Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6081

10.11.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6081)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Liptovské šialence”

EU-nr: PGI-SK-03317

Inlämnad den 12 augusti 2024

1. **Namn**

”Liptovské šialence”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Slovakien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

21 – DIVERSE ÄTBARA BEREDNINGAR

2106 – Livsmedelsberedningar, inte nämnda eller inbegripna någon annanstans

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Liptovské šialence” är en unik korv som framställs med traditionella metoder. Det som gör produkten speciell är den potatisfyllning med fettgrevar och kryddor som fylls i naturtarmar (fjälster) från får. ”Liptovské šialence” är en lättfördärvlig produkt.

Produkten har en specifik (vriden/ringlad) snigelform som är ovanlig för blodkorv. Fjälstrets diameter efter fyllning är 14–30 mm. Korven är 200–450 mm lång och väger 100–400 g. När produkten har fyllts är den lätt att forma på grund av dess tjocklek. Fjälstret sluter tätt om fyllningen, som består av riven potatis, runda fettgrevar, lök och kryddor och som har en utsökt textur. Ett kilo av produkten består av 75–85 % potatis, 8–10 % fettgrevar, 5 % ister och upp till 1,7 % salt.

Produkten har en mjuk konsistens. Ytan är mjuk, något fuktig och enhetlig. Produktens yta är ljusgrå och den är grågul när den skivas. Den har en arom av potatis och kryddor.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

”Liptovské šialence” säljs tillagad. Den steks i stekpanna eller i ugnen i snigelformen och äts omedelbart.

Råvaror och ingredienser:

— Potatis

— Ryggfläskfett (färskt eller fryst)

— Ister

— Lök

— Mejram

— Svartpeppar

— Salt

— Vitlök

— Fårtarm

— Durumvetemjöl

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

–

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktionsprocessen äger uteslutande rum inom det avgränsade geografiska området och består av följande steg:

— Fjälstren blötläggs och rengörs 24 timmar före användning.

— Potatisarna tvättas med skalet på.

— Potatisarna skalas, rengörs och tvättas.

— De hackade lökskivorna steks i ister.

— Potatisen finrivs.

— Ryggfläskfettet hackas och steks därefter så att de blir fettgrevar.

— Fettgrevarna, den stekta löken och vitlöken finrivs.

— Kryddningen tillsätts.

— Smeten blandas ordentligt.

— Durumvetemjöl tillsätts och smeten blandas ytterligare.

— Fjälstret stoppas.

— Korven kokas långsamt – ”Liptovské šialence” läggs i vattnet vid en temperatur på ungefär 90 °C och kokas långsamt under kontinuerlig omrörning till dess att korvarna flyter upp till ytan. Kastrullen tas sedan bort från värmen och korvarna plockas upp ur vattnet.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

5. Kort beskrivning av det geografiska området

Regionen Liptov är belägen i norra Slovakien, i Liptov-dalen i den sydöstra delen av den självstyrande regionen Žilina. Den omges av Höga Tatrabergen i öst, västra Tatrabergen och Choč bergen i norr, och Låga Tatrabergen i syd och Stora Fatrabergen i väst. Geografiskt sett är Liptov ett kompakt område, som består av distrikten Liptovský Mikuláš och Ružomberok.

6. Samband med det geografiska området

Orsakssambandet bygger på kvaliteten, egenskaperna och anseendet hos ”Liptovské šialence”.

Det avgränsade geografiska området Liptov har alltid varit ett viktigt potatisodlingsområde i Slovakien och är samtidigt självförsörjande när det gäller animalieproduktion. Invånarna i Liptov såg det som ekonomiskt fördelaktigt att kunna dra största möjliga nytta av slaktbiprodukterna.

Produktens specifika karaktär (de lokala producenternas kunskaper)

Det som är utmärkande för ”Liptovské šialence” är att korven till största delen består av potatis. Potatis är den viktigaste ingrediensen i ”Liptovské šialence” och står för 75–85 % av produkten. Potatisfyllningen består av riven rå potatis i vilken alla ingredienser blandas ner en efter en. Sedan tillsätts durumvetemjöl som bindemedel. Mängden durumvetemjöl beror på potatisens vattenhalt. Rätt mängd kan bara mätas upp av erfarna producenter för att produkten inte ska förlora sin klassiska potatisarom. Det krävs även erfarenhet för att uppskatta koktiden, för att förhindra att fjälstret spricker och fyllningen läcker ut, och för att kunna kyla produkten efteråt. ”Liptovské šialence” stoppas i tunna fårtarmar. Detta påverkar konsistensen och ger produkten en knaprig textur efter att den har brynts, vilket i sin tur påverkar dess smak. ”Liptovské šialence” framställs endast inom det avgränsade området.

Kvalitet och anseende

”Liptovské šialence” har sedan lång tid tillbaka varit favoritdelikatessen för Liptovs invånare vid olika speciella tillfällen, som marknader och fester. Denna delikatess är lika populär nu som förr. Varje år anordnar staden Liptovský Mikuláš Švábkafest-festivalen (i regionen Liptov är ”švábka” ett talspråksord som betyder ”potatis”). I Liptov-regionen anordnas festivalen Švábkafest sedan många år för att upprätthålla potatisodlingstraditionen och även främja alla potatisbaserade produkter, bland annat ”Liptovské šialence”.

Lokala och utländska besökare lockas av den höga kvaliteten och det goda anseendet hos de traditionella regionala produkterna (exempelvis ”Liptovské šialence”). Produktens höga kvalitet och goda anseende sprids inte bara muntligen utan även via internet och andra medier, såväl i Slovakien som utomlands.

Kvaliteten och det utmärkta anseendet hos ”Liptovské šialence” framgår av att produkten erbjuds på restauranger som en traditionell slovakisk delikatess eller som traditionell specialitet i Liptov-regionen och även serveras på bröllop. Produktens anseende baseras inte bara på dess kvalitet utan också på att man har bevarat det traditionella receptet. Ett exempel på detta är företaget Gurmán –Tkáč family s.r.o., som har framställt Liptovské šialence sedan 1965.

Produkten marknadsförs mycket i sociala medier, i tv och vid olika evenemang som Radvanský jarmok (Radvaň-marknaden) i Banská Bystrica, som anordnas den andra helgen i september varje år. Det är den mest kända marknaden i Slovakien och har funnits med på landets lista över immateriella kulturarv sedan 2011. Produkten innehåller en basvara – potatis, som finns i mängder i regionen – i en annorlunda, speciell och visuellt intressant form. Korven har en ovanlig kryddning och är bearbetad och presenteras på ett sätt som inte är typiskt för potatis.

”Liptovské šialence” är ett bevis på kreativiteten inom den slovakiska kokkonsten, där man kan omvandla enkla ingredienser till exceptionellt god mat.

Journalisten Soňa Hudecová-Podhorná skrev den 30 oktober 2013 om denna berömda produkt och dess goda anseende i tidningen SME. I avsnittet ”De många olika potatisrätterna” skrev hon följande i en artikel med titeln ”Kockar fortsätter att tillföra nya skapelser till det redan rika utbudet av potatisrätter”: ”'Liptovské šialence' förtjänar verkligen sitt rykte som en produkt i världsklass”.

I nättidskriften Hosťovo.sk (sidan har besökts 38 331 gånger) skrev chefredaktören Soňa Hudecová den 22 februari 2021 följande i en artikel med titeln ”Leta inte efter (EU-märkta) Liptovské droby-korvar i fjäderfäsektionen”: ”Liptovské droby har nu ett syskon: 'Liptovské šialence'. Den enda skillnaden är att här stoppas potatisblandningen i fårtarmar, som är smalare.”

Orsakssamband

Regionens övergripande utseende och karaktär har formats av de naturliga förhållandena och mark- och klimatförhållandena, vilka främjar potatisodling och animalieproduktion. Eftersom djuruppfödningen tidigare var inriktad på att sälja eller producera köttprodukter, särskilt korv, ville den fattigare delen av befolkningen också tillreda liknande livsmedel. Korvens köttinnehåll ersattes med potatis, som var en mer lättillgänglig fyllning. Precis som korven kryddades den nya produkten med lök, vitlök, svartpeppar, mejram och salt. Köttets arom och smak ersattes med ryggfläskfett och ister. Fyllningen stoppades därefter i fjälstret.

Lokalt odlad potatis är att föredra, men potatisens ursprung påverkar inte egenskaperna hos ”Liptovské šialence”. Framställningsmetoden, det faktum att köttfyllningen har ersatts med potatis och formningen är särdrag hos produkten.

Sambandet mellan produkten och det avgränsade geografiska området har att göra med uppfinningsrikedomen hos invånarna, som lyckades använda potatis, som fanns i överflöd i området, för att tillreda fyllningar med en välavvägd blandning av alla ingredienser och kryddor (finriven potatis, fettgrevar med stekt lök och mejram), vilka ersatte de ingredienser som användes för köttkorvsfyllningar, och skapade en viss form som är ovanlig för blodkorvar eller potatisbearbetning.

Produktnamnet ”Liptovské šialence” härrör från regionens namn, Liptov, som har ett historiskt samband med odlingen och bearbetningen av potatis, som är produktens huvudingrediens. Den andra delen av namnet ”šialence” – vilket betyder ”galning” – symboliserar den mödosamma produktionsprocessen. Den unika potatisfyllningen i fjälstret och snigelformen kallas på den lokala dialekten för ”Liptovské šialence”. Namnet har använts kontinuerligt i området sedan den första hälften av 1800-talet.

De färdigheter som de som framställer ”Liptovské šialence” besitter har utvecklats utifrån den kunskap och erfarenhet som har förts vidare från generation till generation, vilket avspeglas i slutproduktens kvalitet. Det är bara erfarna personer som kan behärska de komplicerade stegen i produktionsprocessen (exempelvis beredningen av potatisfyllningen eller stoppningen av fyllningen i fjälstret). Att riva den råa potatisen, säkerställa att fyllningen har rätt konsistens, tillsätta den rätta mängden potatis och durumvetemjöl (vilken beror på potatisens vattenhalt) och uppskatta den lämpliga koktiden och den efterföljande kylningen av produkten, är uppgifter som kräver färdigheter och erfarenhet om de ska utföras korrekt. De färdigheter och den erfarenhet som har utvecklats under historiens gång är därför oumbärliga.

Det faktum att ”Liptovské šialence” är en eftertraktad delikatess som är oupplösligt kopplad till regionen illustreras ytterligare i *Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov* (*Våra förfäders matlagning, seder och traditioner*), som har publicerats av Žilinas turismnämnd. Där kan man läsa följande på sidan 17: ”På hösten, när fåren slaktades och det fanns tillräckligt med tarmar och talg, framställdes *šialence* (korv) i många byar.”

Besökare kan stöta på ”Liptovské šialence” vid det berömda friluftsmuseet i Pribylina och i byarna i de högre och lägre delarna av Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec och andra), och även på hotell och restauranger i det avgränsade geografiska området.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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