C/2026/5020

30.9.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/5020)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Spišské zemiaky“

Referenční číslo EU: PDO-SK-03486 – 30. 12. 2025

1. **Název (názvy)**

„Spišské zemiaky“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovensko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0701 – Brambory, čerstvé nebo chlazené

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Spišské zemiaky“ jsou konzumní brambory pěstované z velmi raných až středně raných odrůd rostliny *Solanum tuberosum* L., které jsou uvedeny ve Společném katalogu Evropské unie. Pěstují se přednostně z pevnějších odrůd typu A nebo B, jako jsou Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna a další.

Jejich tvar se pohybuje od dlouhého až oválného po kulatý; mají mělká očka a středně hrubou až hladkou slupku. Standardní hlízy mají velikost nejméně 28 mm a nejvýše 80 mm.

Organoleptické vlastnosti

Vůně a chuť: příjemná, od bramborové až po kukuřičnou

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fyzikální a chemické vlastnosti

Vzhled po uvaření

Barva slupky:	červená nebo žlutá
Barva hlízy/dužiny:	světle žlutá
Konzistence:	polopevná až pevná
Struktura:	jemná až mírně hrubší
Vlhkost:	střední až mírně vyšší
Obsah škrobu:	12 % až 15 %
Moučnatost:	nízká až střední
Tmavnutí po varu:	netmavnou, případně k tomu dochází jen velmi pomalu

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

—

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce brambor „Spišské zemiaky“ musí proběhnout ve vymezené zeměpisné oblasti. Jde o následující fáze:

— příprava půdy před výsadbou, která zahrnuje odstranění kamenů a aplikaci hnojiva,

— výsadba brambor,

— ošetření proti plevelům,

— ošetření proti chorobám a škůdcům,

— odstranění natě drcením,

— sklizeň,

— zpracování po sklizni, odstranění poškozených hlíz.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Vymezená zeměpisná oblast se rozkládá v severovýchodní části Slovenska. Zahrnuje okresy Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa a Poprad.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Příčinná souvislost je založena na půdních a klimatických podmínkách, know-how producentů v dané zeměpisné oblasti a specifičnosti, kvalitě a pověsti produktu „Spišské zemiaky“.

Základní identifikační jednotkou pro morfogenetickou a agronomickou klasifikaci půd je typ půdy. Ve spišských okresech převládá půdní typ kambisol. Mezi další půdní typy vyskytující se v této oblasti patří pseudoglej, černice a rendzina. „Spišské zemiaky“ se pěstují na středně těžkých až lehčích půdách, které ve spišské oblasti vytvořily v poměrně chladných klimatických podmínkách. Součástí spišské oblasti jsou také Vysoké Tatry, které dosahují výšky až 2 600 m n. m. a mají příznivý vliv na oblast produkce pod nimi; právě zde se také pěstuje většina slovenských sadbových brambor používaných k produkci brambor „Spišské zemiaky“. Klimatické podmínky ve spišské oblasti se vyznačují průměrnými denními teplotami 6–8 °C a ročním úhrnem srážek 600–700 mm. Nadmořské výšky nad 400 m, chladnější podmínky pro pěstování v horských oblastech, častější místní srážky a skeletové půdy chudé na živiny přirozeně vytvářejí vhodnější podmínky pro pěstování. Důvodem je menší počet vektorů – přenašečů virových chorob – a hmyzích škůdců, což vede k tomu, že se při pěstování brambor používá méně chemických postřiků než v teplejších oblastech. Za těchto podmínek vznikají také hlízy s optimálním poměrem obsahových látek.

Specifičnost produktu a jeho typické senzorické vlastnosti vyplývají z podmínek, v nichž se vybrané odrůdy pěstují. Pěstování brambor ve vyšších nadmořských výškách na skeletálních půdách a v chladnějších klimatických podmínkách zpomaluje jejich růst, díky čemuž hlízy získávají hutnější strukturu a produkují dostatečné množství sušiny, škrobu, fenolů a dalších látek, které zlepšují jejich senzorické vlastnosti. Brambory jsou měkké až mírně moučnaté. Hodnocené odrůdy netmavnou, případně k tomu dochází jen velmi pomalu. „Spišské zemiaky“ se pěstují tradičními metodami, bez intenzivního používání chemických hnojiv. Tento ekologičtější přístup přispívá ke zvýšení jejich kvality a autentičnosti.

Vymezená zeměpisná oblast je převážně hornatá a vyznačuje se poněkud drsným podnebím. Tato oblast byla ze zemědělského hlediska vždy chladná a chudá a je tomu tak i dnes. Brambory nevyžadují náročné pěstitelské podmínky a daří se jim i v horských a podhorských oblastech, jako je Spiš.

Půdní a klimatické podmínky umožňují omezit používání chemických postřiků, což má vliv na výslednou chuť a vůni brambor, což se plně projeví až po uvaření.

Obratnost a dovednosti producentů brambor ve vymezené zeměpisné oblasti se vyvíjely díky předávání znalostí a zkušeností z generace na generaci. Producenti používají odrůdy vhodné pro pěstování v daných půdních a klimatických podmínkách, vybraná registrovaná hnojiva, pesticidy a pěstitelské postupy, včetně ošetření po sklizni a skladování. Na Spiši se brambory obvykle vysazují od druhé poloviny dubna do konce května, kdy jsou teplota a vlhkost půdy vhodné pro výsadbu. Díky kratšímu vegetačnímu období jsou pro tuto oblast přirozeně vhodnější velmi rané až středně pozdní odrůdy konzumních brambor. Všechny fáze – od šetrné sklizně přes přechodné skladování a třídění po sklizni, skladování, ošetřování ve skladech a balení až po konečný prodej – se projevují v kvalitě brambor.

Díky tradicím a zkušenostem producentů na Spiši mají „Spišské zemiaky“ své zázemí, stálou pěstební plochu a vlastní pěstitele, kteří své know-how přenášejí do produktu s charakteristickou vůní a chutí po uvaření – a to nejen na Spiši.

O dobré pověsti a tradici tohoto produktu svědčí každoroční spišský bramborový jarmark, který se koná již od roku 2002 na konci bramborové sezóny ve městě Spišská Belá. Na této kulturní a společenské akci představí své brambory řada producentů a spotřebitelé si je mohou přímo zakoupit nebo objednat.

Kvalitu produktu zaručuje také skutečnost, že producentům brambor ze Spiše jsou již několik let udělovány certifikáty kvality „Regionální produkt Spiš“. Systém certifikace a popis produktu byly zveřejněny v sekci aktualit na internetových stránkách obce Spišská Belá a dne 30. listopadu 2020 také v periodiku *Roľnícke noviny* (odborný časopis zaměřený na zemědělství, potravinářství a rozvoj venkova).

Odborné organizace zabývající se pěstováním brambor každoročně pořádají různé akce věnované pěstování brambor. K příkladům patří den otevřených dveří Ústředního kontrolního a zkušebního zemědělského ústavu v jeho zkušební stanici ve Spišské Belé, která se zaměřuje na šlechtění odrůd s ohledem na změny klimatických podmínek, uchovávání brambor a aktuální situaci v kontextu vývoje na Slovensku a v EU.

Tradice pěstování brambor na Spiši sahá až do druhé poloviny 18. století, kdy se první písemné zmínky spojují s mnichem Cypriánem z Červeného kláštera, který ve svých záznamech uvádí pěstování a využívání brambor v této oblasti. Po druhé světové válce se v této oblasti rozvinul systematický výzkum a šlechtění brambor, zejména díky Výzkumnému a šlechtitelskému ústavu bramborářskému ve Veľké Lomnici, kde bylo vyšlechtěno několik odrůd a který významně přispěl k rozvoji pěstitelských postupů na Spiši.

Složení půdy, skutečnost, že výběr odrůd a doba výsadby jsou dokonale přizpůsobeny místním klimatickým podmínkám, a způsob pěstování – to vše zaručuje, že jsou tyto brambory produktem mimořádné jakosti dané jeho vlastnostmi.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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