Местни и чуждестранни посетители са привлечени от високото качество и репутацията на традиционните регионални продукти (включително „Liptovské šialence“), информация за които се разпространява не само от уста на уста, но и онлайн, и чрез други медии в Словакия и в чужбина.

Доказателство за качеството и отличната репутация на „Liptovské šialence“ е фактът, че продуктът се предлага в ресторантите като „традиционен словашки деликатес“ и „традиционен специалитет от района Липтов“, а също така се сервира и на сватбени тържества. Репутацията на продукта се дължи не само на качеството, но и на запазената традиционна рецепта. Един пример за това е фирмата Gurmán - Tkáč family s.r.o., която от 1965 г. насам произвежда „Liptovské šialence“.

Продуктът активно се рекламира в социалните медии, по телевизията и по време на различни събития, като Radvanský jarmok (Радвански фестивал) в Банска Бистрица, който се провежда през втория уикенд на септември всяка година. Това е най-известният фестивал в Словакия, който от 2011 г. е в списъка на нематериалното културно наследство на Словакия. Продуктът представя основна храна — картофа, който е в изобилие в региона — в различна, специална и интересна от визуална гледна точка форма. Подправен е необичайно и е обработен и поднесен по начин, който не е типичен за картофите.

„Liptovské šialence“ са доказателство за изобретателността на словашката кухня, която е способна да превърне прости съставки в изключително вкусна храна.

Журналистката Соня Худекова-Подхорна пише за славата и репутацията на продукта във вестник SME от 30 октомври 2013 г. В статия, озаглавена „Майстор-готвачите продължават да добавят нови творения към вече богатата гама от картофени ястия“, в раздел „Съкровищницата на картофените ястия“, тя заявява: „Liptovské šialence“ с право заслужават своето място като съкровище от световна класа“.

В интернет списанието Hosťovo.sk (страницата е посетена 38 331 пъти) главният редактор Соня Худекова пише на 22 февруари 2021 г. в статия, озаглавена „Не търсете наденички Liptovské droby (с печат на ЕС) в отдела за птиче месо“: „Liptovské droby вече си имат сродник: „Liptovské šialence“. Единствената разлика между тях е, че картофената смес се пълни в овчи черва, които са по-тесни.“

Причинно-следствена връзка

Цялостният облик и характерът на региона са оформени от природните и почвено-климатичните условия, благоприятстващи отглеждането на картофи и животновъдството. Тъй като в миналото добитъкът се е отглеждал предимно за продажба или за производство на месни продукти, особено наденици, по-бедното население също е искало да си приготвя подобни храни. Съдържанието на месо в наденицата било заменено с картоф — по-достъпен пълнеж. Точно като наденицата новият продукт бил подправян с лук, чесън, черен пипер, майорана и сол. Ароматът и вкусът на месо били заменени със свинска гръбна сланина и със свинска мас. Естествената обвивка се е пълнела с този пълнеж.

Предпочитат се местно отгледани картофи. Произходът на картофите обаче не влияе върху характеристиките на „Liptovské šialence“. Методът на обработка, замяната на месния пълнеж с картофи и оформянето са определящите характеристики на продукта.

Връзката между продукта и определения географски район се крие в находчивостта на хората да използват картофите, които били в изобилие в района, за да приготвят пълнеж с балансирана смес от всички съставки и подправки (фино настъргани картофи, смлени пръжки с пържен лук и билката майорана), като по този начин заменили съставките, използвани за пълнежа на месна наденица, и да създадат специфична форма, която е необичайна за кървавиците или за обработката на картофи.

Името на продукта „Liptovské šialence“ произлиза от името на регион Липтов, който е исторически свързан с отглеждането и обработката на картофи — основната съставка на продукта. Втората част от името „šialence“ — което означава „маниак“ — символизира трудоемкостта на производствения процес. На местен диалект уникалният картофен пълнеж в естествена обвивка, навит във формата на охлюв, се нарича „Liptovské šialence“. Това наименование започва да се използва през първата половина на 19-и век и продължава да се използва до ден днешен.

Уменията на хората, приготвящи „Liptovské šialence“, са развити благодарение на предаваните от поколение на поколение знания и опит, което проличава в качеството на крайния продукт. Само хора с опит могат да усвоят сложните етапи от производствения процес (като подготовката на картофения пълнеж и пълненето на естествената обвивка с пълнежа). Настъргването на суровите картофи, приготвянето на правилната консистенция на пълнежа, правилното съотношение на картофите и гриса от твърда пшеница (което зависи от съдържанието на вода в картофите), изчисляването на времето за варене и последващото охлаждане на продукта са задачи, за които, ако трябва да бъдат изпълнени правилно, уменията и опитът, придобит в хода на историческото развитие, са незаменими.

Фактът, че „Liptovské šialence“ са търсен деликатес, неразривно свързан с региона, е илюстриран допълнително в публикацията *Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov* („Кухнята, обичаите и традициите на нашите предци“) на Жилинския съвет по туризма, в която на страница 17 се казва: „През есента, когато овцете се колят и има достатъчно черва и лой, в много села се приготвят šialence (наденици)“.

Посетителите могат да открият „Liptovské šialence“ не само в известния музей на открито в Прибилина и в селата в горната и долната част на Липтов (Щявничка, Смречани, Лискова, Бобровец и др.), но и в хотели и ресторанти в определения географски район.

Препратка към публикуваната спецификация на географското указание

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2024/OZ%20a%20DIZAJNY/specifikacia_liptovske_sialence.docx