C/2025/6081

10.11.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/6081)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Liptovské šialence»

N° UE: PGI-SK-03317

Présenté le 12.8.2024

1. **Prénom(s)**

«Liptovské šialence»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovaquie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

21 – PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES DIVERSES

2106 – Préparations alimentaires non dénommées ni comprises ailleurs

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les «Liptovské šialence» sont un type particulier de saucisses fabriquées à l'ancienne, selon une méthode artisanale. La spécificité de ce produit tient à sa farce, élaborée à partir de pommes de terre, de fritons et d'épices et embossée dans des boyaux de mouton naturels. Les «Liptovské šialence» sont un produit périssable.

Le produit a une forme spécifique en escargot (courbée/enroulée), inhabituelle pour des saucisses. Le diamètre de la saucisse après remplissage est de 14 à 30 mm; sa longueur est comprise entre 200 et 450 mm; et son poids, entre 100 et 400 g. À ce stade, du fait de son épaisseur, le produit se met facilement en forme Le boyau adhère bien à la farce, qui est préparée à partir de pommes de terre râpées, de fritons hachés, d'oignons finement hachés et d'épices. Les proportions pour 1 kg sont les suivantes: 75 à 85 % de pommes de terre, 8 à 10 % de fritons, 5 % de saindoux et au maximum 1,7 % de sel.

La consistance du produit est souple, sa surface est lisse, légèrement humide et nette. Le produit présente une couleur gris clair en surface et gris-jaune à la coupe. Son arôme et sa saveur sont ceux de la pomme de terre et des épices.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Les «Liptovské šialence» sont commercialisées déjà cuites et peuvent être consommées directement après avoir été réchauffées enroulées sur elles-mêmes.

Matières premières et ingrédients:

— pommes de terre,

— lard (à l'état frais ou congelé),

— saindoux,

— oignons,

— marjolaine,

— poivre noir,

— sel,

— ail,

— boyaux de mouton,

— farine de blé dur.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le processus de production se déroule intégralement dans l'aire géographique délimitée et s'articule autour des étapes suivantes:

— trempage des boyaux 24 h avant leur utilisation, lavage

— lavage des pommes de terre non épluchées

— épluchage minutieux des pommes de terre, lavage

— cuisson des oignons hachés dans le saindoux

— râpage fin des pommes de terre

— découpe du lard puis friture jusqu'à obtention de fritons

— hachage fin des fritons, des oignons rissolés et de l'ail

— assaisonnement

— mélange méthodique des ingrédients

— incorporation de la farine de blé dur, mélange

— embossage

— cuisson lente – les «Liptovské šialence» sont plongées dans de l'eau à environ 90 °C, sans cesse remuée; elles sont cuites lentement jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface, avant d'être retirées du feu et égouttées

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La région de Liptov se situe dans le nord de la Slovaquie, dans la partie sud-est de la région autonome de Žilina, dans la vallée de Liptov, cernée par la chaîne de montagnes des Hautes Tatras à l'est, par les Tatras occidentales et le massif de Choč au nord, les Basses Tatras au sud et la Grande Fatra à l'ouest. D'un point de vue géographique, Liptov constitue une zone homogène qui comprend les districts de Liptovský Mikuláš et de Ružomberok.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité tient à la qualité, aux caractéristiques et à la réputation des «Liptovské šailence».

L'aire géographique délimitée de Liptov a toujours été une grande région de culture de la pomme de terre en Slovaquie, mais elle était également autosuffisante dans le secteur de l'élevage. Les habitants de la région avaient tout intérêt, d'un point de vue économique, à tirer le meilleur parti possible des abats de boucherie.

Spécificité du produit (savoir-faire des producteurs locaux)

Le fait de farcir les saucisses avec de la pomme de terre et de donner au produit sa forme particulière constitue les traits caractéristiques des «Liptovské šialence». L'ingrédient principal de la farce des «Liptovské šialence» est la pomme de terre, qui représente 75 à 85 % du poids du produit. Pour préparer la farce de pommes de terre, on ajoute successivement tous les ingrédients aux pommes de terre râpées; on incorpore ensuite la farine de blé dur, qui sert de liant. La quantité de farine de blé dur à utiliser dépend de la teneur en eau des pommes de terre, et seuls les professionnels expérimentés sont en mesure de déterminer la juste quantité et d'éviter ainsi que le produit ne perde sa saveur typique de pomme de terre. De même, seule l'expérience permet d'estimer la durée de la cuisson pour éviter que les boyaux n'éclatent et que la farce ne s'échappe, et de les faire correctement refroidir ensuite. Pour l'embossage des «Liptovské šialence», on utilise de petits boyaux de moutons, ce qui influe sur la consistance obtenue, confère au produit une texture plus croquante après cuisson et ajoute à l'expérience gustative. La fabrication des «Liptovské šialence» a lieu uniquement dans l'aire délimitée.

Qualité et réputation

Les «Liptovské šialence» ont toujours constitué un mets très prisé sur les tables de fête, sur les marchés et dans les foires. Leur popularité ne s'est pas démentie à ce jour. La ville de Liptovský Mikuláš organise chaque année la «Švábkafest» (le terme «švábka» désignant la pomme de terre dans le dialecte régional). Cette fête est organisée dans la région de Liptov depuis plusieurs années dans le but de maintenir non seulement la tradition liée à la culture du tubercule mais aussi celle à laquelle participe l'ensemble des produits élaborés à base de pomme de terre, et notamment les «Liptovské šialence».

La «Švábkafest» accueille des visiteurs locaux et étrangers, attirés par la grande qualité et la réputation des produits traditionnels de la région (dont les «Liptovské šialence») transmises non seulement par le bouche-à-oreille mais aussi par l'intermédiaire de sites internet et d'autres médias, en Slovaquie et à l'étranger.

Le produit est proposé dans les restaurants en tant que «mets traditionnel slovaque» ou «spécialité traditionnelle de la région de Liptov», mais il est également servi lors des repas de mariage, ce qui en atteste la qualité et la bonne réputation. La réputation du produit repose non seulement sur la qualité, mais aussi sur la perpétuation d'une recette traditionnelle. On peut citer, à titre d'exemple, l'entreprise familiale Gurmán — Tkáč family s r. o., qui propose des «Liptovské šialence» à ses clients depuis 1965.

Le produit fait souvent l'objet d'une promotion, que ce soit sur les réseaux sociaux, à la télévision ou lors de divers événements tels que le «Radvanský jarmok» à Banská Bystrica, la foire la plus connue de Slovaquie qui se tient chaque année le deuxième weekend de septembre; depuis 2011, elle est inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel. Le produit présente la pomme de terre, une matière première de base cultivée en abondance dans la région concernée, sous une forme différente, spécifique et visuellement intéressante, assaisonnée de façon originale, et se distinguant de la transformation et de la préparation habituelles du tubercule.

Les «Liptovské šialence» témoignent de la créativité de la gastronomie slovaque, qui parvient à transformer des ingrédients de base en un mets délicat et exceptionnel.

La notoriété et la réputation du produit sont également attestées par un article de Soňa Hudecová-Podhorná paru dans le quotidien SME du 30 octobre 2013 sous le titre «Mozaiku zemiakových jedál dokážu kuchári stále dokresľovať o nové obrazce» («Á la mosaïque des plats à base de pommes de terre, les cuisiniers parviendront toujours à ajouter de nouvelles pièces»), dans lequel elle écrit: «Les "liptovské šialence" [...] pourraient bien prétendre à une place parmi les trésors mondiaux».

Dans le magazine en ligne «Host'ovo.sk» du 22 février 2021 (38 331 visiteurs), la rédactrice en chef Soňa Hudecová écrit, dans un article intitulé «Ne cherchez pas les "Liptovské droby" (estampillés UE) parmi les produits de volaille», que «Les "Liptovské šialence" sont un produit de la famille des "Liptovské droby". La seule chose qui distingue ces deux spécialités est que la mêlée à base de pommes de terre est embossée dans des boyaux de mouton plus étroits.»

Lien de causalité

Les conditions naturelles et pédoclimatiques propices à la culture de la pomme de terre et à l'élevage ont influé sur le caractère général et l'orientation de la région. Dans le passé, le bétail était élevé principalement à des fins de vente ou de fabrication de produits à base de viande, et en particulier de saucisses; aussi les populations les plus pauvres cherchaient-elles à préparer des mets d'apparence similaire. Dans la farce des saucisses, la viande était remplacée par un ingrédient plus accessible, de la pomme de terre, assaisonnée, comme les saucisses, avec de l'oignon, de l'ail, du poivre noir, de la marjolaine et du sel, l'arôme et le goût de la viande étant remplacés quant à eux par ceux du lard et du saindoux. La farce était ensuite embossée dans des boyaux.

Bien que le produit se prépare de préférence à partir de pommes de terre locales provenant de l'aire délimitée, l'origine des pommes de terre n'influe pas sur les caractéristiques des «Liptovské šialence», ces dernières résultant du mode de fabrication et de l'utilisation de pommes de terre au lieu de viande pour composer la farce et du façonnage.

Le lien entre le produit et l'aire délimitée tient à l'ingéniosité de ceux qui ont su non seulement utiliser les pommes de terre, disponibles en abondance dans la région, pour préparer une farce consistant en un mélange équilibré de matières premières et d'épices – pommes de terre finement râpées, fritons hachés, oignons rissolés et herbes (marjolaine) – remplaçant ainsi les ingrédients qui entrent habituellement dans la composition de la farce des saucisses de viande, mais également remplacer les boyaux utilisés pour la préparation des saucisses par des boyaux plus fins et donner au produit une forme spécifique inhabituelle pour des saucisses ou des produits à base de pommes de terre.

La dénomination du produit «Liptovské šialence» est dérivée du nom de la région de Liptov, liée historiquement à la culture et à la transformation de la pomme de terre, principal ingrédient entrant dans la composition du produit. Le second terme de la dénomination («šialence») renvoie au travail de préparation de ce produit. Dans le dialecte local, «Liptovské šialence» désigne une farce spéciale à base de pommes de terre embossée dans un boyau de mouton que l'on enroule en escargot. Cette dénomination toujours en usage dans la région est utilisée depuis la première moitié du XIX^{e} siècle.

L'habileté des fabricants de «Liptovské šialence» s'est développée grâce aux compétences et à l'expérience transmises de génération en génération, dont rend bien compte la qualité du produit final. Seules des personnes expérimentées maîtrisent les étapes complexes du processus de production, qu'il s'agisse de la préparation de la farce à base de pommes de terre ou de l'embossage. Râper des pommes de terre crues, s'assurer de la bonne consistance de la farce et de la proportion idoine de pommes de terre et de farine de blé dur - qui dépend de la teneur en eau des pommes de terre - et définir la durée de cuisson et de refroidissement du produit sont autant de tâches qui exigent formation et expérience acquises au fil du temps pour être effectuées correctement.

Le lien indissociable entre ce mets recherché que constituent les «Liptovské šialence» et la région de Liptov ressort également de l'ouvrage Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov [«Cuisine, coutumes et traditions de nos ancêtres»], publié par le Krajská organizácia cestovného ruchu Žilinským turistickým krajom [office de tourisme de la région de Žilina], dans lequel on peut lire à la page 17: «À l'automne, lorsque l'on abattait les moutons et que l'on obtenait suffisamment d'intestins et de gras, de nombreux villages préparaient des šialence (saucisses).»

On trouve les «Liptovské šialence» dans le célèbre écomusée de Pribylina et dans les localités du haut et du bas Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec...), mais également dans les hôtels et restaurants situés dans l'aire géographique délimitée.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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