Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5020

30.9.2026

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου**

(C/2026/5020)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων**

**«Spišské zemiaky»**

**Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-SK-03486 — 30.12.2025**

1. **Ονομασία/-ες**

«Spišské zemiaky»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σλοβακία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0701 – Πατάτες νωπές ή διατηρημένες με απλή ψύξη

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Spišské zemiaky» είναι βρώσιμες πατάτες που παράγονται από πολύ πρώιμες έως μεσοπρώιμες ποικιλίες του φυτού *Solanum tuberosum* L., οι οποίες περιλαμβάνονται στον κοινό κατάλογο της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Για την παραγωγή του προϊόντος καλλιεργούνται κατά προτίμηση πιο συνεκτικές ποικιλίες τύπου A ή B, όπως οι ποικιλίες Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna κ.λπ..

Το σχήμα τους ποικίλλει από μακρύ, συμμετρικά ωοειδές έως στρογγυλό, και έχουν επιφανειακούς οφθαλμούς και μετρίως τραχειά έως λεία επιδερμίδα. Η μέση διάμετρος των κονδύλων κυμαίνεται από 28 mm έως και 80 mm.

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Άρωμα και γεύση: ευχάριστα, κυμαίνονται μεταξύ πατάτας και καλαμποκιού

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

*Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά*

Εμφάνιση μετά το μαγείρεμα

| | |
|---|---|
| Χρώμα επιδερμίδας: | ερυθρό ή κίτρινο |
| Χρώμα κονδύλου/σάρκας: | αρκετά κίτρινο |
| Δομή: | ημισυνεκτική έως συνεκτική |
| Υφή: | λεπτή έως ελαφρώς πιο τραχειά |
| Υγρασία: | μέτρια έως ελαφρώς: |
| Περιεκτικότητα σε άμυλο: | 12 % έως 15 % |
| Αλευρώδες: | χαμηλό έως μέτριο |
| Αμαύρωση μετά το μαγείρεμα: | δεν μαυρίζουν ή μαυρίζουν πολύ αργά |

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος «Spišské zemiaky» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Τα στάδια είναι τα εξής:

— προετοιμασία του εδάφους πριν από τη φύτευση, η οποία συνίσταται στην αφαίρεση των πετρών και στη εφαρμογή λιπασμάτων·

— φύτευση της πατάτας·

— καταπολέμηση των ζιζανίων·

— αντιμετώπιση νόσων και παρασίτων·

— αφαίρεση του υπέργειου τμήματος του φυτού με τεμαχισμό·

— συγκομιδή·

— επεξεργασία μετά τη συγκομιδή, αφαίρεση των κατεστραμμένων κονδύλων.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Σλοβακίας. Περιλαμβάνει τα διοικητικά διαμερίσματα Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa και Poprad.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

*Περίληψη του δεσμού*

Η αιτιώδης σχέση βασίζεται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, στην τεχνογνωσία των παραγωγών της γεωγραφικής περιοχής και στην ιδιαιτερότητα, την ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος «Spišské zemiaky».

Η βασική μονάδα που καθορίζει τη μορφογενετική και γεωργική ταξινόμηση των εδαφών είναι ο τύπος του εδάφους. Στις περιοχές που βρίσκονται εντός του διοικητικού διαμερίσματος Spiš, ο επικρατέστερος τύπος εδάφους είναι το Cambisol. Άλλοι τύποι εδαφών που απαντούν στην περιοχή είναι τα εδάφη Pseudogley, Čiernica και Rendzina. Το προϊόν «Spišské zemiaky» καλλιεργείται σε μετρίως βαριά έως ελαφρύτερα εδάφη, τα οποία σχηματίστηκαν στην περιοχή του Spiš υπό σχετικά ψυχρές κλιματικές συνθήκες. Η περιφέρεια Spiš περικλείει επίσης τα όρη Υψηλά Τάτρα, τα οποία υψώνονται έως 2 600 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας και δεσπόζουν στη γεωγραφική περιοχή ασκώντας ευεργετική επίδραση σε αυτήν. Στην περιοχή αυτή παράγονται άλλωστε οι περισσότεροι σλοβακικοί σπόροι πατάτας που χρησιμοποιούνται για την καλλιέργεια του προϊόντος «Spišske zemiaky». Κύριο χαρακτηριστικό των κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιφέρεια Spiš είναι ότι οι μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες κυμαίνονται από 6 έως 8 °C και οι ετήσιες βροχοπτώσεις από 600 έως 700 mm. Σε υψόμετρο άνω των 400 m, οι ψυχρότερες συνθήκες καλλιέργειας, οι συχνότερες τοπικές βροχοπτώσεις και τα φτωχά σε θρεπτικά στοιχεία σκελετικά εδάφη διαμορφώνουν με φυσικό τρόπο καταλληλότερες συνθήκες καλλιέργειας. Επειδή μάλιστα ο αριθμός των διαβιβαστών —φορέων ιογενών ασθενειών— και των επιβλαβών εντόμων είναι μικρότερος, χρησιμοποιούνται σπανιότερα χημικοί ψεκασμοί κατά την καλλιέργεια της πατάτας συγκριτικά με τις θερμότερες περιοχές. Οι συνθήκες αυτές συμβάλλουν επίσης στην παραγωγή κονδύλων με τις καλύτερες δυνατές αναλογίες συστατικών.

Η ιδιοτυπία του προϊόντος και τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οφείλονται στις συνθήκες καλλιέργειας των επιλεγμένων ποικιλιών. Η καλλιέργεια της πατάτας σε μεγαλύτερο υψόμετρο στο οποίο απαντούν σκελετικά εδάφη και επικρατούν ψυχρότερες κλιματικές συνθήκες επιβραδύνει την ανάπτυξή τους, προσδίδοντας στους κονδύλους πυκνότερη δομή και παράγοντας επαρκή ξηρά ουσία, άμυλο, φαινόλες και άλλες ουσίες που βελτιώνουν τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά. Η υφή των πατατών είναι από μαλακή έως μετρίως αλευρώδης. Οι ποικιλίες που εξετάστηκαν δεν μαυρίζουν ή μαυρίζουν με πολύ αργό ρυθμό. Το προϊόν «Spišské zemiaky» καλλιεργείται με παραδοσιακές μεθόδους, χωρίς την εντατική χρήση χημικών λιπασμάτων. Η πιο βιολογική αυτή προσέγγιση συμβάλλει στην παραγωγή ποιοτικότερων και πιο γνήσιων προϊόντων.

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι κυρίως ορεινή με σχετικά δριμύ κλίμα. Η περιοχή ήταν ανέκαθεν ψυχρή και φτωχή από γεωργική άποψη, και το ίδιο παραμένει και σήμερα. Οι πατάτες δεν χρειάζονται απαιτητικές συνθήκες καλλιέργειας και ευδοκιμούν ακόμη και σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές, όπως η περιοχή Spiš.

Λόγω των εδαφοκλιματικών συνθηκών χρησιμοποιούνται σπανιότερα χημικοί ψεκασμοί, γεγονός που επηρεάζει τη γεύση και το άρωμά του παραγόμενου προϊόντος, τα οποία αναδεικνύονται πλήρως όταν οι πατάτες μαγειρεύονται.

Η επιδεξιότητα και οι δεξιότητες των παραγωγών πατάτας στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή έχουν αναπτυχθεί με βάση γνώσεις και πείρα που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά. Οι παραγωγοί χρησιμοποιούν ποικιλίες κατάλληλες για καλλιέργεια στις επικρατούσες εδαφοκλιματικές συνθήκες, επιλεγμένα καταχωρισμένα λιπάσματα, φυτοφάρμακα και καλλιεργητικές πρακτικές, μεταξύ άλλων την επεξεργασία και την αποθήκευση μετά τη συγκομιδή. Στο Spiš τα γεώμηλα φυτεύονται συνήθως από το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Απριλίου έως το τέλος Μαΐου, όταν η θερμοκρασία και η υγρασία του εδάφους είναι κατάλληλες για τη φύτευση. Λόγω της σύντομης καλλιεργητικής περιόδου, οι πολύ πρώιμες έως μεσοόψιμες ποικιλίες των βρώσιμων πατατών είναι φυσικά καταλληλότερες για την περιοχή. Όλα τα στάδια, από την προσεκτική συγκομιδή, την ενδιάμεση αποθήκευση και τη διαλογή μετά τη συγκομιδή, την αποθήκευση, την επεξεργασία σε αποθήκες και τη συσκευασία έως την τελική πώληση, αντικατοπτρίζονται στην ποιότητα της πατάτας.

Χάρη στις παραδόσεις και την πείρα των παραγωγών της περιοχής Spiš, το προϊόν «Spišské zemiaky» διαθέτει ισχυρή τοπική βάση παραγωγής, μόνιμη καλλιεργητική έκταση και δικούς του παραγωγούς, οι οποίοι μεταφέρουν την τεχνογνωσία τους σε ένα προϊόν με χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση μετά το μαγείρεμα —και όχι μόνο στο Spiš.

Τη φήμη και την παράδοση του προϊόντος αποδεικνύει η ετήσια γιορτή πατάτας του Spiš, η οποία διοργανώνεται από το 2002 στο τέλος της καλλιεργητικής περιόδου πατάτας στην πόλη Spišská Belá. Σε αυτήν την πολιτιστική και κοινωνική εκδήλωση, το προϊόν παρουσιάζεται από διάφορους παραγωγούς και οι καταναλωτές μπορούν να το αγοράσουν επιτόπου ή να το παραγγείλουν.

Η ποιότητα του προϊόντος διασφαλίζεται επίσης από το γεγονός ότι, εδώ και αρκετά χρόνια, στους παραγωγούς πατάτας από το Spiš απονέμεται το πιστοποιητικό ποιότητας «τοπικό προϊόν Spiš». Το σύστημα πιστοποίησης και η περιγραφή του προϊόντος παρουσιάστηκαν στην ενότητα των ειδήσεων του ιστοτόπου της Spišská Belá και, στις 30 Νοεμβρίου 2020, στο περιοδικό *Roľnícke noviny*, το οποίο ειδικεύεται σε θέματα γεωργίας, τροφίμων και αγροτικής ανάπτυξης.

Οι επαγγελματικές οργανώσεις καλλιέργειας πατάτας διοργανώνουν διάφορες εκδηλώσεις για την καλλιέργεια της πατάτας κάθε χρόνο. Παραδείγματα αποτελούν η ημέρα ελεύθερης προσέλευσης στο κέντρο δοκιμών του Κεντρικού Γεωργικού Ινστιτούτου Ελέγχου και Δοκιμών της Spišská Belá, η οποία είναι κυρίως αφιερωμένη στην επιλογή ποικιλιών ενόψει των αλλαγών των κλιματικών συνθηκών, στη διατήρηση της πατάτας και στις νέες τάσεις υπό το πρίσμα των εξελίξεων στη Σλοβακία και την ΕΕ.

Η παράδοση της καλλιέργειας πατάτας στο Spiš χρονολογείται από το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα, οπότε και εμφανίζονται οι πρώτες γραπτές αναφορές στον μοναχό Κυπριανό της Ερυθράς Μονής [Červený Kláštor], ο οποίος κάνει λόγο στα γραπτά του για την καλλιέργεια και τη χρήση πατάτας στην περιοχή. Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, αναπτύχθηκε συστηματικά η έρευνα και η καλλιέργεια της πατάτας στην περιοχή, ιδίως από το *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* [Ινστιτούτο Έρευνας και Αναπαραγωγής Πατάτας] στη Veľká Lomnica, όπου αναπτύχθηκαν διάφορες ποικιλίες οι οποίες συνέβαλαν σημαντικά στην ανάπτυξη καλλιεργητικών πρακτικών στο Spiš.

Η σύσταση του εδάφους, το γεγονός ότι η επιλογή των ποικιλιών και η περίοδος φύτευσης είναι απολύτως προσαρμοσμένες στις τοπικές κλιματικές συνθήκες, αλλά και η μέθοδος καλλιέργειας αποτελούν στο σύνολό τους εχέγγυα για την ανάπτυξη των χαρακτηριστικών της πατάτας ως ενός προϊόντος με εγγενώς εξαιρετική ποιότητα.

**Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος**

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