



C/2025/6081

10.11.2025

**Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia
Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143**

(C/2025/6081)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Liptovské šialence”

Nr UE: PGI-SK-03317

Przedłożony dnia 12.8.2024 r.

1. Nazwa lub nazwy

„Liptovské šialence”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP ☐ ChOG ☒

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Słowacja

4. Opis produktu rolnego

4.1. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

21 – RÓŻNE PRZETWORY SPOŻYWCZE

2106 – Przetwory spożywcze, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone

4.2. Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Liptovské šialence” są wyjątkowym rodzajem kaszanki produkowanej metodami tradycyjnymi. Szczególną cechą produktu jest nadzienie ziemniaczane ze skwarkami i przyprawami, którym napęlnia się osłonki z naturalnego jelita baraniego. „Liptovské šialence” to produkt łatwo psujący się.

Produkt ma specyficzny (skręcony/zawinięty) kształt ślimaka, nietypowy dla kaszanek krwistych. Średnica osłonki po napęlnieniu wynosi 14–30 mm; jej długość wynosi 200–450 mm; a waga 100–400 g. Po napęlnieniu produkt jest łatwy do kształtowania ze względu na swoją grubość. Osłonkę wypełnia się szczelnie nadzieniem, na które składają się starte ziemniaki, mielone skwarki, cebula i przyprawy i które ma delikatną konsystencję. Jeden kilogram produktu zawiera 75–85 % ziemniaków, 8–10 % skwarków, 5 % smalcu i do 1,7 % soli.

Produkt ma miękką konsystencję. Jego powierzchnia jest gładka, umiarkowanie wilgotna i jednolita. Produkt jest jasnoszary na powierzchni i szarawożółty w przekroju. Posiada aromat i smak ziemniaków i przypraw.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

„Liptovské šialence” sprzedaje się po ugotowaniu. Kaszanekę w kształcie ślimaka przyrządza się na patelni lub w piekarniku i spożywa natychmiast po przypieczeniu.

Surowce i składniki:

- ziemniaki
- słonina wieprzowa (świeża lub mrożona)
- smalec
- cebula
- majeranek
- pieprz czarny
- sól
- czosnek
- jelita baranie
- mąka krupczatka

- 4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

- 4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym, w następujących etapach:

- moczenie i mycie osłonek 24 godziny przed użyciem
- mycie nieobranych ziemniaków
- obieranie, czyszczenie i mycie ziemniaków
- smażenie cebuli posiekanej na plastry w smalcu
- tarcie na drobno ziemniaków
- siekanie słoniny wieprzowej, a następnie jej smażenie w celu uzyskania skwarków
- mielenie na drobno skwarków, smażonej cebuli i czosnku
- dodawanie przypraw
- dokładne mieszanie
- dodawanie mąki krupczatki i mieszanie
- napełnianie osłonki
- wolne gotowanie – „Liptovské šialence” umieszcza się w wodzie o temperaturze około 90 °C i gotuje powoli, a jednocześnie stale miesza, aż wypłyną na powierzchnię. Następnie zdejmuje się produkt z ognia i wyjmuje z wody.

- 4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 4.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Region Liptów znajduje się na północy Słowacji, w południowo-wschodniej części kraju żylińskiego, w Dolinie Liptowskiej, otoczony od wschodu przez Tatry Wysokie, od północy przez Tatry Zachodnie i Góry Choczańskie, od południa przez Niżne Tatry i od zachodu przez pasmo Wielkiej Fatry. Pod względem geograficznym Liptów jest obszarem zwartym, obejmującym powiaty Liptowski Mikulász i Ružomberk.

6. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy opiera się na jakości, właściwościach i renomie kaszanek „Liptovské šialence”.

Wyznaczony obszar geograficzny Liptów zawsze był ważnym obszarem uprawy ziemniaków w Słowacji, a jednocześnie był samowystarczalny pod względem hodowli zwierząt gospodarskich. Mieszkańcy Liptowa odkryli, że maksymalne wykorzystanie podrobów przynosi ogromne korzyści gospodarcze.

Specyfika produktu (know-how lokalnych producentów)

Cechą wyróżniającą „Liptovské šialence” jest zastąpienie składu typowego dla kaszanki ziemniakami; ziemniak jest bowiem głównym składnikiem, stanowiącym 75–85 % produktu. Nadzienie ziemniaczane przygotowuje się ze startych surowych ziemniaków, do których stopniowo dodaje się wszystkie składniki, a jako środek wiążący dodaje się mąkę krupczatkę. Ilość użytej mąki krupczatki zależy od zawartości wody w ziemniakach; odpowiednią ilość mąki mogą dobrać wyłącznie doświadczeni wytwórcy, tak aby nie pozbawić produktu typowego aromatu ziemniaka. Doświadczenie jest konieczne również do oszacowania czasu gotowania, aby zapobiec rozerwaniu osłonki i wyciekowi nadzienia i móc później schłodzić produkt. „Liptovské šialence” wprowadza się do cienkich osłonek baranich, co wpływa na powstałą konsystencję i nadaje produktowi bardziej chrupką strukturę po przypieczeniu, determinując jego smak. „Liptovské šialence” produkuje się wyłącznie na wyznaczonym terytorium.

Jakość i renoma

Od dawna „Liptovské šialence” są ulubionym specjałem mieszkańców Liptowa przy szczególnych okazjach, takich jak targi czy święta. Pozostają one niezmiennie popularnym rarytasem. Co rok miasto Liptowski Mikulász organizuje festiwal Švábkafest (w regionie Liptów „švábka” to kolokwialne określenie ziemniaka). Švábkafest w regionie Liptów jest organizowany od wielu lat w celu podtrzymania nie tylko tradycji uprawy ziemniaków, ale również wszystkich produktów na bazie ziemniaków, w tym kaszanek „Liptovské šialence”.

Gości lokalnych i zagranicznych przyciąga wysoka jakość i renoma tradycyjnych produktów regionalnych (w tym kaszanek „Liptovské šialence”), rozpropagowywana nie tylko poprzez przekaz ustny, ale również przez internet oraz inne media w Słowacji i za granicą.

O jakości i doskonałej renomie kaszanek „Liptovské šialence” świadczy fakt, że oferuje się je w restauracjach jako tradycyjny słowacki specjał lub tradycyjną specjalność regionu Liptów, a także serwuje podczas przyjęć weselnych. Renoma produktu opiera się nie tylko na jakości, ale również na zachowaniu tradycyjnej receptury. Jeden z przykładów stanowi firma Gurmán – Tkáč family s.r.o., która wytwarza „Liptovské šialence” od 1965 r.

Produkt jest szeroko reklamowany w mediach społecznościowych, telewizji i podczas różnych wydarzeń, takich jak Radvanský jarmok w Bańskiej Bystrzycy, który odbywa się każdego roku w drugi weekend września; jest to najbardziej znany jarmark w Słowacji, od 2011 r. znajduje się na liście niematerialnego dziedzictwa kulturowego tego kraju. Produkt reprezentuje podstawowe pożywienie – czyli ziemniaka, który jest powszechny w regionie – w innym, szczególnym i wizualnie interesującym kształcie. Wyrób ten jest przyprawiany, przetwarzany i prezentowany w sposób, który nie jest typowy dla ziemniaków.

„Liptovské šialence” są dowodem kreatywności słowackiej kuchni, która potrafi przekształcić podstawowe składniki w wyjątkowo smaczne dania.

W dniu 30 października 2013 r. dziennikarka Soňa Hudecová-Podhorná napisała o sławie i renomie produktu w dzienniku SME. W artykule zatytułowanym „Kucharze nadal rozwijają obfitą paletę dań z ziemniaka”, w części zatytułowanej „Skrzynia pełna ziemniaczanych skarbów” stwierdziła: „Liptovské šialence spokojnie zasługują na miano światowej klasy skarbu”.

W internetowym magazynie Hostovo.sk (strona odwiedzona 38 331 razy) redaktor naczelna Soňa Hudecová napisała 22 lutego 2021 r. w artykule pt. „Nie szukaj kaszanek Liptovské droby (ze znakiem UE) w dziale z drobiem”: „Liptovské droby mają teraz rodzeństwo: Liptovské šialence. Jedyna różnica między nimi polega na tym, że w przypadku tych drugich nadzieniem ziemniaczanym napełnia się jelita baranie, które są cieńsze”.

Związek przyczynowy

Ogólny wygląd i charakter regionu ukształtowały warunki naturalne i glebowo-klimatyczne sprzyjające uprawie ziemniaka i chowowi zwierząt gospodarskich. Ponieważ w przeszłości zwierzęta gospodarskie chowano głównie na sprzedaż lub do wyrobu produktów mięsnych, zwłaszcza kaszanek, uboższa część ludności również chciała przygotowywać podobną żywność. Mięso w kaszankach zastąpiono ziemniakami, które były łatwiej dostępnym nadzieniem. Podobnie jak kaszanki nowy produkt przyprawiano cebulą, czosnkiem, czarnym pieprzem, majerankiem i solą. Aromat i smak mięsa zastąpiono słoniną i smalcem wieprzowym. Tym nadzieniem napełniano osłonki.

Preferowane są lokalnie uprawiane ziemniaki. Pochodzenie ziemniaków nie wpływa jednak na właściwości kaszanek „Liptovské šialence”. Metoda przetwarzania, zastąpienie nadzienia mięsnego ziemniakami oraz kształt są cechami charakterystycznymi produktu.

Związek między produktem a wyznaczonym obszarem geograficznym wynika z zaradności osób, które zdołały wykorzystać obficie dostępne na tym obszarze ziemniaki do przygotowania nadzienia ze zrównoważoną mieszanką wszystkich składników i przypraw (drobno starte ziemniaki, mielone skwarki ze smażoną cebulą i majerankiem), zastępując w ten sposób składniki stosowane do wyrabiania mięsnego nadzienia kaszanek i tworząc szczególny kształt, który jest nietypowy zarówno dla kaszanek krwistych, jak i przetworów z ziemniaka.

Nazwa produktu „Liptovské šialence” pochodzi od nazwy regionu Liptów, z którym historycznie wiąże się uprawa i przetwarzanie ziemniaków, stanowiących kluczowy składnik produktu. Druga część nazwy „šialence” – czyli „szaleńcy” – odzwierciedla pracochłonność procesu produkcji. Wyjątkowe nadzienie ziemniaczane w osłonce i kształt ślimaka są określane w miejscowym dialekcie jako „Liptovské šialence”. Nazwa ta jest stale używana na tym obszarze od pierwszej połowy dziewiętnastego wieku.

Umiejętności osób wytwarzających „Liptovské šialence” rozwijały się w oparciu o wiedzę i doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie, co znajduje odzwierciedlenie w jakości produktu końcowego. Tylko osoby z doświadczeniem są w stanie opanować złożone etapy procesu produkcji (takie jak przygotowanie nadzienia z ziemniaków i napełnienie osłonek). Tarcie surowych ziemniaków, zapewnienie właściwej konsystencji nadzienia, właściwej proporcji ziemniaków i mąki krupczatki (która zależy od zawartości wody w ziemniakach), oszacowanie czasu gotowania i późniejszego schładzania produktu to zadania, do których, jeśli mają być prawidłowo wykonane, niezbędne są umiejętności i doświadczenie wynikające z wieloletniej tradycji.

Fakt, że „Liptovské šialence” są poszukiwanym specjałem nierozzerwalnie związanym z regionem, jest również zilustrowany w publikacji *Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov* [Kuchnia, zwyczaje i tradycje naszych przodków, wyd. Rada ds. Turystyki Kraju Žylińskiego], gdzie czytamy na stronie 17: „Jesienią, po uboju owiec, gdy było wystarczająco dużo jelit i łoju, w wielu wsiach przygotowywano šialence (kaszanki)”.

Goście odwiedzający region mogą napotkać „Liptovské šialence” nie tylko w słynnym Muzeum Wsi Liptowskiej w Przybylinie oraz wioskach górnego i dolnego Liptowa (Szczawniczka, Smreczany, Liskowa, Bobrowiec i inne), ale również w hotelach i restauracjach na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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