Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/5020

30.9.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5020)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Spišské zemiaky“

EU-Nr.: PDO-SK-03486 — 30.12.2025

1. **Name(n)**

„Spišské zemiaky“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Slowakei

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0701 — Kartoffeln, frisch oder gekühlt

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit dem Namen „Spišské zemiaky“ handelt es sich um Speisekartoffeln aus sehr frühen bis mittelfrühen Sorten der Pflanze *Solanum tuberosum* L., die im Gemeinsamen Sortenkatalog der Europäischen Union aufgeführt sind. Vorzugsweise werden festkochende Sorten der Typen A oder B angebaut, wie beispielsweise Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna.

Ihre Form reicht von lang, gleichmäßig oval bis rund; sie weisen flache Augen und eine mittelraue bis glatte Schale auf. Standardknollen sind nicht kleiner als 28 mm und nicht größer als 80 mm.

Organoleptische Eigenschaften

Aroma und Geschmack: angenehm, von kartoffelig bis maisartig

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Physikalische und chemische Merkmale

Aussehen nach dem Garen

Farbe der Schale:	rot oder gelb
Farbe der Knolle/des Fruchtfleisches:	ziemlich gelb
Konsistenz:	halbfest bis fest
Textur:	fein bis leicht gröber
Feuchtigkeit:	mittel bis leicht feuchter
Stärkegehalt:	12 % bis 15 %
Mehligkeit:	gering bis mittel
Bräunung nach dem Garen:	sie verfärben sich nicht oder nur sehr langsam

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Spišské zemiaky“ müssen in dem festgelegten geografischen Gebiet erfolgen. Zu diesen zählen:

— Vorbereitung des Bodens vor dem Anpflanzen, bestehend aus dem Entfernen von Steinen und dem Ausbringen von Dünger;

— Anpflanzen der Kartoffeln;

— Unkrautbekämpfung;

— Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen;

— Entfernung der Krautstängel durch Zerkleinern;

— Ernte;

— Nacherntebehandlung, Aussortieren beschädigter Knollen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das abgegrenzte geografische Gebiet liegt im Nordosten der Slowakei. Es umfasst die Bezirke Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa und Poprad.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der ursächliche Zusammenhang beruht auf den Boden- und Klimabedingungen, dem Know-how der Erzeuger im geografischen Gebiet sowie der Besonderheit, der Qualität und dem Ansehen von „Spišské zemiaky“.

Die grundlegende Identifikationseinheit für die morphogenetische und agronomische Einstufung von Böden ist der Bodentyp. In den Bezirken von Spiš ist der vorherrschende Bodentyp Cambisol. Weitere in diesem Gebiet vorkommende Bodentypen sind Pseudogley, Čiernica und Rendzina. „Spišské zemiaky“ werden auf mittelschweren bis leichteren Böden angebaut, die sich im Gebiet von Spiš unter relativ kalten klimatischen Bedingungen entwickelt haben. Zur Region Spiš gehört auch die Hohe Tatra, die sich bis auf 2 600 m über dem Meeresspiegel erhebt und sich positiv auf das darunter liegende Anbaugebiet auswirkt, in dem auch der Großteil der slowakischen Pflanzkartoffeln für den Anbau von „Spišské zemiaky“ erzeugt wird. Die klimatischen Bedingungen in der Region Spiš sind durch durchschnittliche Tagestemperaturen von 6-8 °C und jährliche Niederschlagsmengen von 600-700 mm gekennzeichnet. Höhenlagen über 400 m, kühlere Anbaubedingungen in Berggebieten, häufigere lokale Niederschläge und nährstoffarme Skelettböden schaffen auf natürliche Weise geeignetere Anbaubedingungen. Dies ist auf die geringere Anzahl von Vektoren — Überträgern von Viruserkrankungen — und Schadinsekten zurückzuführen, was dazu führt, dass beim Kartoffelanbau weniger chemische Spritzmittel eingesetzt werden als in wärmeren Gebieten. Unter diesen Bedingungen entstehen zudem Knollen mit einem optimalen Verhältnis der Bestandteile.

Die Besonderheit des Erzeugnisses und seine typischen sensorischen Eigenschaften sind auf die Anbaubedingungen der ausgewählten Sorten zurückzuführen. Beim Anbau der Kartoffeln in höheren Lagen auf kargen Böden und unter kühleren klimatischen Bedingungen verlangsamt sich ihr Wachstum, wodurch die Knollen eine dichtere Struktur erhalten und ausreichend Trockenmasse, Stärke, Phenole und andere Stoffe bilden, die ihre sensorischen Eigenschaften verbessern. Die Kartoffeln reichen von weich bis mäßig mehlig. Die bewerteten Sorten verfärben sich nicht oder nur sehr langsam. „Spišské zemiaky“ werden nach traditionellen Methoden angebaut, ohne intensiven Einsatz chemischer Düngemittel. Dieser eher ökologische Ansatz trägt zu ihrer höheren Qualität und Authentizität bei.

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist überwiegend bergig und weist ein etwas raues Klima auf. Die Region war aus landwirtschaftlicher Sicht schon immer kalt und karg und ist es auch heute noch. Kartoffeln stellen keine hohen Anforderungen an die Anbaubedingungen und gedeihen selbst in Berg- und Vorgebirgsregionen wie Spiš.

Die Boden- und Klimabedingungen ermöglichen einen geringeren Einsatz chemischer Spritzmittel, was sich auf den Geschmack und das Aroma der Kartoffeln auswirkt und beim Kochen besonders deutlich zum Ausdruck kommt.

Handwerkliches Geschick und Fachkenntnisse der Kartoffelerzeuger in dem abgegrenzten geografischen Gebiet haben sich auf der Grundlage von Wissen und Erfahrungen entwickelt, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Die Erzeuger verwenden Sorten, die für den Anbau unter den vorherrschenden Boden- und Klimabedingungen geeignet sind, sowie ausgewählte, zugelassene Düngemittel, Pflanzenschutzmittel und Anbaumethoden, einschließlich der Nacherntebehandlung und Lagerung. In Spiš werden Kartoffeln in der Regel von der zweiten Aprilhälfte bis Ende Mai gepflanzt, wenn die Bodentemperatur und Feuchtigkeit für das Anpflanzen geeignet sind. Aufgrund der kürzeren Vegetationsperiode eignen sich sehr frühe bis mittelfrühe Speisekartoffelsorten besser für dieses Gebiet. Alle Schritte von der sorgfältigen Ernte über die Zwischenlagerung und Sortierung nach der Ernte, die Lagerung, die Behandlung in den Lagern und die Verpackung bis hin zum endgültigen Verkauf spiegeln sich in der Qualität der Kartoffeln wider.

Dank der Traditionen und der Erfahrung der Erzeuger in Spiš verfügen die „Spišské zemiaky“ über ein Anbaugebiet, eine feste Anbaufläche und eigene Erzeuger, die ihr Know-how in ein Erzeugnis mit charakteristischem Aroma und Geschmack nach dem Kochen einfließen lassen – und das nicht nur in Spiš.

Das Ansehen und die Tradition des Erzeugnisses finden seit 2002 ihren Ausdruck in der jährlichen Spiš-Kartoffelmesse, die am Ende der Kartoffelsaison in der Stadt Spišská Belá stattfindet. Bei dieser kulturellen und gesellschaftlichen Veranstaltung wird das Erzeugnis von zahlreichen Erzeugern präsentiert und kann von den Verbrauchern direkt gekauft oder bestellt werden.

Die Qualität des Erzeugnisses wird zudem dadurch gewährleistet, dass die Kartoffelerzeuger aus Spiš seit mehreren Jahren mit Qualitätszertifikaten für regionale Erzeugnisse aus Spiš ausgezeichnet werden. Das Zertifizierungssystem und eine Beschreibung des Erzeugnisses wurden im Nachrichtenbereich der Website von Spišská Belá sowie am 30. November 2020 in der Zeitschrift *Roľnícke noviny* (einer Fachzeitschrift mit den Schwerpunkten Landwirtschaft, Ernährung und ländliche Entwicklung) vorgestellt.

Fachverbände des Kartoffelanbaus veranstalten jedes Jahr verschiedene Veranstaltungen rund um den Kartoffelanbau. Beispiele hierfür sind der Tag der offenen Tür des Zentralinstituts für landwirtschaftliche Kontrolle und Prüfung in seiner Versuchsstation in Spišská Belá, bei dem die Sortenauswahl angesichts veränderter klimatischer Bedingungen, die Lagerung von Kartoffeln sowie der aktuelle Stand der Entwicklungen in der Slowakei und der EU im Mittelpunkt stehen.

Die Tradition des Kartoffelanbaus in Spiš reicht bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts zurück, als erstmals schriftlich auf den Mönch Cyprian im Roten Kloster (*Červený Kláštor*) Bezug genommen wurde, der in seinen Aufzeichnungen den Anbau und die Verwendung von Kartoffeln in der Region erwähnt. Nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte sich in der Region eine systematische Kartoffelforschung und -züchtung, insbesondere durch das *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* (Kartoffelforschungs- und -züchtungsinstitut) in Veľká Lomnica, wo mehrere Sorten entwickelt wurden und das maßgeblich zur Weiterentwicklung der Anbaumethoden in Spiš beitrug.

Die Bodenbeschaffenheit, die Auswahl der Sorten und des Anbauzeitraums, die optimal auf die örtlichen klimatischen Bedingungen abgestimmt sind, sowie die Anbaumethode gewährleisten die besonderen Eigenschaften der Kartoffeln und damit ihre außergewöhnliche inhärente Qualität.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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