C/2025/6081

10.11.2025

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/6081)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Liptovské šialence“

EU št.: PGI-SK-03317

Predloženo 12.8.2024

1. **Ime**

„Liptovské šialence“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Slovaška

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

21 – RAZNA ŽIVILA

2106 – Živila, ki niso navedena ali zajeta na drugem mestu

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Liptovské šialence“ je edinstvena vrsta klobase, izdelana po tradicionalnih metodah. Posebna značilnost proizvoda je krompirjev nadev z ocvirki in začimbami, polnjen v naravno ovčje črevo. „Liptovské šialence“ je pokvarljiv proizvod.

Proizvod ima posebno (zavito/zvito) polžasto obliko, ki je nenavadna za kašnato klobaso. Premer črevesa po polnjenju je 14–30 mm, njegova dolžina znaša 200–450 mm, tehta pa 100–400 g. Po polnjenju se proizvod zaradi debeline enostavno oblikuje. Črevo je tesno napolnjeno z nadevom, ki je pripravljen iz naribanega krompirja, zmletih ocvirkov, čebule in začimb ter ima rahlo teksturo. Kilogram proizvoda vsebuje 75–85 % krompirja, 8–10 % ocvirkov, 5 % svinjske masti in do 1,7 % soli.

Proizvod ima mehko konsistenco. Njegova površina je gladka, zmerno vlažna in enakomerna. Proizvod je na površini svetlo siv, v prerezu pa sivkasto rumen. Proizvod ima vonj in okus po krompirju in začimbah.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Proizvod „Liptovské šialence“ se prodaja kuhan. Popraži se v ponvi ali pečici v obliki polža in takoj zaužije.

Surovine in sestavine:

— krompir,

— svinjska slanina (sveža ali zamrznjena),

— svinjska mast,

— čebula,

— majaron,

— črni poper,

— sol,

— česen,

— ovčje črevo,

— zdrob.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celoten proizvodni postopek poteka izključno na opredeljenem geografskem območju in vključuje naslednje faze:

— čreva se namočijo in operejo 24 ur pred uporabo,

— neolupljeni krompir se opere,

— krompir se olupi, očisti in opere,

— sesekljana čebula se spraži na svinjski masti,

— krompir se na drobno nariba,

— svinjska slanina se naseklja in scvre, da se dobijo ocvirki,

— ocvirki, pražena čebula in česen se na drobno zmeljejo,

— dodajo se začimbe,

— sestavine se dobro premešajo,

— doda se zdrob in se umeša,

— čreva se nadevajo,

— počasno vretje – proizvod „Liptovské šialence“ se položi v vodo pri temperaturi približno 90 °C in kuha pri počasnem vretju ob stalnem mešanju, dokler se ne dvigne na površje. Nato se odstavi z ognja in vzame iz vode.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Regija Liptov leži na severu Slovaške, v jugovzhodnem delu pokrajine Žilina v Liptovski dolini, ki jo na vzhodu obdajajo Visoke Tatre, na severu Zahodne Tatre in pogorje Choč, na jugu Nizke Tatre in na zahodu Velika Fatra. V geografskem smislu je regija Liptov strnjeno območje, ki obsega okrožji Liptovský Mikuláš in Ružomberok.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna zveza temelji na kakovosti, značilnostih in slovesu proizvoda „Liptovské šialence“.

Opredeljeno geografsko območje Liptov je bilo od nekdaj pomembno območje pridelave krompirja na Slovaškem, hkrati pa je bilo po živinoreji samozadostno. Prebivalci regije Liptov so ugotovili, da je z gospodarskega vidika zelo koristno drobovino kar najbolje izkoristiti.

Posebnosti proizvoda (znanje in izkušnje lokalnih proizvajalcev)

Posebnost proizvoda „Liptovské šialence“ je zamenjava mesne sestavine s krompirjem; krompir je namreč glavna sestavina proizvoda „Liptovské šialence“, saj predstavlja od 75 do 85 % proizvoda. Krompirjev nadev se pripravi tako, da se naribanemu surovemu krompirju postopno dodajajo vse sestavine, kot vezivo pa se doda zdrob. Količina dodanega zdroba je odvisna od vodenosti krompirja; pravo količino lahko ocenijo samo izkušeni izdelovalci, saj proizvod ne sme izgubiti značilne arome krompirja. Prav tako so potrebne izkušnje za oceno časa kuhanja, da črevo ne poči in nadev ne izteče ter da se lahko proizvod po kuhanju ohladi. Proizvod „Liptovské šialence“ se nadeva v tanko ovčje črevo, kar vpliva na končno konsistenco in daje proizvodu bolj hrustljavo teksturo po praženju ter s tem tudi posebno doživetje okusa. Proizvod „Liptovské šialence“ se proizvaja samo na opredeljenem območju.

Kakovost in sloves

Proizvod „Liptovské šialence“ je že dolgo najljubša poslastica prebivalcev regije Liptov ob najrazličnejših posebnih priložnostih, kot so sejmi in praznovanja. Tudi danes ta specialiteta ostaja enako priljubljena. V mestu Liptovský Mikuláš vsako leto priredijo festival Švábkafest (v regiji Liptov je *švábka* pogovorni izraz za krompir). Festival Švábkafest v regiji Liptov poteka že več let, z njim pa želijo ohranjati tradicijo ne le pridelave krompirja, ampak tudi vseh jedi na osnovi krompirja, med katerimi je proizvod „Liptovské šialence“.

Domače in tuje obiskovalce privabljata visoka kakovost in sloves tradicionalnih regionalnih proizvodov (vključno s proizvodom „Liptovské šialence“), o katerih se širi glas ne le od ust do ust, ampak tudi po spletu ter prek drugih slovaških in tujih medijev.

Kakovost in odlični sloves proizvoda „Liptovské šialence“ dokazuje dejstvo, da se v restavracijah ponuja kot tradicionalna slovaška specialiteta ali tradicionalna specialiteta regije Liptov ter se streže tudi na porokah. Sloves proizvoda temelji ne le na kakovosti, temveč tudi na ohranjanju tradicionalnega recepta. Eden od takih primerov je podjetje Gurmán – Tkáč family s.r.o., ki proizvod „Liptovské šialence“ proizvaja že od leta 1965.

Proizvod se obsežno oglašuje na družbenih medijih, televiziji in različnih dogodkih, kot je Radvanský jarmok (Radvanski sejem) v Banski Bistrici, ki poteka vsako leto drugi konec tedna v septembru; to je najbolj znan sejem na Slovaškem in je od leta 2011 vpisan na seznam nesnovne kulturne dediščine države. Proizvod predstavlja osnovno živilo – krompir, ki ga je v regiji v obilju – v drugačni, posebni in vizualno zanimivi obliki. Je nenavadno začinjen ter predelan in predstavljen na način, ki ni značilen za krompir.

Proizvod „Liptovské šialence“ je dokaz ustvarjalnosti slovaške kuhinje, ki je sposobna osnovne sestavine spremeniti v izjemno okusno hrano.

Novinarka Soňa Hudecová-Podhorná je 30. oktobra 2013 v časopisu SME pisala o slovesu in ugledu proizvoda. V članku z naslovom „Kuharji še naprej dodajajo nove stvaritve že tako bogatemu naboru krompirjevih jedi“ je v rubriki „Zakladnica krompirjevih jedi“ zapisala: „‚Liptovské šialence‘ si več kot zaslužijo svoje mesto kot svetovni zaklad.“

V spletni reviji Hosťovo.sk (stran je bila obiskana 38 331-krat) je glavna urednica Soňa Hudecová 22. februarja 2021 v članku z naslovom „Klobas Liptovské droby (z oznako EU) ne iščite na perutninskem oddelku“ zapisala: „Liptovské droby je dobil sorodnika:‚Liptovské šialence‘. Edina razlika med njima je, da se krompirjeva mešanica nadeva v ovčje črevo, ki je ožje.“

Vzročna povezava

Splošno podobo in značaj regije so oblikovale naravne ter talne in podnebne razmere, ki so ugodne za pridelavo krompirja in živinorejo. Ker so v preteklosti živino redili predvsem za prodajo ali proizvodnjo mesnin, zlasti klobas, je tudi revnejši del prebivalstva želel pripravljati podobna živila. Meso v klobasah je zamenjal krompir – nadev, ki so si ga lažje privoščili. Podobno kot klobase je bil tudi novi proizvod začinjen s čebulo, česnom, črnim poprom, majaronom in soljo. Vonj in okus po mesu sta bila nadomeščena s svinjsko slanino in mastjo. S tem nadevom se je nato napolnilo črevo.

Zaželen je lokalno pridelani krompir. Vendar poreklo krompirja ne vpliva na značilnosti proizvoda „Liptovské šialence“. Opredeljujoče značilnosti proizvoda so način predelave, uporaba krompirjevega nadeva namesto mesa in oblika.

Povezava med proizvodom in opredeljenim geografskim območjem se kaže v iznajdljivosti prebivalcev, saj jim je iz krompirja, ki ga je bilo na območju na voljo v obilju, uspelo pripraviti nadeve z uravnoteženo mešanico vseh sestavin in začimb (na drobno naribani krompir, zmleti ocvirki s praženo čebulo in zelišči, kot je majaron), da so tako nadomestili sestavine, ki so se uporabljale za mesne nadeve klobas, in ustvarili posebno obliko, ki je nenavadna za kašnato klobaso ali predelani krompir.

Ime proizvoda „Liptovské šialence“ izhaja iz imena regije Liptov, ki je zgodovinsko povezana s pridelavo in predelavo krompirja, glavne sestavine proizvoda. Drugi del imena *šialence*, ki pomeni „norec“, predstavlja zahtevnost proizvodnega postopka. Edinstveni krompirjev nadev v črevesu in polžasta oblika se v lokalnem narečju imenujeta „Liptovské šialence“. To ime se na tem območju stalno uporablja že od prve polovice 19. stoletja.

Prebivalci so spretnosti pri pripravi proizvoda „Liptovské šialence“ razvili na podlagi znanja in izkušenj, ki so se prenašali iz roda v rod in se odražajo v kakovosti končnega proizvoda. Zapletene korake v postopku proizvodnje (kot sta priprava krompirjevega nadeva ali polnjenje črevesa) lahko obvladajo samo izkušeni izdelovalci. Za pravilno izvedbo nalog – kot so ribanje surovega krompirja, zagotovitev ustrezne konsistence nadeva in pravilnega razmerja med krompirjem in zdrobom (kar je odvisno od vodenosti krompirja) ter ocena časa kuhanja in poznejšega ohlajanja proizvoda – so nepogrešljive spretnosti in izkušnje, pridobljene skozi zgodovinski razvoj.

Da je „Liptovské šialence“ iskana specialiteta, neločljivo povezana z regijo, je ponazorjeno tudi v knjigi z naslovom *Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov* (Jedi, običaji in tradicija naših prednikov), ki jo je izdala turistična organizacija regije Žilina in ki na 17. strani navaja: „Jeseni, ko so klali ovce in je bilo črev in loja dovolj, so šialence (klobase) pripravljali v številnih vaseh.“

Obiskovalci se lahko s proizvodom „Liptovské šialence“ srečajo ne samo v znamenitem muzeju na prostem v Pribylini ter vaseh zgornjega in spodnjega dela regije Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec in druge), ampak tudi v hotelih in restavracijah na opredeljenem geografskem območju.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo:

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