



**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2025/6081)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Liptovské šialence»

N. UE: PGI-SK-03317

Presentata il 12.8.2024

1. **Nome**

«Liptovské šialence»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Slovacchia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

21 - PREPARAZIONI ALIMENTARI DIVERSE

2106 – Preparazioni alimentari non nominate né comprese altrove

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Le «Liptovské šialence» sono un particolare tipo di salsiccia prodotta con metodi tradizionali. La specificità di questo prodotto sta nel ripieno preparato con patate, ciccioli e spezie, insaccato in budelli naturali di pecora. È un prodotto deperibile.

Il prodotto ha una forma specifica che ricorda quella di una lumaca (attorcigliata/arrotolata), inusuale per un sanguinaccio. Una volta riempito, il budello presenta un diametro di 14-30 mm, una lunghezza di 200-450 mm e un peso compreso tra 100 g e 400 g. Una volta riempito, il prodotto è facile da modellare per via del suo spessore. Il budello aderisce bene al ripieno, che presenta una consistenza delicata ed è preparato con patate grattugiate, ciccioli tritati, cipolle e spezie. Un chilo di prodotto contiene un 75-85 % di patate, un 8-10 % di ciccioli, un 5 % di strutto e fino all'1,7 % di sale.

Il prodotto presenta una consistenza morbida e ha una superficie liscia, moderatamente umida e uniforme. All'esterno il prodotto è di colore grigio chiaro, mentre quando è affettato ha un colore grigiastro che tende al giallo. L'odore e il sapore sono quelli delle patate e delle spezie.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Le «Liptovské šialence» sono vendute cotte. Vengono fatte rosolare in padella o al forno dopo averle disposte a forma di lumaca e vengono consumate immediatamente.

Materie prime e ingredienti:

- patate
- lardo dorsale di maiale (fresco o congelato)
- strutto
- cipolle
- maggiorana
- pepe nero
- sale
- aglio
- budelli di pecora
- farina di grano duro

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

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

L'intero processo di produzione si svolge esclusivamente nella zona geografica delimitata e segue le fasi descritte di seguito che prevedono di:

- immergere nell'acqua e lavare i budelli 24 ore prima dell'uso;
- lavare le patate non sbucciate;
- sbucciare, pulire e lavare le patate;
- friggere nello strutto le cipolle tritate;
- grattugiare finemente le patate;
- tagliare il lardo dorsale e friggerlo per ottenere i ciccioli;
- tritare finemente i ciccioli, le cipolle fritte e l'aglio;
- aggiungere il condimento;
- mescolare accuratamente;
- aggiungere la farina di grano duro e mescolare;
- riempire il budello;
- cuocere a fuoco lento: le «Liptovské šialence» vengono immerse nell'acqua a una temperatura di circa 90 °C e vengono bollite a fuoco lento, continuando a mescolarle fino a quando non risalgono in superficie. In seguito vengono tolte dal fuoco e sgocciolate.

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

—

4.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato

—

5. Delimitazione concisa della zona geografica

La regione di Liptov è situata 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 Liptovský Mikuláš e di Ružomberok.

6. Legame con la zona geografica

Il nesso causale è fondato sulla qualità, sulle caratteristiche e sulla reputazione delle «Liptovské šialence».

La zona geografica delimitata di Liptov è sempre stata una grande regione di coltivazione della patata in Slovacchia, essendo al contempo autosufficiente nel settore zootecnico. Gli abitanti di Liptov scoprirono i vantaggi economici di una valorizzazione ottimale delle frattaglie di macellazione.

Specificità del prodotto (competenze dei produttori locali)

La caratteristica distintiva delle «Liptovské šialence» sta nel fatto di farcire le salicce con le patate; la patata è infatti l'ingrediente principale delle «Liptovské šialence», in quanto costituisce dal 75 % all'85 % del prodotto. Il ripieno è composto da patate crude grattugiate, a cui vengono aggiunti gradualmente tutti gli altri ingredienti, tra cui la farina di grano duro che funge da legante. La quantità di farina di grano duro utilizzata dipende dal contenuto di acqua nelle patate; solo professionisti esperti sono in grado di determinarne la giusta quantità in modo da evitare 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 si aprano facendo uscire il ripieno, e a farli poi raffreddare correttamente. Il ripieno delle «Liptovské šialence» è insaccato in budelli di pecora sottili che ne determinano la consistenza, in quanto rendono il prodotto più croccante dopo la rosolatura, permettendo un'esperienza culinaria unica. Le «Liptovské šialence» sono prodotte esclusivamente nella zona delimitata.

Qualità e reputazione

Le «Liptovské šialence» costituiscono da tempo una pietanza che gli abitanti di Liptov amano mangiare in occasioni particolari, come fiere e feste, 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 šialence».

I visitatori locali e stranieri sono attratti dall'alta qualità e dalla reputazione dei prodotti regionali tradizionali (comprese le «Liptovské šialence»), conosciuti non solo grazie al passaparola, ma anche a siti Internet e ad altri mezzi di comunicazione, sia in Slovacchia che all'estero.

Il prodotto è proposto nei ristoranti come piatto tradizionale slovacco o come specialità tradizionale della regione di Liptov ed è servito anche durante i matrimoni, a dimostrazione della qualità e dell'eccellente reputazione delle «Liptovské šialence». La reputazione del prodotto si basa non solo sulla sua qualità, ma anche sull'importanza attribuita alla conservazione della ricetta tradizionale. Ne è un esempio l'azienda «Gurmán - Tkáč family s.r.o.», che produce Liptovské šialence dal 1965.

Il prodotto è ampiamente pubblicizzato sui social media, in televisione e in occasione di vari eventi come la «Radvanský jarmok» (la fiera di Radvaň) a Banská Bystrica, che si svolge ogni anno nel secondo fine settimana di settembre; si tratta della fiera più conosciuta in Slovacchia, che dal 2011 fa parte del patrimonio culturale immateriale del paese. Il prodotto è costituito da un alimento di base, la patata, disponibile in grande quantità nella regione, ma utilizzato in una forma diversa, particolare e attraente. La patata viene condita, trattata e presentata in modo insolito rispetto a quanto avviene generalmente.

Le «Liptovské šialence» sono la prova della creatività della cucina slovacca, che è in grado di trasformare ingredienti semplici in piatti straordinariamente gustosi.

Il 30 ottobre 2013 la giornalista Soňa Hudecová-Podhorná ha parlato della fama e della reputazione del prodotto in un giornale dedicato alle piccole e medie imprese. In un articolo dal titolo «Gli chef continuano ad aggiungere nuove creazioni alla già ricca varietà di piatti a base di patate», in una sezione dedicata alle migliori ricette a base di patate, la giornalista affermava che le «Liptovské šialence» meritano ampiamente di essere considerate un tesoro a livello mondiale.

Il 22 febbraio 2021 la caporedattrice Soňa Hudecová ha pubblicato sulla rivista online Hos'ovo.sk (pagina visitata 38 331 volte) un articolo dal titolo «Non andate a cercare le salsicce (con marchio UE) Liptovské droby tra i pollami», in cui affermava che le Liptovské šialence facevano parte della famiglia delle Liptovské droby e che l'unica differenza tra questi due prodotti consisteva nel fatto che il ripieno di patate era insaccato in budelli di pecora, che sono più stretti.

Legame causale

Nel complesso, l'aspetto e il carattere della regione sono stati determinati dalle condizioni naturali e pedoclimatiche favorevoli alla coltivazione delle patate e all'allevamento di bestiame. Poiché in passato il bestiame era allevato principalmente per la vendita o per la preparazione di prodotti a base di carne, soprattutto salsicce, anche la fascia più povera della popolazione cercava di preparare pietanze simili. Nel ripieno delle salsicce, la carne era sostituita dalle patate, più facilmente accessibili. Proprio come nel caso delle salsicce, il nuovo prodotto era condito utilizzando cipolle, aglio, pepe nero, maggiorana e sale. L'aroma e il sapore della carne erano sostituiti da quelli del lardo dorsale di maiale e dello strutto. Il ripieno veniva poi insaccato nei budelli.

Benché si preferisca utilizzare patate coltivate localmente, l'origine delle patate non incide sulle caratteristiche delle «Liptovské šialence». Sono infatti il metodo di lavorazione, la sostituzione del ripieno di carne con quello a base di patate e la forma a caratterizzare il prodotto.

Il legame tra il prodotto e la zona geografica delimitata deriva dall'ingegnosità della popolazione locale che ha saputo utilizzare le patate, disponibili in abbondanza nella regione, per preparare un ripieno costituito da una miscela equilibrata di ingredienti e spezie (patate finemente grattugiate, ciccioli tritati, cipolle fritte e maggiorana), sostituendo così gli ingredienti utilizzati nella composizione del ripieno delle salsicce di carne e creando una forma particolare insolita sia per il sanguinaccio sia per la trasformazione delle patate.

Il nome del prodotto «Liptovské šialence» deriva dal nome della regione di Liptov, storicamente legata alla coltivazione e alla lavorazione della patata, l'ingrediente principale del prodotto. La seconda parte del nome «šialence», che significa «maniacale», fa riferimento alla laboriosità del processo di produzione. Nel dialetto locale, «Liptovské šialence» fa riferimento al ripieno speciale a base di patate e alla forma delle salsicce, che ricorda una lumaca. Questo nome è costantemente usato nella zona sin dalla prima metà del diciannovesimo secolo.

Le competenze dei produttori di «Liptovské šialence» si sono sviluppate sulla base delle conoscenze e delle esperienze tramandate di generazione in generazione con risultati evidenti nella qualità del prodotto finale. Solo persone esperte sanno gestire le complesse fasi del processo di produzione (come la preparazione del ripieno a base di patate e l'insaccamento del ripieno nel budello). La grattugiatura delle patate crude, la corretta consistenza del ripieno e la giusta proporzione di patate e di farina di grano duro (che dipende dal contenuto di acqua nelle patate), nonché la stima del tempo di cottura e di raffreddamento del prodotto sono fasi che, per essere svolte correttamente, richiedono competenze ed esperienza acquisite nel tempo.

Il legame inscindibile tra le ricercate «Liptovské šialence» e la regione di Liptov è evidenziato anche nella pubblicazione dell'Ufficio del turismo di Žilina dal titolo *Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov* (Cucina, usi e costumi dei nostri antenati), dove a pagina 17 si legge che in molti villaggi le «šialence» (salsicce) venivano preparate in autunno, periodo dell'anno in cui le pecore venivano macellate e in cui si disponeva di budelli e sego a sufficienza.

Le «Liptovské šialence» 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 dell'indicazione geografica

[https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2024/OZ%20a%20DIZA\)NY/specifikacia_liptovske_sialence.docx](https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2024/OZ%20a%20DIZA)NY/specifikacia_liptovske_sialence.docx)