C/2026/5020

30.9.2026

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2026/5020)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Spišské zemiaky»

Número de referencia UE: PDO-SK-03486 de 30.12.2025

1. **Nombre(s)**

«Spišské zemiaky»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Eslovaquia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0701 — Patatas (papas) frescas o refrigeradas

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Las «Spišské zemiaky» son patatas destinadas al consumo humano cultivadas a partir de variedades tempranas o semitempranas de la planta *Solanum tuberosum* L. que figuran en el Catálogo Común de la Unión Europea. Se cultivan preferentemente a partir de variedades más firmes de tipo A o B, como Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna y otras.

Su forma varía de larga, incluso ovalada, a redonda, y tienen ojos poco profundos y una piel entre lisa y ligeramente rugosa. Los tubérculos estándar no son inferiores a 28 mm ni superiores a 80 mm.

Características organolépticas

Fase olfativa y fase gustativa: agradable, que va de la patata al maíz

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características fisicoquímicas

Aspecto tras la cocción

Color de la piel:	rojo o amarillo
Color del tubérculo/pulpa:	bastante amarillo
Consistencia:	de semifirme a firme
Textura:	fina a ligeramente más áspera
Humedad:	media a ligeramente húmeda
Contenido de almidón:	del 12 al 15 %
Harinosidad:	baja a media
Oscurecimiento tras la cocción:	no se oscurecen, o se oscurecen muy lentamente

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción de la «Spišské zemiaky» tienen lugar en la zona geográfica definida. Las fases son las siguientes:

— preparación del suelo antes de la plantación, consistente en el despedregado y la aplicación de fertilizantes;

— plantación de las patatas;

— tratamiento contra las malas hierbas;

— tratamiento contra enfermedades y plagas;

— eliminación de la hojarasca mediante trituración;

— cosecha;

— tratamiento posterior a la cosecha y retirada de los tubérculos dañados.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada se encuentra en la parte nororiental de Eslovaquia. Incluye los distritos de Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa y Poprad.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

El vínculo causal se basa en las condiciones edafoclimáticas, los conocimientos técnicos de los productores de la zona geográfica y la especificidad, calidad y fama de la «Spišské zemiaky».

La unidad básica de identificación para la categorización morfogenética y agronómica de los suelos es el tipo de suelo. En los distritos de Spiš, el tipo de suelo predominante es el Cambisol. Otros tipos de suelo que se encuentran en la zona son pseudogley, Čiernica y rendzina. La «Spišské zemiaky» se cultiva en los suelos de dureza media a ligeros que se han desarrollado en la zona de Spiš en condiciones climáticas bastante frías. La región de Spiš también incluye las montañas del Alto Tatra, con una altitud de hasta a 2 600 m sobre el nivel del mar que tienen un efecto positivo en la zona de producción sobre la que se elevan, donde también se producen la mayoría de las patatas de siembra eslovacas utilizadas para el cultivo de la «Spišské zemiaky». Las condiciones climáticas de la región de Spiš se caracterizan por temperaturas medias diarias de 6-8 °C y una precipitación anual de 600-700 mm. En altitudes superiores a 400 m, las condiciones de cultivo más frías en las zonas montañosas, las precipitaciones locales más frecuentes y los suelos rocosos pobres en nutrientes crean naturalmente unas condiciones de cultivo adecuadas. Esto se debe al menor número de vectores (portadores de enfermedades víricas) y plagas de insectos, lo que da lugar a un menor uso de productos químicos en el cultivo de las patatas que en zonas más cálidas. Estas condiciones también producen tubérculos con proporciones óptimas de sustancias componentes.

La especificidad del producto y sus características sensoriales típicas tienen su origen en las condiciones de cultivo de las variedades seleccionadas. El cultivo de las patatas a mayores altitudes en suelos rocosos y en condiciones climáticas más frías ralentiza su crecimiento, lo que otorga a los tubérculos una estructura más densa y produce suficiente materia seca, almidón, fenoles y otras sustancias que mejoran sus características sensoriales. Las patatas varían entre suaves y moderadamente harinosas. Las variedades evaluadas no se oscurecen, o se oscurecen muy lentamente. Las «Spišské zemiaky» se cultivan según métodos tradicionales, sin uso intensivo de fertilizantes químicos. Este enfoque más ecológico contribuye a aumentar su calidad y autenticidad.

La zona geográfica delimitada es predominantemente montañosa, con un clima bastante riguroso. La región siempre ha sido fría y pobre desde un punto de vista agrícola, y sigue siéndolo en la actualidad. Las patatas no requieren condiciones de cultivo exigentes y prosperan incluso en zonas de montañas y colinas como Spiš.

Las condiciones edafoclimáticas permiten un menor uso de productos químicos, lo que repercute en el sabor y aroma resultantes, algo que se hace plenamente evidente cuando se cocinan las patatas.

La destreza y habilidad de los productores de patatas de la zona geográfica definida se han desarrollado a partir de los conocimientos y la experiencia transmitidos de generación en generación. Los productores utilizan variedades adecuadas para el cultivo en las condiciones edafoclimáticas imperantes, y una selección registrada de fertilizantes, plaguicidas y prácticas de cultivo, que incluyen el tratamiento posterior a la cosecha y el almacenamiento. En Spiš, las patatas suelen plantarse a partir de la segunda quincena de abril y hasta finales de mayo, cuando la temperatura y la humedad del suelo son adecuadas para la plantación. El período vegetativo más corto hace que las variedades de patatas de consumo de muy temprana a semitardía sean más adecuadas para la zona. Todo el proceso, desde la cuidadosa recolección, el almacenamiento intermedio y la clasificación tras la cosecha, el almacenamiento, el tratamiento en los almacenes y el envasado hasta la venta final se refleja en la calidad de las patatas.

Gracias a la tradición y a la experiencia de los productores de Spiš, las «Spišské zemiaky» cuentan con una zona de influencia comercial, una superficie permanente y sus propios productores, que transfieren sus conocimientos técnicos a un producto con un aroma y un sabor característicos después de la cocción, y no solo en Spiš.

La reputación y la tradición del producto están atestiguadas desde 2002 por la feria anual de la patata de Spiš, que se celebra al final de la temporada de patata en la ciudad de Spišská Belá. En este acto cultural y social, los distintos productores presentan el producto y los consumidores pueden comprarlo directamente o encargarlo.

La calidad del producto también está garantizada por el hecho de que, durante varios años, los productores de patatas de Spiš han obtenido certificados de calidad «producto regional Spiš». El régimen de certificación y una descripción del producto han aparecido en la sección de noticias del sitio web de Spišská Belá y, el 30 de noviembre de 2020, en el *Roľnícke noviny* (una revista especializada en agricultura, alimentación y desarrollo rural).

Cada año, las organizaciones profesionales dedicadas al cultivo de la patata celebran diversos actos, entre ellos, la jornada de puertas abiertas del Instituto Central de Control y Pruebas Agrícolas en su centro de pruebas de Spišská Belá, que se centra en la selección de variedades teniendo en cuenta los cambios en las condiciones climáticas, la conservación de la patata y la situación actual a la luz de la evolución de la situación en Eslovaquia y en la UE.

La tradición del cultivo de patata en Spiš se remonta a la segunda mitad del siglo XVIII, cuando se hacen las primeras referencias escritas al monje chipriota del Monasterio Rojo [*Červený Kláštor*], que menciona en sus registros el cultivo y el uso de patatas en la zona. Tras la Segunda Guerra Mundial, la región asistió al desarrollo de la investigación y el cultivo sistemáticos de la patata, en particular por parte del *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* (Instituto de investigación y cultivo de la Patata) de Veľká Lomnica, donde se desarrollaron algunas variedades, que contribuyó significativamente al desarrollo de las prácticas de cultivo en Spiš.

La composición del suelo, el hecho de que la selección de variedades y el período de plantación estén perfectamente adaptados a las condiciones climáticas locales y el método de cultivo garantizan las características resultantes de estas patatas que las convierten en un producto de una calidad intrínseca excepcional.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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