

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 321/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«LIPTOVSKÉ DROBY»

N. UE: PGI-SK-02370 – 31.10.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Liptovské droby»

2. Stato membro o Paese terzo

Slovacchia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Le «Liptovské droby» sono un particolare tipo di salsiccia prodotta all'antica secondo un metodo tradizionale. La specificità di questo prodotto sta nel ripieno preparato con patate, ciccioli e spezie e insaccato in budelli naturali di suino o di manzo. È un prodotto deperibile.

Le «Liptovské droby» hanno sezione circolare e forma a cilindro ricurvo. Il loro diametro è compreso tra 30 e 50 mm, la lunghezza tra 100 e 250 mm e il peso tra 100 e 300 g. Una volta insaccate fino alla lunghezza desiderata, vengono chiuse con un bastoncino di legno. Il budello aderisce bene al ripieno, che ha struttura fine ed è preparato con patate grattugiate, ciccioli tritati, cipolle e spezie. Le proporzioni per 1 kg di «Liptovské droby» sono: 75-85 % di patate, 8-10 % di ciccioli, 5 % di strutto e 1,7 % di sale al massimo.

Il prodotto ha consistenza morbida e la superficie è liscia, leggermente umida e pulita. Presenta un colore grigio chiaro in superficie e grigio-giallo al taglio e ha l'odore e il sapore delle patate e delle spezie.

Le «Liptovské droby» si vendono precotte e si consumano direttamente una volta riscaldate.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Materie prime e ingredienti:

- patate
- lardo (fresco o congelato)
- strutto
- cipolle
- maggiorana
- pepe
- sale

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- aglio
- budelli di suino o di manzo
- farina di grano duro

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il processo di produzione si svolge interamente nella zona geografica delimitata e si articola nelle seguenti fasi:

- immersione dei budelli 24 ore prima dell'uso, lavaggio
- lavaggio delle patate non sbucciate
- sbucciatura minuziosa delle patate, lavaggio
- cottura nello strutto delle cipolle tritate
- grattugiatura sottile delle patate
- taglio del lardo e successiva frittura fino all'ottenimento dei ciccioli
- tritatura sottile dei ciccioli, delle cipolle rosolate e dell'aglio
- condimento
- miscelazione metodica degli ingredienti
- incorporazione della farina di grano duro, miscelazione
- insaccamento
- chiusura dei budelli con i bastoncini
- cottura lenta: le «Liptovské droby» vengono immerse in acqua a circa 90 °C e mescolate continuamente; sono cotte a fuoco lento fino a quando non risalgono in superficie, quindi tolte dal fuoco e sgocciolate
- raffreddamento

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La regione di Liptov si trova nella Slovacchia settentrionale, nella parte sud-orientale della regione autonoma di Žilina, nella valle di Liptov, circondata dagli Alti Tatra a est, dai Tatra occidentali e dal massiccio di Choč a nord, dai Bassi Tatra a sud e dalla Grande Fatra a ovest. Liptov forma una zona geografica omogenea che comprende i distretti di Liptov Mikuláš e di Ružomberok.

5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione dell'indicazione geografica «Liptovské droby» si basa sulle condizioni pedologiche e climatiche della regione, oltre che sulle sue tradizioni e la sua storia, ed è giustificata dalle competenze dei produttori locali e dalla buona reputazione del prodotto.

La valle di Liptov è una delle più alte della Slovacchia, con un fondo caratterizzato da rocce del Terziario, sedimenti paleogenici dei Carpazi centrali e alluvioni più recenti del fiume Váh, in particolare ghiaia e sabbia. Nella regione di Liptov, il suolo è mediamente duro e il clima più freddo: condizioni non idonee alla coltivazione dei cereali ma che ben si addicono a quella della patata, che a Liptov ha avuto inizio verso la metà del XVIII secolo. La sua estensione è stata favorita dai catastrofici raccolti cerealicoli tra il 1771 e il 1773. Nelle regioni settentrionali della Slovacchia lo sviluppo della patata risale all'inizio del XIX secolo,

quando la patata è progressivamente diventata uno dei principali componenti della dieta della popolazione, tanto da essere soprannominata «secondo pane». La zona geografica delimitata di Liptov è sempre stata una grande regione di coltivazione della patata in Slovacchia, ma era autosufficiente anche nel settore zootecnico, soprattutto nell'allevamento suino, ed era nell'interesse economico degli abitanti della regione sfruttare al meglio le frattaglie di macellazione.

La dieta degli abitanti della regione di Liptov si basava su risorse locali, tra cui la patata, che veniva consumata da sola come piatto principale oppure servita con vari accompagnamenti.

Insieme al puré di patate, agli *halušky* (gnocchi di patate) e ai tortini di patate, le «Liptovské droby» sono diventate un piatto molto apprezzato. Erano preparate con patate crude grattugiate, la cui coltivazione era favorita dalla composizione del suolo, dal clima e dalla semplicità di coltura.

Le condizioni naturali e pedoclimatiche propizie alla coltivazione della patata e all'allevamento hanno influito sulle caratteristiche generali e sull'orientamento della regione. Oltre ai lavori agricoli, la popolazione locale si occupava della trasformazione e della vendita delle materie prime.

Il primo riferimento scritto alle «Liptovské droby» è contenuto in un libro del 1944 intitolato «*Slovenská ľudová kuchárka pre každý stôl*» (Libro di cucina popolare slovacca per tutte le tavole), che ne ripercorre la storia e la tradizione. È stato scritto da Žela Inovecká e ne sono seguite diverse edizioni.

Nel libro intitolato «*Kuchyňa starých materi z Liptova*» (La cucina delle nonne di Liptov), pubblicato nel 2013 dalla Società degli amici del museo della regione di Liptov con sede nella cittadina di Liptovský Hrádok, la famosa etnologa Iveta Zuskinová scrive: «Nella regione di Liptov, le droby erano un piatto tipico molto apprezzato. Si preparavano soprattutto in autunno, periodo dell'anno in cui veniva macellato il montone e in cui si disponeva quindi di budelli e di sego a sufficienza. Nello stesso periodo si raccoglievano anche le patate novelle ...».

In un altro dei suoi libri - «*Liptov v ľudovej kultúre*» (Liptov nella cultura popolare), pubblicato nel 2014 dalla stessa Società degli amici del museo - c'è un capitolo intitolato «*Čo sa varievalo a jedávalo*» (Cucina e piatti tradizionali) in cui si legge: «Dalle patate crude grattugiate si ricavava un ripieno destinato a farcire le »Liptovské droby«, ad arricchire altri piatti cucinati e a preparare gnocchi». Nel capitolo «*Tradičné jedlá*» (Tradizioni culinarie), l'autrice spiega: «Droby - piccole salsicce a base di patate.»

Il nome del prodotto «Liptovské droby» deriva dal nome della regione di Liptov, storicamente legata alla coltivazione e alla lavorazione della patata come ingrediente principale del prodotto, mentre la seconda parte del nome («droby») è il termine usato nel dialetto locale per designare le frattaglie commestibili, in particolare gli intestini. Nel dialetto locale, «Liptovské droby» indica proprio un ripieno speciale a base di patate insaccato in un budello di suino o di manzo. Questo nome, tuttora impiegato nella regione, è in uso sin dalla prima metà del XIX secolo.

La caratteristica distintiva delle «Liptovské droby» sta proprio nel fatto di farcire le salsicce con le patate. Infatti, sebbene il prodotto abbia l'aspetto e la forma di una salsiccia, l'ingrediente principale del ripieno resta la patata, che rappresenta dal 75 all'85 % del peso. Per preparare il ripieno di patate, vengono mano a mano aggiunti alle patate grattugiate tutti gli ingredienti e poi incorporata la farina di grano duro come legante. La quantità di farina di grano duro da utilizzare dipende dal contenuto di acqua nelle patate e solo professionisti esperti sono in grado di determinare la giusta quantità ed evitare così che il prodotto perda il tipico sapore di patata. Analogamente, è solo l'esperienza a permettere di valutare il tempo necessario alla cottura dei budelli per evitare che questi scoppino e che il ripieno fuoriesca e farli poi raffreddare correttamente. Le «Liptovské droby» sono prodotte esclusivamente nella zona delimitata. Il metodo di produzione delle «Liptovské droby» non è paragonabile a nessun altro, in quanto non esiste sul mercato nessun prodotto trasformato simile chiamato «droby», né esiste un altro nome geografico associato al termine «droby». Le «Liptovské droby» sono pertanto un prodotto unico e specifico.

In passato il bestiame era allevato principalmente per la vendita o per la fabbricazione di prodotti a base di carne, soprattutto salsicce, e le persone più povere cercavano quindi di preparare pietanze dall'aspetto simile. Nel ripieno delle salsicce, la carne era sostituita dalla patata e condita, proprio come nelle salsicce di carne, con cipolla, aglio, pepe nero, maggiorana e sale, mentre l'aroma e il sapore della carne erano sostituiti da quelli del lardo e dello strutto. Il ripieno era poi insaccato in budelli che venivano chiusi con un bastoncino di legno.

I produttori utilizzano preferibilmente patate della zona delimitata, ma quando le scorte si esauriscono, soprattutto d'estate, gli ingredienti che entrano nella composizione del prodotto possono essere sostituiti da quelli provenienti da altre zone. La domanda di specialità regionali aumenta con la stagione turistica estiva. Preparate localmente e talvolta accompagnate da altre specialità regionali a base di carne, le «Liptovské droby» rappresentano un'esperienza gastronomica per i visitatori, oltre a contribuire in modo significativo allo sviluppo della regione.

L'origine della materia prima (la patata) non influisce sulle caratteristiche delle «Liptovské droby» che dipendono dal metodo di produzione e dall'utilizzo delle patate al posto della carne nella preparazione del ripieno. Il ripieno di patate rappresenta la caratteristica distintiva delle «Liptovské droby», essendo la patata la principale coltivazione della regione di Liptov ed essendo i prodotti a base di patate strettamente legati a questa regione.

Preferibilmente il prodotto è preparato con patate locali della zona delimitata: «Per questo prodotto si usano utilizzano materie prime locali e metodi di produzione ereditati dal passato» <http://www.teraz.sk/import/agro-zaujemo-tradicne-liptovske-dr/220506-clanok.html>. Solo in rarissimi casi è possibile utilizzare patate di un'altra zona geografica (ad esempio quando il raccolto è insufficiente).

Il legame tra il prodotto e la zona delimitata sta nell'ingegnosità di chi ha saputo utilizzare le patate, abbondantemente disponibili nella regione, per preparare un ripieno costituito da una miscela equilibrata di materie prime e spezie - patate grattugiate finemente, ciccioli tritati, cipolle rosolate ed erbe aromatiche (maggiorana) - sostituendo in questo modo gli ingredienti normalmente utilizzati nella composizione del ripieno delle salsicce di carne.

L'abilità dei produttori di «Liptovské droby» si è sviluppata grazie alle competenze e all'esperienza tramandate di generazione in generazione e di cui rende bene conto la qualità del prodotto finale. Le «Liptovské droby» si distinguono dagli altri prodotti per il caratteristico ripieno a base di patate.

Solo mani esperti sanno gestire le complesse fasi del processo di produzione, che si tratti di preparazione del ripieno a base di patate o di insaccamento. La grattugiatura delle patate crude, la garanzia della corretta consistenza del ripieno e della giusta proporzione di patate e di farina di grano duro - che dipende dal contenuto d'acqua nelle patate - e la definizione del tempo di cottura e di raffreddamento del prodotto sono tutte fasi che, per essere svolte correttamente, richiedono formazione ed esperienza acquisite nel tempo.

Il legame tra le «Liptovské droby» e la zona delimitata si riflette anche nelle informazioni fornite dalle agenzie di viaggio. Alla voce «Gastronomia» della pagina <https://www.exclusive-travel.cz/slovenska-republika/informace> si legge: «Ogni regione ha certo le sue specialità, ma gli *halušky* (gnocchi di patate) con formaggio di pecora, accompagnati da pancetta abbrustolita ed eventualmente panna acida, sono un piatto apprezzato in tutto il paese. Altre specialità culinarie sono i »bramborové šišky« (bastoncini di patate), le »liptovské droby«, ecc.».

Le «Liptovské droby» sono sempre state una pietanza molto apprezzata in occasione di feste, mercati e fiere e sono tuttora molto popolari. La città di Liptovský Mikuláš organizza ogni anno la «Švábkafest» (nel dialetto regionale «švábka» significa patata): questa festa, che si tiene da anni nella regione di Liptov, ha lo scopo di mantenere la tradizione non solo della coltivazione della patata, ma anche quella di tutti i prodotti a base di questo tubero, in particolare le «Liptovské droby».

La «Švábkafest» accoglie visitatori locali e stranieri attratti dall'alta qualità e dalla reputazione dei prodotti tradizionali regionali (tra cui le «Liptovské droby»), grazie non solo al passaparola, ma anche a siti internet e altri mezzi di comunicazione, sia in Slovacchia che all'estero. Video della «Švábkafest» (la presentazione della produzione delle «droby» inizia al minuto 1):

<https://www.visitliptov.sk/2017/09/14/fest-zemiakov-na-liptove/>

Il prodotto è proposto nei ristoranti come «piatto tradizionale slovacco» o «specialità tradizionale della regione di Liptov» e servito anche ai pranzi di matrimonio, a dimostrazione della qualità e della buona reputazione di questo prodotto.

Il legame inscindibile tra le ricercate «Liptovské droby» e la regione di Liptov è evidenziato anche dalla pubblicazione del *Krajská organizácia cestovného ruchu ŽILINSKÝ TURISTICKÝ KRAJ* (Ufficio del turismo della regione turistica di Žilina): «*Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov*» (Cucina, usi e costumi dei nostri antenati). Vi si legge che: «Le preparazioni culinarie con ripieno di patate e spezie (come gnocchi e torte di pasta lievitata) tuttora molto ricercate a Liptov, senza dimenticare le «Liptovské droby», che costituiscono una prelibatezza apprezzata anche oltre i confini di Liptov.»

<http://www.zilinskazupa.sk/files/on-line-kniznica/kocr/kuchyna-zvyky-3.pdf>

La buona reputazione del prodotto è testimoniata anche dalla sua presenza in rete, in ricette di cucina, programmi televisivi e radiofonici, articoli di stampa, siti internet di viaggi e turismo e in occasione di eventi vari, come la Švábkafest e la Liptov Fest.

Dal 1993 RSI (Radio Slovakia International) trasmette programmi in sei lingue sulla Slovacchia che trattano di una grande varietà di temi ed eventi. Il 13 ottobre 2015, in una trasmissione in spagnolo dedicata alle «Liptovské droby», si è parlato della visita di Liptov da parte del redattore Milan Velecký e delle domande da questi formulate ai suoi abitanti sulle «Liptovské droby». «È una prelibatezza!» («*El redactor Milan Velecký visitó la región de Liptov y preguntó a la gente sobre los Liptovské droby. Es una exquisitez!*»).

<https://esrsi.rtvsk/clanky/gastronomia/91062/liptovske-droby>

La buona reputazione di questo prodotto è confermata dal fatto che lo si trova nelle feste regionali. In un articolo intitolato «*Hrádócké hradné hry*», pubblicato il 24 agosto 2017 sul quotidiano «Relax», si legge: «Il piacere è inscindibile dal buon cibo. La cucina di Liptov si basa su ingredienti tradizionali tipici della regione, come le patate e il latte di pecora. Ecco perché le «Liptovské droby» non mancano mai a Liptovský Hrádok, ...».

<http://www.dennikrelax.sk/Relax/Krasy-Slovenska/Hradocke-hradne-hry/>

«Le materie prime e i prodotti regionali sono indissolubilmente legati al turismo. Anche la regione di Liptov ha i suoi prodotti tipici. Il nostro obiettivo è sfruttare queste caratteristiche per far conoscere ai turisti l'identità regionale. Visitare la regione è una grande opportunità per scoprire molte cose: prodotti a base di latte di pecora, liquori locali di grandissima reputazione e ovviamente le «Liptovské droby», il cui ingrediente principale è la patata locale», spiega Darina Bartková, presidente del comitato turistico regionale di Liptov (<http://www.teraz.sk/regiony/l-mikulas-svabkafest-ponukne-ochu/281215-clanok.html?mostViewedArticlesInSectionTab=2>)

Le «Liptovské droby» si trovano anche nel famoso ecomuseo di Pribylina e nelle località della parte bassa e alta della regione di Liptov (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec, ecc.), oltre che negli hotel e nei ristoranti della zona geografica delimitata.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA%20Liptovske%20droby.pdf
