C/2026/5020

30.9.2026

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2026/5020)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 17 artiklan ([1]) mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Spišské zemiaky”

EU-viitenumero: PDO-SK-03486 – 30.12.2025

1. **Nimi/nimet**

”Spišské zemiaky”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Slovakia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0701 – Tuoreet tai jäähdytetyt perunat

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Spišské zemiaky -ruokaperunoita saadaan Euroopan unionin viljelykasvilajien yleisessä lajikeluettelossa luetelluista *Solanum tuberosum* L. -kasvin varhaisista tai keskivarhaisista lajikkeista. Viljelyssä suositaan kiinteämpiä tyypin A tai B lajikkeita, kuten Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka ja Red Anna.

Perunoiden muoto vaihtelee pitkästä ja tasaisen soikeasta pyöreään, niissä on melko huomaamattomia silmuja ja niiden kuori on melko karkea tai sileä. Tyypillisten mukuloiden pituus on 28–80 mm.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Aromi ja maku: miellyttävä, vaihtelee perunaisesta maissiseen

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Ulkonäkö kypsennyksen jälkeen

Kuoren väri:	punainen tai keltainen
Mukulan/mallon väri:	varsin keltainen
Koostumus:	vaihtelee melko kiinteästä kiinteään
Rakenne:	vaihtelee hienosta hieman karkeampaan
Kosteus:	vaihtelee keskikosteasta hieman kosteampaan
Tärkkelyspitoisuus:	12–15 %
Jauhoisuus:	vähäinen tai kohtalainen
Keittotummuminen:	perunat eivät tummu tai ne tummuvat vain hyvin hitaasti

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Spišské zemiaky -perunoiden tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tuotantovaiheet ovat:

— maaperän valmistelu ennen istutusta, jolloin poistetaan kiviä ja levitetään lannoitteita

— perunoiden istutus

— rikkakasvien torjunta

— tautien ja tuholaisten torjunta

— kuihtuneiden naattien poistaminen silppuamalla

— sadonkorjuu

— sadonkorjuun jälkeinen käsittely, vaurioituneiden mukuloiden poistaminen.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Rajattu maantieteellinen alue sijaitsee Slovakian koillisosassa. Siihen kuuluvat seuraavat piirikunnat: Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoca, Stará Lubovna ja Poprad.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Syy-yhteys perustuu maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin, maantieteellisen alueen tuottajien taitotietoon sekä Spišské zemiaky -perunoiden erityisominaisuuksiin, laatuun ja maineeseen.

Maaperän morfogeneettisen ja agronomisen luokittelun perusyksikkö on maannos. Spišin alueen vallitseva maannos on Cambisol. Muita alueella esiintyviä maannoksia ovat Pseudogley, Čiernica ja Rendzina. Spišské zemiaky -perunat kasvavat keskiraskaissa tai kevyemmissä maannoksissa, joita on kehittynyt Spišin alueen melko kylmissä ilmasto-olosuhteissa. Spišin alueeseen kuuluu myös Korkea-Tatran vuoristo, joka yltää 2 600 metrin korkeuteen merenpinnasta ja jolla on myönteinen vaikutus sen alapuolella sijaitsevaan tuotantoalueeseen. Alueella tuotetaan myös suurin osa Slovakian siemenperunoista, joita käytetään Spišske zemiaky -perunoiden tuotantoon. Spišin alueen ilmasto-olosuhteille on ominaista 6–8 °C:n vuorokauden keskilämpötila ja 600–700 mm:n vuosittainen sademäärä. Yli 400 metrin korkeus merenpinnasta, vuoristoalueiden viileämmät kasvuolosuhteet sekä suurempi paikallinen sademäärä ja alueen ravinneköyhä lohkareinen maaperä luovat perunalle luontaisesti suotuisammat kasvuolosuhteet. Tämä johtuu siitä, että virustautien kantajia eli tartunnanlevittäjiä ja tuhohyönteisiä on vähemmän, minkä ansiosta perunoiden viljelyaikana ruiskutetaan vähemmän kemikaaleja kuin lämpimämmillä alueilla. Lisäksi nämä olosuhteet synnyttävät mukuloita, joiden aineosien suhde on ihanteellinen.

Tuotteen erityisyys ja sen tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet ovat peräisin valikoitujen lajikkeiden viljelyolosuhteista. Perunoiden viljely korkeammassa maastossa lohkareisessa maaperässä ja viileämmissä ilmasto-olosuhteissa hidastaa niiden kasvua. Se tekee mukuloiden rakenteesta tiiviimmän, ja niihin syntyy riittävästi kuiva-ainetta, tärkkelystä, fenoleja ja muita aineita, jotka parantavat niiden aistinvaraisia ominaisuuksia. Perunat vaihtelevat pehmeistä kohtalaisen jauhoisiin. Arvioidut lajikkeet eivät tummene, tai ne tummenevat vain hyvin hitaasti. Spišské zemiaky -perunoita viljellään perinteisillä menetelmillä ilman kemiallisten lannoitteiden intensiivistä käyttöä. Tämä luonnonmukaisempi menettelytapa parantaa niiden laatua ja vahvistaa niiden aitoutta.

Rajattu maantieteellinen alue on enimmäkseen vuoristoinen, ja sen ilmasto on melko ankara. Maatalouden harjoittamisen kannalta alue on aina ollut ja on edelleen kylmä ja köyhä. Perunat eivät ole kasvuolosuhteiden suhteen vaativia, vaan ne viihtyvät jopa vuoristoisilla ja alarinteillä sijaitsevilla alueilla, kuten Spišissä.

Maaperän ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta kemikaaleja tarvitsee ruiskuttaa vähemmän, mikä vaikuttaa perunoiden makuun ja tuoksuun etenkin kypsentämisen jälkeen.

Rajatun maantieteellisen alueen perunantuottajien taidot ja osaaminen ovat kehittyneet sukupolvelta toiselle siirtyneen tiedon ja kokemuksen pohjalta. Tuottajat viljelevät vallitseviin maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin soveltuvia lajikkeita ja käyttävät valikoituja rekisteröityjä lannoitteita, torjunta-aineita ja viljelykäytäntöjä, mukaan lukien sadonkorjuun jälkeinen käsittely ja varastointi. Spišissä perunoita istutetaan yleensä huhtikuun jälkipuoliskolta toukokuun loppuun, jolloin maaperän lämpötila ja kosteus soveltuvat istutukseen. Lyhyempi kasvukausi tarkoittaa, että erittäin varhaisista keskimyöhäisiin kuuluvat ruokaperunalajikkeet sopivat alueelle luonnollisesti paremmin. Perunoiden laatuun vaikuttaa kaikki huolellisesta nostosta, välivarastoinnista, sadonkorjuun jälkeen tapahtuvasta lajittelusta, varastoinnista, käsittelystä varastossa ja pakkaamisesta aina lopulliseen myyntiin asti.

Spišin tuottajien perinteiden ja kokemuksen ansiosta Spišské zemiaky -perunoilla on takamailla pysyvä viljelyala ja omat tuottajansa. He siirtävät tietotaitonsa tuotteeseen, jolla on kypsennettynä tyypillinen aromi ja maku – ja se tunnetaan muuallakin kuin vain Spišissä.

Spišská Belán kaupungissa perunakauden lopussa järjestettävät vuosittaiset Spišin perunamessut ovat todistaneet tuotteen maineesta ja sen perinteistä vuodesta 2002 lähtien. Monet tuottajat esittelevät tuotetta tässä yhteisöllisessä kulttuuritapahtumassa, ja kuluttajat voivat ostaa tuotetta suoraan tai tilata sitä.

Tuotteen laatu taataan myös niin, että Spišin perunantuottajille on myönnetty vuosien ajan ”Spišin alueellisen tuotteen” laatutodistuksia. Sertifiointijärjestelmää ja tuotteen kuvausta on esitelty Spišská Belán kaupungin verkkosivuston uutisosiossa ja 30. marraskuuta 2020 lehdessä *Roľnícke noviny* (maatalouteen, elintarvikkeisiin ja maaseudun kehittämiseen keskittyvä erikoisalan aikakausjulkaisu).

Perunanviljelyn toimialajärjestöt järjestävät vuosittain erilaisia perunanviljelytapahtumia. Esimerkkeinä voidaan mainita maatalouden valvonnan ja testauksen keskuslaitoksen avoimien ovien päivä sen testausasemalla Spišská Belássa, jossa keskitytään lajikkeiden valintaan ilmasto-olosuhteiden muutosten, perunan säilyttämisen ja Slovakian ja EU:n välisen tilanteen kehityksen valossa.

Perunanviljelyn perinne Spišissä on lähtöisin 1700-luvun jälkipuoliskolta, jolloin ensimmäiset kirjalliset viittaukset punaisen luostarin (*Červený Kláštor*) Cyprian-munkkiin tehtiin. Cyprian kertoi kirjoituksissaan perunoiden viljelystä ja käytöstä alueella. Toisen maailmansodan jälkeen järjestelmällinen perunoiden tutkimus ja jalostus kehittyi alueella erityisesti perunoiden tutkimus- ja jalostusinstituutissa (*Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky*) Veľká Lomnicassa. Instituutissa jalostettiin useita lajikkeita, ja se vaikutti merkittävästi Spišin viljelykäytäntöjen kehittämiseen.

Maaperän koostumus, viljelymenetelmä ja se, että lajikkeiden valinta ja istutusaika on sopeutettu täydellisesti paikallisiin ilmasto-olosuhteisiin, takaavat yhdessä, että perunoilla on poikkeuksellisen laadukkaan tuotteen ominaisuudet.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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