C/2025/6081

10.11.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/6081)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Liptovské šialence”

Nr. UE: PGI-SK-03317

Depusă la 12.8.2024

1. **Denumirea (denumirile)**

„Liptovské šialence”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Slovacia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

21- PREPARATE ALIMENTARE DIVERSE

2106 - Preparate alimentare nedenumite și necuprinse în altă parte

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Liptovské šialence” este un tip unic de cârnat fabricat prin metode tradiționale. Caracteristica specială a produsului este umplutura din cartofi cu jumări și condimente, învelită în membrane naturale din intestine de oaie. „Liptovské šialence” este un produs perisabil.

Produsul are o formă specifică de melc (răsucită/rulată), neobișnuită pentru cârnații din sânge. Diametrul membranei după umplere este de 14-30 mm; lungimea sa este de 200-450 mm; și cântărește 100-400 g. După umplere, produsul este ușor de format din cauza grosimii sale. Membrana este strâns umplută cu umplutura din cartofi răzuiți, jumări pisate, ceapă și mirodenii, cu o textură delicată. Un kilogram de produs cuprinde 75 - 85 % cartofi, 8 - 10 % jumări, 5 % untură și până la 1,7 % sare.

Produsul are o consistență moale. Suprafața sa este netedă, cu o umiditate moderată și uniformă. Produsul este de culoare gri deschis la suprafață și de culoare gălbuie-gri atunci când este feliat. Aroma și gustul sunt de cartofi și mirodenii.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Liptovské šialence” se comercializează după tratarea termică. Se rumenesc în tigaie sau în cuptor sub formă de melc și se consumă imediat.

Materii prime și ingrediente:

— cartofi,

— grăsime dorsală de porc (proaspătă sau congelată),

— untură,

— ceapă,

— maghiran,

— piper negru,

— sare,

— usturoi,

— intestine de oaie,

— griș din grâu dur.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție se desfășoară numai în aria geografică delimitată, în următoarele etape:

— înmuierea și spălarea membranelor cu 24 de ore înainte de utilizare

— spălarea cartofilor nedecojiți

— decojirea, curățarea și spălarea cartofilor

— prăjirea feliilor de ceapă tocată în untură

— cartofii sunt dați prin răzătoare fină

— mărunțirea grăsimii dorsale de porc și apoi prăjirea acesteia pentru a produce jumări

— pisarea fină a jumărilor, a cepei prăjite și a usturoiului

— adăugarea condimentelor

— amestecare temeinică

— adăugarea grișului din grâu dur și amestecarea acestuia

— umplerea membranei

— fierbere lentă – „Liptovské šialence” se introduce în apă la o temperatură de aproximativ 90 °C și se fierbe lent, în timp ce se amestecă continuu până când ajung la suprafață. Apoi se înlătură de pe foc și se scot din apă.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Regiunea Liptov este situată în nordul Slovaciei, în partea de sud-est a regiunii autonome Žilina, în Valea Liptov, înconjurată de zona Munților Tatra Mare la est, de Munții Tatra de Vest și de Munții Choč la nord, de Munții Tatra Mică la sud și de masivul Fatra Mare la vest. Din punct de vedere geografic, Liptov este o zonă compactă, care cuprinde districtele Liptovský Mikuláš și Ružomberok.

6. **Legătura cu arealul geografic**

Legătura cauzală se bazează pe calitatea, caracteristicile și reputația produsului „Liptovské šialence".

Aria geografică delimitată Liptov a fost întotdeauna o zonă importantă pentru cultivarea cartofilor în Slovacia, fiind în același timp autonomă în ceea ce privește creșterea animalelor. Locuitorii din Liptov au considerat că utilizarea la maximum a organelor este extrem de benefică din punct de vedere economic.

Specificitatea produsului (know-how-ul producătorilor locali)

Caracteristica distinctivă a „Liptovské šialence" este înlocuirea componentei cârnați cu cartofi; într-adevăr, cartoful este ingredientul principal al „Liptovské šialence", reprezentând între 75 și 85 % din produs. Umplutura din cartofi este fabricată din cartofi cruzi rași, la care se adaugă treptat toate ingredientele, grișul din grâu dur fiind adăugat ca liant. Cantitatea de griș din grâu dur utilizată depinde de conținutul de apă al cartofilor; cantitatea potrivită poate fi măsurată numai de către producători experimentați, pentru a nu priva produsul de aroma sa clasică de cartofi. În mod similar, este nevoie de experiență pentru a estima timpul de fierbere astfel încât să se evite spargerea membranei și scurgerea umpluturii și pentru ca produsul să poată fi răcit ulterior. „Liptovské šialence" este umplut în membrane subțiri de oaie, ceea ce influențează consistența rezultată și conferă produsului o textură mai crocantă după ce a fost rumenit și gustul specific. „Liptovské šialence" este produs numai pe teritoriul delimitat.

Calitatea și reputația

De mult timp, „Liptovské šialence" a fost delicatesa preferată a locuitorilor din Liptov cu ocazii speciale de toate tipurile, cum ar fi târgurile și festivitățile. În prezent, delicatesa continuă să fie la fel de populară ca întotdeauna. În fiecare an, orașul Liptovský Mikuláš organizează festivalul Švábkafest (în regiunea Liptov, „švábka" este un cuvânt colocvial pentru „cartofi"). În regiunea Liptov, Švábkafest este organizat de mai mulți ani pentru a menține tradiția cultivării cartofului, dar și a tuturor produselor pe bază de cartofi, inclusiv a „Liptovské šialence".

Vizitatorii locali și străini sunt atrași de înalta calitate și reputație a produselor regionale tradiționale (inclusiv „Liptovské šialence"), răspândite nu numai pe cale orală, ci și online și prin alte mijloace de informare în masă din Slovacia și din străinătate.

Calitatea și reputația excelentă a „Liptovské šialence" sunt demonstrate de faptul că produsul este oferit în restaurante ca delicatesă tradițională slovacă sau ca specialitate tradițională a regiunii Liptov și este servit, de asemenea, la nunți. Reputația produsului se bazează nu numai pe calitate, ci și pe păstrarea rețetei tradiționale. Un exemplu în acest sens este întreprinderea Gurmán – Tkáč family s.r.o., care produce Liptovské šialence din 1965.

Produsul este promovat pe scară largă pe platformele de comunicare socială, la televizor și la diverse evenimente, cum ar fi Radvanský jarmok (Târgul Radvaň) din Banská Bystrica, care are loc în al doilea weekend al lunii septembrie în fiecare an; este cel mai cunoscut târg din Slovacia și se află pe lista patrimoniului cultural imaterial din 2011. Produsul prezintă un aliment de bază – cartoful, care este abundent în regiune – într-o formă diferită, specială și interesantă din punct de vedere vizual. Este condimentat în mod neobișnuit, prelucrat și prezentat într-un mod care nu este tipic pentru cartofi.

„Liptovské šialence" sunt dovada creativității bucătăriei slovace, care poate transforma ingrediente de bază în alimente deosebit de gustoase.

La 30 octombrie 2013, jurnalista Soňa Hudecová-Podhorná a scris despre faima și reputația produsului în ziarul IMM-urilor. Într-un articol intitulat „*Chefs continue to add new creations to the already rich array of potato dishes*”, într-o secțiune intitulată „*The Treasure Chest of Potato Dishes*”, ea a declarat: „Liptovské šialence” își merită pe deplin reputația de comoară culinară de nivel mondial”.

La 22 februarie 2021, în revista de pe internet Hosťovo.sk (pagină vizitată de 38 331 de ori), redactorul-șef Soňa Hudecová a scris, într-un articol intitulat „*Don't go looking for (EU-stamped) Liptovské droby sausages in the poultry section*”: „Liptovské droby are acum un frate: «Liptovské šialence». Singura diferență dintre acestea este că amestecul de cartofi este umplut în intestinele de oaie, care sunt mai înguste.”

Legătura cauzală

Aspectul și caracterul general al regiunii au fost modelate de condițiile naturale și pedoclimatice favorabile cultivării cartofilor și creșterii animalelor. Întrucât, în trecut, șeptelul era crescut în principal pentru vânzare sau pentru producerea de produse din carne, în special cârnați, populația mai săracă dorea, de asemenea, să pregătească alimente similare. Conținutul de carne al cârnaților a fost înlocuit cu cartofi, o umplutură mai ușor accesibilă. Asemenea cârnaților, noul produs a fost condimentat cu ceapă, usturoi, piper negru, maghiran și sare. Aroma și gustul cărnii au fost înlocuite cu grăsime dorsală și untură de porc. Această umplutură a fost introdusă în membrană.

Se preferă cartofii cultivați la nivel local. Cu toate acestea, originea cartofilor nu afectează caracteristicile produsului „Liptovské šialence”. Metoda de prelucrare, înlocuirea umpluturii de carne cu cartofi și forma sunt caracteristicile definitorii ale produsului.

Legătura dintre produs și aria geografică delimitată se regăsește în ingeniozitatea persoanelor care au reușit să utilizeze cartofii, care se găseau din abundență în zonă, pentru a prepara umpluturile cu un amestec echilibrat de ingrediente și condimente (cartofi rași fin, jumări pisate cu ceapă prăjită și maghiran), înlocuind astfel ingredientele utilizate pentru umpluturile cu cârnați din carne și creând o formă specială, neobișnuită pentru cârnații din sânge sau pentru prelucrarea cartofilor.

Denumirea produsului „Liptovské šialence” provine din denumirea regiunii Liptov, care este legată istoric de cultivarea și prelucrarea cartofilor, ingredientul-cheie al produsului. A doua parte a denumirii „šialence” – care înseamnă „maniac” – simbolizează caracterul laborios al procesului de producție. Umplutura unică din cartofi și forma de melc sunt denumite în dialectul local „Liptovské šialence”. Această denumire a fost utilizată constant în zonă încă din prima jumătate a secolului al 19-lea.

Competențele producătorilor de „Liptovské šialence” s-au dezvoltat pe baza cunoștințelor și a experienței transmise de la o generație la alta, ceea ce se reflectă în calitatea produsului final. Numai cei cu experiență sunt în măsură să stăpânească etapele complexe ale procesului de producție (cum ar fi pregătirea umpluturii din cartofi și introducerea umpluturii în membrană). Răzuirea cartofilor cruzi, asigurarea consistenței adecvate a umpluturii, proporția corectă a cartofilor și a grișului din grâu dur (care depinde de conținutul de apă al cartofului), estimarea timpului de fierbere și răcirea ulterioară a produsului sunt sarcini pentru care, pentru a fi corect realizate, competențele și experiența dobândite în cursul evoluției istorice sunt indispensabile.

Faptul că „Liptovské šialence” este o delicatesă apreciată indisolubil legată de regiune este ilustrat în continuare în „*Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov*” („Bucătăria, obiceiurile și tradițiile strămoșilor noștri”), publicat de Consiliul Turismului Žilina, care precizează la pagina 17: „Toamna, când oile au fost sacrificate și existau suficiente intestine și seu, în multe sate se preparau šialence (cârnați).

Vizitatorii pot degusta „Liptovské šialence” nu numai în celebrul muzeu în aer liber din Pribylina și în satele din Liptovul de Sus și de Jos (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec și altele), ci și în hotelurile și restaurantele din aria geografică delimitată.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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