C/2026/5020

30.9.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5020)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Spišské zemiaky»

Numéro de référence UE: PDO-SK-03486 — 30.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Spišské zemiaky»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovaquie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0701 — Pommes de terre, à l'état frais ou réfrigéré

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les «Spišské zemiaky» sont des pommes de terre de conservation issues de variétés très précoces à moyennement précoces de la plante *Solanum tuberosum* L., inscrites au catalogue commun de l'Union européenne (CC-UE). Elles sont cultivées de préférence à partir de variétés assez fermes des types A et B, telles que Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna, etc.

Elles présentent un aspect régulier et leur forme est longue, ovoïde ou ronde; les yeux sont peu profonds et la peau moyennement rugueuse à lisse. Les tubercules sont d'un calibre généralement compris entre 28 mm au minimum et 80 mm au maximum.

Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur: agréables, allant de la pomme de terre au maïs

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques physico-chimiques

Aspect après cuisson

Couleur de la peau:	rouge ou jaune
Couleur du tubercule/de la pulpe:	plutôt jaune
Consistance:	semi-ferme à ferme
Texture:	fine à légèrement plus grossière
Humidité:	moyenne à légèrement supérieure
Teneur en amidon:	12 à 15 %
Farinosité:	faible à moyenne
Noircissement après la cuisson:	aucun, ou le noircissement apparaît très lentement.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production des «Spišské zemiaky» se déroulent dans l'aire géographique délimitée, comme suit:

— préparation des sols - comprenant l'épierrage et la fertilisation - avant plantation,

— plantation des pommes de terre,

— traitement contre les adventices,

— traitement contre les maladies et les organismes nuisibles,

— défanage par broyage,

— récolte,

— traitement après récolte, élimination des tubercules endommagés.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique délimitée est située dans le nord-est de la Slovaquie. Elle comprend les districts de Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa et Poprad.

6. Lien avec l'aire géographique

Résumé du lien

Le lien de causalité repose sur les conditions pédologiques et climatiques, sur le savoir-faire des producteurs de l'aire géographique ainsi que sur la spécificité, la qualité et la réputation des «Spišské zemiaky».

L'unité d'identification de base aux fins de la catégorisation morphogénétique et agronomique des sols est le type de sol. Dans les districts de Spiš, les cambisols constituent le type le plus largement représenté. Parmi les autres types de sols présents dans la région, on observe des pseudogleys, des chernitzas et des rendzines. Les «Spišské zemiaky» sont cultivées dans des sols moyens à plus légers qui se sont constitués dans la région de Spiš dans des conditions climatiques assez froides. La région de Spiš comprend également le massif montagneux des Hautes Tatras, qui s'étend jusqu'à 2 600 m au-dessus du niveau de la mer et qui influence positivement la zone de production qu'il domine, zone dans laquelle sont produits la majorité des plants de pommes de terre slovaques, dont ceux utilisés aux fins de la culture des «Spišské zemiaky». Les conditions climatiques dans la région de Spiš se caractérisent par des températures diurnes moyennes comprises entre 6 et 8 °C et des précipitations annuelles de 600 à 700 mm. Des altitudes supérieures à 400 m, des conditions de culture plus fraîches dans les zones montagneuses, des précipitations locales plus fréquentes et des sols pierreux (squelettiques) pauvres en nutriments créent des conditions naturelles de culture plus adaptées, qui s'expliquent par la présence plus faible de vecteurs de maladies virales et d'insectes nuisibles, et, partant, par un moindre recours que dans les zones plus chaudes à la pulvérisation de produits chimiques aux fins de la culture de la pomme de terre. Les tubercules produits dans ces conditions présentent des teneurs optimales en substances qui les composent.

La spécificité du produit et ses caractéristiques sensorielles typiques sont liées aux conditions de culture des variétés sélectionnées. La culture en altitude dans des sols pierreux (squelettiques) et dans des conditions climatiques plus fraîches ralentit la croissance des tubercules, ce qui leur donne une structure plus dense et produit de la matière sèche, de l'amidon, des phénols et d'autres substances en quantités suffisantes, qui confèrent au produit ses caractéristiques sensorielles. Les pommes de terre sont peu à moyennement farineuses. Les variétés répertoriées ne noircissent pas ou alors seulement très lentement. Les «Spišské zemiaky» sont cultivées selon des méthodes traditionnelles, sans utilisation intensive d'engrais chimiques. Cette démarche plus écologique contribue à améliorer la qualité et à renforcer l'authenticité du produit.

L'aire géographique délimitée est une zone à prédominance montagneuse dotée d'un climat assez rigoureux. D'un point de vue agricole, la région a toujours été froide et peu fertile. La culture des pommes de terre n'impose pas de conditions exigeantes, ce tubercule pouvant même propérer dans des sols de montagne et de piémont, tels que le territoire de Spiš.

Ces conditions pédoclimatiques permettent d'avoir moins recours à la pulvérisation de produits chimiques, ce qui influence le goût et l'arôme du produit obtenu, lesquels s'expriment pleinement à la cuisson.

Les compétences et le savoir-faire des producteurs de pommes de terre de l'aire géographique délimitée se sont développés grâce aux connaissances et à l'expérience qui se sont transmises de génération en génération. Les producteurs utilisent des variétés adaptées à la culture dans les conditions pédologiques et climatiques qui prévalent dans l'aire délimitée, et ils ont recours à des engrais, pesticides et pratiques culturales sélectionnés et enregistrés, y compris pour le traitement et le stockage après récolte. La plantation de pommes de terre à Spiš a généralement lieu de la seconde quinzaine d'avril à la fin du mois de mai, lorsque la température et l'humidité du sol conviennent à la plantation. Du fait de la brièveté de la période de végétation, ce sont les variétés de pommes de terre très précoces à moyennement tardives qui se révèlent les plus adaptées à ce territoire. Toutes les étapes, de la récolte rigoureuse jusqu'à la commercialisation au point de vente final, en passant par le stockage temporaire, le tri après récolte, le stockage, le traitement en entrepôt et le conditionnement, transparaissent dans la qualité des pommes de terre.

Grâce aux traditions et à l'expérience des producteurs de Spiš, les «Spišské zemiaky» ont une histoire, un lieu d'ancrage permanent et des producteurs attitrés, qui transfèrent leur savoir-faire dans un produit possédant un arôme et une saveur après cuisson caractéristiques, et pas seulement à Spiš.

La réputation et la tradition du produit sont attestées depuis 2002, date de la première édition de la Spišský zemiakarský jarmok (fête de la pomme de terre), organisée chaque année à la fin de la saison de la pomme de terre dans la ville de Spišská Belá. Lors de cet événement culturel et social, ce produit est présenté par plusieurs producteurs et peut être acheté sur place ou commandé par les consommateurs.

La qualité du produit est également garantie par les certificats de qualité «Produit régional de Spiš» que les producteurs de pommes de terre de Spiš se voient octroyer depuis plusieurs années. Une présentation du système de certification et une description du produit figurent dans la rubrique «Actualités» du site web de la commune de Spišská Belá ainsi que dans l'édition du 30 novembre 2020 du périodique *Roľnícke noviny* (revue professionnelle consacrée à l'agriculture, à l'alimentation et au développement rural).

Les organisations professionnelles du secteur de la pomme de terre organisent chaque année différentes manifestations autour de cette culture, telles que la journée portes ouvertes de l'Institut central de contrôle et d'analyse des produits agricoles agricole au centre d'analyse de Spišská Belá, qui concentre son travail sur la sélection des variétés au vu du changement climatique, sur la conservation des pommes de terre et sur l'état de la situation à la lumière des développements en Slovaquie et dans l'UE.

La tradition de la culture de la pomme de terre à Spiš date de la seconde moitié du XVIII[e] siècle, époque à laquelle remontent les premières références écrites faites à ce sujet par le moine Cyprien du Monastère Rouge [*Červený Kláštor*], lequel mentionne dans ses archives la culture et l'utilisation de la pomme de terre sur ce territoire. Après la Seconde Guerre mondiale, des travaux de recherche et de sélection systématiques ont été menés sur la pomme de terre dans la région, notamment par le *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* [institut de recherche et de sélection consacré à la pomme de terre] de Veľká Lomnica, où plusieurs variétés ont été développées et qui a contribué de manière non négligeable au développement de pratiques culturales à Spiš.

La composition des sols, l'adaptation parfaite des variétés retenues et de la période de plantation aux conditions climatiques locales et le mode de culture sont autant d'éléments qui font de cette pomme de terre un produit de qualité d'une qualité intrinsèque exceptionnelle.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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