C/2025/6081

10.11.2025.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/6081)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1])17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Liptovské šialence”

ES Nr.: PGI-SK-03317

Iesniegts 12.8.2024.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Liptovské šialence”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Slovākija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu atbilstoši Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktam*

21 – DAŽĀDI PĀRTIKAS PRODUKTI

2106 – Pārtikas izstrādājumi, kas nav minēti vai iekļauti citur

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

“Liptovské šialence” ir unikāla, pēc tradicionālām metodēm gatavota desa. Īpaša šā produkta pazīme ir kartupeļu pildījums ar dradžiem un garšvielām, kas iepildīts dabīgā aitu zarnu apvalkā. “Liptovské šialence” ir ātrbojīgs produkts.

Produktam ir specifiska (savīta/saritināta) gliemeža forma, kas nav raksturīga asinsdesai. Apvalka diametrs pēc piepildīšanas ir 14–30 mm, tā garums ir 200–450 mm un svars 100–400 g. Pateicoties produkta izmēram, pēc piepildīšanas to ir viegli veidot. Apvalks ir blīvi piepildīts ar pildījumu, kas pagatavots no rīvētiem kartupeļiem, samaltiem dradžiem, sīpoliem un garšvielām un kam ir maiga konsistence. Vienā kilogramā produkta ir 75–85 % kartupeļu, 8–10 % dradžu, 5 % cūku tauku un līdz 1,7 % sāls.

Produktam ir mīksta konsistence. Tā virsma ir gluda, nedaudz mitra un viendabīga. Produkta virsma ir gaiši pelēka un sagrieztas šķēles – pelēcīgi dzeltenas. Produkts smaržo un garšo pēc kartupeļiem un garšvielām.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Liptovské šialence" pārdod jau pagatavotu. Tieši pirms patēriņa tās gliemeža formā apbrūnina pannā vai cepeškrāsnī.

Izejvielas un sastāvdaļas:

— kartupeļi,

— cūkas mugurdaļas speķis (svaigs vai saldēts),

— cūku tauki,

— sīpoli,

— majorāns,

— melnie pipari,

— sāls,

— ķiploki,

— aitu zarnas,

— mannas putraimi.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Viss ražošanas process norisinās tikai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un tajā ietilpst šādi posmi:

— zarnu apvalku mērcēšana un mazgāšana 24 stundas pirms to lietošanas,

— nemizotu kartupeļu mazgāšana,

— kartupeļu mizošana, tīrīšana un mazgāšana,

— sīpolu šķēļu grauzdēšana cūku taukos,

— kartupeļu smalka sarīvēšana,

— cūkas mugurdaļas speķa sakapāšana un cepšana dradžu iegūšanai,

— dradžu, grauzdētu sīpolu un ķiploku smalka samalšana,

— garšvielu pievienošana,

— rūpīga sajaukšana,

— mannas putraimu pievienošana, sajaukšana,

— zarnu apvalka pildīšana,

— lēna vārīšana. "Liptovské šialence" ievieto ūdenī, kura temperatūra ir apmēram 90 °C, un lēni vāra, nepārtraukti maisot, līdz produkts uzpeld virspusē. Pēc tam to noņem no karstuma avota un izņem no ūdens.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Liptovas reģions atrodas Slovākijas ziemeļos, Žilinas pašpārvaldes reģiona dienvidaustrumu daļā, Liptovas ielejā, ko ieskauj Augsto Tatru kalnu grēda austrumos, Rietumu Tatri un *Choč* kalni ziemeļos, Zemo Tatru kalnu grēda dienvidos un Lielā Fatras grēda rietumos. Ģeogrāfiski Liptova ir kompakts apgabals, kas ietver rajonus *Liptovský Mikuláš* un *Ružomberok*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloņsakarības pamatā ir "Liptovské šialence" kvalitāte, īpašības un reputācija.

Noteiktais Liptovas ģeogrāfiskais apgabals vienmēr ir bijis nozīmīgs kartupeļu audzēšanas reģions Slovākijā, un vienlaikus tas ir pašpietiekams arī lopkopības ziņā. Liptovas iedzīvotāji ir konstatējuši, ka subproduktu maksimāla izmantošana ir ekonomiski ļoti izdevīga.

Produkta specifika (vietējo ražotāju zinātība)

"Liptovské šialence" raksturīgā īpašība ir tradicionālās desas masas aizstāšana ar kartupeļiem. Kartupeļi ir desas "Liptovské šialence" galvenā sastāvdaļa un veido 75–85 % produkta. Kartupeļu pildījumu gatavo no rīvētiem svaigiem kartupeļiem, kam pakāpeniski pievieno visas sastāvdaļas, kā saistvielu pievienojot mannas putraimus. Pievienoto mannas putraimu daudzums ir atkarīgs no ūdens satura kartupeļos, un tikai pieredzējuši ražotāji var noteikt pareizo daudzumu, lai produkts nezaudētu savu klasisko kartupeļu garšu. Tāpat pieredze ir nepieciešama, lai aplēstu gatavošanas laiku, nepieļautu apvalka pārplīšanu un pildījuma izkrišanu un lai produktu pēc tam varētu atdzesēt. "Liptovské šialence" iepilda plānos aitu zarnu apvalkos, kas ietekmē iegūto konsistenci un pēc apbrūnināšanas padara produkta konsistenci kraukšķīgāku, kas, savukārt, nosaka tā garšu. "Liptovské šialence" ražo tikai noteiktajā apgabalā.

Kvalitāte un reputācija

Ilgu laiku desa "Liptovské šialence" ir bijusi Liptovas iedzīvotāju iecienīts gardums dažādos īpašos gadījumos, piemēram, gadatirgos un svētkos. Mūsdienās šī delikatese joprojām ir tikpat iecienīta. Katru gadu pilsēta *Liptovský Mikuláš* organizē festivālu *Švábkafest* (Liptovas reģionā "švábka" ir sarunvalodas vārds, kas nozīmē "kartupelis"). Liptovas reģionā festivāls *Švábkafest* tiek organizēts jau vairākus gadus nolūkā atbalstīt ne tikai kartupeļu audzēšanas, bet arī visu kartupeļu produktu – to skaitā "Liptovské šialence" – gatavošanas tradīciju.

Vietējos un ārvalstu viesus piesaista tradicionālo reģionālo produktu (tai skaitā "Liptovské šialence") augstā kvalitāte un reputācija, ziņas par kurām Slovākijā un ārvalstīs tiek izplatītas ne tikai mutiski, bet arī internetā un citos plašsaziņas līdzekļos.

"Liptovské šialence" kvalitāti un izcilo reputāciju apliecina tas, ka restorānos šo produktu piedāvā kā tradicionālu slovāku delikatesi vai Liptovas reģiona tradicionālo ēdienu un ka to pasniedz arī kāzās. Produkta reputācijas pamatā ir ne tikai kvalitāte, bet arī tradicionālās receptes saglabāšana. Viens no piemēriem ir uzņēmums "Gurmán – Tkáč family s.r.o.", kas ražo "Liptovské šialence" kopš 1965. gada.

Produktu plaši reklamē sociālajos medijos, televīzijā un dažādos pasākumos, piemēram, Banska Bistricas *Radvanský jarmok* (*Radvaň* gadatirgus), kas notiek katru gadu septembra otrajā nedēļas nogalē un ir Slovākijas pazīstamākais gadatirgus, kas kopš 2011. gada ir iekļauts valsts nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā. Ar šo produktu pamatēdiens – šajā reģionā plaši pieejamie kartupeļi – tiek pasniegts atšķirīgā, īpašā un vizuāli interesantā formā. Tam ir pievienots neparasts garšvielu salikums, un tas ir apstrādāts un noformēts kartupeļiem netipiskā veidā.

"Liptovské šialence" ir pierādījums slovāku radošajai pieejai ēdiena gatavošanai, ar ko pamata sastāvdaļas var pārvērst izcili garšīgā ēdienā.

Žurnāliste *Soňa Hudecová-Podhorná* rakstīja par produkta slavu un reputāciju MVU laikrakstā 2013. gada 30. oktobrī. Rakstā ar virsrakstu "Šefpavāri turpina papildināt jau tā bagātīgo kartupeļu ēdienu klāstu ar jauniem piedāvājumiem" sadaļā "Kartupeļu ēdienu dārgumu lāde" viņa rakstīja: ""Liptovské šialence" ir vairāk nekā pelnījusi, lai to ierindotu starp pasaules līmeņa bagātībām."

2021. gada 22. februārī interneta žurnālā "Hosťovo.sk" (lapa apmeklēta 38 331 reizes) galvenā redaktore *Soňa Hudecová* rakstā "Nemeklējiet "Liptovské droby" desas (ar ES marķējumu) mājputnu nodaļā" rakstīja: "Desai "Liptovské droby" tagad ir māsa: "Liptovské šialence". Vienīgā to atšķirība ir tāda, ka kartupeļu maisījumu iepilda aitu zarnās, kas ir tievākas."

Cēloniskā saikne

Kartupeļu audzēšanai un lopkopībai labvēlīgie dabas, augsnes un klimatiskie apstākļi ir veidojuši reģiona kopējo izskatu un raksturu. Tā kā agrāk mājlopus audzēja galvenokārt pārdošanai vai gaļas produktu – it īpaši desu – ražošanai, iedzīvotāju nabadzīgākā daļa gribēja gatavot līdzīgus ēdienus. Gaļu desās aizstāja ar kartupeļiem, kas bija vispieejamākais pildījums. Tāpat kā desām, arī jaunajam produktam tika pievienotas garšvielas – sīpoli, ķiploki, melnie pipari, majorāns un sāls. Gaļas aromātu un garšu aizstāja cūkgaļas mugurdaļas speķis un cūku tauki. Šo pildījumu iepildīja zarnu apvalkā.

Priekšroka tiek dota vietēji audzētiem kartupeļiem. Tomēr kartupeļu izcelsme neietekmē "Liptovské šialence" īpašības. Produkta raksturīgās īpašības nosaka pārstrādes metode, gaļas pildījuma aizstāšana ar kartupeļiem un produkta forma.

Saikne starp produktu un noteikto ģeogrāfisko apgabalu ir rodama to cilvēku izdomā, kas spēja izmantot šajā apgabalā plaši pieejamos kartupeļus tāda pildījuma pagatavošanai, kurā sabalansēti sajauktas visas sastāvdaļas un garšvielas (smalki sarīvēti kartupeļi, samalti dradži, grauzdēti sīpoli un garšaugs majorāns), aizstājot sastāvdaļas, ko izmanto gaļas desu pildījumos, un izveidojot īpašu formu, kas ir neparasta asinsdesai un pārstrādātiem kartupeļiem.

Produkta "Liptovské šialence" nosaukums ir atvasināts no Liptovas reģiona – kas vēsturiski saistīts ar produkta pamatsastāvdaļas, t. i., kartupeļu, audzēšanu un pārstrādi – nosaukuma. Nosaukuma otrā daļa "šialence" (ar nozīmi "maniaks") simbolizē ražošanas procesa darbietilpību. Unikālo kartupeļu pildījumu zarnu apvalkā un gliemeža formu vietējā dialektā dēvē par "Liptovské šialence". Šo nosaukumu apgabalā pastāvīgi izmanto kopš 19. gadsimta pirmās puses.

To cilvēku prasmes, kas ražo "Liptovské šialence", attīstījās, pamatojoties uz zināšanām un pieredzi, kas nodotas no vienas paaudzes nākamajai, un tas atspoguļojas galaprodukta kvalitātē. Tikai pieredzējušas personas spēj paveikt ražošanas procesa sarežģītos posmus (piemēram, pagatavot kartupeļu pildījumu un iepildīt pildījumu zarnu apvalkā). Svaigu kartupeļu rīvēšana, pildījuma pareizās konsistences nodrošināšana, kartupeļu un mannas putraimu pareizās proporcijas ievērošana (kas atkarīga no ūdens satura kartupeļos), attiecīgā gatavošanas laika aplēšana un produkta turpmākā dzesēšana ir uzdevumi, kuru pareizai izpildei neaizstājamas ir pareizas darba prasmes un pieredze, kas gūta vēsturiskās attīstības gaitā.

Tas, ka "Liptovské šialence" ir pieprasīta delikatese, kas cieši saistīta ar reģionu, ir parādīts arī izdevumā "Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov" ["Mūsu senču virtuve, paražas un tradīcijas"], ko publicēja Žilinas reģiona tūrisma padome un kura 17. lappusē rakstīts: "Rudenī, kad bija nokautas aitas un bija pietiekami daudz zarnu un tauku, daudzos ciematos tika gatavota *šialence* (desas).

Viesi var atrast "Liptovské šialence" ne tikai slavenajā brīvdabas muzejā ciematā *Pribylina* un augšējās un apakšējās Liptovas ciematos (*Štiavnička*, *Smrečany*, *Lisková*, *Bobrovec* un citos), bet arī šā noteiktā ģeogrāfiskā apgabala viesnīcās un restorānos.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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