C/2026/5020

30.9.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/5020)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Spišské zemiaky“

Референтен номер на ЕС: PDO-SK-03486 — 30.12.2025 г.

1. **Наименование/наименования**

„Spišské zemiaky“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Словакия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0701 — Картофи, пресни или охладени

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Spišské zemiaky“ са картофи за консумация, произведени от много ранни до среднорани сортове от растението *Solanum tuberosum* L., които са включени в Общия каталог на Европейския съюз. За предпочитане е те да се произвеждат от сортове с по-твърдо месо, от тип А или Б, като например Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna и други.

Формата им варира от правилна продълговато-овална до кръгла, като те имат плитки очи и средно грапава до гладка кожица. Стандартните клубени са с размер не по-малък от 28 mm и не по-голям от 80 mm.

Органолептични характеристики

Аромат и вкус: приятен, вариращ от картофен до царевичен

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Физически и химически характеристики

Външен вид след готвене

Цвят на кожицата:	червен или жълт
Цвят на клубена/месото:	средно жълт
Консистенция:	от полутвърда до твърда
Текстура:	фина до малко по-едра
Съдържание на вода:	средно до малко по-високо
Съдържание на нишесте:	от 12 % до 15 %
Брашненост:	ниска до средна
Потъмняване след готвене:	не потъмняват или потъмняват много бавно

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

—

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи от производството на „Spišské zemiaky“ се осъществяват в определения географски район. Етапите са следните:

— подготовка на почвата преди засаждане, състояща се в отстраняване на камъните и внасяне на торове;

— засаждане на картофите;

— третиране за борба с плевелите;

— третиране срещу болести и вредители;

— премахване на стъблата чрез раздробяване;

— прибиране на реколтата;

— обработка след прибиране на реколтата, отстраняване на повредените клубени.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

5. **Кратко определение на географския район**

Определеният географски район се намира в североизточната част на Словакия. Той включва окръзите Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa и Poprad.

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Причинно-следствената връзка се основава на почвените и климатичните условия, на знанията и уменията на производителите в географския район, както и на специфичните особености, качеството и репутацията на „Spišské zemiaky“.

Основната идентификационна единица за морфогенетичната и агрономическата класификация на почвите е почвеният тип. В окръзите на Spiš преобладаващият почвен тип е камбисол. Други почвени типове, срещани в района, са псевдоглей, черница и рендзина. „Spišské zemiaky“ се отглеждат в среднотежки до по-леки почви, които са се формирали в района на Spiš при сравнително студени климатични условия. Регионът Spiš обхваща също и планинската верига Високи Татри, която се издига до 2 600 m над морското равнище и оказва положително въздействие върху разположения в подножието ѝ производствен район, където се произвежда и по-голямата част от словашкия посадъчен материал от картофи, използван за отглеждането на „Spišské zemiaky“. Климатичните условия в региона Spiš се характеризират със средни дневни температури от 6—8 °C и годишни валежи от 600—700 mm. Надморската височина над 400 m, по-хладните условия за отглеждане в планинските райони, по-честите локални валежи и бедните на хранителни вещества скелетни почви по естествен път създават по-подходящи условия за отглеждане. Това се дължи на по-малкия брой вектори — преносители на вирусни болести — и насекоми неприятели, което води до по-малка употреба на химически препарати за пръскане при отглеждането на картофите в сравнение с по-топлите райони. Тези условия също така способстват за получаването на клубени с оптимални съотношения на съставните вещества.

Спецификата на продукта и неговите типични органолептични характеристики произтичат от условията, при които се отглеждат избраните сортове. Отглеждането на картофите на по-голяма надморска височина в скелетни почви и при по-хладни климатични условия забавя техния растеж, при което клубените придобиват по-плътна структура и в тях се формират достатъчно сухо вещество, нишесте, феноли и други вещества, които подсилват органолептичните им характеристики. Картофите са от слабо до умерено брашнести. Оценяваните сортове не потъмняват или потъмняват много бавно. „Spišské zemiaky“ се отглеждат в съответствие с традиционните методи, без интензивна употреба на химически торове. Този по-екологичен подход допринася за тяхното по-високо качество и автентичност.

Определеният географски район е предимно планински, с малко по-суров климат. Регионът винаги е бил студен и беден от земеделска гледна точка и остава такъв и днес. Картофите са непретенциозни по отношение на условията за отглеждане и се развиват добре дори в планински и полупланински райони като Spiš.

Почвено-климатичните условия позволяват по-малка употреба на химически препарати за пръскане, което оказва влияние върху вкуса и аромата на крайния продукт и проличава напълно при готвенето на картофите.

Сръчността и уменията на производителите на картофи в определения географски район са се развили въз основа на знанията и опита, предавани от поколение на поколение. Производителите използват сортове, подходящи за култивиране при преобладаващите почвено-климатични условия, подбрани регистрирани торове, продукти за растителна защита и агротехнически практики, включително обработка след прибиране на реколтата и съхранение. В Spiš картофите обикновено се засаждат от втората половина на април до края на май, когато температурата и влажността на почвата са подходящи за засаждане. Поради по-краткия вегетационен период по естествен път за района са по-подходящи много ранните до средноранните сортове картофи за консумация. Всичко — от внимателното прибиране на реколтата, междинното съхранение и сортирането след прибирането, съхранението, обработката в складовете и пакетирането до крайната продажба — се отразява на качеството на картофите.

Благодарение на традициите и опита на производителите в Spiš „Spišské zemiaky“ разполагат със стабилна основа, постоянни производствени площи и собствени производители, които материализират — и то не само в Spiš — своите знания и умения в продукт с характерни проличаващи си след готвенето аромат и вкус.

Репутацията и традицията на продукта са засвидетелствани от 2002 г. насам чрез годишния панаир на картофите в Spiš, провеждан в края на сезона на производство на картофите в град Spišská Belá. На това културно и обществено събитие продуктът се представя от редица производители и може да бъде закупен директно или поръчан от потребителите.

Качеството на продукта се гарантира и от факта, че от няколко години производителите на картофи от Spiš получават сертификати за качество „Регионален продукт от Spiš“. Схемата за сертифициране и описанието на продукта са включени в рубриката за новини на уебсайта на Spišská Belá и са публикувани на 30 ноември 2020 г. във вестник *Roľnícke noviny* (специализирано периодично издание, посветено на селското стопанство, храните и развитието на селските райони).

Професионалните организации в сектора на картофопроизводството организират всяка година различни прояви, свързани с отглеждането на картофи. Сред примерите за това е денят на отворените врати в изпитвателната станция в Spišská Belá на Централния институт за селскостопански контрол и изпитване, който е посветен на подбора на сортове с оглед на промените в климатичните условия, съхранението на картофите и актуалното състояние в светлината на развитието в Словакия и ЕС.

Традицията на отглеждане на картофи в Spiš датира от втората половина на XVIII век, от когато са първите писмени сведения за монаха Киприан от Червения манастир [*Červený Kláštor*], който споменава в своите записки култивирането и употребата на картофи в района. След Втората световна война в региона започва провеждането на систематични научни изследвания и селекция на картофи, по-специално от *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* [Институт за изследване и селекция на картофи] във Veľká Lomnica, където са селекционирани няколко сорта и който има значителен принос за развитието на агротехническите практики в Spiš.

Съставът на почвата, фактът, че подборът на сортовете и периодът на засаждане са съвършено адаптирани към местните климатични условия, както и методът на култивиране — всички тези елементи са гаранция за крайните характеристики на картофите като продукт с изключително присъщо качество.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/SPECIFIKACIA_Spisske_zemiaky.pdf