Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6081

10.11.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/6081)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Liptovské šialence“

EU-Nr.: PGI-SK-03317

Eigereicht am 12.8.2024

1. **Name(n)**

„Liptovské šialence“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Slowakei

4. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

21 — VERSCHIEDENE LEBENSMITTELZUBEREITUNGEN

2106 — Lebensmittelzubereitungen, anderweit weder genannt noch inbegriffen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis „Liptovské šialence“ handelt es sich um eine bestimmte Art von Wurst, die nach traditionellen Verfahren hergestellt wird. Das besondere Merkmal des Erzeugnisses ist die Kartoffelfüllung mit Grieben und Gewürzen, die in Naturdarm vom Schaf gefüllt ist. „Liptovské šialence“ ist ein leicht verderbliches Erzeugnis.

Das Erzeugnis ist aufgerollt in Schneckenform aufgemacht, was für Blutwurst ungewöhnlich ist. Der Durchmesser des befüllten Darms beträgt 14-30 mm; das Erzeugnis hat eine Länge von 200 bis 450 mm und wiegt zwischen 100 und 400 g. Nach dem Befüllen lässt sich das Erzeugnis aufgrund seiner Dicke leicht in Form bringen. Die Füllung, die aus geriebenen Kartoffeln, gemahlenen Grieben, Zwiebeln und Gewürzen besteht und eine feine Textur aufweist, ist fest vom Darm umschlossen. Das Erzeugnis hat je 1 kg einen Anteil von 75-85 % Kartoffeln, 8-10 % Grieben, 5 % Schmalz und höchstens 1,7 % Salz.

Es ist von weicher Konsistenz; seine Oberfläche ist glatt, mäßig feucht und gleichmäßig. An der Oberfläche ist seine Farbe hellgrau, im Querschnitt grau-gelb. Aroma und Geschmack entsprechen denen von Kartoffeln und Gewürzen.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Liptovské šialence“ wird gekocht verkauft. Die Wurst in Schneckenform wird in der Pfanne oder im Ofen gebräunt und sofort verzehrt.

Rohstoffe und Zutaten:

— Kartoffeln,

— Schweinerückenspeck (frisch oder gefroren),

— Schmalz,

— Speisezwiebeln,

— Majoran,

— schwarzer Pfeffer,

— Salz,

— Knoblauch,

— Schafdarm,

— Grießmehl.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die gesamte Erzeugung erfolgt ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, und zwar in folgenden Phasen:

— Einweichen und Waschen der Därme 24 Stunden vor Gebrauch

— Waschen der ungeschälten Kartoffeln

— Schälen, Reinigen und Waschen der Kartoffeln

— Braten der Zwiebelscheiben in Schmalz

— die Kartoffeln werden fein gerieben

— der Schweinerückenspeck wird gehackt und anschließend gebraten, bis Grieben entstehen

— die Grieben, die gebratene Zwiebel und der Knoblauch werden fein gemahlen

— Würzen

— gründliches Durchmischen

— Zugabe des Grießmehls, Mischen

— Befüllen des Darms

— langsames Kochen – das Erzeugnis wird in etwa 90°°C heißem Wasser und unter ständigem Rühren langsam gegart, bis es an die Oberfläche aufsteigt. Anschließend wird es vom Feuer und aus dem Wasser genommen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Region Liptau liegt im Norden der Slowakei, im südöstlichen Teil der Selbstverwaltungsregion Žilina, und zwar im Liptau-Tal, das umgeben ist von der Hohen Tatra im Osten, von der Westlichen Tatra und dem Chočgebirge im Norden, von der Niederen Tatra im Süden und der Großen Fatra im Westen. Geografisch gesehen ist Liptau ein zusammenhängendes Gebiet, das die Bezirke Liptovský Mikuláš und Ružomberok umfasst.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang beruht auf der Qualität, den Eigenschaften und dem Ansehen von „Liptovské šialence".

Das abgegrenzte geografische Gebiet Liptau ist seit jeher ein wichtiges Gebiet für den Kartoffelanbau in der Slowakei und kann sich in Bezug auf die tierische Erzeugung selbst versorgen. Aus wirtschaftlichen Gründen war es für die Einwohner von Liptau wichtig, Schlachtnebenerzeugnisse optimal zu verwerten.

Besonderheit des Erzeugnisses (spezifisches Know-how der lokalen Erzeuger)

Dass die Wurstkomponente durch Kartoffeln ersetzt wird, ist das besondere Merkmal des Erzeugnisses „Liptovské šialence"; seine Füllung besteht hauptsächlich aus Kartoffeln, die 75 % bis 85 % seines Gewichts ausmachen. Die Kartoffelfüllung wird aus geriebenen rohen Kartoffeln hergestellt, denen nach und nach sämtliche Zutaten und zuletzt Grießmehl als Bindemittel beigegeben werden. Die Menge des verwendeten Grießmehls richtet sich nach dem Wassergehalt der Kartoffeln und kann nur von erfahrenen Herstellern richtig bestimmt werden, damit das Erzeugnis sein charakteristisches Kartoffelaroma nicht verliert. Ebenso kann nur ein erfahrener Hersteller die Garzeit so abschätzen, dass der Darm nicht platzt und die Füllung nicht ausläuft und das Produkt anschließend abkühlen kann. Zur Erzeugung von „Liptovské šialence" werden dünne Schafdärme befüllt; dies wirkt sich auf die Konsistenz der Wurst aus, verleiht ihr nach dem Bräunen eine knackigere Textur und beeinflusst die Geschmackserfahrung. „Liptovské šialence" wird nur in dem abgegrenzten Gebiet hergestellt.

Qualität und Ansehen

„Liptovské šialence" ist seit Langem eine in Liptau sehr geschätzte Köstlichkeit, die zu besonderen Anlässen aller Art, etwa auf Jahrmärkten und Volksfesten, verzehrt wird. Seine Popularität hält bis heute unvermindert an. Jedes Jahr organisiert die Stadt Liptovský Mikuláš das Švábkafest (in der Region Liptau ist „švábka" eine umgangssprachliche Bezeichnung für Kartoffel). Das seit einigen Jahren in der Region Liptau ausgerichtete Švábkafest soll die Traditionen wahren, die mit dem Anbau von Kartoffeln, aber auch mit allen daraus zubereiteten Speisen, darunter „Liptovské šialence", verbunden sind.

In- und ausländische Besucher werden durch die hohe Qualität und den guten Ruf der traditionellen regionalen Erzeugnisse (wie „Liptovské šialence") angelockt; die Kunde darüber verbreitet sich nicht nur durch Mundpropaganda, sondern auch über das Internet und andere Medien in der Slowakei und im Ausland.

Das Erzeugnis wird in Restaurants als „traditionelle slowakische Delikatesse" oder „traditionelle Spezialität der Region Liptau" angeboten und auch auf Hochzeiten serviert – ein Beweis für seine Qualität und seinen ausgezeichneten Ruf. Das Ansehen des Erzeugnisses beruht nicht nur auf seiner Qualität, sondern auch auf der Bewahrung der traditionellen Rezeptur. Ein Beispiel hierfür ist die Firma Gurmán – Tkáč family s.r.o., die seit 1965 das Erzeugnis „Liptovské šialence" herstellt.

Das Erzeugnis wird in den sozialen Medien, im Fernsehen und bei verschiedenen Veranstaltungen wie der Radvanský jarmok (Radvaň-Messe) in Banská Bystrica, die jedes Jahr am zweiten Septemberwochenende stattfindet, weithin beworben. Die Radvaň-Messe ist die bekannteste Messe in der Slowakei und steht seit 2011 auf der Liste des immateriellen Kulturerbes des Landes. Mit dem Erzeugnis wird ein Grundnahrungsmittel – die Kartoffel, die in der Region reichlich vorhanden ist – in einer anderen, besonderen und optisch interessanten Form angeboten. Es wird ungewöhnlich gewürzt, verarbeitet und in einer Art und Weise dargeboten, die für Kartoffeln nicht typisch ist.

„Liptovské šialence" ist ein Beweis für die Kreativität der slowakischen Küche, die in der Lage ist, aus Grundnahrungsmitteln außergewöhnlich schmackhafte Speisen herzustellen.

Die Journalistin Soňa Hudecová-Podhorná schrieb am 30. Oktober 2013 in einer Zeitung für KMU über den Bekanntheitsgrad und den Ruf des Erzeugnisses. In einem Artikel mit dem Titel „Köche ergänzen das ohnehin reichhaltige Sortiment von Kartoffelgerichten durch neue Kreationen“ in einem Abschnitt über „Die Schatztruhe der Kartoffelgerichte“ schrieb sie: „Das Erzeugnis ‚Liptovské šialence‘ hat seine Einstufung als wertvolles Lebensmittel von Weltrang mehr als verdient.“

In der Internetzeitschrift Hosťovo.sk (Webseite wurde 38 331 Mal besucht) schrieb die Chefredakteurin Soňa Hudecová am 22. Februar 2021 in einem Artikel mit dem Titel „Suchen Sie nicht nach der Wurst ‚Liptovské droby‘ (mit EU-Kennzeichnung) in der Geflügelabteilung: ‚Liptovské droby‘ hat jetzt einen Zwilling bekommen, die Wurst ‚Liptovské šialence‘. Der einzige Unterschied zwischen den beiden Würsten besteht darin, dass die Kartoffelmischung bei ‚Liptovské šialence‘ in schmalere Schafdärme gefüllt wird.“

Ursächlicher Zusammenhang

Die natürlichen Bedingungen und die Boden- und Klimaverhältnisse, die dem Kartoffelanbau und der Tierhaltung förderlich sind, haben das Gesamtbild und den Charakter der Region geprägt. Tierhaltung wurde früher hauptsächlich zum Verkauf oder zur Herstellung von Fleischprodukten, insbesondere Würsten, betrieben, weshalb der ärmere Teil der Bevölkerung ähnlich aussehende Speisen zubereiten wollte. Der Fleischanteil der Würste wurde durch eine leichter verfügbare Füllung, nämlich Kartoffeln, ersetzt. Ebenso wie die Würste wurde auch das neue Erzeugnis mit Zwiebeln, Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Majoran und Salz gewürzt. Um ihm das Aroma und den Geschmack von Fleisch zu verleihen, wurden Schweinerückenspeck und Schmalz verwendet. Diese Füllung wurde anschließend in den Darm gegeben.

Vorzugsweise werden Kartoffeln aus dem abgegrenzten Gebiet verwendet. Die Eigenschaften des Erzeugnisses werden durch die Herkunft der als Zutaten verwendeten Kartoffeln nicht beeinflusst. Sie ergeben sich vielmehr aus der Herstellungsmethode und der Verwendung einer Kartoffelfüllung anstelle von Fleisch.

Der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem abgegrenzten geografischen Gebiet ist im Ideenreichtum der Menschen begründet, die aus den vor Ort reichlich vorhandenen Kartoffeln Füllungen mit einer ausgewogenen Mischung aller Zutaten und Gewürze (fein geriebene Kartoffeln, gemahlene Grieben mit gebratenen Zwiebeln und Kräutern wie Majoran) herstellten (und so die für Fleischwurstfüllungen verwendeten Zutaten ersetzten) und eine besondere Form schufen, die für Blutwürste oder Kartoffelerzeugnisse ungewöhnlich ist.

Der Name des Erzeugnisses „Liptovské šialence“ leitet sich vom Namen der Region Liptau ab, die historisch mit dem Anbau und der Verarbeitung von Kartoffeln, der Grundzutat des Erzeugnisses, verknüpft ist. Der zweite Namensteil „šialence“ – was so viel bedeutet wie „verrückt“ – steht für den zeitaufwendigen Erzeugungsprozess. Die besondere Kartoffelfüllung im Naturdarm und die Schneckenform werden im örtlichen Dialekt „Liptovské šialence“ genannt. Dieser Name ist in dem Gebiet seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in ständigem Gebrauch.

Die Fähigkeiten der Menschen, die „Liptovské šialence“ herstellen, entwickelten sich dank der von Generation zu Generation weitergegebenen Kenntnisse und Erfahrungen, die sich in der Qualität des Endprodukts niederschlagen. Nur erfahrene Personen meistern die komplexen Abläufe des Herstellungsprozesses (etwa die Zubereitung der Kartoffelfüllung oder das Befüllen des Darms). Das Reiben der rohen Kartoffeln, die richtige Konsistenz der Füllung, das richtige Verhältnis von Kartoffeln und Grießmehl (das vom Wassergehalt der Kartoffel abhängt) und die Berechnung der damit verbundenen Garzeit sowie das anschließende Abkühlen des Erzeugnisses sind Aufgaben, für deren sachgemäße Ausführung die im Laufe der historischen Entwicklung erworbenen Fähigkeiten und Erfahrungen unabdingbar sind.

Dass „Liptovské šialence“ eine begehrte und untrennbar mit der Region verbundene Delikatesse ist, verdeutlicht auch die Veröffentlichung „Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov“ („Küche, Bräuche und Traditionen unserer Vorfahren“) des regionalen Tourismusverbands Žilina, in der es auf Seite 17 heißt: „Im Herbst, wenn die Schafe geschlachtet wurden und somit Därme und Fett vorhanden waren, wurden in vielen Dörfern ‚šialence‘ (Würste) hergestellt.“

Gelegenheit zur Begegnung mit „Liptovské šialence“ haben Besucher nicht nur im bekannten Freilichtmuseum in Pribylina und in den Dörfern Ober- und Unterliptaus (u. a. Štiavnička, Smrečany, Lisková und Bobrovec), sondern auch in Hotels und Restaurants in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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