C/2025/6081

10.11.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af den geografiske betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6081)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Liptovské šialence«

EU-nr.: PGI-SK-03317

Indsendt den 12.8.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Liptovské šialence«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Slovakiet

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

21 – DIVERSE PRODUKTER FRA FØDEVAREINDUSTRIEN

2106 – Tilberedte fødevarer, ikke andetsteds tariferet

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Liptovské šialence« er en unik type pølse, der fremstilles efter traditionelle metoder. Produktet er særligt kendetegnet ved kartoffelfyldet med fedtegrever og krydderier, der er fyldt i naturlige fåretarme. »Liptovské šialence« er et letfordærveligt produkt.

Produktet har en særlig (snoet/krøllet) snegleform, som er usædvanlig for blodpølser. Tarmens diameter efter påfyldning er 14-30 mm, dens længde er 200-450 mm, og den vejer 100-400 g. Produktet er let at forme efter påfyldning på grund af dets tykkelse. Tarmen er tæt pakket med fyldet, som er lavet af revne kartofler, hakkede fedtegrever, løg og krydderier, og har en delikat tekstur. Et kilo af produktet består af 75-85 % kartofler, 8-10 % fedtegrever, 5 % svinefedt og op til 1,7 % salt.

Produktet har en blød konsistens. Dets overflade er glat, moderat fugtig og ensartet. Produktet er lysegråt på overfladen og grågult, når det skæres i skiver. Produktet har aroma og smag af kartofler og krydderier.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

»Liptovské šialence« sælges tilberedte. De formes som et sneglehus og brunes på panden eller i ovnen og spises straks.

Råvarer og ingredienser:

— kartofler

— svinespæk (fersk eller frosset)

— svinefedt

— løg

— merian

— sort peber

— salt

— hvidløg

— fåretarm

— semuljemel.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

–

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktionsprocessen finder udelukkende sted inden for det afgrænsede område i følgende faser:

— udblødning og vaskning af tarmene 24 timer før brug

— vaskning af de uskrællede kartofler

— skrælning, rengøring og vask af kartoflerne

— stegning af de hakkede løgskiver i svinefedt

— finrivning af kartoflerne

— hakning og derefter stegning af svinespæk for at fremstille fedtegrever

— finhakning af fedtegrever, stegte løg og hvidløg

— tilsætning af krydderier

— grundig blanding

— tilsætning af semuljemel og omrøring

— fyldning af tarmene

— langsom kogning – »Liptovské šialence« anbringes i vand ved en temperatur på ca. 90 °C og koges langsomt under konstant omrøring, indtil de flyder op til overfladen. Derefter fjernes de fra blusset og tages op af vandet.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Liptovregionen ligger i Liptovdalen i den sydøstlige del af den selvstyrende region Žilina i den nordlige del af Slovakiet, hvor den er omgivet af de Høje Tatra-bjerge mod øst, de Vestlige Tatra-bjerge og Choč-bjergene mod nord, de Lave Tatra-bjerge mod syd og bjergkæden Store Fatra mod vest. Geografisk betragtet er Liptov et kompakt område, der omfatter distrikterne Liptovský Mikuláš og Ružomberok.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen er baseret på kvaliteten, egenskaberne og omdømmet af »Liptovské šialence«.

Det afgrænsede geografiske område Liptov har altid været et vigtigt område for kartoffeldyrkning i Slovakiet, samtidig med at det har været selvforsynende med hensyn til husdyrbrug. Indbyggerne i Liptov fandt det økonomisk meget fordelagtigt at udnytte slagtebiproduktet mest muligt.

Produktets egenart (de lokale producenters knowhow)

Det karakteristiske ved »Liptovské šialence« er den primære brug af kartoffel som fyld. Kartoffel er hovedingrediensen i »Liptovské šialence« og udgør 75-85 % af produktet. Kartoffelfyldet laves af revet rå kartoffel, hvortil alle ingredienserne gradvist tilsættes, og semuljemel tilsættes som bindemiddel. Mængden af semuljemel afhænger af kartoflernes vandindhold. Den rette mængde kan kun vurderes af erfarne producenter for ikke at fratage produktet dets klassiske kartoffelaroma. Tilsvarende kræver det erfaring at anslå tilberedningstiden for at forhindre, at tarmen sprænges, og fyldet løber ud, samt for at produktet efterfølgende kan køles ned. Der bruges tynde fåretarme til »Liptovské šialence«, hvilket påvirker den endelige konsistens, giver produktet en mere sprød tekstur efter bruning og resulterer i en særlig smagsoplevelse. »Liptovské šialence« fremstilles kun i det afgrænsede område.

Kvalitet og omdømme

»Liptovské šialence« har længe været den foretrukne delikatesse blandt indbyggerne i Liptov ved særlige lejligheder af enhver art, f.eks. markeder og fester. I dag er delikatessen stadig lige så populær, som det altid har været. Hvert år arrangerer byen Liptovský Mikuláš festivalen Švábkafest (i regionen Liptov henviser »švábka« i daglig tale til »kartoffel«). Švábkafest er blevet afholdt gennem en årrække i regionen Liptov for at opretholde traditionen i forbindelse med ikke alene dyrkningen af kartofler, men også alle kartoffelbaserede produkter, herunder »Liptovské šialence«.

Lokale og udenlandske besøgende tiltrækkes af de traditionelle regionale produkters høje kvalitet og gode omdømme (herunder »Liptovské šialence«), som ikke kun spredes mundtligt, men også online og gennem andre medier i Slovakiet og i udlandet.

Kvaliteten og det fremragende omdømme for »Liptovské šialence« fremgår af, at produktet tilbydes på restauranter som en traditionel slovakisk delikatesse eller en traditionel specialitet fra Liptov-regionen, og at det serveres ved bryllupper. Produktets omdømme er ikke kun baseret på kvalitet, men også på bevarelsen af den traditionelle opskrift. Et eksempel på dette er firmaet Gurmán – Tkáč family s.r.o., som har fremstillet »Liptovské šialence« siden 1965.

Produktet annonceres bredt på sociale medier, på tv og ved forskellige arrangementer såsom Radvanský jarmok (Radvaň-markedet) i Banská Bystrica, som finder sted den anden weekend i september hvert år. Det er det mest kendte marked i Slovakiet og har været på landets liste over immateriel kulturarv siden 2011. Produktet indeholder en basisfødevare – kartoflen, som er rigelig i regionen – i en anderledes, unik og visuelt interessant form. Det er krydret på en usædvanlig måde og forarbejdet og tilberedt på en måde, der ikke er typisk for kartofler.

»Liptovské šialence« er et bevis på kreativiteten i det slovakiske køkken, som formår at forvandle simple ingredienser til usædvanligt velsmagende mad.

Journalisten Soňa Hudecová-Podhorná skrev om produktets berømmelse og omdømme i avisen SME den 30. oktober 2013. I en artikel med titlen »Kokke finder fortsat på nye måder at tilberede kartofler på« i et afsnit om »Skattekisten med kartoffelretter« udtalte hun: »Liptovské šialence« fortjener i høj grad deres plads som en skat i verdensklasse."

I internetmagasinet Hosťovo.sk (side besøgt 38 331 gange) skrev chefredaktør Soňa Hudecová den 22. februar 2021 i en artikel med titlen »Gå ikke på jagt efter (EU-mærkede) Liptovské droby-pølser i fjerkræafdelingen«: »Liptovské droby har nu fået en søster: »Liptovské šialence«. Den eneste forskel mellem dem er, at kartoffelblandingen fyldes i fåretarme, som er smallere.«

Årsagssammenhæng

Regionens overordnede udseende og karakter er blevet formet af de naturlige og pedoklimatiske forhold, der er gunstige for kartoffeldyrkning og husdyrbrug. Da husdyr tidligere primært blev opdrættet til salg eller til fremstilling af kødprodukter, især pølser, ønskede den fattigere del af befolkningen også at tilberede lignende fødevarer. Kødindholdet i pølserne blev erstattet med kartoffel, som er et mere tilgængeligt fyld. Ligesom pølser blev det nye produkt krydret med løg, hvidløg, sort peber, merian og salt. Aromaen og smagen af kød blev erstattet med svinespæk og -fedt. Dette fyld blev stoppet i tarmen.

Man foretrak lokalt dyrkede kartofler. Kartoflernes oprindelse påvirker dog ikke egenskaberne ved »Liptovské šialence«. Forarbejdningsmetoden, udskiftningen af kødfyldet med kartoffel og formningen er de definerende egenskaber ved produktet.

Forbindelsen mellem produktet og det afgrænsede geografiske område består i opfindsomheden hos de mennesker, for hvem det lykkedes at anvende kartofler, som der var rigeligt af i området, til at fremstille fyld, som var en afbalanceret blanding af ingredienser og krydderier (fintrevne kartofler, hakkede fedtegrever og stegte løg og urter såsom merian), og derved erstatte de ingredienser, der anvendes til kødfyldte pølser, samt skabe en særlig form, der er usædvanlig for blodpølse eller kartoffelforarbejdning.

Navnet på produktet »Liptovské šialence« stammer fra navnet på Liptov-regionen, som historisk set er knyttet til dyrkning og forarbejdning af kartofler, som er produktets vigtigste ingrediens. Den anden del af navnet »šialence« – som også betyder »galning« – symboliserer produktionsprocessens møjsommelighed. Det unikke kartoffelfyld i tarmen og snegleformen omtales i den lokale dialekt som »Liptovské šialence«. Denne betegnelse er blevet brugt uafbrudt i området siden første halvdel af det 19. århundrede.

Færdighederne hos de mennesker, der producerer »Liptovské šialence«, er udviklet på grundlag af viden og erfaring, som er videregivet fra generation til generation, hvilket afspejles i slutproduktets kvalitet. Kun erfarne personer er i stand til at mestre de komplekse trin i produktionsprocessen (såsom forberedelse af kartoffelfyldet og fyldning af fyldet i tarmen). Rivning af rå kartofler, sikring af den rette konsistens af fyldet samt det korrekte forhold mellem kartofler og semuljemel (som afhænger af kartoflens vandindhold), vurdering af tilberedningstiden og den efterfølgende nedkøling af produktet er opgaver, som kræver de mange års færdigheder og erfaring, der er opnået i løbet af områdets historie, hvis de skal udføres korrekt.

Den omstændighed, at »Liptovské šialence« er en efterspurgt delikatesse, som er uløseligt knyttet til regionen, illustreres yderligere i »*Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov*« [»vore forfædres kogekunst, skikke og traditioner«], der udgives af turistrådet i Žilina, hvor der på side 17 står: »I efteråret, når fårene blev slagtet, og der var nok tarme og talg, blev šialence (pølser) tilberedt i mange landsbyer.

Besøgende kan støde på »Liptovské šialence« ikke kun i det berømte frilandsmuseum i Pribylina og landsbyerne i øvre og nedre Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec m.fl.), men også på hoteller og restauranter i det afgrænsede geografiske område.«

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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