C/2025/6081

10.11.2025

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/6081)

Orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, mohou ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]) podat námitku Komisi.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Liptovské šialence“

EU č.: PGI-SK-03317

Datum žádosti: 12.8.2024

1. **Název**

„Liptovské šialence“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovensko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

21 – RŮZNÉ JEDLÉ PŘÍPRAVKY

2106 – Ostatní potravinové přípravky, jinde neuvedené ani nezahrnuté

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Liptovské šialence“ jsou zvláštním druhem jitrnic vyráběných starou řemeslnou metodou. Zvláštností produktu je bramborová náplň se škvarky a kořením, která se plní do přírodních skopových střev. „Liptovské šialence“ nejsou trvanlivý produkt.

Výrobek má zvláštní (zakroucený/stočený) tvar hlemýždě, který není pro jitrnice obvyklý. Průměr střívka po naplnění je 14 až 30 mm, délka 200 až 450 mm a hmotnost 100 až 400 g. Po naplnění se výrobek díky své tloušťce snadno tvaruje. Střívko těsně přiléhá k náplni, která se připravuje ze strouhaných brambor, mletých škvarků, najemno nakrájené cibule a koření. Podíl brambor na jeden kilogram produktu je 75 až 85 %, škvarků 8 až 10 %, vepřového sádla 5 % a soli maximálně 1,7 %.

Výrobek má měkkou konzistenci, jeho povrch je hladký, mírně vlhký a stejnorodý. Barva je na povrchu světle šedá a na řezu šedě žlutá. Vůně a chuť je bramborovo-kořenitá.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Liptovské šialence“ se prodávají uvařené a před konzumací se tepelně upravují pečením ve tvaru hlemýždě.

Seznam surovin a přísad:

— brambory

— vepřová slanina (čerstvá nebo mrazená)

— vepřové sádlo

— cibule

— majoránka

— černý pepř

— sůl

— česnek

— skopové střevo

— krupice

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky výroby, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý výrobní postup probíhá pouze ve vymezené zeměpisné oblasti, a to v následujících etapách:

— namáčení střívek 24 hodin před jejich použitím, jejich mytí

— mytí neoloupaných brambor

— loupání a dočišťování brambor, jejich mytí

— osmažení nakrájené cibule na sádle

— jemné strouhání brambor

— nakrájení slaniny a její následné smažení na škvarky

— jemné mletí škvarků, osmažené cibule a česneku

— ochucování kořením

— důkladné promísení

— přidání krupice, promísení

— plnění střívek

— pomalé vaření – „Liptovské šialence“ se vloží do vody o teplotě cca 90 °C, pomalu se vaří za neustálého míchání, dokud nevyplavou na povrch, poté se odstaví a vytáhnou ven

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Region Liptov se nachází na severu Slovenska, v jihovýchodní části Žilinského samosprávného kraje v Liptovské kotlině, kterou obklopují Vysoké Tatry na východě, Západní Tatry a Chočské vrchy na severu, Nízké Tatry na jihu a Veľká Fatra na západě. Z geografického hlediska je Liptov ucelenou oblastí zahrnující okresy Liptovský Mikuláš a Ružomberok.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost je založena na jakosti, vlastnostech a dobré pověsti výrobku „Liptovské šialence".

Vymezená zeměpisná oblast Liptov byla vždy významnou bramborářskou oblastí Slovenska a zároveň je soběstačná i v chovu hospodářských zvířat. Maximální využití vedlejších jatečných produktů bylo pro obyvatele Liptova velmi důležité z ekonomického hlediska.

Specifičnost výrobku (know-how místních výrobců)

Charakteristickým znakem výrobku „Liptovské šialence" je nejen nahrazení jitrnicové složky složkou bramborovou, ale i tvar výrobku. Hlavní složkou náplně výrobku „Liptovské šialence" jsou brambory, které tvoří 75 až 85 % hmotnosti výrobku. Bramborová náplň se připravuje ze strouhaných syrových brambor, do nichž se postupně přidávají všechny přísady a jako pojivo se přidává krupice. Množství použité krupice závisí na obsahu vody v bramborách a jen zkušený výrobce dokáže určit její správné množství, aby výrobek neztratil svou typickou bramborovou chuť. Stejně tak jen zkušený výrobce dokáže určit čas vaření výrobku tak, aby se střívka během vaření neroztrhala a náplň nevytekla, a následně jej zchladit. „Liptovské šialence" se plní do tenkých skopových střívek, což ovlivňuje výslednou konzistenci a dodává výrobku křupavější texturu po upečení a chuťový zážitek. Produkt „Liptovské šialence" se vyrábí pouze ve vymezené oblasti.

Kvalita a pověst

„Liptovské šialence" byly odedávna oblíbenou pochoutkou obyvatel Liptova při různých oslavách, na jarmarcích nebo hodech. Obliba této pochoutky přetrvává dodnes. Město Liptovský Mikuláš pořádá každoročně Švábkafest („švábka" je hovorový výraz pro brambory v regionu Liptov). Bramborový festival Švábkafest se v regionu Liptov pořádá již několik let a jeho cílem je připomínat bramborářské tradice, a to nejen brambory jako zemědělskou plodinu, ale i všechny produkty, které z nich lze připravit, tedy i „Liptovské šialence".

Švábkafestu se účastní domácí i zahraniční návštěvníci, kteří festival vyhledávají právě pro tradiční regionální produkty (vč. „Liptovských šialenců") vysoké jakosti a dobré pověsti, která se šíří nejen ústně, ale i prostřednictvím internetu a dalších médií na Slovensku i v zahraničí.

Kvalitu a dobrou pověst výrobku „Liptovské šialence" dokládá skutečnost, že produkt je nabízen v restauracích jako tradiční slovenské lidové jídlo nebo tradiční liptovská (regionální) specialita a podává se také na svatbách. Pověst výrobku je založena nejen na jakosti, ale také na zachování tradiční receptury. Příkladem je např. firma Gurmán – Tkáč family s.r.o., která vyrábí „Liptovské šialence" už od roku 1965.

Výrobek je široce propagován na sociálních sítích, v televizi anebo na různých akcích, jako je např. Radvanský jarmok v Banské Bystrici, který se koná každý rok druhý víkend v září. Jedná se o nejznámější jarmark na Slovensku, jenž je od roku 2011 na seznamu nehmotného kulturního dědictví. Výrobek nabízí základní potravinu – brambory, které je v daném regionu dostatek, v jiném, zvláštním a vizuálně zajímavém tvaru, neobvykle ochucenou a odlišnou od běžného zpracování a úpravy brambor.

„Liptovské šialence" jsou důkazem tvořivosti slovenské kuchyně, která dokáže ze základných surovin vytvořit chutné a výjimečné jídlo.

O známosti a dobré pověsti výrobku píše i Soňa Hudecová-Podhorná v deníku SME ze 30. října 2013 v článku nazvaném „Mozaiku zemiakových jedál dokážu kuchári stále dokresľovať o nové obrazce“ v sekci „Zemiaková klenotnica“, kde uvádí, že: „Do svetovej klenotnice by pokojne mohli zamieriť liptovské šialence,“

V internetovém časopise Hosťovo.sk ze dne 22. 2. 2021 (návštěvnost 38 331) šéfredaktorka Ing. Soňa Hudecová v článku nazvaném „Liptovské droby (s pečiatkou EÚ) v hydine nehľadajte“ uvádí, že: „Liptovské droby majú aj súrodenca – Liptovské šialence. Jediným rozdielom je plnenie zemiakovej zmesi do baraních čriev, ktoré sú užšie.“

Příčinná souvislost

Přírodní, půdní a klimatické podmínky vhodné pro pěstovaní brambor a chov hospodářských zvířat ovlivnily celkový ráz a zaměření regionu. Protože v minulosti se chov dobytka zaměřoval především na prodej, případně na zpracování masných výrobků, zejména jitrnic, chudší část obyvatelstva si též chtěla připravovat podobná jídla. Masovou složku v jitrnicích nahradili dostupnější složkou – bramborami. Stejně jako u jitrnic byl nový produkt ochucen cibulí, česnekem, černým pepřem, majoránkou a solí. Vůni a chuť masa nahradila vepřová slanina a sádlo. Tato náplň se plnila do střívek.

I když se na přípravu přednostně využívají domácí zdroje brambor z dané oblasti, původ brambor nemá vliv na výsledné vlastnosti výrobku „Liptovské šialence“. Ty jsou dané způsobem zpracování, nahrazením masové náplně bramborami a tvarováním.

Souvislost produktu s vymezenou zeměpisnou oblastí spočívá ve vynalézavosti lidí, kteří dokázali nahradit suroviny na výrobu náplně do masových jitrnic bramborami, kterých v této oblasti měli dostatek, připravit náplň s vyváženou směsí všech surovin a koření (jemně nastrouhaných brambor, mletých škvarků s osmaženou cibulkou a bylinkou – majoránkou) a nahradit střívka používaná na přípravu jitrnic tenčími skopovými, ale i vytvořit specifický tvar, který je neobvyklý pro jitrnice či zpracování brambor.

Název výrobku „Liptovské šialence“ je odvozen od názvu regionu Liptov, který je historicky spjat s pěstováním a zpracováním brambor, jež jsou základní surovinou pro přípravu produktu. Druhá část názvu „šialence“ symbolizuje pracnost přípravy tohoto výrobku. Jedinečná bramborová náplň ve skopovém střívku a tvar hlemýždě se v místním dialektu označuje jako „Liptovské šialence“. Uvedený název se v této oblasti začal používat v první polovině 19. století a používá se dodnes.

Dovednosti lidí vyrábějících „Liptovské šialence“ se vyvíjely díky vědomostem a zkušenostem předávaným z generace na generaci, což se odráží v kvalitě konečného produktu. Příprava výrobku, ať už bramborové náplně či její plnění do střev, je složitý proces, který zvládnou jen zkušení lidé. Strouhání syrových brambor, správnou konzistenci náplně, správný poměr brambor a krupice v závislosti na obsahu vody v bramborách a s tím související délku vaření a následné zchlazení produktu lze správně určit pouze na základě znalostí a zkušeností získaných historickým vývojem.

Skutečnost, že „Liptovské šialence“ jsou neodmyslitelnou součástí a vyhledávanou pochoutkou regionu Liptov, dokládá i publikace vydaná krajskou organizací cestovního ruchu Žilinský turistický kraj – *Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov*, kde se na straně 17 uvádí: „Na jeseň, keď sa rezali ovce a bol dostatok čriev a loja, v mnohých dedinách pripravovali droby – šialence.“

S produktem „Liptovské šialence“ se návštěvníci mohou seznámit nejen ve známém skanzenu v Pribylině a obcích horního a dolního Liptova (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec...), ale i v hotelech a restauracích ve vymezené zeměpisné oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace výrobku se zeměpisným označením

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