C/2025/6081

10.11.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/6081)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Liptovské šialence»

N.º UE: PGI-SK-03317

Enviado el 12.8.2024

1. **Nombre(s)**

«Liptovské šialence»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Eslovaquia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

21 — PREPARACIONES ALIMENTICIAS DIVERSAS

2106 — Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte.

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La «Liptovské šialence» es un tipo único de embutido elaborado con métodos tradicionales. La característica especial del producto es el relleno de patatas con chicharrones y especias, embutido en tripas de cordero. La «Liptovské šialence» es un producto perecedero.

El producto tiene una forma específica de caracol (retorcido o enrollado), inusual en las morcillas. El diámetro de la tripa después del llenado es de 14-30 mm; su longitud es de 200-450 mm; y pesa entre 100 y 400 g. Después de rellenarlo, el producto es fácil de moldear debido a su grosor. La tripa está bien apretada por el relleno, hecho de patatas ralladas, chicharrones triturados, cebollas y especias, y tiene una textura delicada. Un kilo del producto se compone de entre un 75 y un 85 % de patatas, entre un 8 y un 10 % de chicharrones, un 5 % de manteca de cerdo y hasta un 1,7 % de sal.

El producto tiene una consistencia blanda. Su superficie es lisa, moderadamente húmeda y uniforme. El producto presenta un color gris claro en la superficie y amarillo verdoso en el corte. El aroma y el sabor se corresponden con los de las patatas y las especias.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La «Liptovské šialence» se vende cocida. Se doran en una sartén o en el horno en forma de caracol y se consumen al momento.

Materias primas e ingredientes:

— patatas,

— tocino dorsal de cerdo (fresco o congelado),

— manteca de cerdo,

— cebolla,

— mejorana,

— pimienta negra,

— sal,

— ajo,

— tripa de cordero,

— harina de sémola de trigo.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso de elaboración tiene lugar exclusivamente en la zona geográfica delimitada y se divide en los siguientes pasos:

— sumergir y lavar las tripas veinticuatro horas antes de su utilización;

— lavar las patatas sin pelar;

— pelar, limpiar y lavar las patatas;

— freír las rodajas de cebolla picada en manteca de cerdo;

— rallar finamente las patatas;

— picar el tocino dorsal de cerdo y, a continuación, freír para hacer los chicharrones;

— triturar finamente los chicharrones, la cebolla frita y el ajo;

— añadir los condimentos;

— mezclar a fondo;

— añadir la harina de sémola de trigo y mezclar;

— rellenar la tripa;

— cocer lentamente; las «Liptovské šialence» se introducen en el agua a una temperatura de unos 90 °C y se cuecen despacio mientras se remueve continuamente hasta que llegan a la superficie. A continuación, se retiran del calor y se sacan del agua.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La región de Liptov está situada en el norte de Eslovaquia, en la parte sudoriental de la región autónoma de Žilina, en el valle de Liptov, rodeada por el Alto Tatra al este, las montañas Tatras Occidentales y Choč al norte, el Bajo Tatra al sur y el la cordillera del Gran Fatra al oeste. Desde el punto de vista geográfico, Liptov es una zona compacta que comprende los distritos de Liptovský Mikuláš y Ružomberok.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El nexo causal se basa en la calidad, las características y la reputación de la «Liptovské šialence».

La zona geográfica definida de Liptov siempre ha sido importante para el cultivo de patatas en Eslovaquia y, al mismo tiempo, ha sido autosuficiente en lo que respecta a la ganadería. Los habitantes de Liptov consideran que el aprovechamiento máximo de los despojos supone un gran beneficio económico.

Especificidad del producto (conocimientos técnicos de los productores locales)

La característica distintiva de la «Liptovské šialence» es la sustitución del relleno de la salchicha por patata; en efecto, la patata es el ingrediente principal de la «Liptovské šialence», que representa entre el 75 y el 85 % del producto. El relleno de patata está elaborado a partir de patata cruda rallada, a la que se añaden gradualmente todos los ingredientes; la harina de sémola de trigo se añade como agente aglutinante. La cantidad de harina de sémola de trigo utilizada depende del contenido de agua de las patatas; solo los cocineros experimentados saben calcular la cantidad adecuada para no privar al producto de su característico aroma de patata. Asimismo, se requiere experiencia para estimar el tiempo de cocción y evitar que se rompa la tripa y se salga el relleno y para enfriar el producto después. La «Liptovské šialence» está embutida en tripas finas de cordero, lo que influye en la consistencia resultante y confiere al producto una textura más crujiente tras el dorado y, a su vez, afecta a la experiencia gustativa. La «Liptovské šialence» se produce únicamente en el territorio definido.

Calidad y reputación

Durante mucho tiempo, la «Liptovské šialence» ha sido la exquisitez favorita de los habitantes de Liptov en ocasiones especiales de todo tipo, como ferias y fiestas. Hoy en día, esta exquisitez sigue siendo tan popular como siempre. Cada año, la ciudad de Liptovský Mikuláš organiza el festival Švábkafest (en la región de Liptov, «švábka» es una palabra coloquial para «patata»). En la región de Liptov, el Švábkafest se organiza desde hace varios años para defender la tradición no solo del cultivo de patata, sino también la de todos los productos elaborados a base de patata, como la «Liptovské šialence».

Los visitantes locales y forasteros se sienten atraídos por la gran calidad y reputación de los productos regionales tradicionales (como la «Liptovské šialence»), cuyo conocimiento se difunde no solo por vía oral, sino también en internet y a través de otros medios de comunicación en Eslovaquia y el extranjero.

La calidad y la excelente reputación de la «Liptovské šialence» se demuestran por el hecho de que el producto se ofrece en restaurantes como una exquisitez tradicional eslovaca o una especialidad tradicional de la región de Liptov y también se sirve en bodas. La reputación del producto se basa no solo en la calidad, sino también en la preservación de la receta tradicional. Un ejemplo de ello es la empresa Gurmán — Tkáč family s.r.o., que elabora Liptovské šialence desde 1965.

El producto es objeto de una amplia publicidad en las redes sociales, la televisión y diversos eventos, como la Radvanský jarmok (la feria de Radvaň) en Banská Bystrica, que tiene lugar cada año el segundo fin de semana de septiembre; es la feria más conocida de Eslovaquia y figura en la lista de patrimonio cultural inmaterial del país desde 2011. El producto presenta un alimento básico, la patata, que abunda en la región, en una forma diferente, especial e interesante desde el punto de vista visual. Está condimentado de una forma poco habitual, se transforma y se presenta de una forma que no es típica de las patatas.

La «Liptovské šialence» es una muestra de la creatividad de la cocina eslovaca, que es capaz de convertir los ingredientes básicos en alimentos excepcionalmente sabrosos.

La periodista Soňa Hudecová-Podhorná escribió el 30 de octubre de 2013 sobre la fama y la reputación del producto en el periódico SME. En un artículo titulado «Chefs siguen sumando nuevas creaciones a la rica gama de platos de patata», en una sección titulada «El tesoro de los platos de patata», afirmaba: «la "Liptovské šialence" merece con creces su lugar como tesoro de categoría mundial».

El 22 de febrero de 2021, Soňa Hudecová, redactora jefe de la revista de internet Hosťovo.sk (página visitada 38 331 veces), escribió en un artículo titulado «No busques salchichas Liptovské droby (con sello de la UE) en la sección de aves de corral»: «A la Liptovské droby le ha salido una hermana: la "Liptovské šialence". La única diferencia entre ellas es que la mezcla de patata se embute en tripas de cordero, que son más estrechas».

Vínculo causal

El aspecto general y el carácter de la región se han visto condicionados por las condiciones naturales y edafoclimáticas que favorecen el cultivo de la patata y la ganadería. Dado que en el pasado el ganado se criaba principalmente para la venta o para la elaboración de productos cárnicos, sobre todo embutidos, el estrato más pobre de la población también quería preparar alimentos similares. El contenido de carne de los embutidos se sustituyó por la patata, un relleno más fácil de conseguir. Al igual que las salchichas, el nuevo producto se condimentó con cebolla, ajo, pimienta negra, mejorana y sal. El aroma y el sabor de la carne se sustituyeron por la grasa dorsal de cerdo y la manteca de cerdo. Este relleno se embutió en la tripa.

Se prefieren las patatas de cultivo local. Sin embargo, el origen de las patatas no afecta a las características de la «Liptovské šialence». El método de transformación, la sustitución del relleno de carne por patata y el moldeado son las características determinantes del producto.

El vínculo entre el producto y la zona geográfica delimitada se encuentra en la capacidad de las personas, que supieron aprovechar las patatas, muy fáciles de conseguir en la zona, para preparar rellenos con una mezcla equilibrada de todos los ingredientes y especias (patatas finamente ralladas, chicharrones triturados con cebolla frita y la mejorana), sustituyendo así a los ingredientes utilizados para el relleno de salchichas de carne y creando una forma particular que no es habitual en la transformación de morcillas o patatas.

El nombre del producto «Liptovské šialence» se deriva del nombre de la región de Liptov, que históricamente está vinculado al cultivo y la transformación de las patatas, el ingrediente clave del producto. La segunda parte del nombre «šialence», que significa «loco», simboliza la laboriosidad del proceso de producción. En el dialecto local, el relleno único de la tripa y la forma del caracol se denominan «Liptovské šialence». Este nombre se ha empleado constantemente en la zona desde la primera mitad del siglo XIX.

Las competencias de las personas que producen la «Liptovské šialence» se desarrollaron sobre la base de los conocimientos y la experiencia transmitidos de generación en generación, lo que se refleja en la calidad del producto final. Solo las personas con experiencia están en condiciones de dominar las complejas fases del proceso de producción (como la preparación del relleno de patata y el embutido del relleno en la tripa). El rallado de las patatas crudas, la correcta consistencia del relleno, la relación correcta entre patatas y harina de sémola de trigo (que depende del contenido de agua de la patata), la estimación del tiempo de cocción y la posterior refrigeración del producto son tareas para las que, si se quieren ejecutar correctamente, son indispensables las habilidades y la experiencia adquiridas a lo largo de su evolución histórica.

El hecho de que la «Liptovské šialence» sea una codiciada exquisitez vinculada indisolublemente a la región se ilustra con más detalle en *Kuchyňa, zvyky a tradin našich predkov* («La cocina, las costumbres y las tradiciones de nuestros antepasados»), publicado por la Oficina de Turismo de Žilina y en cuya página 17 indica: «En otoño, cuando se sacrificaban corderos y había suficientes intestinos y sebo, en muchos pueblos se preparaban *šialence* (salchichas)».

Los visitantes pueden encontrar la «Liptovské šialence» no solo en el famoso Museo al Aire Libre de Pribylina y en los pueblos de las tierras altas y bajas de Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec y otros), sino también en hoteles y restaurantes en la zona geográfica definida.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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