# ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality

pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

**„Liptovské šialence“**

 **CHZO (X) CHOP (–)**

**7.1. Názov**

„Liptovské šialence“

**7.2. Opis**

„Liptovské šialence” sú špecifickým druhom jaterníc vyrábaných starou remeselnou metódou. Špecifickosť výrobku predstavuje zemiaková náplň so škvarkami a korením, plnená do prírodných baraních čriev. „Liptovské šialence” sú netrvanlivý výrobok.

Výrobok má špecifický (zakrútený/stočený) tvar slimáka, nezvyčajný pre jaternice. Priemer čreva po naplnení je 14 až 30 mm, dĺžka 200 až 450 mm a hmotnosť 100 až 400 g. Po naplnení sa výrobok vďaka svojej hrúbke ľahko tvaruje. Črevo tesne dolieha k náplni, ktorá je pripravená z nastrúhaných zemiakov, mletých škvariek a cibule na jemnú štruktúru a s koreninami. Podiel zemiakov na 1 kg je 75 až 85 % hmotnosti, škvariek 8 až 10 % hmotnosti, bravčovej masti 5 % a soli najviac do 1,7 %.

Konzistencia výrobku je mäkká, povrch hladký, mierne vlhký a čistý. Farba na povrchu je svetlosivá a na priereze je sivožltá. Vôňa a chuť je zemiakovo-korenistá.

„Liptovské šialence” sa predávajú uvarené a pred priamou konzumáciou sa tepelne upravujú pečením v tvare slimáka.

**7.3. Zemepisná oblasť**

Región Liptov sa nachádza na severe Slovenska, v juhovýchodnej časti Žilinského samosprávneho kraja v Liptovskej kotline, ktorú obklopujú Vysoké Tatry na východe, Západné Tatry a Chočské vrchy na severe, Nízke Tatry na juhu a Veľká Fatra na západe. Geograficky je Liptov ucelenou oblasťou, ktorá zahŕňa okresy Liptovský Mikuláš a Ružomberok.

**7.4.** **Dôkaz o pôvode**

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Liptovské šialence“, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu výrobku „Liptovské šialence“.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením občianske združenie Liptovské droby podľa vlastného systému kontroly.

**7.5.** **Spôsob výroby**

Zoznam prísad:

* zemiaky
* bravčová slanina (čerstvá alebo mrazená) alebo škvarky
* bravčová masť
* cibuľa
* majorán
* čierne korenie
* soľ
* cesnak
* baranie črevá
* krupicová múka

Celý výrobný postup sa uskutočňuje len vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v nasledujúcich etapách:

* namáčanie čriev 24 h pred ich použitím, ich umývanie
* umývanie neošúpaných zemiakov
* šúpanie a dočisťovanie zemiakov, ich umývanie
* praženie nakrájanej cibule na bravčovej masti
* jemné strúhanie zemiakov
* nakrájanie slaniny a jej následné smaženie na škvarky
* jemné mletie škvariek, opraženej cibule a cesnaku
* ochucovanie koreninami
* dôsledné premiešanie
* pridanie krupicovej múky, premiešanie
* plnenie čriev
* pomalé varenie – „Liptovské šialence“ vložíme do cca 90 °C vody, pomaly varíme za stáleho miešania, až kým „Liptovské šialence“ nevyplávajú na povrch, potom ich odstavíme a vyberieme
* chladenie výrobku „Liptovské šialence“

„Liptovské šialence“ sa pripravujú podľa nasledujúcej receptúry: kvalitné zemiaky sa najemno postrúhajú. Nakrája sa slanina a následné sa smaží, potom sa pridávajú pomleté škvarky a pomletá opražená cibuľa. Súčasťou oficiálneho receptu sú cesnak, čierne korenie, soľ a majorán. Na spojenie poslúži krupicová múka. Zmes sa najemno pomelie a naplní do baraních čriev. Šialence sa uvaria a následne zachladia. Pred samotnou konzumáciou sa tepelne upravia. Upečú sa na bravčovej masti a podávajú sa tradične s kyslou kapustou.

**7.6. Súvislosť**

Príčinná súvislosť vychádza z pôdno-klimatických podmienok, histórie regiónu a tradícií, je založená na know-how miestnych výrobcov a dobrom mene výrobku „Liptovské šialence“.

***Špecifickosť územia (pôdno-klimatické podmienky, história, tradície)***

Liptovská kotlina patrí k vysoko položeným kotlinám Slovenska a jej dno vypĺňajú treťohorné horniny a sedimenty centrálno-karpatského paleogénu a mladšie riečne naplaveniny Váhu, hlavne štrky a piesky. Pôda na Liptove je stredne ťažšia a podnebie chladnejšie, čo nepraje pestovaniu obilia, ale vyhovuje zemiakom. Zemiaky sa začali pestovať v Liptove v polovici 18. storočia. K rozšíreniu pestovania zemiakov prispela katastrofálna neúroda obilia v rokoch 1771 až 1773. Rozmach pestovania zemiakov v severných oblastiach Slovenska nastal až na začiatku 19. storočia.

Zemiaky sa postupne stali jednou z hlavných zložiek výživy obyvateľstva a vyslúžili si označenie „druhý chlieb“. Vymedzená zemepisná oblasť – Liptov bol vždy významnou zemiakarskou oblasťou Slovenska a súčasne bol sebestačný aj v chove hospodárskych zvierat. Optimálne využitie vedľajších jatočných produktov bolo pre obyvateľov Liptova veľmi dôležité z ekonomického hľadiska.

***Špecifickosť výrobku (know-how miestnych výrobcov)***

Špecifickým znakom výrobku „Liptovské šialence“ je nielen nahradenie jaternicovej zložky zložkou zemiakovou, ale aj tvar výrobku. Hlavnou zložkou náplne výrobku „Liptovské šialence“ sú zemiaky, ktoré tvoria 75 až 85 % hmotnosti výrobku. Zemiaková náplň sa pripravuje zo surových postrúhaných zemiakov, do ktorých sa postupne pridávajú všetky prísady a ako spojivo sa pridáva krupicová múka. Množstvo krupicovej múky závisí od obsahu vody v zemiakoch a len skúsený výrobca vie určiť jej správne množstvo, aby výrobok nestratil svoju typickú zemiakovú chuť, a podobne, len skúsený výrobca dokáže určiť čas varenia drobov tak, aby sa črevá – droby počas varenia neroztrhali a plnka nevytiekla, a následne ich zachladiť. Výrobok „Liptovské šialence“ sa vyrába len na vymedzenom území.

***Kvalita a dobré meno***

„Liptovské šialence“ boli oddávna obľúbenou pochúťkou obyvateľov Liptova pri rôznych oslavách, na jarmokoch alebo hodoch. Obľuba tejto pochúťky pretrváva podnes. Mesto Liptovský Mikuláš organizuje každoročne Švábkafest (švábka je hovorový výraz pre zemiaky v regióne Liptova). Zemiakový festival Švábkafest sa organizuje v regióne Liptova už niekoľko rokov a jeho cieľom je pripomínať zemiakarské tradície, a to nielen zemiaky ako poľnohospodársku plodinu, ale aj všetky výrobky, ktoré sa z nich dajú pripraviť, teda aj „Liptovské šialence“.

Švábkafestu sa zúčastňujú domáci i zahraniční návštevníci, ktorí vyhľadávajú festival práve kvôli tradičným regionálnym výrobkom (aj výrobku „Liptovské šialence“) s vysokou kvalitou a dobrým menom šíriacim sa nielen ústnym podaním, ale aj internetovými stránkami a inými médiami na Slovensku, ale i v zahraničí.

Kvalitu a dobrú povesť výrobku „Liptovské šialence“ preukazuje ponuka výrobku v reštauračných zariadeniach, kde sa výrobok ponúka ako slovenské ľudové jedlo alebo tradičná liptovská špecialita (regionálna), ale aj ako súčasť svadobného menu.

***Príčinná súvislosť***

Prírodné a pôdno-klimatické podmienky vhodné na pestovanie zemiakov a chov hospodárskych zvierat ovplyvnili celkový ráz a zameranie regiónu. Pretože v minulosti bol chov dobytka zameraný hlavne na predaj, prípadne na spracovanie mäsových výrobkov, najmä jaterníc, chudobnejšia časť obyvateľstva si tiež chcela pripraviť podobné jedlá. Mäsovú zložku jaterníc nahradila dostupnejšou zložkou, a to zemiakmi, ktoré dochutila rovnakými prísadami (cibuľa, cesnak, čierne korenie, majorán, soľ) ako jaternice a vôňu a chuť mäsa nahradila bravčovou slaninou a masťou. Touto náplňou sa plnili črevá.

I keď sa na prípravu výrobku prednostne využívajú domáce zdroje zemiakov z danej oblasti, pôvod zemiakov neovplyvňuje výsledné vlastnosti výrobku „Liptovské šialence“. Vlastnosti výrobku sú dané spôsobom spracovania, nahradením mäsovej náplne zemiakovou a tvarovaním.

Spojenie výrobku s vymedzeným územím spočíva vo vynaliezavosti ľudí, ktorí dokázali nielen nahradiť suroviny na výrobu náplne do mäsových jaterníc zemiakmi, ktorých v tejto oblasti mali dostatok, pripraviť náplň s vyváženou zmesou všetkých surovín a korenín – jemne nastrúhaných zemiakov, zomletých škvariek s opraženou cibuľkou a bylinkou – majoránom, a nahradiť črevá používané na prípravu jaterníc tenšími baraními, ale aj vytvoriť špecifický tvar nezvyčajný pre jaternice alebo spracovanie zemiakov.

Názov výrobku „Liptovské šialence“ je odvodený od názvu regiónu Liptova, ktorý je historicky spojený s pestovaním a spracovaním zemiakov, ktoré sú základnou surovinou na prípravu výrobku. Druhú časť názvu „šialence“ tvorí názov, ktorý symbolizuje prácnosť prípravy tohto výrobku. Špecifická zemiaková náplň v baraních črevách a tvar slimáka sa v miestnom dialekte označuje názvom „Liptovské šialence“. Uvedený názov sa v tejto oblasti začal používať v prvej polovici 19. storočia a používa sa dodnes.

Zručnosti ľudí vyrábajúcich „Liptovské šialence“ sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu, čo sa odráža na kvalite konečného výrobku. Príprava výrobku, či už zemiakovej náplne alebo aj jej plnenie do čriev, je zložitý proces, ktorý zvládnu len skúsení ľudia. Strúhanie surových zemiakov, správna konzistencia náplne, správny pomer zemiakov a krupicovej múky v závislosti od obsahu vody v zemiakoch a s tým súvisiacu dĺžku varenia a následné zachladenie výrobku možno správne určiť len na základe vedomostí a skúseností získaných historickým vývojom.

Skutočnosť, že „Liptovské šialence“ sú neodmysliteľnou súčasťou a vyhľadávanou pochúťkou regiónu Liptova, preukazuje aj publikácia vydaná krajskou organizáciou cestovného ruchu Žilinským turistickým krajom – Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov, v ktorej sa na str. 17 uvádza: „Na jeseň, keď sa rezali ovce a bol dostatok čriev a loja, v mnohých dedinách pripravovali droby – šialence.“

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

S výrobkom „Liptovské šialence“ sa návštevníci môžu stretnúť nielen v známom skanzene v Pribyline a obciach horného i dolného Liptova (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec...), ale aj v hoteloch a reštauráciách vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

**7.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie výrobku „Liptovské šialence“ vykonáva

 Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17

842 13 Bratislava

Slovenská republika

Tel. + 421/2 602 57 427

 + 421/2 602 57 408

Fax: + 421/2 654 20 745

E-mail: buchlerova@svps.sk

 sekretariat-UR@svps.sk

**7.8. Vnútroštátne požiadavky**

**---**