C/2025/6081

10.11.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/6081)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Liptovské šialence“

EÚ č.: PGI-SK-03317

Dátum žiadosti: 12.8.2024

1. **Názov**

„Liptovské šialence“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Slovensko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a číselným znakom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

21 – RÔZNE JEDLÉ PRÍPRAVKY

2106 – Potravinové prípravky inde nešpecifikované ani nezahrnuté

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Liptovské šialence“ sú špecifickým druhom jaterníc vyrábaných starou remeselnou metódou. Špecifickosť výrobku predstavuje zemiaková náplň so škvarkami a korením, plnená do prírodných baraních čriev. „Liptovské šialence“ sú netrvanlivý výrobok.

Výrobok má špecifický (zakrútený/stočený) tvar slimáka, nezvyčajný pre jaternice. Priemer čreva po naplnení je 14 až 30 mm, dĺžka 200 až 450 mm a hmotnosť 100 až 400 g. Po naplnení sa výrobok vďaka svojej hrúbke ľahko tvaruje. Črevo tesne dolieha k náplni, ktorá je pripravená z nastrúhaných zemiakov, mletých škvariek a cibule na jemnú štruktúru a s koreninami. Podiel zemiakov na 1 kg je 75 až 85 % hmotnosti, škvariek 8 až 10 % hmotnosti, bravčovej masti 5 % a soli najviac do 1,7 %.

Konzistencia výrobku je mäkká, povrch hladký, mierne vlhký a čistý. Farba na povrchu je svetlosivá a na priereze je sivožltá. Vôňa a chuť je zemiakovo-korenistá.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Liptovské šialence“ sa predávajú uvarené a pred priamou konzumáciou sa tepelne upravujú pečením v tvare slimáka.

Zoznam surovín a prísad:

— zemiaky

— bravčová slanina (čerstvá alebo mrazená)

— bravčová masť

— cibuľa

— majorán

— čierne korenie

— soľ

— cesnak

— baranie črevá

— krupicová múka

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

–

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celý výrobný postup sa uskutočňuje len vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v nasledujúcich etapách:

— namáčanie čriev 24 h pred ich použitím, ich umývanie

— umývanie neošúpaných zemiakov

— šúpanie a dočisťovanie zemiakov, ich umývanie

— praženie nakrájanej cibule na bravčovej masti

— jemné strúhanie zemiakov

— nakrájanie slaniny a jej následné smaženie na škvarky

— jemné mletie škvariek, opraženej cibule a cesnaku

— ochucovanie koreninami

— dôsledné premiešanie

— pridanie krupicovej múky, premiešanie

— plnenie čriev

— pomalé varenie – „Liptovské šialence“ sa vložia do cca 90 °C vody, pomaly varia za stáleho miešania, až kým nevyplávajú na povrch, potom sa odstavia a vyberú.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Región Liptov sa nachádza na severe Slovenska, v juhovýchodnej časti Žilinského samosprávneho kraja v Liptovskej kotline, ktorú obklopujú Vysoké Tatry na východe, Západné Tatry a Chočské vrchy na severe, Nízke Tatry na juhu a Veľká Fatra na západe. Geograficky je Liptov ucelenou oblasťou, ktorá zahŕňa okresy Liptovský Mikuláš a Ružomberok.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť je založená na kvalite, vlastnostiach a dobrom mene výrobku „Liptovské šialence".

Vymedzená zemepisná oblasť – Liptov bol vždy významnou zemiakarskou oblasťou Slovenska a súčasne bol sebestačný aj v chove hospodárskych zvierat. Optimálne využitie vedľajších jatočných produktov bolo pre obyvateľov Liptova veľmi dôležité z ekonomického hľadiska.

Špecifickosť výrobku (know-how miestnych výrobcov)

Špecifickým znakom výrobku „Liptovské šialence" je nielen nahradenie jaternicovej zložky zložkou zemiakovou, ale aj tvar výrobku. Hlavnou zložkou náplne výrobku „Liptovské šialence" sú zemiaky, ktoré tvoria 75 až 85 % hmotnosti výrobku. Zemiaková náplň sa pripravuje zo surových postrúhaných zemiakov, do ktorých sa postupne pridávajú všetky prísady a ako spojivo sa pridáva krupicová múka. Množstvo krupicovej múky závisí od obsahu vody v zemiakoch a len skúsený výrobca vie určiť jej správne množstvo, aby výrobok nestratil svoju typickú zemiakovú chuť, a podobne, len skúsený výrobca dokáže určiť čas varenia drobov tak, aby sa črevá počas varenia neroztrhali a plnka nevytiekla, a následne ich zachladiť. „Liptovské šialence" sa plnia do tenkých baraních čriev, čo ovplyvňuje výslednú konzistenciu a dodáva výrobku chrumkavejšiu textúru po upečení a chuťový zážitok. Výrobok „Liptovské šialence" sa vyrába len na vymedzenom území.

Kvalita a dobré meno

„Liptovské šialence" boli oddávna obľúbenou pochúťkou obyvateľov Liptova pri rôznych oslavách, na jarmokoch alebo hodoch. Obľuba tejto pochúťky pretrváva podnes. Mesto Liptovský Mikuláš organizuje každoročne Švábkafest (švábka je hovorový výraz pre zemiaky v regióne Liptova). Zemiakový festival Švábkafest sa organizuje v regióne Liptova už niekoľko rokov a jeho cieľom je pripomínať zemiakarské tradície, a to nielen zemiaky ako poľnohospodársku plodinu, ale aj všetky výrobky, ktoré sa z nich dajú pripraviť, teda aj „Liptovské šialence".

Švábkafestu sa zúčastňujú domáci i zahraniční návštevníci, ktorí vyhľadávajú festival práve kvôli tradičným regionálnym výrobkom (aj výrobku „Liptovské šialence") s vysokou kvalitou a dobrým menom šíriacim sa nielen ústnym podaním, ale aj internetovými stránkami a inými médiami na Slovensku, ale i v zahraničí.

Kvalitu a dobrú povesť výrobku „Liptovské šialence" preukazuje ponuka výrobku v reštauračných zariadeniach, kde sa výrobok ponúka ako slovenské ľudové jedlo alebo tradičná liptovská špecialita (regionálna), ale aj ako súčasť svadobného menu. Dobré meno výrobku je založené nielen na kvalite, ale aj na zachovávaní tradičnej receptúry. Ako jeden z príkladov možno uviesť rodinnú firmu Gurmán – Tkáč family s. r. o., ktorá ponúka „Liptovské šialence" už od roku 1965.

Výrobok je často propagovaný, či už na sociálnych sieťach, v televízii alebo na rôznych podujatiach ako napríklad Radvanský jarmok v Banskej Bystrici, ktorý sa koná pravidelne každý rok druhý septembrový víkend, je najznámejším jarmokom na Slovensku a od roku 2011 súčasťou nehmotného kultúrneho dedičstva. Výrobok ponúka základnú surovinu – zemiaky, ktorej je v danom regióne dostatok, v inom, špecifickom aj vizuálne zaujímavom tvare, nezvyčajne dochutený a odlišný od bežného spracovania a úpravy zemiakov.

„Liptovské šialence" sú dôkazom kreativity slovenskej kuchyne, ktorá dokáže zo základných ingrediencií vytvoriť chutné a výnimočné jedlo.

O známosti a dobrej povesti výrobku píše aj Soňa Hudecová-Podhorná v denníku „SME“ z 30. októbra 2013 v článku „Mozaiku zemiakových jedál dokážu kuchári stále dokresľovať o nové obrazce“ v časti „Zemiaková klenotnica“, v ktorom uvádza, že: „Do svetovej klenotnice by pokojne mohli zamieriť liptovské šialence“.

V internetovom časopise „Hosťovo.sk“ z 22. 2. 2021 (návšteva: 38 331) šéfredaktorka Ing. Soňa Hudecová v článku „Liptovské droby (s pečiatkou EÚ) v hydine nehľadajte“ uvádza, že: „Liptovské droby majú aj súrodenca – Liptovské šialence. Jediným rozdielom je plnenie zemiakovej zmesi do baraních čriev, ktoré sú užšie.“

Príčinná súvislosť

Prírodné a pôdno-klimatické podmienky vhodné na pestovanie zemiakov a chov hospodárskych zvierat ovplyvnili celkový ráz a zameranie regiónu. Pretože v minulosti bol chov dobytka zameraný hlavne na predaj, prípadne na spracovanie mäsových výrobkov, najmä jaterníc, chudobnejšia časť obyvateľstva si tiež chcela pripraviť podobné jedlá. Mäsovú zložku jaterníc nahradila dostupnejšou zložkou, a to zemiakmi, ktoré dochutila rovnakými prísadami (cibuľa, cesnak, čierne korenie, majorán, soľ) ako jaternice a vôňu a chuť mäsa nahradila bravčovou slaninou a masťou. Touto náplňou sa plnili črevá.

I keď sa na prípravu výrobku prednostne využívajú domáce zdroje zemiakov z danej oblasti, pôvod zemiakov neovplyvňuje výsledné vlastnosti výrobku „Liptovské šialence“. Vlastnosti výrobku sú dané spôsobom spracovania, nahradením mäsovej náplne zemiakovou a tvarovaním.

Spojenie výrobku s vymedzeným územím spočíva vo vynaliezavosti ľudí, ktorí dokázali nielen nahradiť suroviny na výrobu náplne do mäsových jaterníc zemiakmi, ktorých v tejto oblasti mali dostatok, pripraviť náplň s vyváženou zmesou všetkých surovín a korenín – jemne nastrúhaných zemiakov, zomletých škvariek s opraženou cibuľkou a bylinkou – majoránom, a nahradiť črevá používané na prípravu jaterníc tenšími baraními, ale aj vytvoriť špecifický tvar nezvyčajný pre jaternice alebo spracovanie zemiakov.

Názov výrobku „Liptovské šialence“ je odvodený od názvu regiónu Liptova, ktorý je historicky spojený s pestovaním a spracovaním zemiakov, ktoré sú základnou surovinou na prípravu výrobku. Druhú časť názvu „šialence“ tvorí názov, ktorý symbolizuje prácnosť prípravy tohto výrobku. Špecifická zemiaková náplň v baraních črevách a tvar slimáka sa v miestnom dialekte označuje názvom „Liptovské šialence“. Uvedený názov sa v tejto oblasti začal používať v prvej polovici 19. storočia a používa sa dodnes.

Zručnosti ľudí vyrábajúcich „Liptovské šialence“ sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu, čo sa odráža na kvalite konečného výrobku. Príprava výrobku, či už zemiakovej náplne alebo aj jej plnenie do čriev, je zložitý proces, ktorý zvládnu len skúsení ľudia. Strúhanie surových zemiakov, správna konzistencia náplne, správny pomer zemiakov a krupicovej múky v závislosti od obsahu vody v zemiakoch a s tým súvisiacu dĺžku varenia a následné zachladenie výrobku možno správne určiť len na základe vedomostí a skúseností získaných historickým vývojom.

Skutočnosť, že „Liptovské šialence“ sú neodmysliteľnou súčasťou a vyhľadávanou pochúťkou regiónu Liptova, preukazuje aj publikácia vydaná krajskou organizáciou cestovného ruchu Žilinským turistickým krajom – Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov, v ktorej sa na str. 17 uvádza: „Na jeseň, keď sa rezali ovce a bol dostatok čriev a loja, v mnohých dedinách pripravovali droby – šialence.“

S výrobkom „Liptovské šialence“ sa návštevníci môžu stretnúť nielen v známom skanzene v Pribyline a obciach horného i dolného Liptova (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec...), ale aj v hoteloch a reštauráciách vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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