C/2025/6081

2025 11 10

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6081)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Liptovské šialence“

ES Nr.: PGI-SK-03317

Pateikta 2024 8 12

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Liptovské šialence“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Slovakija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

21 – ĮVAIRŪS MAISTO PRODUKTAI

2106 – Maisto produktai, nenurodyti kitoje vietoje

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

SGN „Liptovské šialence“ žymimas produktas yra ypatinga, tradiciniu būdu gaminama dešra. Šio produkto ypatumas – bulvių, spirgų ir prieskonių įdaras, kemšamas į natūralias avių žarnas. Dešra „Liptovské šialence“ yra greitai gendantis produktas.

Šis produktas yra specifinės (susuktos / surangytos) sraigės formos, neįprastos kraujinei dešrai. Prikimštos žarnos skersmuo yra 14–30 mm; ilgis – 200–450 mm; svoris – 100–400 g. Prikimštas produktas yra lengvai formuojamas dėl savo storio. Žarna yra kietai prikemšama įdaro, kuris pagamintas iš tarkuotų bulvių, maltų spirgų, svogūnų, prieskonių ir yra švelnios tekstūros. Viename kilograme produkto yra 75–85 proc. bulvių, 8–10 proc. spirgų, 5 proc. kiaulės taukų ir iki 1,7 proc. druskos.

Produktas yra minkštos konsistencijos. Jo paviršius – lygus, vidutiniškai drėgnas ir vienodas. Produkto paviršius yra šviesiai pilkos spalvos, o perpjovus – pilkai gelsvas. Produkto kvapas ir skonis – bulvių ir prieskonių.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

SGN „Liptovské šialence“ žymima dešra parduodama virta. Sraigės formos dešra apkepama keptuvėje arba orkaitėje ir iškart valgoma.

Žaliavos ir sudedamosios dalys:

— bulvės,

— kiaulienos nugarinės lašiniai (švieži arba šaldyti),

— taukai,

— svogūnai,

— mairūnai,

— juodieji pipirai,

— druska,

— česnakai,

— avių žarnos,

— kietųjų kviečių miltai.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

—

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas vyksta tik nustatytoje geografinėje vietovėje. Gamybą sudaro šie etapai:

— prieš naudojimą žarnos 24 valandas mirkomos ir plaunamos;

— nuplaunamos neluptos bulvės;

— bulvės nulupamos, nuvalomos ir nuplaunamos;

— taukuose apkepami kapoti svogūnai;

— bulvės smulkiai sutarkuojamos;

— kiaulienos nugaros lašiniai sukapojami ir kepami kol pagaminami spirgai;

— spirgai, kepti svogūnai ir česnakai smulkiai sumalami;

— pridedama prieskonių;

— viskas gerai išmaišoma;

— pridedama kietųjų kviečių miltų ir išmaišoma;

— masė sukemšama į žarnas;

— lėtai verdama – dešros „Liptovské šialence“ įdedamos į maždaug 90 °C temperatūros vandenį ir nuolat maišant lėtai verdamos kol iškyla į paviršių. Tada jos nukeliamos nuo kaitros ir išimamos iš vandens.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Liptovo regionas plyti Slovakijos šiaurėje, pietrytinėje Žilinos savivaldos regiono dalyje, Liptovo slėnyje, rytuose supamas Aukštųjų Tatrų, šiaurėje – Vakarų Tatrų ir Chočo kalnų, pietuose – Žemųjų Tatrų, vakaruose – Didžiosios Fatros. Liptovas yra vientisa geografinė vietovė, apimanti Liptovsky Mikulašo ir Ružomberoko apygardas.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Šis priežastinis ryšys grindžiamas SGN „Liptovské šialence“ žymimo produkto kokybe, savybėmis ir geru vardu.

Nustatyta Liptovo geografinė vietovė nuo seno žinoma kaip bulvių auginimo tradicijomis pasižymintis Slovakijos regionas, be to, joje gerai išvystyta gyvulininkystė. Liptovo gyventojai suprato, kad maksimalus subproduktų panaudojimas duoda didelę ekonominę naudą.

Produkto specifiškumas (vietos gamintojų praktinė patirtis)

SGN „Liptovské šialence“ žymimo produkto ypatybė yra ta, kad į dešras kemšamas bulvių įdaras. Iš tiesų bulvės yra pagrindinė dešros „Liptovské šialence“ sudedamoji dalis, sudaranti 75–85 proc. produkto. Bulvių įdaras gaminamas iš tarkuotų žalių bulvių, į kurias palaipsniui dedamos visos sudedamosios dalys, o kietųjų kviečių miltai naudojami kaip rišamoji medžiaga. Kietųjų kviečių miltų kiekis priklauso nuo bulvių vandeningumo. Tinkamą kiekį gali nustatyti tik patyrę gamintojai. Tai svarbu tam, kad produktas neprarastų klasikinio bulvių aromato. Patirties taip pat reikia virimo laikui įvertinti, kad žarnos neplyštų ir neišbėgtų įdaras, o produktą vėliau būtų galima atvėsinti. SGN „Liptovské šialence“ žymimos dešros gaminamos įdarą kemšant į plonas avių žarnas. Tai turi įtakos galutinei konsistencijai ir suteikia produktui traškumo po kepimo, o taip pat ir skonio savybių. SGN „Liptovské droby“ žymimas produktas gaminamas tik nustatytoje vietovėje.

Kokybė ir geras vardas

Dešra „Liptovské šialence“ visada buvo mėgstamiausias Liptovo gyventojų patiekalas, patiekiamas įvairiomis ypatingomis progomis, pavyzdžiui, mugėse ir šventėse. Šis patiekalas ne mažiau populiarus ir šiais laikais. Kasmet Liptovsky Mikulašo mieste rengiama šventė „Švábkafest“ (Liptovo regiono tarme „švábka“ reiškia bulvę). Ši šventė Liptovo regione rengiama jau ne vienus metus. Jos tikslas – palaikyti bulvių auginimo, taip visų iš bulvių gaminamų produktų, įskaitant SGN „Liptovské šialence“ žymimą dešrą, tradicijas.

Vietos ir užsienio svečius vilioja aukšta regiono tradicinių produktų (taip pat ir dešros „Liptovské šialence“) kokybė ir geras vardas. Garsas apie tai sklinda Slovakijoje ir užsienyje ne tik iš lūpų į lūpas, bet ir interneto svetainėse ar kitose žiniasklaidos priemonėse.

SGN „Liptovské šialence“ žymimos dešros kokybę ir gerą vardą patvirtina tai, kad šis produktas yra siūlomas restoranuose kaip tradicinis slovakų patiekalas arba tradicinis Liptovo regiono patiekalas, patiekiamas ir vestuvėse. Geras produkto vardas grindžiamas ne tik kokybe, bet ir tradicinio recepto išsaugojimu. Vienas iš pavyzdžių yra įmonė „Gurmán - Tkáč family s.r.o.“, kuri nuo 1965 m. gamina dešrą „Liptovské šialence“.

Šis produktas plačiai reklamuojamas socialinėje žiniasklaidoje, televizijoje ir įvairiuose renginiuose, pavyzdžiui, Radvanio mugėje („Radvanský jarmok“), kuri kasmet vyksta antrąjį rugsėjo savaitgalį Banska Bistricos mieste. Tai yra žinomiausia mugė Slovakijoje, nuo 2011 m. įtraukta į šalies nematerialaus kultūros paveldo sąrašą. Šis produktas – tai pagrindinis maisto produktas (bulvės, kurių regione gausu), pateiktas kitokia, ypatinga ir vizualiai įdomia forma. Jis yra neįprastai pagardintas, perdirbtas ir pateiktas tokiu būdu, kuris nėra įprastas bulvėms pateikti.

Dešra „Liptovské šialence“ yra slovakų virtuvės kūrybiškumo įrodymas, nes iš paprastų sudedamųjų dalių sugebama pagaminti išskirtinai skanų maistą.

Žurnalistė Soňa Hudecová-Podhorná 2013 m. spalio 30 d. laikraštyje „SME“ rašė apie šio produkto žinomumą ir gerą vardą. Straipsnyje „Virtuvės šefai toliau pildo jau ir taip turtingą bulvių patiekalų asortimentą naujais kūriniais“, skirsnyje „Bulvių patiekalų lobynas“ ji teigė: „Dešra „Liptovské šialence“ neginčijamai nusipelno vietos pasaulinio lygio lobyne“.

Internetinio žurnalo „Hosťovo.sk“ (puslapis aplankytas 38 331 kartą) vyriausioji redaktorė Soňa Hudecová 2021 m. vasario 22 d. straipsnyje „Neieškokite (ES ženklu pažymėtų) dešrų „Liptovské droby“ paukštienos skyriuje“ rašė: „Dešra „Liptovské droby“ dabar turi seserį – dešrą „Liptovské šialence“. Vienintelis skirtumas tarp jų yra tas, kad pastarojoje bulvių mišinys kemšamas į avių žarnas, kurios yra siauresnės.“

Priežastinis ryšys

Bendrą regiono kraštovaizdį ir ypatumus lėmė natūralios ir dirvožemio bei klimato sąlygos, palankios bulvių auginimui ir gyvulininkystei. Praeityje gyvuliai daugiausia buvo auginami parduoti arba mėsos produktams, ypač dešroms, gaminti, tad neturtingi gyventojai taip pat norėjo pasigaminti panašaus maisto. Dešrose mėsa buvo pakeista bulvėmis, kurios buvo lengviau prieinamas įdaras. Naujasis produktas, kaip ir dešros, buvo pagardintas svogūnais, česnakais, juodaisiais pipirais, mairūnais ir druska. Mėsos aromatas ir skonis buvo pakeisti kiaulienos nugarinės lašiniais ir taukais. Šiuo įdaru buvo kemšamos žarnos.

Pirmenybė teikiama vietoje užaugintoms bulvėms. Tačiau bulvių kilmė neturi įtakos SGN „Liptovské šialence“ žymimo produkto savybėms. Šio produkto pagrindinės ypatybės yra perdirbimo būdas, bulvėmis pakeistas mėsos įdaras ir forma.

Produktą ir nustatytą geografinę vietovę siejantį ryšį nulėmė žmonių išradingumas: iš šioje vietovėje gausiai augančių bulvių jie išmoko paruošti įdarą, kuriame subalansuotai dera visos sudedamosios dalys ir prieskoniai (smulkiai tarkuotos bulvės, malti spirgai su keptais svogūnais ir mairūnais). Taigi jie pakeitė mėsos dešrų įdarams naudojamas sudedamąsias dalis ir sukūrė ypatingą produkto formą, kuri yra neįprasta kraujinėms dešroms ar iš bulvių pagamintiems produktams.

Produkto pavadinimas „Liptovské šialence“ kilęs iš Liptovo regiono, kuris istoriškai susijęs su bulvių, pagrindinės produkto sudedamosios dalies, auginimu ir perdirbimu, pavadinimo. Antroji pavadinimo dalis „šialence“, reiškianti „beprotį“, simbolizuoja gamybos proceso sunkumą. Unikaliu bulvių įdaru kimšta žarna ir sraigės forma vietos tarmėje vadinama „Liptovské šialence“. Šis pavadinimas yra nuolat vartojamas šioje vietovėje nuo XIX a. pirmosios pusės.

Dešros „Liptovské šialence“ gamintojai ištobulino savo įgūdžius dėl iš kartos į kartą perduodamų žinių ir patirties – tai liudija galutinio produkto kokybė. Tik labai įgudę gamintojai sugeba suvaldyti sudėtingus gamybos – bulvinio įdaro paruošimo ir prikimšimo – procesus. Tam, kad užduotys sutarkuoti žalias bulves, įsitikinti tinkama tarkių konsistencija, parinkti reikiamas tarkių ir kietųjų kviečių miltų proporcijas, kurios priklauso nuo bulvių vandeningumo, nustatyti produkto virimo ir atvėsinimo laiką būtų atliktos sėkmingai, būtini ilgainiui įgyjami įgūdžiai ir patirtis.

Tai, kad dešra „Liptovské šialence“ yra labai mėgstamas ir nuo šio regiono neatsiejamas patiekalas taip pat rodo Žilinos turizmo regiono turizmo centro išleista knyga „Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov“ („Mūsų protėvių virtuvė, papročiai ir tradicijos“), kurios 17 puslapyje rašoma: „Rudenį, kai buvo skerdžiamos avys ir buvo pakankamai žarnų bei lajaus, daugelyje kaimų buvo gaminamos *šialence* (dešros).“

Lankytojai gali susipažinti su SGN „Liptovské šialence“ žymimu produktu ne tik garsiajame Pribilinos muziejuje po atviru dangumi, viršutinio bei apatinio Liptovo kaimuose (Štiavničkoje, Smrečanuose, Liskovoje, Bobrovece ir kt.), bet ir nustatytoje geografinėje vietovėje įsikūrusiuose viešbučiuose ir restoranuose.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją

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