Ref. Ares(2020)1198817 - 26/02/2020

Jednotný dokument

Liptovské droby
EÚ č.: PGI-SK-02370
Predložené dňa 26-02-2020
PGI

1. NÁZOV (NÁZVY)

Liptovské droby

2. KRAJINA(-Y) ŽIADATEĽA

Slovensko

3. OPIS POĽNOHOSPODÁRSKEHO VÝROBKU ALEBO POTRAVINY

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.8. Ostatné výrobky uvedené v prílohe I k zmluve (korenie 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 8 - 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 droby sa predávajú uvarené a pred priamou konzumáciou sa tepelne upravujú pečením.

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

Zoznam surovín a 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, na ktorý sa názov zapísaný v registri vzťahuje

-

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa názov zapísaný v registri vzťahuje

-

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.

5. SÚVISLOSŤ SO ZEMEPISNOU OBLASŤOU

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Liptovské droby“ vychádza z pôdnoklimatických podmienok, histórie regiónu a tradícií, je založená na know-how miestnych výrobcov a dobrom mene výrobku.

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.

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 jednoduchým podmienkam pri ich pestovaní.

Prírodné a pôdnoklimatické podmienky vhodné na pestovanie zemiakov a chov hospodárskych zvierat ovplyvnili celkový ráz a zameranie regiónu. Obyvateľstvo sa okrem poľnohospodárskych prác venovalo aj spracovaniu surovín a ich predaju.

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

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 čriev a loja. Vtedy sa kopali aj nové zemiaky...“.

V ďalšej svojej knihe Liptov v ľudovej kultúre (vydalo občianske združenie Spoločnosť priateľov Múzea liptovskej dediny so sídlom v Liptovskom Hrádku, 2014) v kapitole Čo sa varievalo a jedávalo uvádza: „Z postrúhaných surových zemiakov sa pripravovala plnka do Liptovských drobov, zahusťovali sa nimi niektoré varené jedlá, varili sa halušky.“ V tej istej knihe v kapitole Tradičné jedlá upresňuje: „Droby – zemiakové „klobásky“.

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 čriev. 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.

Špecifickým znakom výrobku Liptovské droby je nahradenie jaternicovej zložky zložkou zemiakovou. I keď má výrobok vzhľad a tvar jaternice, hlavnou zložkou náplne výrobku Liptovské droby sú zemiaky, ktoré tvoria 75 – 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 droby sa vyrába len na vymedzenom území. Spôsob výroby výrobku Liptovské droby nemožno porovnávať s nijakým iným výrobkom, pretože iný podobne spracovaný výrobok s označením „droby“ alebo akýkoľvek iný zemepisný názov v spojení s pojmom „droby“ sa na trhu nevyskytuje. Možno len konštatovať, že výrobok Liptovské droby je špecifický a jedinečný.

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 a zopli drevenou špajdľou ako jaternice.

Výrobcovia prednostne využívajú zemiaky z danej oblasti, ale v prípade vyčerpania zásob, najmä v lete, môžu použiť na prípravu výrobku aj surovinu z inej oblasti. Dopyt po regionálnych špecialitách počas letnej turistickej sezóny rastie a Liptovské droby pripravené priamo v regióne, prípadne doplnené inými mäsovými regionálnymi špecialitami, predstavujú pre spotrebiteľa gastronomický zážitok, a nemenej významný zdroj predstavujú pre rozvoj regiónu.

Pôvod suroviny, zemiakov, neovplyvňuje výsledné vlastnosti výrobku Liptovské droby. Vlastnosti výrobku sú dané spôsobom spracovania a nahradením mäsovej náplne zemiakovou náplňou. Špecifickým znakom výrobku je zemiaková náplň a zemiaková preto, že práve táto plodina sa na Liptove pestovala a zemiakové výrobky sa spájajú najmä s týmto regiónom.

Na prípravu výrobku sa prednostne využívajú domáce zdroje zemiakov z danej oblasti: „Pri výrobe používajú len domáce suroviny a výrobné postupy zaužívané z minulosti” http://www.teraz.sk/import/agro-zaujem-o-tradicne-liptovske-dr/220506-clanok.html a len vo výnimočných prípadoch, ako je napr. nedostatok úrody, môžu byť použité aj zemiaky z inej zemepisnej oblasti.

Spojenie výrobku s vymedzeným územím spočíva vo vynaliezavosti ľudí, ktorí dokázali nahradiť suroviny na výrobu náplne do mäsových jaterníc zemiakmi, ktorých v tejto oblasti mali dostatok a pripraviť náplň s vyváženou zmesou všetkých surovín a korenín – jemne nastrúhaných zemiakov, zomletých škvariek s opraženou cibuľkou a bylinkou – majorán.

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.

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.

O prepojení výrobku Liptovské droby s vymedzeným územím svedčia aj informácie poskytované cestovnými kanceláriami https://www.exclusive-travel.cz/slovenska-republika/informace, kde sa v časti GASTRONOMIE uvádza: „Každý region má svoje speciality, celonárodním jídlem jsou nepochybně brynzové halušky přelité rozpálenou slaninou a případně i kysanou smetanou. Dalšími typickými jídly jsou bramborové šišky, liptovské droby,....”

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). Zemiakový festival Švábkafest sa organizuje v regióne Liptov už niekoľko rokov a jeho cieľom je pripomínať zemiakárske tradície, a to nielen zemiaky ako poľnohospodársku plodinu, ale aj všetky výrobky, ktoré sa z nich dajú pripraviť, teda aj Liptovské droby.

Švábkafestu sa zúčastňujú domáci i zahraniční návštevníci, ktorí vyhľadávajú festival práve kvôli tradičným regionálnym výrobkom (aj Liptovské droby) vysokej kvality a dobrého mena šíriaceho sa nielen ústnym podaním, ale aj internetovými stránkami a inými médiami na Slovensku, ale i v zahraničí. Video zo Švábkafestu (od 1. min. je prezentovaná aj výroba drobov):

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

Kvalitu a dobrú povesť výrobku Liptovské droby preukazuje ponuka výrobku v reštauračných zariadeniach, kde sa výrobok ponúka v časti „Slovenské ľudové jedlá“ alebo „Tradičné liptovské špeciality“ (regionálne), ale aj ako súčasť svadobného menu.

Skutočnosť, že Liptovské droby sú neodmysliteľnou súčasťou a vyhľadávanou pochúťkou regiónu Liptov preukazuje aj publikácia vydaná Krajskou organizáciou cestovného ruchu ŽILINSKÝ TURISTICKÝ KRAJ - Kuchyňa, zvyky a tradície našich predkov, ktorá na str. 13 uvádza: „Na Liptove i v súčasnosti sú obľúbené jedlá, kde ochutené zemiaky sa používajú ako plnka Pirohy, švábovníky (koláče z kysnutého cesta), nemôžeme opomenúť liptovské droby, ktoré sú vyhľadávanou pochúťkou nielen domácim obyvateľstvom Liptova.“

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

O dobrej povesti výrobku svedčia aj odkazy na internetových stránkach, či už formou receptov, televíznych a rozhlasových relácií, článkov v tlači, internetových stránok venovaných cestovaniu a turistike alebo ponúk výrobku na rôznych podujatiach ako napr.: Švábkafest, Liptov Fest, atď.

RSI (Radio Slovakia International) od roku 1993 vysiela programy o Slovensku s rôznou tématikou a udalsoťami v šiestich cudzích jazykoch. Dňa 13. októbra 2015 bolo vysielanie v španielskom jazyku venované špecifickému výrobku Liptovské droby, v ktorom sa uvádza, že: “Redaktor Milan Velecký navštívil región Liptov a pýtal sa ľudí na Liptovské droby. Je to pochúťka! (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 dobrom mene svedčí aj ponuka výrobku Liptovské droby na regionálnych slávnostiach. Ako uvádza denník Relax z 24. 8. 2017 v článku Hrádocké hradné hry: “K zábave neodmysliteľne patrí aj dobré jedlo. Liptovská kuchyňa stavia na tradičných a pre región typických surovinách akými sú zemiaky a výrobky z ovčieho mlieka. V Liptovskom Hrádku preto nebudú chýbať Liptovské droby,...”.

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

"K turizmu neodmysliteľne patria i regionálne suroviny a produkty. Aj Liptov má svoje typické a my sa snažíme, aby identita regiónu aj cez tieto jeho atribúty bola pre turistov známa a dostupná. Pri návšteve treba u nás vyskúšať okrem množstva atrakcií aj výrobky z ovčieho syra, tunajšie vychýrené likéry či práve liptovské droby, ktorých základ tvoria naše zemiaky," uviedla riaditeľka Oblastnej organizácie cestovného ruchu Región Liptov Darina Bartková

http://www.teraz.sk/regiony/l-mikulas-svabkafest-ponukne-ochu/281215-clanok.html?mostViewedArticlesInSectionTab=2

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

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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