C/2025/6081

10.11.2025

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho.

(C/2025/6081)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1] no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Liptovské šialence»

N.º UE: PGI-SK-03317

Apresentado em 12.8.2024

1. **Nome(s)**

«Liptovské šialence»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Eslováquia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

21 — PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS DIVERSAS

2106 – Preparações alimentícias não especificadas nem compreendidas noutras posições

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A «Liptovské šialence» é um tipo específico de salsicha, confecionada segundo métodos tradicionais. A especificidade do produto deve-se ao seu recheio de batata, torresmos e especiarias, ensacado em tripa natural de borrego. A «Liptovské šialence» é um produto perecível.

Apresenta forma específica de caracol (curva/enrolada), invulgar nos enchidos de sangue. Após o enchimento da tripa, apresenta um diâmetro de 14 a 30 mm e um comprimento de 200-450 mm. Pesa entre 100 e 400 g. Introduzido o recheio, o produto é fácil de moldar devido à sua espessura. A tripa é cuidadosamente preenchida com um recheio de batata ralada, torresmos picados, cebola e especiarias. Apresenta textura delicada. Inclui 75 a 85 % de batata, 8 a 10 % de torresmos, 5 % de banha e até 1,7 % de sal por quilo.

A consistência é macia e a superfície é lisa, moderadamente húmida e homogénea. É cinzenta clara à superfície e amarela-esverdeada depois de cortada. Tem aroma e sabor de batata e especiarias.

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

As «Liptovské šialence» são vendidas cozinhadas. Depois de alouradas numa frigideira ou no forno, dando-lhes a forma de um caracol, são imediatamente consumidas.

Matérias-primas e ingredientes:

— batata,

— toucinho (fresco ou congelado),

— banha de porco,

— cebola,

— manjerona,

— pimenta preta,

— sal,

— alho,

— tripa de borrego,

— sêmola de trigo-duro.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O processo de produção ocorre exclusivamente dentro da área geográfica delimitada, seguindo as seguintes etapas:

— demolha e lavagem das tripas 24 horas antes da utilização

— lavagem das batatas antes de descascadas

— descasca, limpeza e lavagem das batatas

— preparação da cebola picada, que é frita em banha

— ralagem fina das batatas

— redução do toucinho em pedaços, que são levados a fritar até obter torresmos

— picagem fina dos torresmos, da cebola frita e do alho

— incorporação dos temperos

— amassadura dos ingredientes

— adição de sêmola de trigo-duro e amassadura

— enchimento da tripa

— cozedura em lume brando — a «Liptovské šialence» é levada a cozer em água, a uma temperatura de cerca de 90 °C, em lume brando, mexendo sempre até a salsicha subir à superfície, sendo depois retirada do fogo e colocada a escorrer.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região de Liptov situa-se no norte da Eslováquia, na parte sudeste da região de Žilina, no vale de Liptov, rodeada pelos Altos Tatras a leste, pelos Tatras ocidentais e pelo Choč a norte, pelos Baixos Tatras a sul e pela cordilheira da Grande Fatra a oeste. Em termos geográficos, Liptov é uma área compacta, constituída pelos distritos de Liptovský Mikuláš e Ružomberok.

6. **Relação com a área geográfica**

O nexo de causalidade baseia-se na qualidade, nas características e na reputação da «Liptovské šialence».

A área geográfica delimitada de Liptov representou sempre uma importante área de produção de batata na Eslováquia, sendo simultaneamente autossuficiente no que respeita à pecuária. Os habitantes de Liptov consideraram muito vantajoso, do ponto de vista económico, utilizar ao máximo as miudezas.

Especificidade do produto (saber-fazer dos produtores locais)

A característica que distingue a «Liptovské šialence» é a substituição de componentes do recheio por batata. Com efeito, a batata é o principal ingrediente da «Liptovské šialence», representando 75 a 85 % do produto. O recheio é composto por batata crua ralada, a que se vai gradualmente acrescentando os outros ingredientes e incorporando sêmola de trigo-duro como aglutinante. A quantidade de sêmola de trigo-duro depende do teor de água da batata. Para não privar o produto do seu aroma clássico de batata, só profissionais experientes sabem avaliar as quantidades certas deste ingrediente. De igual modo, é necessária experiência para calcular o tempo de cozedura, para evitar o rebentamento da tripa e o escorrimento do recheio, e para que o produto possa ser posteriormente refrigerado. A «Liptovské šialence» é ensacada em tripa delgada de borrego, o que influencia, por um lado, a sua consistência, conferindo ao produto uma textura mais estaladiça depois de alourado, e, por outro, a experiência gustativa. A «Liptovské šialence» só é produzida na área delimitada.

Qualidade e reputação

Há muito que a «Liptovské šialence» é a iguaria preferida dos habitantes de Liptov em todo o tipo de ocasiões especiais, como feiras e festas. Ainda hoje, mais do que nunca, mantém a sua popularidade. Todos os anos, a cidade de Liptovský Mikuláš organiza o festival Švábkafest («švábka» é o termo coloquial usado na região de Liptov para designar a «batata»). O festival Švábkafest, organizado há vários anos na região de Liptov, visa manter a tradição da produção, não só de batata, mas também de todos os produtos à base de batata, incluindo a «Liptovské šialence».

Habitantes locais e turistas são atraídos pela elevada qualidade e reputação dos produtos regionais tradicionais (incluindo a «Liptovské šialence»), publicitados, não só, através do passa palavra, mas também da Internet e outros meios de comunicação social na Eslováquia e no estrangeiro.

A qualidade e a excelente reputação da «Liptovské šialence» são comprovadas pelo facto de o produto ser apresentado em restaurantes como um prato tradicional eslovaco ou como especialidade da região de Liptov, sendo também servido em casamentos. A fama do produto assenta não só na qualidade, mas também na preservação da receita tradicional. Exemplo disso é a empresa familiar Gurmán — Tkáč s.r.o., que produz «Liptovské šialence» desde 1965.

O produto é amplamente publicitado nas redes sociais e na televisão, bem como em vários eventos, como a Radvanský jarmok (Feira de Radvaň), que tem lugar todos os anos em Banská Bystrica, no segundo fim de semana de setembro. É a feira mais conhecida da Eslováquia e consta da lista do património cultural imaterial do país desde 2011. O produto inclui um alimento de base — a batata —, abundante na região, sob uma forma diferente, especial e visualmente interessante. É geralmente temperado, transformado e apresentado sob uma forma que não é típica para a batata.

A «Liptovské šialence» é prova da criatividade da cozinha eslovaca, que é capaz de transformar ingredientes básicos em alimentos excecionalmente saborosos.

Em 30 de outubro de 2013, a jornalista Soňa Hudecová-Podhorná escreveu sobre a fama e boa reputação do produto no jornal SME. Num artigo em que declara que «os Chefes continuam a acrescentar novas criações à já grande variedade de pratos à base de batata», na secção sobre «o tesouro dos pratos de batata», escreve: «A "Liptovské šialence" mais do que merece o lugar adquirido como tesouro de craveira mundial».

Na revista em linha Hosťovo.sk (página visitada 38 331 vezes), Soňa Hudecová, chefe de redação, escreveu em 22 de fevereiro de 2021, um artigo intitulado «Não procure a "Liptovské droby" (com selo UE) na secção dedicada às aves de capoeira: A "Liptovské droby" tem agora uma irmã: a "Liptovské šialence". A única diferença é que a mistura de batata é ensacada em tripas de borrego, que são mais delgadas.».

Relação causal

O aspeto geral e o caráter da região foram moldados pelas condições naturais e edafoclimáticas propícias ao cultivo de batata e à pecuária. Uma vez que, no passado, os animais eram criados principalmente para venda ou para a elaboração de produtos à base de carne, especialmente salsichas, a parte mais pobre da população quis também preparar alimentos semelhantes. A carne das salsichas foi substituída por batata, um recheio mais facilmente disponível. Tal como as outras salsichas, o novo produto era temperado com cebola, alho, pimenta preta, manjerona e sal. O aroma e sabor da carne foram substituídos pelos do toucinho e da banha, passando a tripa a ser ensacada com esse recheio.

Dá-se preferência à batata cultivada localmente. No entanto, a origem das batatas não afeta as características da «Liptovské šialence». O método de transformação, a substituição do recheio de carne por recheio de batata e o formato são características definidoras do produto.

A relação entre o produto e a área geográfica delimitada assenta na engenhosidade dos habitantes da região, que conseguiram utilizar a batata disponível em abundância na região para preparar recheios com uma mistura equilibrada de todos os ingredientes e especiarias (batata finamente ralada, torresmos picados, cebola frita e manjerona), substituindo os produtos utilizados nas salsichas de carne e criando um produto com um formato especial, invulgar nos enchidos de sangue ou nos produtos transformados à base de batata.

O nome do produto «Liptovské šialence» deriva do nome da região de Liptov, historicamente ligada ao cultivo e à transformação da batata, o principal ingrediente desta salsicha. A segunda parte da denominação «šialence» — que significa «maníaco» — remete para o elaborado processo de produção. No dialeto local, esta salsicha em forma de caracol, elaborada com um recheio único de batata ensacado em tripa, designa-se «Liptovské šialence». Esta denominação é usada na região desde a primeira metade do século XIX.

Os produtores de «Liptovské šialence» desenvolveram os seus saberes a partir da experiência e dos conhecimentos que foram sendo transmitidos de geração em geração, e que se refletem na qualidade do produto final. Apenas pessoas experientes estão em condições de dominar as etapas complexas do processo de produção (como a preparação do recheio de batata e o enchimento da tripa). A ralagem da batata crua, a boa consistência do recheio, a proporção correta de batata e sêmola de trigo-duro (que depende do teor de água da batata), a estimativa do tempo de cozedura e a subsequente refrigeração do produto são tarefas que, para serem corretamente executadas, não dispensam a experiência e as competências adquiridas ao longo do desenvolvimento histórico.

O facto de a «Liptovské šialence» ser uma iguaria muito procurada, indissociavelmente ligada à região, é ilustrado no documento «Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov» [A culinária e os usos e costumes dos nossos antepassados], publicado pelo Conselho de Turismo de Žilina, que refere, na página 17: «No outono, quando se abatiam os borregos e havia tripas e banha em quantidade suficiente, preparavam-se as "šialence" (salsichas) em muitas aldeias.».

Os visitantes podem encontrar as «Liptovské šialence» não só no famoso Museu ao ar livre de Pribylina e nas aldeias da parte alta e baixa de Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec e outras), mas também nos hotéis e restaurantes da área geográfica delimitada.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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