

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 321/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIPTOVSKÉ DROBY”

Nr UE: PGI-SK-02370 – 31.10.2017

ChNP () CHOG (X)

1. Nazwa

„Liptovské droby”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Liptovské droby” to unikalny rodzaj kielbasy wytwarzanej tradycyjnymi metodami. Cechą charakterystyczną produktu jest nadzienie ziemniaczane ze skwarkami i przyprawami zawarte w osłonkach z naturalnego jelita wieprzowego lub wołowego. „Liptovské droby” to produkt łatwo się psujący.

Produkt ten ma okrągły przekrój poprzeczny i kształt zakrzywionego walca. Wymiary produktu są następujące: średnica 30–50 mm, długość 100–250 mm, masa 100–300 g. Po napełnieniu osłonki nadzieniem do pożądanej długości końcówki spina się za pomocą drewnianego patyczka. Osłonka ściśle przylega do nadzienia, które składa się z tartych ziemniaków, zmielonych skwarków, cebuli i przypraw oraz ma delikatną konsystencję. 1 kg produktu zawiera ziemniaki (75–85 %), skwarki (8–10 %), tłuszcz wieprzowy (5 %) i sól (maksymalnie 1,7 %).

Produkt ma miękką konsystencję. Jego powierzchnia jest gładka, równa i umiarkowanie wilgotna. Na zewnątrz ma barwę jasnoszarą, a plastry są szarawożółte. Produkt ma aromat i smak ziemniaków i przypraw.

„Liptovské droby” sprzedaje się jako wyrób ugotowany. Bezpośrednio przed spożyciem produkt poddaje się obróbce cieplnej w postaci pieczenia.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowce i składniki:

- ziemniaki,
- słonina wieprzowa z grzbietu (świeża lub zamrożona),
- tłuszcz wieprzowy,
- cebula,
- majeranek,
- pieprz naturalny,
- sól,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- czosnek,
- jelita wieprzowe lub wołowe,
- mąka krupczatka.

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

Cały proces produkcji odbywa się wyłącznie na określonym obszarze geograficznym. Wyróżnia się następujące etapy produkcji:

- moczenie i mycie osłonek 24 godziny przed użyciem,
- mycie nieobranych ziemniaków,
- obieranie, czyszczenie i mycie ziemniaków,
- prażenie plastrów cebuli w smalcu,
- ścieranie ziemniaków na drobnych oczkach,
- krojenie, a następnie smażenie słoniny, aby otrzymać skwarki,
- drobne mielenie skwarków, prażonej cebuli i czosnku,
- przyprawianie,
- dokładne mieszanie,
- dodanie mąki krupczatki, mieszanie,
- nadziewanie osłonek,
- spinanie końcówek osłonki,
- powolne gotowanie – „Liptovské droby” wkłada się do wody o temperaturze około 90 °C i powoli gotuje, stale mieszając, aż wypłyną na powierzchnię. Następnie produkt wyjmuje się z wody,
- chłodzenie produktu „Liptovské droby”.

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

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Region Liptów znajduje się na północy Słowacji, w południowo-wschodniej części kraju żylińskiego, w Kotlinie Liptowskiej. Od wschodu otaczają go Tatry Wysokie, od północy – Tatry Zachodnie i Góry Choczańskie, od południa – Niskie Tatry, a od zachodu – Wielka Fatra. Pod względem geograficznym Liptów jest zwartym obszarem, obejmującym powiaty Liptowski Mikulász i Ružomberk.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Warunki glebowo-klimatyczne regionu, jak również jego tradycja i historia stanowią tło dla wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego „Liptovské droby”, zainspirowanego wiedzą fachową lokalnych producentów i renomą produktu.

Kotlina Liptowska jest jedną z najwyższej położonych kotlin na Słowacji. Jej dno wypełniają skały trzeciorzędowe, osady paleogenu środkowokarpackiego, a także młodsze warstwy osadów naniesionych przez Wag, głównie żwir i piasek. Gleba w Liptowie jest średnio twarda, a klimat – chłodniejszy. Takie warunki nie sprzyjają uprawie zbóż, lecz są odpowiednie do uprawy ziemniaków. Ziemniaki zaczęto uprawiać w Liptowie około 1750 r. Do popularyzacji uprawy ziemniaków przyczyniła się klęska upraw zbóż w latach 1771–1773. Na początku XIX wieku nastąpił gwałtowny wzrost popularności uprawy ziemniaków w północnej części Słowacji.

Następnie ziemniaki stały się jednym z głównych składników diety mieszkańców i zyskały przydomek „nasz drugi chleb”. Określony obszar geograficzny Liptów zawsze był ważnym obszarem uprawy ziemniaków na Słowacji, a jednocześnie był samowystarczalny, jeśli chodzi o hodowlę zwierząt gospodarskich, w szczególności świń. Ze względów ekonomicznych dla mieszkańców Liptowa ważne było optymalne wykorzystanie podrobów.

Źródłem większości produktów spożywanych przez mieszkańców Liptowa była produkcja własna. Jednym z takich produktów były ziemniaki. Ziemniaki jadano same jako danie główne lub z różnymi dodatkami.

Popularnym przysmakiem obok tłuczonych ziemniaków, kluseczek i wypieków z ciasta ziemniaczanego stały się „Liptovské droby”. Przygotowywano je z tartych surowych ziemniaków, które łatwo było uprawiać w Liptowie ze względu na skład gleby, warunki klimatyczne i prostotę uprawy.

Warunki naturalne i glebowo-klimatyczne sprzyjające uprawie ziemniaków i hodowli zwierząt gospodarskich miały wpływ na ogólny charakter regionu i jego gospodarkę. Oprócz prac rolniczych ludność zajmowała się również przetwarzaniem surowców i ich sprzedażą.

Najwcześniejsza pisemna wzmianka o produkcie „Liptovské droby”, świadcząca o jego historii i tradycji, pojawia się w książce autorstwa Želi Inoveckiej pt. „Slovenská ľudová kuchárka pre každý stôl” („Słowacka ludowa książka kucharska – potrawy na każdy stół”) z 1944 r., która ukazała się w kilku wydaniach.

Znana etnolożka Iveta Zuskinová stwierdza w swojej książce pt. „Kuchyňa starých materí z Liptova” („Domowa kuchnia babć z Liptowa”), wydanej w 2013 r. przez Spoločnosť priateľov múzea liptovskej dediny (Towarzystwo Przyjaciół Muzeum Wsi Liptowskiej) z siedzibą w Liptowskim Gródku: „W Liptowie »droby« były popularnym i charakterystycznym daniem. Przygotowywano je szczególnie jesienią, kiedy zabijano owce, ponieważ oznaczało to wystarczającą ilość jelit i tłuszczu. W tym czasie kopano również ziemniaki (...)”.

Rozdział pt. „Čo sa varievalo a jedávalo” („Co gotowano i jadano”) w kolejnej książce autorstwa Zuskinovej pt. „Liptov v ľudovej kultúre” („Liptów w kulturze ludowej”), wydanej przez Towarzystwo w 2014 r., zawiera następujące informacje: „Tarte ziemniaki wykorzystywano jako nadzienie do produktu „Liptovské droby” oraz do zageszczania niektórych gotowanych potraw. Gotowano również kluseczki (*halušky*)”. W rozdziale pt. „Tradičné jedlá” („Tradycyjne jedzenie”) tej samej książki Zuskinová wyjaśnia, że: „Słowo *droby* oznacza ziemniaczane »kielbaski«”.

Nazwa produktu „Liptovské droby” pochodzi od nazwy regionu Liptów, który jest historycznie związany z uprawą i przetwarzaniem ziemniaków będących podstawowym składnikiem do przygotowania tego produktu. Drugie słowo w nazwie, tj. *droby*, jest używane w lokalnym dialekcie na określenie jadalnych podrobów, w tym jelit. Unikalne nadzienie ziemniaczane w jelitach wieprzowych lub wołowych (*droby* = osłonki) nazywane jest w lokalnym dialekcie „Liptovské droby”. Nazwa ta zaczęła być używana na tym obszarze w pierwszej połowie XIX wieku i jest stosowana do dziś.

Specyficzną cechą produktu „Liptovské droby” jest zastąpienie nadzienia kielbasianego ziemniaczanym. Chociaż produkt ma wygląd i kształt kielbasy, głównym składnikiem nadzienia są ziemniaki, które stanowią 75–85 % masy produktu. Nadzienie ziemniaczane przygotowuje się z surowych startych ziemniaków, do których stopniowo dodaje się wszystkie składniki, a jako składnik wiążący dodaje się mąkę krupczatkę. Ilość mąki jest uzależniona od zawartości wody w ziemniakach. Tylko doświadczony producent jest w stanie określić taką ilość, aby produkt nie stracił swojego typowego ziemniaczanego smaku. Doświadczenie jest też potrzebne do oszacowania czasu gotowania produktu, aby osłonki nie popękały i nadzienie nie wyciekło, oraz czasu chłodzenia produktu. Produkt „Liptovské droby” jest wytwarzany wyłącznie na określonym obszarze. Procesu wytwarzania produktu „Liptovské droby” nie można porównać z żadnym innym produktem, ponieważ nie ma na rynku żadnego innego produktu z oznaczeniem „droby” lub oznaczonego nazwą geograficzną w powiązaniu z określeniem „droby”. Można jedynie stwierdzić, że produkt „Liptovské droby” jest specyficzny i unikalny.

Ponieważ w przeszłości zwierzęta gospodarskie hodowano głównie na sprzedaż lub do produkcji wyrobów mięsnych, zwłaszcza kiszki wątrobianej (*jaternice*), biedniejsza część populacji chciała przygotowywać podobnie wyglądającą żywność. Mięso zawarte w kiszce wątrobianej zastąpiono ziemniakami – łatwiej dostępnym nadzieniem. Podobnie jak kiszkę, nowy produkt przyprawiano cebulą, czosnkiem, czarnym pieprzem, majerankiem i solą. Aromat i smak mięsa zastąpiono słoniną wieprzową z grzbietu i smalcem. Tym nadzieniem napelniano następnie osłonki, a ich końcówki, podobnie jak końcówki kiszki wątrobianej, spinano drewnianym patyczkiem.

Najczęściej wykorzystuje się ziemniaki z określonego obszaru. Produkt można jednak wytwarzać również ze składników pochodzących z innych obszarów, jeżeli wyczerpią się zasoby, w szczególności w okresie letnim. W letnim sezonie turystycznym wzrasta zapotrzebowanie na regionalne specjalności. Spożywanie lokalnie wytwarzanego produktu „Liptovské droby”, któremu czasami towarzyszą inne regionalne specjalności na bazie mięsa, jest dla odwiedzających doświadczeniem kulinarnym i stanowi znaczący impuls dla rozwoju regionalnego.

Pochodzenie ziemniaków użytych jako składniki nie ma wpływu na właściwości produktu. Wynikają one raczej z metody produkcji oraz wykorzystania nadzienia ziemniaczanego zamiast mięsa. Ponieważ ziemniaki były preferowaną uprawą w Liptowie, a produkty ziemniaczane są ściśle związane z tym regionem, nadzienie ziemniaczane stało się cechą wyróżniającą produktu „Liptovské droby”.

Preferowanym składnikiem są lokalnie uprawiane ziemniaki: „Wykorzystywane są wyłącznie lokalne składniki i tradycyjne metody produkcji” <http://www.teraz.sk/import/agro-zaujeme-o-tradicne-liptovske-dr/220506-clanok.html>. Tylko w wyjątkowych przypadkach (takich jak słabe zbiory) można wykorzystywać ziemniaki z innego obszaru geograficznego.

Związek między produktem a określonym obszarem geograficznym wynika z pomysłowości osób, którym udało się wykorzystać obficie dostępne na tym obszarze ziemniaki do przygotowania nadzienia ze zrównoważoną mieszanką wszystkich składników i przypraw (drobno starte ziemniaki, mielone skwarki z prażoną cebulą i ziołami takimi jak majeranek), którym zastąpiono składniki stosowane do wyrabiania mięsnego nadzienia kiszki wątrobianej.

Umiejętności osób produkujących „Liptovské droby” rozwijały się na podstawie wiedzy i doświadczenia przekazywanych z pokolenia na pokolenie, co znajduje odzwierciedlenie w jakości produktu końcowego. Tym, co odróżnia „Liptovské droby” od innych produktów, jest wyjątkowe ziemniaczane nadzienie.

Tylko doświadczone osoby są w stanie opanować złożone etapy procesu produkcji (np. przygotowanie nadzienia ziemniaczanego czy nadziewanie osłonek). Ścieranie surowych ziemniaków, zapewnienie odpowiedniej konsystencji nadzienia, właściwa proporcja ziemniaków i mąki krupczatki (zależna od zawartości wody w ziemniakach) oraz oszacowanie związanego z tym czasu gotowania i późniejszego schładzania produktu to zadania, do których niezbędne są właściwe umiejętności i doświadczenie nabyte na przestrzeni lat.

Związek między produktem „Liptovské droby” a określonym obszarem geograficznym znajduje również odzwierciedlenie w informacjach przekazywanych przez biura podróży. Na stronie <https://www.exclusive-travel.cz/slovenska-republika/informace> pod hasłem „KUCHNIA” można znaleźć następujące informacje: „Každy region ma svoje specialnosti, natomiast daniem popularnym w całym kraju są niewątpliwie kluseczki ziemniaczane z bryndzą (bryndzové halušky) z dodatkiem podsmażonego boczku i niekiedy kwaśnej śmietany. Inne tradycyjne przysmaki to *bramborové šišky* (podłużne kluski ziemniaczane), »Liptovské droby« (...)”.

Od dawna produkt „Liptovské droby” jest ulubionym przysmakiem mieszkańców Liptowa przy wszelkiego rodzaju okazjach, takich jak targi i festyny. Po dziś dzień przysmak ten nie traci na popularności. Miasto Liptowski Mikuláš co roku organizuje święto Švábkafest (w regionie Liptów *švábka* to potocznie „ziemniak”). Švábkafest jest organizowany w Liptowie od wielu lat, aby podtrzymywać tradycję nie tylko uprawy ziemniaków, ale również przygotowywania wszelkich wyrobów na bazie ziemniaków, w tym produktu „Liptovské droby”.

Miejscowych i zagranicznych gości przyciąga wysoka jakość i tradycyjnych produktów regionalnych (takich jak „Liptovské droby”), które są propagowane nie tylko ustnie, ale również w internecie i za pośrednictwem innych mediów na Słowacji i za granicą. Nagranie ze Švábkafest (prezentacja produktu *droby* rozpoczyna się w 1 min.):

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

Produkt jest reklamowany w restauracjach jako „tradycyjny słowacki przysmak” lub „tradycyjna specjalność regionu Liptów” i oferowany na przyjęciach weselnych, co świadczy o jego jakości i doskonałej renomie.

Na fakt, że produkt „Liptovské droby” jest poszukiwanym przysmakiem nierozzerwalnie związanym z regionem, zwrócono również uwagę w publikacji pt. „Kuchynia, zvyky a tradície našich predkov” („Kuchnia, zwyczaje i tradycje naszych przodków”), wydanej przez organizację Krajská organizácia cestovného ruchu ŽILINSKÝ TURISTICKÝ KRAJ (Regionalna Organizacja Turystyczna kraju żylińskiego): „W Liptowie nadal popularne są potrawy na bazie przyprawionego farszu ziemniaczanego (jak pirohy i švábovníky (placki z ciasta drożdżowego). Nie możemy również zapomnieć o produkcie »Liptovské droby« – ulubionej potrawie nie tylko mieszkańców regionu”.

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

O renomie produktu świadczy również jego obecność w internecie, gdzie pojawia się w przepisach kulinarnych, programach telewizyjnych i radiowych, artykułach prasowych, na stronach internetowych dotyczących podróży i turystyki oraz na różnych imprezach, takich jak Švábkafest i Liptov Fest.

Od 1993 r. Radio Slovakia International (RSI) nadaje programy o Słowacji w sześciu językach obcych, obejmujące wiele tematów i wydarzeń. W dniu 13 października 2015 r. wyemitowano hiszpańską audycję o produkcie „Liptovské droby”, w której stwierdzono, że: „Milan Velecký odwiedził Liptów i pytał rozmówców o »Liptovské droby«. Są pyszne!” („El redactor Milan Velecký visitó la región de Liptov y preguntó a la gente sobre los Liptovské droby. Es una exquisitez!”).

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

O renomie produktu świadczy również fakt, że jest on podawany na regionalnych uroczystościach. W artykule pt. „Hrádocké hradné hry” („Turniej na zamku w Gródku”), opublikowanym w gazecie Relax 24 sierpnia 2017 r., czytamy: „Nie ma zabawy bez dobrego jedzenia. Kuchnia Liptowa opiera się na tradycyjnych składnikach, takich jak ziemniaki i mleko owcze, które są typowe dla tego regionu. To dlatego produkt »Liptovské droby« jest zawsze obecny w Liptowskim Gródku (...)”.

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

„Surowce i produkty regionalne są nieodłącznie związane z turystyką. Również Liptów ma swoje własne typowe produkty. Naszym celem jest wykorzystanie tej specyfiki regionalnej do zapoznania turystów z tożsamością regionu. Jest mnóstwo produktów, których warto spróbować podczas wizyty, wśród nich wyroby z mleka owczego, nasze pierwszorzędne likiery czy właśnie »Liptovské droby«, których głównym składnikiem są lokalne ziemniaki” – mówi Darina Bartková, przewodnicząca zarządu Regionalnej Organizacji Turystycznej regionu Liptów (<http://www.teraz.sk/regiony/l-mikulas-svabkafest-ponukne-ochu/281215-clanok.html?mostViewedArticlesInSectionTab=2>).

Odwiedzający region mogą trafić na „Liptovské droby” nie tylko w słynnym skansenie w Przybylinie oraz w miejscowościach górnego i dolnego Liptowa (takich jak Štiavnička, Smreczany, Lisková czy Bobrowiec), ale także w hotelach i restauracjach na określonym obszarze geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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