C/2025/6081

10.11.2025

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2025/6081)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Liptovské šialence“

ELi nr: PGI-SK-03317

Esitatud 12.8.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Liptovské šialence“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Slovakkia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

21 - MITMESUGUSED TOIDUVALMISTISED

2106 – Mujal nimetamata muud toiduvalmistised

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Liptovské šialence“ on traditsioonilisel meetodil valmistatud ainulaadsete omadustega vorst. Toote eripära seisneb kõrnete ja maitseainetega segatud kartulitäidises, mis on topitud naturaalsest lambasoolest kesta. „Liptovské šialence“ on kiiresti riknev toode.

Toode on erilise (keerdus/spiraalse) teokoda meenutava kujuga, mis on verivorstide puhul ebatavaline. Kesta läbimõõt pärast täitmist on 14–30 mm; selle pikkus on 200–450 mm ja kaal 100–400 g. Pärast täitmist on toode tänu oma jämedusele kergesti vormitav. Vorstikestad on tihedalt täidetud õrna tekstuuriga täidisega, mis koosneb riivitud kartulitest, jahvatatud kõrnetest, sibulatest ja maitseainetest. Ühes kilos tootes on 75–85 % kartuleid, 8–10 % kõrneid, 5 % rasva ja kuni 1,7 % soola.

Toode on pehme konsistentsiga. Selle pind on sile, mõõdukalt niiske ja ühtlane. Toote pind on helehall ja viilutatult on toode hallikaskollane. Tootel on kartulite ja maitseainete lõhn ja maitse.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Toodet „Liptovské šialence“ müüakse kuumtöödelduna. Vorstid pruunistatakse pannil või ahjus teokoja kujulisena ja süüakse seejärel kohe.

Toorained ja koostisosad:

— kartulid,

— sea seljapekk (värske või külmutatud),

— searasv,

— sibulad,

— majoraan,

— must pipar,

— sool,

— küüslauk,

— lambasooled,

— mannajahu,

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kogu tootmisprotsess toimub eranditult määratletud geograafilises piirkonnas järgmiste etappidena:

— soolte leotamine ja pesemine 24 tundi enne kasutamist

— koorimata kartulite pesemine

— kartulite koorimine, puhastamine ja pesemine

— tükeldatud sibulaviilude praadimine searasvas

— kartulite riivimine peene riiviga

— sea seljapeki tükeldamine ja praadimine kõrnete valmistamiseks

— kõrnete, praetud sibula ja küüslaugu peeneks jahvatamine

— maitseainete lisamine

— põhjalik segamine

— mannjahu lisamine ja segamine

— soolte täitmine

— aeglane keetmine – vorstid „Liptovské šialence“ pannakse vette, mille temperatuur on ligikaudu 90 °C, ja lastakse neil pidevalt segades aeglaselt keeda, kuni vorstid tõusevad pinnale. Seejärel eemaldatakse keedunõu tulelt ja vorstid võetakse veest välja.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Liptovi piirkond asub Põhja-Slovakkias, Žilina autonoomse piirkonna kaguosas, Liptovi orus, mida ümbritsevad Kõrg-Tatrad idas, Lääne-Tatrad ja Choči mäed põhjas, Madal-Tatrad lõunas ja Suur-Fatra mäestik läänes. Geograafiliselt on Liptov kompaktne piirkond, mis hõlmab Liptovský Mikuláši ja Ružomberoki piirkonda.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos põhineb toote „Liptovské šialence“ kvaliteedil, omadustel ja mainel.

Liptovi määratletud geograafiline piirkond on alati olnud Slovakkia jaoks oluline kartulikasvatuspiirkond, kuid samas on seal tähtsal kohal ka loomakasvatus. Liptovi elanikud leidsid, et majanduslikult on väga tasuv maksimaalselt ära kasutada ka rupskid.

Toote eripära (kohalike tootjate oskusteave)

Toote „Liptovské šialence“ eritunnus on lihatäidise asendamine kartuliga; „Liptovské šialence“ peamine koostisosa on kartul, mis moodustab 75–85 % tootest. Kartulitäidis on valmistatud riivitud toorkartulist, millele lisatakse järk-järgult kõik koostisosad ja sideainena mannajahu. Lisatava mannajahu kogus sõltub kartuli veesisaldusest; õiget kogust oskavad hinnata üksnes kogenud vorstivalmistajad, kes teavad, kuidas säilitada klassikaline kartuliaroom. Kogemusi on vaja ka keetmisaja hindamisel, et vältida kesta purunemist ja täidise lekkimist – kui see peaks juhtuma, ei ole toodet hiljem võimalik jahutada. „Liptovské šialence“ topitakse õhukestesse lambasooltesse, mis mõjutab selle konsistentsi ja annab tootele pärast pruunistamist krõmpsuvama tekstuuri, mis tagab omakorda erilise maitseelamuse. Toodet „Liptovské šialence“ toodetakse ainult kindlaksmääratud territooriumil.

Kvaliteet ja maine

„Liptovské šialence“ on pikka aega olnud Liptovi elanike lemmiktoit igat liiki erilistel sündmustel, näiteks laatadel ja pidusöökidel. See hõrgutis on ka täna väga populaarne. Liptovský Mikuláši linn korraldab igal aastal festivali Švábkafest („švábka“ on Liptovi piirkonnas „kartuli“ kõnekeelne nimetus). Liptovi piirkonnas on Švábkafesti korraldatud juba aastaid, et säilitada kartulikasvatuse traditsiooni ja hoida jätkuvalt au sees ka kõiki kartulil põhinevaid roogi, sealhulgas toodet „Liptovské šialence“.

Kohalikke ja välismaiseid külastajaid meelitab ligi traditsiooniliste piirkondlike toodete (sealhulgas „Liptovské šialence“) kõrge kvaliteet ja hea kuulsus, mis levib lisaks rahvasuule ka internetis ja muudes meediakanalites nii Slovakkias kui ka välismaal.

Toote „Liptovské šialence“ kvaliteeti ja head mainet näitab asjaolu, et toodet pakutakse restoranides kui traditsioonilist slovaki hõrgutist või kui Liptovi piirkonna traditsioonilist toodet, mida serveeritakse ka pulmades. Toote maine ei põhine üksnes selle kvaliteedil, vaid on seotud ka traditsioonilise retsepti säilitamisega. Heaks näiteks selle kohta on ettevõte Gurmán – Tkáč family s.r.o., mis on valmistanud toodet „Liptovské šialence“ alates 1965. aastast.

Toodet reklaamitakse laialdaselt sotsiaalmeedias, televisioonis ja mitmesugustel üritustel, nagu Radvanský jarmok (Radvaňi laat), mis toimub igal aastal septembri teisel nädalavahetusel Banská Bystricas; see on Slovakkia tuntuim laat, mis kanti 2011. aastal riigi vaimse kultuuripärandi nimekirja. Toode võimaldab pakkuda kohalikku põhitoidust kartulit, mida piirkonnas leidub külluslikult, isesugusel, erilisel ja visuaalselt huvitaval kujul. Toode on omapäraselt maitsestatud ning seda töödeldakse ja pakutakse viisil, mis ei ole kartulite puhul tüüpiline.

Toode „Liptovské šialence“ on tõestuseks Slovakkia toiduvalmistajate leidlikkusest, mis on lihtsad koostisosad muutnud erakordselt maitsvaks toiduks.

Ajakirjanik Soňa Hudecová-Podhorná kirjutas 30. oktoobril 2013 VKEde ajalehes toote tuntusest ja mainest. Artikli „Kokad jätkavad uute hõrgutiste loomist lisaks juba niigi rikkalikule kartulitoitude valikule“ jaotises „Kartulitoitude varalaegas“ kirjutas ta järgmist: „„Liptovské šialence“ väärib igati tunnustust kui maailmaklassi kuuluv aare“.

Veebiajakirja Hosťovo.sk (lehte külastati 38 331 korda) peatoimetaja Soňa Hudecová kirjutas 22. veebruaril 2021 artiklis „Ärge otsige (ELi märgisega) vorste „Liptovské droby“ linnulihaosakonnast“ järgmist: Tootel „Liptovské droby“ on nüüd sugulane: „Liptovské šialence“. Ainus erinevus nende vahel on see, et kartulisegu topitakse lambasoolde, mis on kitsam.“

Põhjuslik seos

Piirkonna üldist ilmet ja iseloomu on kujundanud kartuli- ja loomakasvatust soosivad looduslikud ning mullastiku- ja kliimatingimused. Kuna varem kasvatati kariloomi peamiselt müügiks või lihatoodete, eelkõige vorstide tootmiseks, soovis ka vaesem osa elanikkonnast valmistada sarnaseid roogi. Vorstide tavapärane lihast koosnev sisu asendati käepärasema kartuliga. Sarnaselt vorstidele maitsestati uut toodet sibula, küüslaugu, musta pipra, majoraani ja soolaga. Liha lõhna ja maitse puudumine korvati sea seljapeki ja searasva lisamisega. See täidis topiti lambasoolde.

Täidise valmistamisel eelistatakse kohapeal kasvatatud kartuleid. Kartuli päritolu ei mõjuta siiski toote „Liptovské šialence“ omadusi. Tootele iseloomulikud omadused tulenevad selle töötlemise meetodist, lihatäidise asendamisest kartuliga ja tootele antud kujust.

Toote ja määratletud geograafilise piirkonna vaheline seos seisneb nende inimeste leidlikkuses, kellel õnnestus kasutada piirkonna rikkalikke kartulivarusid, et valmistada eri koostisosade ja maitseainete tasakaalustatud segust (riivitud kartulid, jahvatatud kõrned, praetud sibul ja majoraan) täidis, mis asendas lihast valmistatud vorstide täidises kasutatavad koostisosi, ning anda vorstile eriline kuju, mis on verivorsti või kartuli töötlemise puhul ebatavaline.

Toote nimetus „Liptovské šialence“ tuleneb Liptovi piirkonna nimetusest, mis on läbi ajaloo olnud seotud toote peamise koostisosa – kartulite – kasvatamise ja töötlemisega. Nimetuse teine osa „šialence“ tähendab „maniakki“, mis viitab töömahukale tootmisprotsessile. Ainulaadsele lambasoolde topitud kartulitäidisele ja teokoda meenutavale kujule viidatakse kohalikus dialektis nimetusega „Liptovské šialence“. See nimi on olnud piirkonnas pidevalt kasutuses alates 19. sajandi esimesest poolest.

Toodet „Liptovské šialence“ valmistavate inimeste oskused arenevad põlvest põlve edasi antud teadmiste ja kogemuste põhjal, mis kajastub lõpptoote kvaliteedis. Tootmisprotsessi keerukaid etappe (nt kartulitäidise valmistamine ja täidise toppimine lambasoolde) on võimelised sooritama üksnes väga suurte kogemustega inimesed. Toore kartuli riivimine, täidise õige konsistentsi saavutamine, kartulite ja jahu õige suhte tagamine (sõltuvalt kartuli veesisaldusest), toote keetmiseks ja selle hilisemaks jahutamiseks kuluva aja hindamine on ülesanded, mille nõuetekohaseks täitmiseks on ajaloolise arengu käigus omandatud oskused ja kogemused möödapääsmatud.

Ka Žilina turismiameti avaldatud väljaande „Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov“ [„Meie esiisade köök, tavad ja traditsioonid“] leheküljel 17 kinnitatakse, et „Liptovské šialence“ on paljude poolt hinnatud ja piirkonnaga lahutamatult seotud hõrgutis: „Sügisel, kui tapeti lambaid ning üle jäi piisavalt sooli ja rasva, valmistati paljudes külades vorsti, mille nimetuseks oli „šialence“.

Külastajad võivad tootega „Liptovské šialence“ tutvust teha nii Pribylina kuulsas vabaõhumuuseumis ning Liptovi kõrgemate ja madalamate piirkondade(Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec jt) külades kui ka määratletud geograafilise piirkonna hotellides ja restoranides.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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