C/2026/5020

30.9.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5020)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Spišské zemiaky«

EU-referencenummer: PDO-SK-03486 — 30.12.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Spišské zemiaky«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Slovakiet

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0701 – Kartofler, friske eller kølede

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Spišské zemiaky« er spisekartofler dyrket af meget tidlige til moderat tidlige sorter af planten *Solanum tuberosum* L., som er opført i EU's fælles sortsliste over landbrugsplantearter. De dyrkes fortrinsvis af de mere faste sorter af type A eller B såsom Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna m.fl.

Deres form varierer fra aflang, endda oval til rund, og de har flade øjne og en moderat ru til glat skræl. Standardknoldene er mindst 28 mm og højst 80 mm.

Organoleptiske egenskaber

Duft og smag: behagelig og går fra kartoffel til majs

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysiske og kemiske egenskaber

Udseende efter kogning

Skrællens farve:	rød eller gul
Knoldens/kødets farve:	forholdsvis gul
Konsistens:	halvfast til fast
Tekstur:	fin til lidt grovere
Vandindhold:	moderat til lidt større vandindhold
Stivelsesindhold:	12 % til 15 %
Melethed:	let til moderat
Tendens til mørkfarvning efter kogning:	mørkfarves ikke eller kun meget langsomt.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Spišské zemiaky« finder sted i det afgrænsede geografiske område. Der er tale om følgende etaper:

— klargøring af jorden inden plantning, dvs. fjernelse af sten og tilførsel af gødning

— plantning af kartoflerne

— behandling med henblik på ukrudtsbekæmpelse

— behandling mod sygdomme og skadegørere

— fjernelse af kartoffeltoppene ved findeling

— høst

— behandling efter høsten, fjernelse af beskadigede knolde.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område ligger i den nordøstlige del af Slovakiet. Det omfatter distrikterne Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa og Poprad.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Årsagssammenhængen bygger på jordbunds- og klimaforholdene, producenternes knowhow i det geografiske område samt den egenart, den kvalitet og det omdømme, der kendetegner »Spišské zemiaky«.

Den grundlæggende identifikationsenhed for den morfogenetiske og agronomiske kategorisering af jordbunden er jordbundstypen. I distrikterne i Spiš er cambisol den fremherskende jordbundstype. Andre jordbundstyper, der findes i området, omfatter pseudogley, čiernica og rendzina. »Spišské zemiaky« dyrkes på mellemsvær til lettere jord, som har udviklet sig i Spiš-området under forholdsvis kolde klimaforhold. Regionen Spiš omfatter også de høje Tatrabjerge, som når op på 2 600 m over havets overflade og har en positiv indvirkning på det produktionsområde, der ligger nedenfor, og hvor størstedelen af de slovakiske læggekartofler, som anvendes til dyrkning af »Spišské zemiaky«, også produceres. Klimaforholdene i regionen Spiš er kendetegnet ved gennemsnitlige daglige temperaturer på 6-8 °C og en årlig nedbørsmængde på 600-700 mm. Højder på over 400 m over havets overflade, køligere dyrkningsforhold i bjergområder, hyppigere lokal nedbør og næringsfattig skeletjord skaber naturligt mere velegnede dyrkningsforhold. Dette skyldes et mindre antal vektorer – bærere af virussygdomme – og skadegørere, hvilket medfører mindre brug af kemiske sprøjtemidler ved dyrkning af kartofler end i varmere områder. Disse forhold giver også knolde med et optimalt forhold mellem indholdsstofferne.

Produktets egenart og dets typiske sensoriske egenskaber skyldes de forhold, som de udvalgte sorter dyrkes under. Kartoflernes dyrkning i større højder på skeletjord og under køligere klimaforhold bremser deres vækst, så knoldene får en tættere struktur, og der dannes tilstrækkeligt tørstof, stivelse, fenoler og andre stoffer, som forbedrer deres sensoriske egenskaber. Kartoflerne varierer fra bløde til moderat melede. De vurderede sorter mørkfarves ikke eller kun meget langsomt. »Spišské zemiaky« dyrkes efter traditionelle metoder uden intensiv anvendelse af kemiske gødningsstoffer. Denne mere økologiske tilgang bidrager til deres højere kvalitet og autenticitet.

Det afgrænsede geografiske område er overvejende bjergrigt og har et forholdsvis barskt klima. Regionen har altid været kold og landbrugsmæssigt fattig, og det er den stadig i dag. Kartofler stiller ikke store krav til dyrkningsforholdene og trives selv i bjergområder og områder ved foden af bjergene såsom Spiš.

Jordbunds- og klimaforholdene gør det muligt at anvende færre kemiske sprøjtemidler, hvilket påvirker kartoflernes endelige smag og duft, som træder fuldstændigt frem, når kartoflerne koges.

Kartoffelproducenternes håndelag og færdigheder i det afgrænsede geografiske område er udviklet på grundlag af den viden og erfaring, der er gået i arv fra generation til generation. Producenterne anvender sorter, der er velegnede til dyrkning under de fremherskende jordbunds- og klimaforhold, udvalgte registrerede gødningsstoffer og pesticider samt dyrkningsmetoder, herunder behandling og opbevaring efter høst. I Spiš plantes kartoflerne normalt fra anden halvdel af april til udgangen af maj, når jordens temperatur og fugtighed er velegnet til plantning. Den kortere vækstsæson gør naturligt de meget tidlige til moderat sene spisekartoffelsorter mere velegnede til området. Alt fra omhyggelig høst, midlertidig lagring og sortering efter høst, opbevaring, behandling på lagrene og emballering helt frem til det endelige salg afspejles i kartoflernes kvalitet.

Takket være traditionerne og erfaringen hos producenterne i Spiš har »Spišské zemiaky« et opland, faste dyrkningsarealer og egne producenter, som overfører deres knowhow til et produkt med en karakteristisk duft og smag efter kogning – og ikke blot i Spiš.

Produktets omdømme og tradition er siden 2002 blevet dokumenteret ved den årlige kartoffelmesse i Spiš, som afholdes i byen Spišská Belá ved kartoffelsæsonens afslutning. Ved dette kulturelle og sociale arrangement præsenteres produktet af en række producenter, og forbrugerne kan købe det direkte eller bestille det.

Produktets kvalitet garanteres også af, at producenter af kartofler fra Spiš i flere år er blevet tildelt kvalitetscertifikater med betegnelsen »regionalt produkt fra Spiš«. Certificeringsordningen og en beskrivelse af produktet har været omtalt i nyhedssektionen på Spišská Belás websted og den 30. november 2020 i *Roľnícke noviny* (et fagtidsskrift med fokus på landbrug, fødevarer og udvikling af landdistrikterne).

Faglige organisationer for kartoffeldyrkning afholder hvert år forskellige arrangementer vedrørende kartoffeldyrkning. Eksempler herpå er åbent hus-arrangementet, som det centrale institut for landbrugskontrol og test afholder på sin forsøgsstation i Spišská Belá, og som har fokus på udvælgelse af sorter under hensyntagen til ændringer i klimaforholdene, bevaring af kartofler og den aktuelle situation i lyset af udviklingen i Slovakiet og EU.

Traditionen for kartoffeldyrkning i Spiš går tilbage til anden halvdel af det 18. århundrede, hvor de første skriftlige omtaler findes hos munken Cyprian i Det Røde Kloster [*Červený Kláštor*]. I sine optegnelser nævner han dyrkning og anvendelse af kartofler i området. Efter anden verdenskrig blev der systematisk foretaget kartoffelforskning og -forædling i regionen, navnlig ved *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* [institut for kartoffelforskning og -forædling] i Veľká Lomnica, hvor instituttet udviklede flere sorter og bidrog væsentligt til udviklingen af dyrkningsmetoder i Spiš.

Jordbundens sammensætning, det forhold, at udvælgelsen af sorter og plantningsperioden er perfekt tilpasset de lokale klimaforhold, og dyrkningsmetoden garanterer tilsammen kartoflernes endelige egenskaber, som er et produkt af en enestående iboende kvalitet.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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