C/2026/5020

30.9.2026

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2026/5020)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Spišské zemiaky“

ELi viitenumber: PDO-SK-03486 – 30.12.2025

1. **Nimetus(ed)**

„Spišské zemiaky“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Slovakkia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0701 – Kartulid, värsked või jahutatud

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Spišské zemiaky“ on toidukartul, mida kasvatatakse Euroopa Liidu ühtses sordilehes loetletud taime *Solanum tuberosum* L. väga varajastest kuni keskvarajastest sortidest. Kasvatamisel eelistatakse kõvemaid A või B tüüpi sorte nagu „Terka“, „Marabel“, „Anuschka“, „Annalena“, „Dominika“, „Antónia“, „Mariannka“, „Red Anna“ jt.

Kartulite kuju varieerub pikergusest peaaegu ovaalsest kuni ümmarguseni ning silmad on madalad ja koor keskmiselt krobeline kuni sile. Tüüpilised mugulad ei ole väiksemad kui 28 mm ega suuremad kui 80 mm.

Organoleptilised omadused

Lõhn ja maitse: meeldiv, varieerub kartulimaitsest maisimaitseni

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Füüsikalised ja keemilised omadused

Välimus pärast keetmist

Koore värvus:	punane või kollane
Mugula/sisu värvus:	kollakas
Konsistents:	poolkõva kuni kõva
Tekstuur:	peen kuni veidi jämedam
Niiskus:	keskmine kuni veidi märjem
Tärklisesisaldus:	12 % – 15 %
Jahusus:	madal kuni keskmine
Tumenemine pärast keetmist:	ei tumene või tumenevad väga aeglaselt

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Toote „Spišské zemiaky“ kõik tootmisetapid toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas. Tootmisetapid on järgmised:

— mulla ettevalmistamine enne kartulipanekut, st kivikorje ja väetamine;

— kartulipanek;

— umbrohutõrje;

— haiguste ja kahjurite tõrje;

— pealsete eemaldamine purustamise teel;

— kartulivõtt;

— koristusjärgne töötlemine, kahjustatud mugulate eemaldamine.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Määratletud geograafiline piirkond asub Slovakkia kirdeosas. See hõlmab järgmisi piirkondi: Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa ja Poprad.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Põhjuslik seos põhineb mulla- ja kliimatingimustel, geograafilise piirkonna tootjate oskusteabel ning toote „Spišské zemiaky“ eripäral, kvaliteedil ja mainel.

Muldade morfogeneetilise ja agronoomilise liigitamise põhiüksuseks on mullatüüp. Spiši piirkonnas on valdav mullatüüp *cambisol* (leostunud muld). Muud piirkonnas leiduvad mullatüübid on pseudo-gleimuld, *čiernica* ja rendsiina. Toodet „Spišské zemiaky“ kasvatatakse keskmiselt rasketel kuni kergematel muldadel, mis on Spiši piirkonnas kujunenud suhteliselt külmades kliimatingimustes. Spiši piirkond hõlmab ka Kõrg-Tatraid, mis ulatuvad 2 600 meetri kõrgusele üle merepinna ja mis avaldavad head mõju neist allapoole jäävatele põllumaadele. Seal kasvatatakse ka enamus Slovakkia seemnekartuleid, millest saadakse toode „Spišské zemiaky“. Spiši piirkonna kliimatingimustele on iseloomulik keskmine päevane temperatuur 6–8 °C ja aasta keskmine sademete hulk 600–700 mm. Kõrgus 400 m üle merepinna, mägialade jahedamad kasvutingimused, suurem kohalik sademete hulk ning toitainevaesed koreselised mullad pakuvad kartulitele looduslikult soodsamaid kasvutingimusi. Tänu sellele on vähem vektoreid (viirushaiguste kandjad) ja kahjurputukaid ning kartulite kasvatamisel tuleb pihustada vähem kemikaale kui soojemates piirkondades. Nendes tingimustes kasvavad ka mugulad, mille koostisainete sisaldus on optimaalne.

Toote eripära ja iseloomulikud organoleptilised omadused tulenevad valitud sortide kasvatustingimustest. Kartulite kasvatamine suurematel kõrgustel koreselistes muldades ja jahedamates kliimatingimustes aeglustab nende kasvu. Seetõttu on mugulate struktuur tihkem ja nad sisaldavad piisavalt kuivainet, tärklist, fenoole ja muid aineid, mis parandavad nende organoleptilisi omadusi. Kartulid on pehmed kuni mõõdukalt jahused. Hinnatud sordid ei tumene või tumenevad ainult väga aeglaselt. Toodet „Spišské zemiaky“ kasvatatakse traditsiooniliste meetoditega ilma keemilisi väetisi intensiivselt kasutamata. Sellise loomulikuma lähenemisviisi tõttu on kartulid kvaliteetsemad ja ehtsamad.

Määratletud geograafiline piirkond on valdavalt mägine ja mõnevõrra karmi kliimaga. Põllumajanduse jaoks on see piirkond alati olnud ja on ka praegu külm ja kehvake. Kartulid ei ole kasvutingimuste suhtes nõudlikud ning kasvavad hästi ka mägedes ja mägede jalamil asuvates piirkondades, nagu Spiš seda on.

Mulla- ja kliimatingimused on sellised, et pole tarvis pihustada palju kemikaale. See mõjutab kartulite maitset ja lõhna, mis ilmneb eriti pärast nende keetmist.

Määratletud geograafilise piirkonna kartulitootjate oskused ja vilumus on kujunenud põlvest põlve edasi antud teadmiste ja kogemuste põhjal. Tootjad kasvatavad valitsevatesse mulla- ja kliimatingimustesse sobivaid sorte ning kasutavad valitud registreeritud väetisi, pestitsiide ja viljelustavasid, sealhulgas koristusjärgset töötlemist ja ladustamist. Spišis kestab kartulipanek tavaliselt aprilli teisest poolest kuni mai lõpuni, mil mulla temperatuur ja niiskus on selleks sobivad. Lühem kasvuhooaeg tähendab, et selles piirkonnas on looduslikult parem kasvatada väga varajasi kuni keskhiliseid toidukartulisorte. Kartulite kvaliteeti mõjutab kõik alates hoolikast kartulivõtust, selle järgnevast vaheladustamisest ja sorteerimisest, ladustamisest, ladudes töötlemisest ja pakendamisest kuni lõpliku müügini.

Tänu Spiši tootjate traditsioonidele ja kogemustele on tootel „Spišské zemiaky“ tagalas püsiv kasvatusala ja oma tootjad. Nemad kannavad oma oskusteabe edasi tootele, millel on pärast keetmist iseloomulik lõhn ja maitse, mis on tuntust kogunud ka mujal kui Spišis.

Spišská Belá linnas igal aastal kartulihooaja lõpus peetav Spiši kartulilaat on kinnitanud toote mainet ja traditsioone alates 2002. aastast. Paljud tootjad esitlevad toodet sellel ühiskondlikul kultuuriüritusel ning tarbijad saavad seda kohapeal osta või tellida.

Toote kvaliteedi tagab ka asjaolu, et mitme aasta jooksul on Spiši kartulikasvatajatele antud „Spiši piirkonna toote“ kvaliteeditunnistused. Sertifitseerimissüsteemi ja toote kirjeldust on esitatud Spišská Belá veebisaidi uudiste rubriigis ja 30. novembril 2020 *Roľnícke noviny* lehes (põllumajandusele, toidule ja maaelu arengule keskenduv erialane ajakirjandusväljaanne).

Kartulikasvatajate erialaorganisatsioonid korraldavad igal aastal mitmesuguseid kartulikasvatusüritusi. Näitena võib tuua põllumajanduse kontrolli ja katsetamise keskasutuse lahtiste uste päeva Spišská Belás asuvas katsejaamas, kus keskendutakse sortide valimisele, võttes arvesse kliimatingimuste muutumist, kartuli säilitamist ja olukorda Slovakkias ja ELis toimunud arengute taustal.

Spiši kartulikasvatuse traditsioon pärineb 18. sajandi teisest poolest. Sellest ajast on pärit esimesed kirjalikud viited punase kloostri [*Červený Kláštor*] munga Cypriani tegevusele, kes mainib oma kirjutistes kartulite kasvatamist ja kasutamist piirkonnas. Pärast Teist maailmasõda tegeleti piirkonnas süsteemselt kartulite uurimise ja aretamisega, eelkõige Veľká Lomnicas asuvas kartulite uurimis- ja aretusinstituudis [*Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky*]. Instituudis aretati välja mitu kartulisorti ja see mõjutas märkimisväärselt Spiši viljelustavade arengut.

Mulla koostis, viljelusmeetodid ja asjaolu, et sortide valik ja istutusperiood on kohalike kliimatingimustega täielikult kohanenud, tagavad üheskoos, et kartulitel on erakordselt kvaliteetse toote omadused.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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