C/2025/6081

10.11.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/6081)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Liptovské šialence"

Nru tal-UE: PGI-SK-03317

Ippreżentat fit-12.8.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Liptovské šialence"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Is-Slovakkja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

21 – PREPARATI MIXXELLANJI TAJBIN GĦALL-IKEL

2106 – Preparati tal-ikel li mhumiex speċifikati jew inklużi banda oħra

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Liptovské šialence" huma tip uniku ta' zalzett magħmul permezz ta' metodi tradizzjonali. Il-karatteristika speċjali tal-prodott hija l-mili tal-patata bil-qrieqeċ u l-ħwawar, li timtela fil-budellati naturali tan-nagħaġ. Il-"Liptovské šialence" huma prodott li jitħassar.

Il-prodott għandu forma (mibruma/mgħawġa) speċifika ta' bebbuxu, li mhijiex komuni għaz-zalzett tad-demm. Id-dijametru tal-budellat wara l-mili huwa ta' 14–30 mm; it-tul tiegħu huwa ta' 200–450 mm; u għandu piż ta' 100–400 g. Wara li jimtela l-prodott ikun faċli biex jiġi ffurmat minħabba l-ħxuna tiegħu. Il-budellat jimtela sew bil-mili, li huwa magħmul minn patata maħkuka, qrieqeċ mitħuna, basal u ħwawar, u għandu sawra delikata. Kilo tal-prodott jinkludi 75–85 % patata, 8–10 % qrieqeċ, 5 % lardu u sa 1,7 % melħ.

Il-prodott għandu konsistenza ratba. Il-wiċċ tiegħu huwa lixx, moderatament umdu u uniformi. Il-wiċċ tal-prodott huwa ta' lewn griż ċar u jkun isfar fil-griż meta jitfettet. L-aroma u t-togħma huma dawk tal-patata u tal-ħwawar.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-"Liptovské šialence" jinbiegħu imsajra. Dawn jitħallew isiru kannella fit-taġen jew fil-forn fil-forma ta' bebbuxu u jittieklu minnufih.

Materja prima u ingredjenti:

— patata,

— xaħam tad-dahar tal-majjal (frisk jew iffriżat),

— lardu,

— basal,

— merqtux,

— bżar iswed,

— melħ,

— tewm,

— intestina tan-nagħaġ,

— dqiq tas-semolina.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-proċess kollu tal-produzzjoni jseħħ esklussivament fiż-żona ġeografika definita, fl-istadji li ġejjin:

— tgħaddis fl-ilma u ħasil tal-budellati 24 siegħa qabel l-użu

— ħasil tal-patata mhux imqaxxra

— tqaxxir, tindif u ħasil tal-patata

— il-qali tal-basal imqatta' fil-lardu

— taħkik fin tal-patata

— it-tqattigħ tax-xaħam tad-dahar tal-majjal u mbagħad il-qali tiegħu biex isir qrieqeċ

— it-tħin fin tal-qrieqeċ, il-basal u t-tewm moqli

— iż-żieda tat-taħwir tal-ikel

— it-taħlit rigoruż

— iż-żieda tad-dqiq tas-semolina u t-taħlit

— il-mili tal-budellat

— it-togħlija bil-mod — il-"Liptovské šialence" jitqiegħdu fl-ilma f'temperatura ta' madwar 90 °C u jitgħallew bil-mod filwaqt li jitħawdu kontinwament sakemm jitilgħu fil-wiċċ. Imbagħad jitneħħew mis-sħana u jinħarġu mill-ilma.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Ir-reġjun ta' Liptov jinsab fit-Tramuntana tas-Slovakkja, fil-parti tax-Xlokk tar-reġjun awtonomu ta' Žilina, fil-Wied ta' Liptov, imdawwar mit-Tatras għoljin fil-Lvant, mit-Tatras tal-Punent u l-Muntanji Choč fit-Tramuntana, mit-Tatras Baxxi fin-Nofsinhar u mill-medda tal-Fatra l-Kbira fil-Punent. Ġeografikament, Liptov hija żona kompatta, li tinkludi d-distretti ta' Liptovský Mikuláš u Ružomberok.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali hija bbażata fuq il-kwalità, il-karatteristiċi u r-reputazzjoni tal-"Liptovské šialence".

Iż-żona ġeografika definita ta' Liptov dejjem kienet żona importanti għall-kultivazzjoni tal-patata fis-Slovakkja filwaqt li fl-istess ħin hija awtosuffiċjenti fir-rigward tat-trobbija tal-bhejjem. L-abitanti ta' Liptov sabuha ta' benefiċċju ekonomiku kbir li jagħmlu użu massimu mill-ġewwieni.

L-ispeċifiċità tal-prodott (l-għarfien tal-produtturi lokali)

Il-karatteristika distintiva tal-"Liptovské šialence" hija s-sostituzzjoni tal-komponent taz-zalzett bil-patata; fil-fatt, il-patata hija l-ingredjent ewlieni tal-"Liptovské šialence", li jammonta għal 75 sa 85 % tal-prodott. Il-mili tal-patata huwa magħmul minn patata nejja maħkuka, li magħha jiżdiedu gradwalment l-ingredjenti kollha, bid-dqiq tas-semolina miżjud bħala aġent li jgħaqqad. L-ammont ta' dqiq tas-semolina użat jiddependi mill-kontenut tal-ilma tal-patata; l-ammont it-tajjeb jista' jitkejjel biss minn produtturi b'esperjenza, sabiex il-prodott ma jiġix imċaħħad mill-aroma klassika tiegħu tal-patata. Bl-istess mod, hemm bżonn ta' esperjenza biex jiġi stmat il-ħin tat-tisjir sabiex jiġi evitat li l-budellat jinfaqa' u li joħroġ il-mili u biex wara l-prodott ikun jista' jitkessaħ. Il-"Liptovské šialence" jitqiegħdu f'budellati rqaq tan-nagħaġ, u dan jinfluwenza l-konsistenza li tirriżulta u jagħti lill-prodott sawra aktar tqarmeċ wara li jsir kannella u jżid mal-esperjenza tat-togħma tiegħu. Il-"Liptovské šialence" huma prodotti biss fit-territorju definit.

Il-kwalità u r-reputazzjoni

Għal żmien twil, il-"Liptovské šialence" kienu l-ispeċjalità favorita tal-abitanti ta' Liptov f'okkażjonijiet speċjali ta' kull tip, bħall-fieri u l-festi. Illum, din l-ispeċjalità għadha popolari bħal dejjem. Kull sena, il-belt ta' Liptovský Mikuláš torganizza l-festival tas-Švábkafest (fir-reġjun ta' Liptov, "švábka" hija kelma kollokjali li tfisser "patata"). Fir-reġjun ta' Liptov, is-Švábkafest ilu jiġi organizzat għal għadd ta' snin biex tinżamm it-tradizzjoni mhux biss tal-kultivazzjoni tal-patata, iżda wkoll tal-prodotti kollha bbażati fuq il-patata, inkluż il-"Liptovské šialence".

Il-viżitaturi lokali u barranin huma attirati mill-kwalità għolja u mir-reputazzjoni tal-prodotti reġjonali tradizzjonali (inkluż il-"Liptovské šialence"), mifruxa mhux biss bil-fomm, iżda wkoll online u permezz ta' midja oħra fis-Slovakkja u lil hinn minnha.

Il-kwalità u r-reputazzjoni eċċellenti tal-"Liptovské šialence" jintwerew mill-fatt li l-prodott huwa offrut fir-ristoranti bħala speċjalità Slovakka tradizzjonali jew speċjalità tradizzjonali tar-reġjun ta' Liptov u servut ukoll fit-tiġijiet. Ir-reputazzjoni tal-prodott hija bbażata mhux biss fuq il-kwalità iżda wkoll fuq il-preservazzjoni tar-riċetta tradizzjonali. Eżempju wieħed ta' dan huwa d-ditta Gurmán — Tkáč family s.r.o., li ilha tipproduċi l-"Liptovské šialence" mill-1965.

Il-prodott huwa rreklamat b'mod wiesa' fuq il-midja soċjali, fuq it-televiżjoni u f'diversi avvenimenti bħar-Radvanský jarmok (il-Fiera ta' Radvaň) f'Banská Bystrica, li ssir fit-tieni tmiem il-ġimgħa ta' Settembru ta' kull sena; hija l-aktar fiera magħrufa fis-Slovakkja u ilha fuq il-lista tal-wirt kulturali intanġibbli tal-pajjiż mill-2011. Il-prodott jippreżenta ikel bażiku — il-patata, li hija abbundanti fir-reġjun — f'forma differenti, speċjali u viżwalment interessanti. Huwa mħawwar b'mod mhux tas-soltu, u pproċessat u ppreżentat b'mod li mhuwiex tipiku għall-patata.

Il-"Liptovské šialence" huma prova tal-kreattività tat-tisjir Slovakk, li kapaċi jbiddel ingredjenti bażiċi f'ikel eċċezzjonalment bnin.

Il-ġurnalista Soňa Hudecová-Podhorná kitbet dwar il-fama u r-reputazzjoni tal-prodott fil-gazzetta SME fit-30 ta' Ottubru 2013. F'artiklu dwar kif ix-Chefs ikomplu jżidu kreazzjonijiet ġodda mal-firxa diġà rikka ta' platti tal-patata, f'taqsima dwar ir-rikkezza ta' platti tal-patata, hija ddikjarat: Il-"Liptovské šialence" jistħoqqilhom bir-raġun posthom bħala teżor ta' klassi dinjija.

Fir-rivista tal-internet Hosťovo.sk (paġna li ġiet ikkonsultata 38 331 darba) il-kap editur Soňa Hudecová kitbet fit-22 ta' Frar 2021, f'artiklu intitolat "Tmurx tfittex iz-zalzett (ittimbrat mill-UE) Liptovské droby fit-taqsima tal-pollam": "Il-Liptovské droby issa huma prodott mill-familja tal-'Liptovské šialence'. L-unika differenza bejniethom hija li t-taħlita tal-patata timtela fl-intestini tan-nagħaġ, li huma idjaq."

Rabta kawżali

Id-dehra u l-karattru ġenerali tar-reġjun ġew iffurmati mill-kundizzjonijiet naturali u pedoklimatiċi li jwasslu għall-kultivazzjoni tal-patata u għat-trobbija tal-bhejjem. Minħabba li fl-imgħoddi l-bhejjem kienu jitrabbew prinċipalment biex jinbiegħu jew biex jipproduċu prodotti tal-laħam, speċjalment iz-zliezet, il-parti l-aktar fqira tal-popolazzjoni ukoll xtaqet tipprepara ikel simili. Il-kontenut tal-laħam taz-zalzett ġie sostitwit bil-patata, li kienet mili disponibbli aktar faċilment. Bħaz-zliezet, il-prodott il-ġdid ġie mħawwar bil-basal, bit-tewm, bil-bżar iswed, bil-merqtux u bil-melħ. L-aroma u t-togħma tal-laħam ġew sostitwiti bix-xaħam tad-dahar tal-majjal. Dan il-mili tqiegħed fil-budellat.

Il-patata mkabbra lokalment hija ppreferuta. Madankollu, l-oriġini tal-patata ma taffettwax il-karatteristiċi tal-"Liptovské šialence". Il-metodu tal-ipproċessar, is-sostituzzjoni tal-mili tal-laħam bil-patata u l-iffurmar huma l-karatteristiċi li jiddefinixxu l-prodott.

Ir-rabta bejn il-prodott u ż-żona ġeografika definita tinsab fil-ħila inventiva tal-persuni li rnexxielhom jużaw il-patata, li kienet disponibbli b'mod abbundanti fiż-żona, biex iħejju l-mili b'taħlita bbilanċjata tal-ingredjenti u l-ħwawar kollha (patata maħkuka fina, qrieqeċ mitħuna bil-basal moqli u bil-ħaxixa aromatika tal-merqtux), u b'hekk issostitwew l-ingredjenti użati għall-mili taz-zalzett bil-laħam, u ħolqu forma partikolari li mhijiex tas-soltu għaz-zalzett tad-demm jew għall-ipproċessar tal-patata.

L-isem tal-prodott "Liptovské šialence" ġej mill-isem tar-reġjun ta' Liptov, li storikament huwa marbut mal-kultivazzjoni u l-ipproċessar tal-patata, li hija l-ingredjent bażiku tal-prodott. It-tieni parti tal-isem "šialence" — li tfisser "manijaku" — tissimbolizza l-proċess impenjattiv tal-produzzjoni. Fid-djalett lokali l-isem "Liptovské šialence" jirreferi għall-mili uniku bil-patata fil-budellat u l-forma ta' bebbuxu. Dan l-isem ilu jintuża b'mod kostanti fiż-żona mill-ewwel nofs tas-seklu 19.

Il-ħiliet tal-persuni li jipproduċu l-"Liptovské šialence" żviluppati abbażi tal-għarfien u l-esperjenza mgħoddija minn ġenerazzjoni għall-oħra, huma riflessi fil-kwalità tal-prodott finali. Huma biss il-persuni bl-esperjenza li huma f'pożizzjoni li jikkontrollaw l-istadji kumplessi tal-proċess tal-produzzjoni (bħat-tħejjija tal-mili bil-patata u t-tqegħid tal-mili fil-budellat). It-taħkik tal-patata nejja, l-iżgurar tal-konsistenza t-tajba tal-mili, il-proporzjon korrett tal-patata u tad-dqiq tas-semolina (li jiddependi mill-kontenut ta' ilma tal-patata) u l-istima tal-ħin tat-tisjir u t-tkessiħ sussegwenti tal-prodott huma kompiti li, sabiex jitwettqu b'mod korrett, jirrikjedu l-ħiliet u l-esperjenza miksuba matul l-iżvilupp storiku.

Il-fatt li l-"Liptovské šialence" huma speċjalità mfittxija marbuta b'mod inseparabbli mar-reġjun jintwera aktar fil-"*Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov*" ["Il-kċina, id-drawwiet u t-tradizzjonijiet tal-axxendenti tagħna"], ippubblikat mill-Bord tat-Turiżmu ta' Žilina], li jiddikjara fil-paġna 17: "Fil-ħarifa, meta kienu jinqatlu n-nagħaġ u kien hemm biżżejjed intestini u xaħam tad-dam, f'bosta rħula kienu jiġu ppreparati s-šialence (zliezet).

Wieħed jista' jsib il-"Liptovské šialence" mhux biss fil-famuż Open Air Museum fi Pribylina u fl-irħula ta' Liptov ta' fuq u ta' isfel (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec u oħrajn), iżda wkoll fil-lukandi u fir-ristoranti fiż-żona ġeografika definita.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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