Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6081

10.11.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/6081)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Liptovské šialence»

Αριθ. ΕΕ: PGI-SK-03317

Υποβλήθηκε στις 12.8.2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Liptovské šialence»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σλοβακία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

21 – ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

2106 – Παρασκευάσματα διατροφής που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Liptovské šialence» είναι ένα μοναδικό είδος λουκάνικου το οποίο παρασκευάζεται με παραδοσιακές μεθόδους. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος είναι η γέμιση πατάτας με ινώδη κατάλοιπα ξιγκιών και μπαχαρικά, η οποία τοποθετείται σε περιβλήματα φυσικού πρόβειου εντέρου. Το «Liptovské šialence» είναι ευαλλοίωτο προϊόν.

Το προϊόν έχει ιδιαίτερο (στριφτό/σπειροειδές) σχήμα σαλιγκαριού, ασυνήθιστο για λουκάνικο αίματος. Η διάμετρος του περιβλήματος μετά την πλήρωση είναι 14–30 mm· το μήκος του είναι 200-450 mm· και το βάρος του 100-400 g. Μετά την πλήρωση, το προϊόν είναι εύκολο να λάβει το σχήμα του λόγω του πάχους του. Το περίβλημα γεμίζει πλήρως με τη γέμιση, η οποία αποτελείται από τριμμένες πατάτες, αλεσμένα ινώδη κατάλοιπα ξιγκιών, κρεμμύδια και μπαχαρικά, και έχει λεπτή υφή. Ένα κιλό προϊόντος περιέχει 75–85 % πατάτα, 8–10 % ινώδη κατάλοιπα ξιγκιών, 5 % λαρδί και έως 1,7 % αλάτι.

Η σύσταση του προϊόντος είναι μαλακή. Η επιφάνειά του είναι λεία, μετρίως υγρή και ομοιόμορφη. Το χρώμα του είναι ανοιχτό γκρι στην επιφάνεια και γκριζοκίτρινο όταν κόβεται σε κομμάτια. Το προϊόν έχει άρωμα και γεύση πατάτας και μπαχαρικών.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Τα «Liptovské šialence» πωλούνται μαγειρεμένα. Τσιγαρίζονται σε τηγάνι ή ψήνονται στον φούρνο σε σχήμα σαλιγκαριού και καταναλώνονται αμέσως.

Πρώτες ύλες και συστατικά:

— πατάτες

— χοιρινό ραχιαίο λίπος (νωπό ή κατεψυγμένο)

— λαρδί

— κρεμμύδια

— μαντζουράνα

— μαύρο πιπέρι

— αλάτι

— σκόρδο

— πρόβειο έντερο

— σιμιγδάλι

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η διαδικασία παραγωγής εκτελείται, στο σύνολό της, αποκλειστικά εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και αποτελείται από τα ακόλουθα στάδια:

— μούλιασμα και πλύσιμο των περιβλημάτων 24 ώρες πριν από τη χρήση

— πλύσιμο των αναποφλοίωτων πατατών

— αποφλοίωση, καθαρισμός και πλύσιμο των πατατών

— καβούρδισμα των φετών κρεμμυδιού σε λαρδί

— τρίψιμο της πατάτας

— τεμαχισμός του χοιρινού ραχιαίου λίπους, το οποίο στη συνέχεια τηγανίζεται για να προκύψουν ινώδη κατάλοιπα ξιγκιών

— λεπτή άλεση των ινωδών καταλοίπων ξιγκιών, του καβουρδισμένου κρεμμυδιού και του σκόρδου

— προσθήκη καρυκευμάτων

— επιμελής ανάμειξη

— προσθήκη του σιμιγδαλιού και ανάμειξη

— πλήρωση του περιβλήματος

— αργός βρασμός — το «Liptovské šialence» εμβαπτίζεται σε νερό σε θερμοκρασία περίπου 90 °C και βράζεται με αργό ρυθμό ενώ αναδεύεται συνεχώς έως ότου ανέλθει στην επιφάνεια. Στη συνέχεια το προϊόν απομακρύνεται από τη θερμότητα και αφαιρείται από το νερό.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή Liptov βρίσκεται στη βόρεια Σλοβακία, στο νοτιοανατολικό τμήμα της αυτοδιοικούμενης περιφέρειας Žilina, στην κοιλάδα Liptov, και περιβάλλεται στα ανατολικά από την οροσειρά Vysoké Tatry (Άνω Τάτρα), στα βόρεια από τα Západné Tatry (Δυτικά Τάτρα) και την οροσειρά Chočské vrchy, στα νότια από την οροσειρά Nízke Tatry (Κάτω Τάτρα) και στα δυτικά από την οροσειρά Veľká Fatra. Από γεωγραφικής πλευράς, η περιοχή Liptov είναι συμπαγής και περιλαμβάνει τους δήμους Liptovský Mikuláš και Ružomberok.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση βασίζεται στην ποιότητα, τα χαρακτηριστικά και τη φήμη του «Liptovské šialence».

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή Liptov αποτελούσε ανέκαθεν σημαντική περιοχή για την καλλιέργεια πατάτας στη Σλοβακία, ενώ παράλληλα ήταν αυτάρκης από πλευράς κτηνοτροφίας. Οι κάτοικοι της περιοχής Liptov θεωρούσαν εξαιρετικά οικονομικά επωφελή τη μέγιστη δυνατή αξιοποίηση των εντοσθίων.

Ιδιοτυπία του προϊόντος (τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών)

Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του «Liptovské šialence» είναι η αντικατάσταση του συστατικού του λουκάνικου με πατάτα· πράγματι, η πατάτα αποτελεί το κύριο συστατικό του «Liptovské šialence», η οποία αντιπροσωπεύει το 75 έως 85 % του προϊόντος. Η γέμιση πατάτας παρασκευάζεται από τριμμένη ωμή πατάτα, στην οποία προστίθενται σταδιακά όλα τα συστατικά, ενώ προστίθεται και το σιμιγδάλι ως συνδετικό υλικό. Η ποσότητα του σιμιγδαλιού που χρησιμοποιείται εξαρτάται από την περιεκτικότητα της πατάτας σε νερό· η κατάλληλη ποσότητα μπορεί να υπολογιστεί μόνο από έμπειρους παρασκευαστές, έτσι ώστε να μη χάσει το προϊόν το χαρακτηριστικό του άρωμα πατάτας. Ομοίως, απαιτείται πείρα για να υπολογιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, ώστε να μην υποστεί ρήξη το περίβλημα και να μη διαρρεύσει η γέμιση, και ώστε να μπορεί στη συνέχεια να ψυχθεί το προϊόν. Για το «Liptovské šialence» η γέμιση τοποθετείται σε λεπτά πρόβεια έντερα, στοιχείο που επηρεάζει την προκύπτουσα σύσταση και προσδίδει στο προϊόν πιο τραγανή υφή μετά το τσιγάρισμα και, ως εκ τούτου, επηρεάζει τη γευστική εμπειρία. Το προϊόν «Liptovské šialence» παράγεται αποκλειστικά στην οριοθετημένη περιοχή.

Ποιότητα και φήμη

Το προϊόν «Liptovské šialence» αποτελούσε από πολύ παλιά το αγαπημένο έδεσμα των κατοίκων της περιοχής Liptov και προσφερόταν σε ειδικές περιστάσεις κάθε είδους, όπως εμπορικές εκθέσεις και γιορτές. Σήμερα, αυτό το εκλεκτό έδεσμα εξακολουθεί να είναι εξίσου δημοφιλές. Κάθε χρόνο στην πόλη Liptovský Mikuláš διοργανώνεται το φεστιβάλ Švábkafest (στην περιοχή Liptov, «švábka» είναι στην καθομιλουμένη η λέξη για την «πατάτα»). Στην περιοχή Liptov, το φεστιβάλ Švábkafest διοργανώνεται επί σειρά ετών με σκοπό όχι μόνο τη διατήρηση της παράδοσης της πατατοκαλλιέργειας, αλλά και όλων των προϊόντων με βάση την πατάτα, συμπεριλαμβανομένου του «Liptovské šialence».

Η υψηλή ποιότητα και η φήμη των παραδοσιακών τοπικών προϊόντων (όπως το «Liptovské šialence») προσελκύουν ντόπιους και ξένους επισκέπτες, και τα στοιχεία αυτά δεν διαδίδονται μόνο από στόμα σε στόμα, αλλά και στο διαδίκτυο και μέσω άλλων μέσων ενημέρωσης στη Σλοβακία και στο εξωτερικό.

Η ποιότητα και η εξαιρετική φήμη του «Liptovské šialence» αποδεικνύονται από το γεγονός ότι το προϊόν προσφέρεται στα εστιατόρια ως παραδοσιακό σλοβακικό έδεσμα ή παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν της περιοχής Liptov και προσφέρεται επίσης σε γάμους. Η φήμη του προϊόντος δεν βασίζεται μόνο στην ποιότητα αλλά και στη διατήρηση της παραδοσιακής συνταγής. Ένα παράδειγμα είναι η εταιρεία Gurmán — Tkáč family s.r.o., η οποία παρασκευάζει Liptovské šialence από το 1965.

Το προϊόν διαφημίζεται ευρέως στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης, στην τηλεόραση και σε διάφορες εκδηλώσεις, όπως η έκθεση Radvanský jarmok στο Banská Bystrica, η οποία πραγματοποιείται το δεύτερο Σαββατοκύριακο του Σεπτεμβρίου κάθε έτους· είναι η πιο γνωστή έκθεση στη Σλοβακία και περιλαμβάνεται στον κατάλογο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της χώρας από το 2011. Το προϊόν παρουσιάζει μια βασική τροφή —την πατάτα, η οποία παράγεται σε αφθονία στην περιοχή— με διαφορετικό, ιδιαίτερο και οπτικά ενδιαφέρον σχήμα. Καρυκεύεται με ασυνήθιστο τρόπο και υποβάλλεται σε επεξεργασία και παρουσιάζεται με τρόπο που δεν είναι χαρακτηριστικός της πατάτας.

Το «Liptovské šialence» αποτελεί απόδειξη της δημιουργικότητας της σλοβακικής μαγειρικής, η οποία μπορεί να μετατρέψει βασικά συστατικά σε εξαιρετικά γευστικά πιάτα.

Η δημοσιογράφος Soňa Hudecová-Podhorná αναφέρθηκε στη φήμη και την αναγνωρισιμότητα του προϊόντος στην εφημερίδα SME στις 30 Οκτωβρίου 2013. Σε άρθρο με τίτλο «Οι σεφ συνεχίζουν να προσθέτουν νέες δημιουργίες στο ήδη πλούσιο εύρος εδεσμάτων πατάτας», στο πλαίσιο αφιερώματος με τίτλο «Το σεντούκι του θησαυρού των εδεσμάτων πατάτας», ανέφερε τα εξής: «Τα “Liptovské šialence” αξίζουν με το παραπάνω τον χαρακτηρισμό τους ως θησαυρού παγκόσμιας κλάσης».

Στο διαδικτυακό περιοδικό Hosťovo.sk (38 331 επισκέψεις στην ιστοσελίδα) η αρχισυντάκτης Soňa Hudecová έγραψε στις 22 Φεβρουαρίου 2021, σε άρθρο με τίτλο «Μην αναζητάτε λουκάνικα Liptovské droby (με σφραγίδα της ΕΕ) στο τμήμα των πουλερικών: Τα “Liptovské droby” έχουν πλέον έναν αδελφό: τα “Liptovské šialence”. Η μόνη διαφορά μεταξύ τους είναι ότι το μείγμα πατάτας τοποθετείται σε πρόβεια έντερα, τα οποία είναι πιο στενά.»

Αιτιώδης σχέση

Η γενική εικόνα και ο χαρακτήρας της περιοχής διαμορφώνονται από τις φυσικές και εδαφοκλιματικές συνθήκες που ευνοούν την καλλιέργεια πατάτας και την κτηνοτροφία. Δεδομένου ότι στο παρελθόν η εκτροφή των ζώων είχε ως κύριο σκοπό την πώληση ή την παραγωγή προϊόντων κρέατος, ιδίως λουκάνικων, το φτωχότερο τμήμα του πληθυσμού θέλησε επίσης να παρασκευάσει παρόμοια τρόφιμα. Το περιεχόμενο των λουκάνικων με κρέας αντικαταστάθηκε από πατάτες — συστατικό πιο άμεσα διαθέσιμο. Όπως ακριβώς και τα λουκάνικα, το νέο προϊόν καρυκευόταν με κρεμμύδι, σκόρδο, μαύρο πιπέρι, μαντζουράνα και αλάτι. Το άρωμα και η γεύση κρέατος επιτυγχάνονταν με τη χρήση χοιρινού ραχιαίου λίπους και λαρδιού. Η γέμιση αυτή τοποθετούνταν στο περίβλημα.

Προτιμώνται οι πατάτες που καλλιεργούνται τοπικά. Ωστόσο, η προέλευση της πατάτας δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Liptovské šialence». Η μέθοδος επεξεργασίας, η αντικατάσταση της γέμισης κρέατος με γέμιση πατάτας και η διαμόρφωση του σχήματος είναι τα καθοριστικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ο δεσμός ανάμεσα στο προϊόν και στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βασίζεται στην εφευρετικότητα των ανθρώπων οι οποίοι κατόρθωσαν να χρησιμοποιήσουν τις πατάτες που υπήρχαν σε αφθονία στην περιοχή για να παρασκευάσουν γεμίσεις με ισορροπημένο μείγμα συστατικών και μπαχαρικών (ψιλοτριμμένες πατάτες, αλεσμένα ινώδη κατάλοιπα ξιγκιών με τηγανισμένα κρεμμύδια και μαντζουράνα), αντικαθιστώντας με τον τρόπο αυτόν τα συστατικά που χρησιμοποιούνταν για να παρασκευαστούν λουκάνικα με γέμιση κρέατος και δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο σχήμα που είναι ασυνήθιστο για λουκάνικα αίματος ή για την επεξεργασία πατάτας.

Η ονομασία του προϊόντος «Liptovské šialence» προέρχεται από την ονομασία της περιοχής Liptov, η οποία συνδέεται ιστορικά με την καλλιέργεια και τη μεταποίηση της πατάτας, η οποία είναι και το βασικό συστατικό του προϊόντος. Το δεύτερο τμήμα της ονομασίας «šialence» — που σημαίνει «φανατικός» — συμβολίζει τον κόπο που απαιτεί η διαδικασία παραγωγής. Η μοναδική γέμιση πατάτας στο περίβλημα και το σχήμα του σαλιγκαριού αναφέρονται στην τοπική διάλεκτο ως «Liptovské šialence». Η εν λόγω ονομασία χρησιμοποιείται σταθερά στην περιοχή από το πρώτο μισό του 19ου αιώνα.

Οι δεξιότητες των ανθρώπων που παρασκευάζουν το προϊόν «Liptovské šialence» αναπτύχθηκαν με βάση τις γνώσεις και την πείρα που μεταλαμπαδεύτηκαν από γενιά σε γενιά, στοιχείο που αντικατοπτρίζεται στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Μόνο έμπειρα άτομα είναι σε θέση να εκτελούν στην εντέλεια τα πολύπλοκα στάδια της διαδικασίας παραγωγής (όπως η παρασκευή της γέμισης πατάτας ή η πλήρωση του περιβλήματος με τη γέμιση). Το τρίψιμο της ωμής πατάτας, η διασφάλιση της σωστής υφής της γέμισης, η σωστή αναλογία πατάτας και σιμιγδαλιού (η οποία εξαρτάται από την περιεκτικότητα της πατάτας σε νερό), ο υπολογισμός του χρόνου μαγειρέματος και η επακόλουθη ψύξη του προϊόντος είναι εργασίες για την ορθή εκτέλεση των οποίων είναι απαραίτητα στοιχεία οι δεξιότητες και η πείρα που αποκτήθηκαν στο πλαίσιο της ιστορικής εξέλιξης.

Το γεγονός ότι το προϊόν «Liptovské šialence» είναι περιζήτητο έδεσμα, άρρηκτα συνδεδεμένο με την περιοχή αποτυπώνεται επίσης στο έντυπο «Kuchyňa, zvyky a tradície našich predko» [Η μαγειρική, τα έθιμα και οι παραδόσεις των προγόνων μας], το οποίο δημοσιεύτηκε από το γραφείο του Οργανισμού Τουρισμού της τουριστικής περιοχής Žilina, στη σελίδα 17 του οποίου αναφέρονται τα εξής: «Το φθινόπωρο, όταν σφάζονταν τα πρόβατα και υπήρχαν αρκετά έντερα και λίπη, σε πολλά χωριά παρασκευάζονταν šialence (λουκάνικα)».

Οι επισκέπτες μπορούν να γευτούν τα «Liptovské šialence» όχι μόνο στο ονομαστό υπαίθριο μουσείο στο χωριό Pribylina και στα χωριά του άνω και κάτω Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec και άλλα), αλλά επίσης σε ξενοδοχεία και εστιατόρια της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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