Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6081

10.11.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/6081)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Liptovské šialence”

EU-nr.: PGI-SK-03317

Ingediend op 12.8.2024

1. **Naam/namen**

“Liptovské šialence”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Slowakije

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

21 — DIVERSE PRODUCTEN VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE

2106 — Producten voor menselijke consumptie, elders genoemd noch elders onder begrepen

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Liptovské šialence” is een unieke soort worst die op traditionele wijze is geproduceerd. Het bijzondere kenmerk van het product is de aardappelvulling met kaantjes en specerijen, waarmee een natuurlijke schapendarm wordt gevuld. “Liptovské šialence” is een bederfelijk product.

Het product heeft een specifieke (gekrulde) spiraalvorm, wat ongebruikelijk is voor bloedworst. De diameter van de worst na het vullen bedraagt 14-30 mm, de lengte bedraagt 200-450 mm en de worst weegt 100-400 g. Na het vullen is het product gemakkelijk in vorm te brengen vanwege de geringe dikte. De darm wordt helemaal gevuld met de vulling, die bestaat uit geraspte aardappelen, gemalen kaantjes, uien en specerijen, en heeft een delicate textuur. Eén kilo van het product bestaat uit 75-85 % aardappelen, 8-10 % kaantjes, 5 % reuzel en maximaal 1,7 % zout.

Het product heeft een zachte consistentie. Het oppervlak is glad, matig vochtig en homogeen. Het product is lichtgrijs aan de buitenkant en grijsachtig geel wanneer het in plakken is gesneden. Het aroma en de smaak zijn die van aardappelen en specerijen.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Liptovské šialence" wordt gekookt verkocht. Zij worden in spiraalvorm in een pan of in de oven bruingebakken en onmiddellijk opgegeten.

Grondstoffen en ingrediënten:

— aardappelen

— rugspek van varkensvlees (vers of diepgevroren)

— reuzel

— uien

— marjolein

— zwarte peper

— zout

— knoflook

— schapendarm

— durummeel

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het gehele productieproces vindt uitsluitend plaats in het afgebakende geografische gebied, in de volgende fasen:

— de darmen 24 uur vóór gebruik laten weken en wassen;

— de ongeschilde aardappelen wassen;

— de aardappelen schillen, schoonmaken en wassen;

— de in plakken gesneden uien bakken in reuzel;

— de aardappelen fijnraspen;

— het varkensrugspek fijnhakken en vervolgens bakken om kaantjes te maken;

— kaantjes, gebakken uien en knoflook fijnmalen;

— kruiden toevoegen;

— grondig mengen;

— van durummeel toevoegen en mengen;

— de darm vullen;

— langzaam koken — "Liptovské šialence" worden bij een temperatuur van ongeveer 90 °C in water gelegd en langzaam gekookt terwijl voortdurend wordt geroerd totdat ze komen bovendrijven. Vervolgens worden ze van het vuur en uit het water gehaald.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De regio Liptov bevindt zich in het noorden van Slowakije, in het zuidoostelijke deel van de autonome regio Žilina, in het dal van Liptov, omgeven door de Hoge Tatra in het oosten, de Westelijke Tatra en het Choč-massief in het noorden, de Lage Tatra in het zuiden en de Grote Fatra in het westen. Liptov is een homogeen geografisch gebied dat de districten Liptovský Mikuláš en Ružomberok omvat.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het causale verband is gebaseerd op de kwaliteit, de kenmerken en de reputatie van "Liptovské šialence".

Het afgebakende geografische gebied Liptov was in Slowakije altijd al beroemd vanwege zijn aardappelteelt, maar stond eveneens bekend om zijn veeteelt, met name de varkenshouderij. De inwoners van Liptov ontdekten dat het vanuit een economisch standpunt zeer voordelig was om slachtafval zoveel mogelijk te benutten.

Specificiteit van het product (knowhow van lokale producenten)

Het onderscheidende kenmerk van "Liptovské šialence" is dat de vleesvulling als ingrediënt is vervangen door aardappel. Aardappel is immers het belangrijkste ingrediënt van "Liptovské šialence", dat 75 tot 85 % van het product uitmaakt. De aardappelvulling bestaat uit geraspte rauwe aardappelen, waaraan geleidelijk alle ingrediënten zijn toegevoegd, met het durummeel als bindmiddel. De benodigde hoeveelheid durummeel hangt af van het vochtgehalte van de gebruikte aardappelen. Alleen ervaren ambachtslieden zijn in staat de juiste hoeveelheid durummeel te bepalen en zo te voorkomen dat het product zijn typische aardappelsmaak verliest. Ervaring is eveneens onontbeerlijk om te bepalen hoelang het product mag koken voordat het barst en de vulling wegloopt, en om ervoor te zorgen dat het achteraf kan worden afgekoeld. "Liptovské šialence" bestaan uit gevulde dunne schapendarmen. Deze darmen zijn van invloed op de uiteindelijke consistentie en geven het product een bijzondere smaak en een knapperige textuur nadat het bruin is gebakken. "Liptovské šialence" worden uitsluitend in het afgebakende gebied geproduceerd.

Kwaliteit en reputatie

"Liptovské šialence" zijn voor de inwoners van Liptov altijd een zeer populair feestgerecht geweest en werden veel verkocht op markten en jaarmarkten. Ook nu nog is dit product onverminderd populair. In de stad Liptovský Mikuláš wordt ieder jaar het "Švábkafest" georganiseerd ("švábka" is regionaal dialect voor aardappel). Dit feest wordt sinds een aantal jaren in de regio Liptov georganiseerd om enerzijds de traditie van de aardappelteelt en anderzijds de traditie rondom alle producten die met aardappel zijn bereid, in stand te houden, in het bijzonder "Liptovské šialence".

Lokale bezoekers en buitenlanders komen af op de kwaliteit en de naam van de traditionele producten uit de regio (waaronder "Liptovské šialence"), die niet alleen van mond tot mond verder worden verteld, maar ook onder de aandacht van het publiek worden gebracht via websites en andere media in zowel Slowakije als het buitenland.

De kwaliteit en de uitstekende reputatie van "Liptovské šialence" blijken uit het feit dat het product in restaurants wordt geserveerd als traditionele Slowaakse delicatesse of traditionele specialiteit van de regio Liptov, en ook op bruiloften. De faam van het product is niet alleen gebaseerd op kwaliteit, maar ook op het behoud van het traditionele recept. Een voorbeeld hiervan is de firma Gurmán - Tkáč family s.r.o., die al sinds 1965 "Liptovské šialence" produceert.

Er wordt op grote schaal reclame gemaakt voor het product op sociale media, op televisie en tijdens verschillende evenementen zoals de Radvaň-beurs (Radvanský jarmok) in Banská Bystrica, die elk jaar in het tweede weekend van september plaatsvindt. Het is de bekendste beurs in Slowakije, die sinds 2011 op de lijst van immaterieel cultureel erfgoed van het land staat. Het product biedt een basislevensmiddel aan — de in de regio overvloedig aanwezige aardappel — in een andere, bijzondere en visueel interessante vorm. Het aardappelmengsel wordt op een ongebruikelijke manier gekruid en op een manier verwerkt en gepresenteerd die niet typisch is voor aardappelen.

"Liptovské šialence" illustreert de creativiteit van de Slowaakse keuken, waarin basisingrediënten worden omgetoverd tot uitzonderlijk smakelijk voedsel.

De journaliste Soňa Hudecová-Podhorná schreef op 30 oktober 2013 over de faam en reputatie van het product in de Slowaakse krant *SME*. In een artikel getiteld "Chefs blijven nieuwe creaties toevoegen aan de reeds lange reeks aardappelschotels" in een rubriek over "De rijkdom van aardappelschotels" schreef zij dat "Liptovské šialence" terecht hun plaats als werelderfgoed verdienen.

Op 22 februari 2021 schreef de hoofdredacteur Soňa Hudecová in het internettijdschrift *Hosťovo.sk* (de pagina is al 38 331 keer bezocht), in een artikel getiteld "Zoek niet naar Liptovské droby-worsten (met EU-keurmerk) in de gevogelteafdeling", het volgende: "Liptovské droby heeft nu een maatje: "Liptovské šialence". Het enige verschil tussen beide is dat het aardappelmengsel in schapendarmen zit, die nauwer zijn."

Causaal verband

Het algemene uiterlijk en karakter van de regio zijn bepaald door de natuurlijke en bodem- en klimaatomstandigheden die bevorderlijk zijn voor de aardappel- en veeteelt. Aangezien vee in het verleden voornamelijk werd gefokt voor de verkoop of voor de productie van vleesproducten, met name worst, wilde het armere deel van de bevolking ook soortgelijke levensmiddelen bereiden. Het vlees in de worsten is vervangen door aardappel, een goedkopere vulling. Net als worsten is het nieuwe product gekruid met uien, knoflook, zwarte peper, marjolein en zout. Het aroma en de smaak van het vlees zijn vervangen door rugspek en reuzel. Met deze vulling wordt de darm gevuld.

Lokaal geteelde aardappelen genieten de voorkeur. De oorsprong van de aardappelen heeft echter geen invloed op de kenmerken van "Liptovské šialence". De verwerkingsmethode, de vervanging van de vleesvulling door aardappel en de vorm zijn de onderscheidende kenmerken van het product.

Het verband tussen het product en het afgebakende geografische gebied is de vindingrijkheid van de bevolking. Die slaagde erin aardappelen te gebruiken, die in het gebied in overvloed aanwezig waren, om vullingen te bereiden met een evenwichtig mengsel van alle ingrediënten en specerijen (fijn geraspte aardappelen, gemalen kaantjes met gebakken uien en marjolein). Daarmee vervingen zij de ingrediënten die normaal als vulling voor worsten werden gebruikt en hebben zij een bijzondere vorm gecreëerd die ongebruikelijk is voor zowel bloedworst als aardappelproducten.

De naam van het product "Liptovské šialence" is afgeleid van de naam van de regio Liptov, die van oudsher verband houdt met de teelt en verwerking van aardappelen, het belangrijkste ingrediënt van het product. Het tweede deel van de naam, "šialence" — dat "maniak" betekent —, symboliseert het bewerkelijke productieproces. De unieke aardappelvulling in de darm en de spiraalvorm worden in het lokale dialect "Liptovské šialence" genoemd. Deze naam wordt sinds de eerste helft van de 19de eeuw in het gebied gebruikt.

Producenten van "Liptovské šialence" putten hun vaardigheden uit kennis en ervaring die van generatie op generatie zijn doorgegeven, wat tot uiting komt in de kwaliteit van het eindproduct. Alleen degenen met ervaring zijn de complexe stadia van het productieproces meester (zoals de bereiding van de aardappelvulling en het vullen van de darm). Het raspen van rauwe aardappelen, het waarborgen van de juiste consistentie van de vulling, de juiste verhouding tussen aardappelen en durummeel (die afhankelijk is van het watergehalte van de aardappelen), het inschatten van de kooktijd en vervolgens het koelen van het product zijn taken die alleen correct kunnen worden uitgevoerd als producenten beschikken over de nodige vaardigheden en ervaring die in de loop van de historische ontwikkeling zijn opgedaan.

Het feit dat "Liptovské šialence" een gewilde delicatesse is die onlosmakelijk verbonden is met de regio, wordt verder geïllustreerd in "*Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov*" ("De keuken, gebruiken en tradities van onze voorouders"), gepubliceerd door het bureau voor toerisme van Žilina, waarin op bladzijde 17 het volgende staat: "In de herfst, toen schapen werden geslacht en er voldoende darmen en spek waren, zijn in veel dorpen "šialence" (worsten) bereid.

Bezoekers kunnen "Liptovské šialence" niet alleen in het beroemde openluchtmuseum in Pribylina en de hoger- en lagergelegen dorpen van Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec enz.) tegenkomen, maar ook in hotels en restaurants in het afgebakende geografische gebied.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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