C/2025/6081

10.11.2025.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

(C/2025/6081)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje, ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Liptovské šialence”

EU br.: PGI-SK-03317

Podneseno dana 12.8.2024.

1. **Naziv(i)**

„Liptovské šialence”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Slovačka

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

21 – RAZNI PREHRAMBENI PROIZVODI

2106 – Prehrambeni proizvodi nespomenuti niti uključeni na drugom mjestu

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Liptovské šialence” jedinstvena je vrsta kobasice proizvedena tradicionalnim metodama. Posebnost proizvoda je nadjev od krumpira, čvaraka i začina kojim se pune prirodni ovitci od ovčjih crijeva. Kobasice „Liptovské šialence” su kvarljiv proizvod.

Imaju specifičan (uvijeni) oblik puža koji je neobičan za krvavice. Nakon dodavanja nadjeva ovitci su promjera 14 – 30 mm; duljine 200 – 450 mm i mase 100 – 400 g. Nakon punjenja proizvod se zbog debljine lako oblikuje. Ovitak je čvrsto zapakiran s nadjevom od ribanog krumpira, mljevenih čvaraka, luka i začina te ima nježnu teksturu. Jedan kilogram proizvoda sastoji se od 75 – 85 % krumpira, 8 – 10 % čvaraka, 5 % masti i do 1,7 % soli.

Proizvod ima meku konzistenciju. Površina je glatka, umjereno vlažna i ujednačena. Proizvod je svjetlosiv na površini, a sivkastožut u unutrašnjosti. Ima aromu i okus krumpira i začina.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kobasice „Liptovské šialence” prodaju se kuhane. Peku se na tavi ili u pećnici, zavijene u spiralu i odmah se jedu.

Sirovine i sastojci:

— krumpir,

— svinjsko leđno masno tkivo (svježe ili zamrznuto),

— svinjska mast,

— crveni luk,

— mažuran,

— crni papar,

— sol,

— češnjak.

— ovčje crijevo,

— brašno od krupice

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Cijeli proizvodni proces odvija se isključivo unutar utvrđenog zemljopisnog područja, u sljedećim fazama:

— namakanje i pranje ovitaka 24 sata prije uporabe,

— pranje neoguljenog krumpira,

— guljenje, čišćenje i pranje krumpira,

— prženje sjeckanih kriški luka u svinjskoj masti,

— ribanje krumpira na sitno,

— priprema čvaraka usitnjavanjem i prženjem svinjskog leđnog masnog tkiva,

— fino mljevenje čvaraka, prženog luka i češnjaka,

— dodavanje začina,

— temeljito miješanje,

— dodavanje krupice i miješanje,

— punjenje ovitka,

— sporo kuhanje: kobasice „Liptovské šialence” stavljaju se u vodu na temperaturu od oko 90 °C i polako kuhaju. Pritom se stalno miješaju dok se ne podignu na površinu. Zatim se vade iz vode kako bi se prestale kuhati.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Regija Liptov smještena je na sjeveru Slovačke, u jugoistočnom dijelu samoupravne regije Žilina, u dolini Liptov, omeđena planinskim lancem Visoke Tatre na istoku, planinama Zapadne Tatre i Choč na sjeveru, Niskim Tatrama na jugu i lancem Velika Fatra na zapadu. Zemljopisno gledano Liptov je kompaktno područje, a sastoji se od okruga Liptovský Mikuláš i Ružomberok.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročno-posljedična veza temelji se na kvaliteti, svojstvima i ugledu kobasica „Liptovské šialence”.

Definirano zemljopisno područje Liptova oduvijek je bilo važno za uzgoj krumpira u Slovačkoj, a u stočarstvu je samodostatno. Stanovnici Liptova smatrali su da je maksimalno iskorištavanje iznutrica od velike gospodarske koristi.

Posebnost proizvoda (znanje i iskustvo lokalnih proizvođača)

Kobasice „Liptovské šialence” razlikuje se po tome što sadržavaju krumpir; naime, krumpir je glavni sastojak kobasica „Liptovské šialence” i čini 75 do 85 % proizvoda. Nadjev od krumpira proizvodi se od ribanog sirovog krumpira kojem se postupno dodaju sastojci, a smjesa se povezuje krupicom. Količina upotrijebljene krupice ovisi o sadržaju vode u krumpiru; odgovarajuću količinu mogu procijeniti samo iskusni proizvođači kako proizvod ne bi izgubio karakterističnu aromu krumpira. Slično tome, iskustvo je potrebno za procjenu vremena kuhanja kako bi se spriječilo pucanje ovitka i istjecanje nadjeva te kako bi se proizvod nakon toga mogao ohladiti. Kobasice „Liptovské šialence” pune se u tanke ovčje ovitke, što utječe na konzistenciju i daje proizvodu hrskaviju teksturu nakon prženja, a to doprinosi i okusu. Kobasice „Liptovské šialence” proizvode se samo na definiranom području.

Kvaliteta i ugled

Kobasice „Liptovské šialence” dugo su bile omiljena delikatesa stanovnika Liptova u mnogim posebnim prigodama, kao što su sajmovi i blagdani, a popularne su i danas. Svake godine grad Liptovský Mikuláš organizira festival Švábkafest (u regiji Liptov „švábka” je kolokvijalna riječ za krumpir). U regiji Liptov Švábkafest se već godinama organizira kako bi se očuvala tradicija uzgoja krumpira, ali i svih proizvoda od krumpira, uključujući „Liptovské šialence”.

Lokalne i strane posjetitelje privlači visoka kvaliteta i dobar glas tradicionalnih regionalnih proizvoda (uključujući i „Liptovské šialence”), koji se ne prenosi samo usmenom predajom, nego i putem interneta te drugih medija u Slovačkoj i inozemstvu.

Zbog njihove kvalitete i ugleda kobasice „Liptovské šialence” nude se u restoranima kao tradicionalna slovačka delikatesa ili tradicionalni specijalitet regije Liptov te se poslužuju i na vjenčanjima. Ugled proizvoda ne temelji se samo na kvaliteti, već i na očuvanju tradicionalnog recepta. Primjer toga je tvrtka Gurmán – Tkáč family s. r. o., koja od 1965. proizvodi kobasice Liptovské šialence.

Proizvod se u velikoj mjeri oglašava na društvenim mrežama, na televiziji i na raznim događanjima kao što je Radvanský jarmok (Radvaňski sajam) u Banskoj Bystrici, koji se održava drugog vikenda u rujnu svake godine; to je najpoznatiji sajam u Slovačkoj, a od 2011. nalazi se na popisu nematerijalne kulturne baštine te zemlje. Osnovna namirnica, krumpir, kojim regija obiluje, u proizvodu se koristi u drukčijem, posebnom i vizualno zanimljivom obliku. Kobasica je neobično začinjena te pripremljena i poslužena na netipičan način za jela od krumpira.

Kobasice „Liptovské šialence” dokaz su kreativnosti slovačke kuhinje, u kojoj se od osnovnih sastojaka može pripremiti iznimno ukusno jelo.

Novinarka Soňa Hudecová-Podhorná je 30. listopada 2013. u novinama SME opisala slavu i ugled kobasica. U članku pod naslovom „Mozaiku zemiakových jedál dokážu kuchári stále dokresľovať o nové obrazce" („Kuhari i dalje inoviraju već bogat izbor jela od krumpira"), u odjeljku „Bogata jela od krumpira", navela je: „‚Liptovské šialence' itekako zaslužuju svoje mjesto među svjetskim kulinarskim delikatesama."

U internetskom časopisu Hosťovo.sk (stranica je posjećena 38 331 put) glavna urednica Soňa Hudecová napisala je 22. veljače 2021. u članku pod naslovom „Kobasice Liptovské droby (s oznakom EU-a) ne tražite među proizvodima od peradi": „Kobasice Liptovské droby pripadaju istoj obitelji kao: ‚Liptovské šialence'. Razlikuju se samo po tome što se smjesa krumpira puni u ovčja crijeva, koja su uža."

Uzročna povezanost

Na ukupni izgled i karakter regije utjecali su prirodni i pedoklimatski uvjeti koji pogoduju uzgoju krumpira i stočarstvu. Budući da se u prošlosti stoka uzgajala uglavnom za prodaju ili za proizvodnju mesnih prerađevina, posebno kobasica, siromašniji slojevi stanovništva također su željeli pripremati slična jela. Meso u kobasicama zamijenjeno je krumpirom, koji je bio pristupačniji sastojak. Poput mesnih kobasica, novi je proizvod bio začinjen lukom, češnjakom, crnim paprom, mažuranom i solju. Aroma i okus mesa zamijenjeni su svinjskom mašću. Tim se nadjevom punio ovitak.

Prednost se daje lokalno uzgojenom krumpiru. Međutim, podrijetlo krumpira ne utječe na svojstva kobasica „Liptovské šialence". Metoda prerade, zamjena mesnog nadjeva krumpirom i oblikovanje karakteristična su svojstva proizvoda.

Poveznica proizvoda s definiranim zemljopisnim područjem vidljiva je u dovitljivosti ljudi koji su krumpir, koji na tom području raste u izobilju, upotrijebili u nadjevu s uravnoteženom smjesom sastojaka i začina (sitno naribani krumpir, mljeveni čvarci s prženim lukom i mažuranom), čime su zamijenili sastojke za nadijevanje mesnih kobasica i stvorili poseban oblik neuobičajen za krvavice ili jela od krumpira.

Naziv proizvoda „Liptovské šialence" potječe od naziva regije Liptov, koja je povijesno povezana s uzgojem i preradom krumpira, ključnog sastojka proizvoda. Drugi dio naziva „šialence", što znači „manijak", simbolizira mukotrpnost samog procesa pripreme. Kobasice od jedinstvenog nadjeva od krumpira u ovitku i spiralnog oblika u lokalnom se dijalektu nazivaju „Liptovské šialence". Taj se naziv kontinuirano koristi na tom području od prve polovice 19. stoljeća.

Vještine proizvođača kobasica „Liptovské šialence" proizlaze iz znanja i iskustva koji su prenosili s generacije na generaciju, što se odražava u kvaliteti konačnog proizvoda. Samo iskusni proizvođači mogu ovladati složenim fazama proizvodnog procesa (kao što su priprema nadjeva od krumpira i punjenje ovitaka). Ribanje sirovog krumpira, postizanje prave konzistencije nadjeva i pravilnog omjera krumpira i krupice (što ovisi o količini vode u krumpiru), procjena vremena kuhanja i naknadno hlađenje proizvoda zadaci su za koje su, da bi se pravilno obavili, neophodne vještine i iskustvo stečeno kroz povijest.

„Liptovské šialence" tražena su delikatesa usko povezana s regijom, što dodatno dokazuje knjiga „Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov" („Kuhinja, običaji i tradicije naših predaka"), koju je izdala Turistička zajednica Žiline, a na str. 17 navodi se: „U jesen, kad bi za vrijeme kolinja ovaca bilo dovoljno crijeva i loja, *šialence* (kobasice) su se pripremale u mnogim selima.

Posjetitelji mogu kobasice ‚Liptovské šialence' naći u slavnom Muzeju na otvorenom u Pribylini te selima gornjeg i donjeg Liptova (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec i dr.), ali i u hotelima i restoranima na definiranom zemljopisnom području."

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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