C/2025/6081

10.11.2025

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/6081)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Liptovské šialence”

EU-nro: PGI-SK-03317

Toimitettu 12.8.2024

1. **Nimi/nimet**

”Liptovské šialence”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Slovakia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

21 – ERINÄISET ELINTARVIKEVALMISTEET

2106 – Muualle kuulumattomat elintarvikevalmisteet

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Liptovské šialence” on ainutlaatuinen makkara, joka valmistetaan perinteisin menetelmin. Tuotteen erityisominaisuus on perunatäyte, johon sekoitetaan rasvan sulatuksessa syntyviä proteiinijäännöksiä ja mausteita ja joka täytetään lampaan luonnonsuoleen. ”Liptovské šialence” on herkästi pilaantuva tuote.

Tuotteelle on ominaista kotilon kuorta muistuttava (kieputettu/kerälle kierretty) muoto, joka poikkeaa verimakkaroille tyypillisestä muodosta. Täytetyn suolen paksuus on 14–30 mm, pituus 200–450 mm ja paino 100–400 g. Paksuutensa ansiosta täytetty makkarankuori on helppo taivuttaa oikeaan muotoon. Makkarankuori täytetään tiiviisti hienojakoisella täytemassalla, joka valmistetaan raastetusta perunasta, jauhetuista rasvan sulatuksessa syntyvistä proteiinijäännöksistä, sipulista ja mausteista. Yksi kilo tuotetta sisältää 75–85 prosenttia perunaa, 8–10 prosenttia rasvan sulatuksessa syntyviä proteiinijäännöksiä, 5 prosenttia sianihraa ja enintään 1,7 prosenttia suolaa.

Tuotteessa on pehmeä rakenne, ja sen pinta on sileä, kohtalaisen kostea ja tasainen. Tuotteen ulkopinta on väriltään vaaleanharmaa ja leikkauspinta harmahtavan keltainen. Tuoksussa ja maussa tuntuvat perunat ja mausteet.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Liptovské šialence -perunamakkara myydään keitettynä. Makkarat ruskistetaan pannussa tai uunissa kokonaisina kieppeinä ja tarjoillaan heti.

Raaka-aineet ja ainesosat:

— peruna,

— sian selkäsilava (tuore tai jäädytetty),

— sianihra,

— sipuli,

— meirami,

— mustapippuri,

— suola,

— valkosipuli,

— lampaansuoli,

— durumvehnäjauho.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Koko tuotantoprosessi tapahtuu yksinomaan määritellyllä maantieteellisellä alueella, ja siihen kuuluvat seuraavat vaiheet:

— suolien liotus ja peseminen 24 tuntia ennen käyttöä

— kuorellisten perunoiden peseminen

— perunoiden kuoriminen, siistiminen ja peseminen

— silputtujen sipuliviipaleiden paistaminen sianihrassa

— perunoiden raastaminen hienoksi raasteeksi

— sian selkäsilavan paloittelu ja paistaminen, jotta saadaan rasvan sulatuksessa syntyviä proteiinijäännöksiä

— proteiinijäännösten, sipulin ja valkosipulin hienontaminen

— maustaminen

— makkaramassan perusteellinen sekoittaminen

— durumvehnäjauhon lisääminen ja sekoittaminen

— suolien täyttäminen

— hidas keittäminen – Liptovské šialence -perunamakkarat laitetaan noin 90-asteiseen veteen ja keitetään hitaasti jatkuvasti sekoittaen, kunnes makkarat nousevat pintaan. Sen jälkeen kattila siirretään pois levyltä ja makkarat otetaan ulos vedestä.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Liptovin alue sijaitsee Pohjois-Slovakiassa, Žilinan itsehallintoalueen kaakkoisosassa Liptovin laaksossa, jota ympäröivät Korkea-Tatran vuoristo idässä, Länsi-Tatra ja Chočin vuoret pohjoisessa, Matala-Tatran vuoristo etelässä sekä Veľká Fatran vuoristo lännessä. Maantieteellisesti Liptov on pieni alue, joka koostuu Liptovský Mikulášin ja Ružomberokin piirikunnista.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Syy-yhteys perustuu Liptovské šialence -perunamakkaran laatuun, ominaisuuksiin ja maineeseen.

Liptov on aina ollut tärkeä perunanviljelyalue Slovakiassa, ja se on myös ollut kotieläintuotannon osalta omavarainen. Liptovin asukkaat ovat pyrkineet hyödyntämään teuraseläinten muut syötävät osat mahdollisimman hyvin, mikä on tuonut heille merkittäviä taloudellisia hyötyjä.

Tuotteen erityisyys (paikallisten tuottajien erityisosaaminen)

Liptovské šialence -perunamakkaran erityispiirre on se, että makkarat täytetään lihamassan sijaan perunalla. Peruna onkin Liptovské šialence -makkaran pääraaka-aine, jonka osuus tuotteen ainesosista on 75–85 prosenttia. Perunatäyte valmistetaan raastetuista raaoista perunoista, joihin kaikki ainesosat sekoitetaan vähitellen. Sidosaineena käytetään durumvehnäjauhoja. Durumvehnäjauhon määrä riippuu perunoiden sisältämän veden määrästä, ja vain kokeneet valmistajat osaavat arvioida oikean määrän niin, että tuote ei menetä klassista perunan aromia. Kokemusta tarvitaan myös kypsennysajan arvioimiseen, jotta vältetään kuoren rikkoutuminen ja täytteen valuminen ulos, sekä tuotteen jäähdyttämiseen kypsennyksen jälkeen. Liptovské šialence -perunamakkarat täytetään ohuisiin lampaansuoliin. Tämä vaikuttaa sekä tuotteen makuun että koostumukseen ja tekee ruskistettujen makkaroiden pinnasta rapeamman. Liptovské šialence -perunamakkaraa valmistetaan vain määritellyllä alueella.

Laatu ja maine

”Liptovské šialence” on pitkään ollut Liptovin asukkaiden suosikkiherkku kaikenlaisissa tilaisuuksissa, kuten markkinoilla ja pidoissa. Nykyään tämä herkkuruoka on suositumpi kuin koskaan. Liptovský Mikulášin kaupunki järjestää joka vuosi Švábkafest-festivaalin (Liptovin alueen puhekielessä sana ”švábka” tarkoittaa ”perunaa”). Liptovin alueella Švábkafest-festivaalia on järjestetty useiden vuosien ajan perunanviljelyyn mutta myös kaikkiin perunapohjaisiin tuotteisiin, kuten Liptovské šialence -perunamakkaraan, liittyvien perinteiden ylläpitämiseksi.

Perinteisten alueellisten tuotteiden (kuten ”Liptovské šialence”) korkea laatu ja maine houkuttelevat paikallisia ja ulkomaisia matkailijoita, ja tieto niistä leviää paitsi suullisesti myös verkon ja muiden tiedotusvälineiden kautta Slovakiassa ja ulkomailla.

Liptovské šialence -perunamakkaran laadusta ja erinomaisesta maineesta kertoo se, että tuotetta tarjotaan ravintoloissa perinteisenä slovakialaisena herkkuna tai Liptovin alueen perinteisenä erikoisuutena ja että sitä syödään myös häissä. Tuotteen maine perustuu paitsi laatuun myös perinteisen reseptin noudattamiseen. Yksi esimerkki tästä on Gurmán – Tkáč family s r. o -yritys, joka on valmistanut Liptovské šialence -perunamakkaraa vuodesta 1965.

Tuotetta mainostetaan laajasti sosiaalisessa mediassa, televisiossa ja erilaisissa tapahtumissa, kuten Banská Bystricassa järjestettävillä Radvanský jarmok -markkinoilla. Nämä Slovakin tunnetuimmat markkinat järjestetään joka vuosi syyskuun toisena viikonloppuna, ja ne ovat kuuluneet maan aineettoman kulttuuriperinnön luetteloon vuodesta 2011. Perunaa on alueella saatavilla runsaasti, ja tämä peruselintarvike tuodaan kyseisessä tuotteessa pöytään erilaisessa, erityisessä ja visuaalisesti kiinnostavassa muodossa. Se on maustettu poikkeuksellisesti, ja myös valmistusmenetelmä ja esillepano erottavat sen tyypillisestä perunaruokalajista.

Liptovské šialence -perunamakkara on osoitus slovakialaisen keittiön kekseliäisyydestä ja siitä, miten tavallisista raaka-aineista voidaan valmistaa poikkeuksellisen maukasta ruokaa.

Toimittaja Sona Hudecová-Podhorná kirjoitti tuotteen maineesta SME-lehdessä 30. lokakuuta 2013 julkaistussa artikkelissa ”Kokit rikastuttavat jo ennestään runsasta perunaruokien valikoimaa uusilla luomuksilla”, joka sisältyi osioon ”Perunaruokien aarreaitta”. Artikkelissa Hudecová-Podhorná kirjoittaa, että ”Liptovské šialence -perunamakkara on kiistatta ansainnut maineensa maailmanluokan herkkuna.”

Hosťovo.sk-verkkolehdessä (sivulla, jolla on vierailtu 38 331 kertaa) julkaistussa artikkelissa ”EU-tunnuksen saaneita Liptovské droby -makkaroita ei kannata etsiä siipikarjahyllystä” (22. helmikuuta 2021) päätoimittaja Soňa Hudecová taas kirjoittaa seuraavasti: ”Liptovské droby -perunamakkaralla on nyt pikkusisarus – Liptovské šialence. Nämä kaksi tuotetta eroavat toisistaan ainoastaan siinä, että Liptovské šialence -makkaroissa perunaseos täytetään lampaansuoliin, jotka ovat kapeampia.”

Syy-yhteys

Alueen yleistä maisemaa ja luonnetta ovat muovanneet sen luontoon, maaperään ja ilmastoon liittyvät ominaispiirteet, jotka tarjoavat otolliset olosuhteet perunanviljelylle ja kotieläintuotannolle. Aikaisemmin karjaa kasvatettiin pääasiassa myyntiä tai lihatuotteiden, etenkin makkaroiden, valmistusta varten, joten myös köyhempi väestönosa halusi valmistaa tällaisia ruokia. Makkaramassan liha korvattiin perunoilla, koska niitä oli helpommin saatavilla. Aivan kuten lihamakkaratkin, uusi tuote maustettiin sipulilla, valkosipulilla, mustapippurilla, meiramilla ja suolalla. Täytteeseen saatiin lihan tuoksua ja makua sian selkäsilavalla ja sianihralla, ja makkarankuoret täytettiin sitten tällä seoksella.

Tuotteen valmistuksessa suositaan paikallisia perunoita. Perunoiden alkuperä ei kuitenkaan vaikuta Liptovské šialence -perunamakkaran ominaisuuksiin. Tuotteelle leimallisia ominaisuuksia ovat valmistusmenetelmä, lihan korvaaminen perunatäytteellä sekä makkaroiden muoto.

Tuotteen ja rajatun maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu paikallisväestön kekseliäisyyteen, sillä he alkoivat käyttää alueella runsaasti saatavilla olevia perunoita makkaramassan valmistukseen niin, että kaikki ainesosat ja mausteet (hienoksi raastetut perunat, rasvan sulatuksessa syntyvät proteiinijäännökset, paistettu sipuli ja meirami) yhdistyivät tasapainoiseksi kokonaisuudeksi. Näin voitiin korvata lihamakkaroiden täytteeseen käytetyt ainekset, minkä lisäksi tuote sai sille ominaisen muodon, joka poikkeaa verimakkaroille tai perunatuotteille tyypillisestä muodosta.

Tuotteen ”Liptovské šialence” nimi viittaa Liptovin alueeseen, joka on historiallisesti liitetty tuotteen pääraaka-aineen eli perunoiden viljelyyn ja jalostamiseen. Nimen toinen osa ”šialence” tarkoittaa ”hullua”, mikä viittaa valmistusprosessin työläyteen. Paikallisessa murteessa termillä ”Liptovské šialence” tarkoitetaan ainutlaatuisella perunatäytteellä täytettyjä ja kiepeiksi muotoiltuja makkaroita. Nimitys on ollut alueella jatkuvassa käytössä 1800-luvun alkupuoliskolta lähtien.

Liptovské šialence -perunamakkaran valmistajien taidot perustuvat sukupolvelta toiselle siirtyneeseen tietoon ja kokemukseen, mikä ilmenee laadukkaana lopputuotteena. Vain kokeneet henkilöt hallitsevat tuotantoprosessin monitahoiset vaiheet (kuten perunatäytteen valmistus tai kuoren täyttäminen), ja tuotteen historiallisen kehityksen aikana kerrytetyt taidot ja kokemus ovat välttämättömiä eri vaiheiden virheettömälle suorittamiselle. Näitä vaiheita ovat muun muassa raakojen perunoiden raastaminen, täytteen oikean koostumuksen varmistaminen, durumvehnäjauhojen lisääminen oikeassa suhteessa (joka riippuu perunoiden sisältämän veden määrästä), tuotteen kypsennysajan arvioiminen ja sitä seuraava jäähdyttäminen.

Se, että ”Liptovské šialence” on haluttu ja erottamattomasti alueeseen liittyvä herkku käy ilmi myös Žilinan matkailulautakunnan julkaisemasta teoksesta *Kuchyna, zvyky a tradície našich predkov* (Esi-isiemme ruokakulttuuri, tavat ja perinteet), jonka sivulla 17 todetaan näin: ”Syksyisin, kun lampaiden teurastamisen aikaan suolia ja talia oli riittävästi saatavilla, monissa kylissä valmistettiin šialence-makkaroita.”

Vierailijat voivat törmätä Liptovské šialence -perunamakkaraan kuuluisassa Pribylinan ulkoilmamuseossa ja Ylä- ja Ala-Liptovin kylissä (mm. Štiavnička, Smrečany, Lisková ja Bobrovec) mutta myös määritetyn maantieteellisen alueen hotelleissa ja ravintoloissa.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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