VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

Ročník XLIX **15. máj 2017** **Čiastka 9**

O b s a h:

12. Uverejnenie údajov žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Liptovské droby“ (jednotný dokument)

12

U v e r e j n e n i e

údajov žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín – „Liptovské droby“ (jednotný dokument)

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa čl. 49 ods. 3 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343/1, 14.12.2012), § 9a ods. 3 zákona Národnej rady Slovenskej republiky ´ č. 152/ 1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 195/2007 Z. z. a čl. 4 ods. 1 štatútu Komisie na posudzovanie žiadostí o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov, potravín, liehovín a námietok voči nim z 3. februára 2011 č. 11569/2010-540, zverejneného vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky v čiastke 6 zo 17. februára 2011 pod č. 12 (ďalej len „štatút“), na účely podávania námietok oprávnene dotknutých osôb, zverejňuje tieto údaje žiadosti o zápis chránených označení (chránené označenie pôvodu, chránené zemepisné označenie, zaručená tradičná špecialita) poľnohospodárskych výrobkov a potravín:

„LIPTOVSKÉ DROBY“
chránené zemepisné označenie

od Občianskeho združenia „Liptovské droby“ v Liptovskom Mikuláši

Názov: Občianske združenie „Liptovské droby“ v Liptovskom Mikuláši
Adresa: Námestie osloboditeľov 31, 031 01 Liptovský Mikuláš
E-mailová adresa: packa.stefan@gmail.com

Námietky môžu oprávnené osoby podľa čl. 4 ods. 2 štatútu uplatniť do 60 dní od zverejnenia vo Vestníku Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.

Milan Lapšanský, v. r.
generálny riaditeľ sekcie
potravinárstva a obchodu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

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

„LIPTOVSKÉ DROBY“

Číslo EÚ:

CHZO (x) CHOP ( )

1. NÁZOV:

Liptovské droby

2. ČLENSKÝ ŠTÁT ALEBO TRETIA KRAJINA

Slovenská republika

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla, atď.)

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Liptovské droby sú špecifickým druhom jaterníc vyrábaných starou remeselnou metódou. Špecifickosť výrobku predstavuje zemiaková náplň so škvarkami, korením a plnená do prírodných bravčových alebo hovädzích čriev. Liptovské droby sú netrvanlivý výrobok.

Výrobok má okrúhly prierez a tvar zakriveného valca. Priemer výrobku je 30 - 50 mm, dĺžka 100 - 250 mm a hmotnosť 100 - 300 g. Liptovské droby sa po naplnení na požadovanú dĺžku zopínajú drevenou špajdľou. Črevo tesne dolieha k náplni, ktorá je pripravená z nastrúhaných zemiakov, mletých škvariek a cibule na jemnú štruktúru – a s koreninami. Podiel zemiakov v Liptovských droboch na 1 kg je 75 - 85 % hmotnosti, škvariek musí byť 8 - 10 % hmotnosti, bravčovej masti 5 % hmotnosti 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 droby sa predávajú uvarené a pred priamou konzumáciou sa tepelne upravujú pečením.

3.3. Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Zoznam prísad:

- zemiaky
- bravčová slanina (čerstvá alebo mrazená)
- bravčová masť
- cibuľa
- majorán
- čierne korenie
- soľ
- cesnak
- bravčové alebo hovädzie črevá
- krupicová múka

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

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
- špajdľovanie čriev
- pomalé varenie – Liptovské droby vložíme do cca 90 °C vody, pomaly varíme za stáleho miešania, až kým Liptovské droby nevyplávajú na povrch, potom ich odstavíme a vyberieme
- chladenie Liptovských drobov

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

–

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

–

4. STRUČNÉ VYMEDZENIE ZEMEPISNEJ OBLASTI

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. Liptovom preteká najdlhšia slovenská rieka Váh, v centrálnej časti s vodnou nádržou Liptovská Mara

5. SÚVISLOSŤ SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

Stravovanie obyvateľstva v Liptove bolo založené na domácich potravinových zdrojoch. Jedným z nich boli zemiaky. Zemiaky sa jedli samotné ako hlavné jedlo, alebo s rôznymi prílohami.

Okrem zemiakovej kaše, halušiek a koláčov zo zemiakového cesta stali sa obľúbenou pochúťkou Liptovské droby. Pripravovali sa zo strúhaných surových zemiakov, ktorých pestovanie sa v Liptove úspešne darilo vďaka zloženiu pôdy, klimatickým podmienkam a jednoduchými podmienkami pri ich pestovaní.

Názov výrobku „Liptovské droby“ je odvodený od názvu regiónu Liptov, ktorý je historicky spojený s pestovaním a spracovaním zemiakov, ktoré sú základnou surovinou na prípravu výrobku. Druhú časť názvu „droby“ tvorí názov, ktorý sa používa v miestnom dialekte na označovanie jedlých vnútorností, okrem iného aj črievv. Špecifická zemiaková náplň v bravčových alebo hovädzích črevách (črevá = droby) sa v miestnom dialekte označuje názvom „Liptovské droby“. Uvedený názov sa v tejto oblasti začal používať v prvej polovici 19. storočia a používa sa dodnes.

Prvý písomný záznam o výrobku Liptovské droby je v knihe „Slovenská ľudová kuchárka pre každý stôl“ z roku 1944. Zostavila ju Žela Inovecká a vyšla vo viacerých vydaniach.

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 na 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, najmä ošípaných. Optimálne využitie vedľajších jatočných produktov bolo veľmi dôležité z ekonomického hľadiska pre obyvateľov Liptova.

Autorka publikácie Kuchyňa starých materí z Liptova známa etnologička Iveta Zuskinová vo svojej knihe (vydalo ju občianske združenie Spoločnosť priateľov múzea liptovskej dediny so sídlom v Liptovskom Hrádku v roku 2013) uvádza: „Obľúbeným a charakteristickým jedlom v Liptove boli droby. Pripravovali sa najmä v jesennom období, v čase, keď sa rezali ovce, čo znamenalo dostatok črievv a loja. Vtedy sa kopali aj nové zemiaky...“.

Zručnosti ľudí vyrábajúcich Liptovské droby sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu, čo sa odráža na kvalite konečného výrobku. Liptovské droby sa odlišujú od iných výrobkov špecifckou zemiakovou náplňou. Sú charakteristické predovšetkým

vyváženosťou zmesi všetkých surovín a korenín – jemne nastrúhaných zemiakov, zomletých škvariek s opraženou cibuľkou a bylinkou – majorán.

Liptovské droby 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 Liptov), na ktorom nielen domáci obyvatelia, ale aj návštevníci Liptova a z celého Slovenska i zahraničia so záujmom spoznávajú a konzumujú skvelú gastronomickú pochúťku Liptova.
S výrobkom Liptovské droby sa návštevníci môžu stretnúť aj v známom skanzene v Pribyline a obciach horného i dolného Liptova (Štiavnička, Smrečany, Lisková, Bobrovec...).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[Článok 8 ods. 2 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012]

Vestník Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Vydáva Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Dobrovičova 12, 812 66 Bratislava v Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komore, Záhradnícka 21, 811 07 Bratislava.
Tel.: 0910 239 677, email: hrobarikova@sppk.sk . Vychádza podľa potreby.
Predplatné Vestníka Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR sa vyberá formou preddavkov.
Objednávky a reklamácie vybavuje redakcia.