C/2025/6081

2025.11.10.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2025/6081)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Liptovské šialence”

EU-szám: PGI-SK-03317

A benyújtás napja 2024.8.12.

1. **Elnevezés(ek)**

„Liptovské šialence”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Szlovákia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

21 – KÜLÖNFÉLE EHETŐ KÉSZÍTMÉNYEK

2106 – Másutt nem említett élelmiszer-készítmény

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Liptovské šialence” hagyományos módszerekkel készített, egyedülálló kolbászfajta. A termék különleges jellemzője a tepertővel és fűszerekkel készült burgonyás töltelék, amelyet természetes juhbélbe töltenek. A „Liptovské šialence” romlandó termék.

A termék csigát formáló alakja egyedi; ez a csavart/feltekert kialakítás nem megszokott a véres hurka esetében. A bél töltés utáni átmérője 14–30 mm; hossza 200–450 mm; súlya pedig 100–400 g. A töltés után a termék a vastagsága miatt könnyen formálható. A reszelt burgonyából, darált tepertőből, hagymából és fűszerekből álló, finom állagú töltelékkel szorosan megtöltik a belet. A termék egy kilogrammja 75–85 % burgonyát, 8–10 % tepertőt, 5 % sertészsírt és legfeljebb 1,7 % sót tartalmaz.

A termék puha állagú. Felülete sima, mérsékelten nedves és egyenletes. A termék felszíne világosszürke, vágási felülete pedig szürkéssárga. Aromáját és ízét a burgonya és a fűszerek adják.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A „Liptovské šialence”-t főzve értékesítik. Serpenyőben vagy sütőben helyezik el csiga alakban, megpirítják, és azonnal fogyasztják.

Nyersanyagok és összetevők:

— burgonya,

— sertés hátszalonna (friss vagy fagyasztott),

— sertészsír,

— hagyma,

— majoránna,

— fekete bors,

— só,

— fokhagyma,

— juhbél,

— keménybúza-liszt.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A teljes előállítási folyamatra kizárólag a meghatározott földrajzi területen kerül sor; a folyamat a következő szakaszokból áll:

— a bél áztatása és mosása felhasználás előtt 24 órával,

— a hámozatlan burgonya mosása,

— a burgonya hámozása, tisztítása és mosása,

— szeletre vágott hagyma sütése sertészsírban,

— a burgonya finomra reszelése,

— a sertés hátszalonna darabolása, majd tepertő készítése,

— a tepertő, a sült hagyma és a fokhagyma finomra darálása,

— fűszerek hozzáadása,

— alapos keverés,

— a keménybúza-liszt hozzáadása és keverés,

— a bél megtöltése,

— lassú főzés – a „Liptovské šialence”-t kb. 90 °C-os hőmérsékletű vízbe helyezik, majd lassan főzik folyamatos keverés mellett, amíg fel nem jön a víz felszínére. Ezt követően leveszik a tűzről, és kiveszik a vízből.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

–

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A Liptói régió Szlovákia északi részén, a Zsolnai önkormányzati kerület délkeleti részén helyezkedik el, a Liptói-völgyben; keletről a Magas-Tátra, északról a Nyugati-Tátra és a Kócs-hegység, délről az Alacsony-Tátra, nyugatról pedig a Nagy-Fátra hegység övezi. Földrajzi szempontból Liptó egy zárt, egységes terület, amely Liptószentmiklós és Rózsahegy járásait foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az ok-okozati összefüggés a „Liptovské šialence” minőségén, jellemzőin és hírnevén alapul.

Liptó meghatározott földrajzi területe mindig is fontos terület volt Szlovákiában a burgonyatermesztés szempontjából, ugyanakkor az állattenyésztés tekintetében önellátó volt. Liptó lakói számára gazdaságilag nagy hasznot jelentett a belsőségek teljes körű felhasználása.

A termék sajátossága (a helyi termelők szakértelme)

A „Liptovské šialence” megkülönböztető jegye, hogy a kolbászhoz hús helyett burgonyát használnak; a burgonya a „Liptovské šialence” fő összetevője, amely a termék 75–85 %-át teszi ki. A burgonyatöltelék reszelt nyers burgonyából készül, amelyhez fokozatosan hozzáadják az összes összetevőt, és kötőanyagként keménybúza-lisztet használnak. A felhasznált keménybúza-liszt mennyisége a burgonya víztartalmától függ; a megfelelő mennyiséget csak tapasztalt készítők tudják kimérni, így a termék nem veszti el a klasszikus burgonyaízt. Hasonlóképpen tapasztalatra van szükség a főzési idő becsléséhez annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a bél kiszakadása és a töltelék kifolyása, és így a terméket később le lehessen hűteni. A „Liptovské šialence”-t vékony juhbélbe töltik, ami befolyásolja a kapott állagot, és a pirítás után ropogósabb textúrát és jellegzetes ízt kölcsönöz a terméknek. A „Liptovské šialence” kizárólag a meghatározott területen készül.

Minőség és hírnév

A „Liptovské šialence” már régóta a liptói lakosok kedvelt csemegéjének számít, amelyet mindenféle különleges alkalmakkor, például vásárokon és ünnepeken fogyasztanak. Ez a különlegesség ma is ugyanolyan népszerű, mint valaha. Liptószentmiklós városa minden évben megrendezi a Švábkafest elnevezésű fesztivált (a liptói régióban a „švábka” szó a „burgonya” köznyelvi megnevezése). A Liptói régióban már több éve megrendezik a Švábkafestet, hogy fenntartsák nemcsak a burgonyatermesztés hagyományát, hanem minden burgonyaalapú termékét is, beleértve a „Liptovské šialence”-t.

A hazai és külföldi látogatókat egyaránt vonzza a hagyományos helyi termékek (köztük a „Liptovské šialence”) kiváló minősége és jó hírneve, amely nemcsak szájhagyomány útján, hanem online és más médiacsatornákon keresztül is terjed Szlovákiában és külföldön.

A „Liptovské šialence” minőségét és kiváló hírnevét az is bizonyítja, hogy az éttermekben hagyományos szlovák csemegeként vagy a Liptói régió jellegzetes specialitásaként kínálják, valamint esküvőkön is felszolgálják. A termék hírneve nemcsak a minőségen, hanem a hagyományos recept megőrzésén is alapul. Ennek egyik példája a Gurmán–Tkáč family s.r.o. vállalat, amely 1965 óta készíti a „Liptovské šialence”-t.

A terméket széles körben népszerűsítik a közösségi médiában, a televízióban, valamint különféle rendezvényeken, például a Besztercebányán minden év szeptemberének második hétvégéjén megrendezett Radványi Vásáron (Radvanský jarmok). Ez Szlovákia legismertebb vására, és 2011 óta szerepel az ország szellemi kulturális örökségeinek listáján. A termék egy alapvető élelmiszer – a régióban bőségesen termesztett burgonya – felhasználásával készül egy eltérő, különleges és vizuálisan érdekes formában. Fűszerezése sem a megszokott, és olyan módon készítik és tálalják, amely nem jellemző a burgonyára.

A „Liptovské šialence” a szlovák konyha kreativitásának bizonyítéka, amely képes az alapvető összetevőkből rendkívül ízletes ételeket varázsolni.

Az „SME” napilapban Soňa Hudecová-Podhorná újságíró 2013. október 30-án írt a termék hírnevéről és elismertségéről. Egy, „A séfek tovább bővítik a már amúgy is gazdag burgonyaétel-választékot” címmel, a „Burgonyaételek kincsesládája” rovatban megjelent cikkében így fogalmazott: „a »Liptovské šialence« világszínvonalú kincsként többet érdemel”.

A Hosťovo.sk internetes magazinban (oldallátogatások száma: 38 331) Soňa Hudecová főszerkesztő 2021. február 22-én, „Ne keressék az (EU-jelzéssel ellátott) Liptovské droby kolbászt a baromfirészlegen” című cikkében így írt: „a Liptovské droby-nak már van egy testvére is: a »Liptovské šialence«. Az egyetlen különbség köztük az, hogy a burgonyás keveréket szűkebb juhbélbe töltik.”

Ok-okozati összefüggés

A régió általános megjelenését és jellegét a burgonyatermesztést és az állattenyésztést elősegítő természeti, talajtani és klimatikus viszonyok alakították. Mivel a múltban az állatokat elsősorban eladásra vagy húskészítmények, különösen kolbászok előállítására tenyésztették, a szegényebb réteg is hasonló ételek elkészítésére törekedett. A kolbászok hústartalmát burgonyával helyettesítették, amely könnyebben hozzáférhető töltelék volt. Ahogy a kolbászokat, az új terméket is hagymával, fokhagymával, fekete borssal, majoránnával és sóval ízesítették. A hús aromáját és ízét sertés hátszalonna és sertészsiradék váltotta fel. Ezt a tölteléket töltötték a bélbe.

Készítéséhez a helyben termesztett burgonyát részesítik előnyben. A burgonya eredete azonban nem befolyásolja a „Liptovské šialence” jellemzőit. A termék meghatározó jellemzői a feldolgozási módszer, a hús burgonyával való helyettesítése és a formázás.

A termék és a meghatározott földrajzi terület közötti kapcsolat abban rejlik, hogy az itt élők leleményessége révén a régióban bőségesen rendelkezésre álló burgonyát olyan töltelékek elkészítésére használták, amelyekben az összes hozzávaló és fűszer kiegyensúlyozott keverékben van jelen (finomra reszelt burgonya, darált töpörtyű sült hagymával és majoránnával), így helyettesítve a húsos kolbásztöltelékhez használt összetevőket, és különleges, a véres hurkára vagy a burgonya feldolgozására nem jellemző formát hozva létre.

A „Liptovské šialence” elnevezés a Liptói régió nevéből származik, amely történelmileg összekapcsolódik a burgonya, a termék fő összetevőjének termesztésével és feldolgozásával. A név második része, a „šialence” – amely „őrültet” jelent – az előállítási folyamat munkaigényességét szimbolizálja. A bélbe töltött különleges burgonyatöltelék és a csiga forma a helyi nyelvjárásban „Liptovské šialence”-ként ismert. Ez az elnevezés a XIX. század első fele óta folyamatosan használatos a területen.

A „Liptovské šialence” készítőinek készségei az egymásnak átadott tudásra és tapasztalatra épültek, amelyet generációról generációra örökítettek, és amely a végtermék minőségében is tükröződik. Csak a tapasztalattal rendelkezők képesek elsajátítani az előállítási folyamat összetett lépéseit, például a burgonyatöltelék elkészítését és a töltelék bélbe töltését. A nyers burgonya reszelése, a töltelék megfelelő állagának biztosítása, a burgonya és a keménybúza-liszt helyes arányának meghatározása (amely a burgonya víztartalmától függ), a főzési idő megbecslése, valamint a termék főzés utáni hűtése olyan feladatok, amelyek helyes elvégzéséhez elengedhetetlenek a történelmi fejlődés során megszerzett készségek és tapasztalatok.

Azt a tényt, hogy a „Liptovské šialence” a régióhoz elválaszthatatlanul kötődő keresett különlegességnek számít, igazolja a Žilina Turisztikai Hivatal által kiadott „*Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov*” [„Őseink konyhája, szokásai és hagyományai”] című kiadvány is, amely a 17. oldalon így fogalmaz: „Ősszel, amikor a juhokat levágták, és elegendő bél és faggyú állt rendelkezésre, sok faluban készítettek šialence-t (kolbászokat).”

A látogatók a „Liptovské šialence”-vel nemcsak a híres pribilinai Szabadtéri Múzeumban és Felső- és Alsó-Liptó falvaiban (Kisselmec, Szmrecsán, Liszkófalu, Nagybobróc és mások), hanem a meghatározott földrajzi területen található hotelekben és éttermekben is találkozhatnak.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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