C/2026/5020

30.9.2026.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/5020)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Spišské zemiaky”

Referentni broj EU-a: PDO-SK-03486 – 30.12.2025.

1. **Naziv(i)**

„Spišské zemiaky”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Slovačka

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0701 – Krumpir, svjež ili rashlađen

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Spišské zemiaky” merkantilni je krumpir koji se uzgaja od vrlo ranih do srednje ranih sorti biljke *Solanum tuberosum* L. koje su navedene u zajedničkom katalogu Europske unije. Preferiraju se čvršće sorte tipa A ili B, kao što su Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna i druge.

Njihov oblik varira od izduženog, koji može biti čak i ovalni, do okruglog. Imaju površinska okca i srednje hrapavu do glatku koru. Standardni gomolji veličine su 28 – 80 mm.

Organoleptička svojstva

Miris i okus: ugodan, u rasponu od krumpira do kukuruza

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikalna i kemijska svojstva

Izgled nakon kuhanja

Boja kore:	crvena ili žuta
Boja mesa (mekote) gomolja:	naginje žutoj
Konzistencija:	od polučvrste do čvrste
Tekstura:	od fine do nešto grublje
Vlaga:	od srednje do nešto više
Udio škroba:	od 12 % do 15 %
Brašnasta tekstura:	od niske do srednje
Tamnjenje nakon kuhanja:	ne tamne ili tamne vrlo sporo

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje krumpira „Spišské zemiaky” provode se na definiranom zemljopisnom području. Te su faze sljedeće:

— priprema tla prije sadnje, koja se sastoji od uklanjanja kamenja i gnojidbe,

— sadnja krumpira,

— suzbijanje korova,

— suzbijanje bolesti i nametnika,

— uklanjanje cime usitnjavanjem,

— vađenje krumpira,

— prerada nakon vađenja, uklanjanje oštećenih gomolja.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje nalazi se u sjeveroistočnom dijelu Slovačke. Obuhvaća okruge Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa i Poprad.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Uzročna povezanost temelji se na pedoklimatskim uvjetima, znanju i iskustvu proizvođača na zemljopisnom području te posebnosti, kvaliteti i ugledu krumpira „Spišské zemiaky”.

Vrsta tla osnovna je identifikacijska jedinica za njegovu morfogenetsku i agronomsku kategorizaciju. Kambisol je u okruzima Spiša prevladavajuća vrsta tla. Osim toga, na tom području susreću se i vrste pseudoglej, čiernica i rendzina. Krumpiri „Spišské zemiaky" uzgajaju se na srednje teškim do lakšim tlima na području Spiša u prilično hladnoj klimi. Regija Spiš obuhvaća i Visoke Tatre, planine koje dosižu nadmorsku visinu od 2 600 m i pozitivno utječu na proizvodno područje nad kojim se uzdižu, a na kojem se proizvodi i većina slovačkog sjemenskog krumpira „Spišske zemiaky". Klimatske uvjete u regiji Spiš karakteriziraju prosječne dnevne temperature od 6 do 8 °C i godišnje oborine od 600 do 700 mm. Uvjeti za uzgoj prirodno su povoljni zbog nadmorskih visina većih od 400 m, nižih temperatura na planinskim područjima, češćih lokalnih oborina i skeletnih tala siromašnih hranjivim tvarima. U takvih je uvjetima prisutan manji vektora, koji prenose virusne bolesti, kao i kukaca štetnika, zbog čega je za uzgoj krumpira potrebno manje prskanja kemijskim sredstvima nego na toplijim područjima. Osim toga, u takvim uvjetima razvijaju se gomolji s optimalnim udjelima sastavnih tvari.

Posebnost proizvoda i njegova tipična osjetilna svojstva proizlaze iz uvjeta u kojima se uzgajaju odabrane sorte. Uzgojem krumpira na većim nadmorskim visinama na skeletnim tlima i u hladnijim klimatskim uvjetima usporava se njihov rast, zbog čega gomolji imaju gušću strukturu i dovoljno suhe tvari, škroba, fenola i drugih tvari zbog kojih imaju bolja osjetilna svojstva. Tekstura varira od meke do umjereno brašnaste. Ocijenjene sorte ne tamne ili tamne vrlo sporo. Krumpiri „Spišské zemiaky" uzgajaju se u skladu s tradicionalnim metodama, bez intenzivne primjene kemijskih gnojiva. Taj pristup, koji je bliži organskom uzgoju, pridonosi njihovoj većoj kvaliteti i autentičnosti.

Definirano zemljopisno područje pretežno je planinsko, s donekle oštrim klimatskim uvjetima. Ta je regija oduvijek bila hladna i siromašna u poljoprivrednom smislu, a tako je i danas. Krumpir ne iziskuje zahtjevne uvjete uzgoja i uspijeva čak i u planinskim područjima i podnožjima kao što je Spiš.

Zbog pedoklimatskih uvjeta potrebno je manje prskanja kemijskim sredstvima, što utječe na okus i aromu krumpira, koji u potpunosti dolaze do izražaja kad se krumpir skuha.

Spretnost i vještina proizvođača krumpira na definiranom zemljopisnom području razvile su se na temelju znanja i iskustva koji se prenose s generacije na generaciju. Proizvođači uzgajaju sorte prikladne za uzgoj u pedoklimatskim uvjetima koji prevladavaju na tom području i koriste odabrana registrirana gnojiva, pesticide i uzgojne postupke, uključujući obradu i skladištenje nakon vađenja. U Spišu se krumpiri obično sade od druge polovine travnja do kraja svibnja, kad su temperatura i vlažnost tla prikladne za sadnju. Vrlo rane do srednje kasne sorte merkantilnog krumpira zbog kraćeg su razdoblja rasta prirodno prikladnije za to područje. Na kvalitetu krumpira utječu svi postupci, od pažljivog vađenja, privremenog skladištenja i sortiranja nakon vađenja, skladištenja, obrade u skladištima i pakiranja do konačne prodaje.

Zahvaljujući tradiciji i iskustvu proizvođača u Spišu, krumpir „Spišské zemiaky" ima čvrste temelje, površinu koja je trajno njime zasađena i proizvođače koji prenose svoje znanje i iskustvo na proizvod karakteristične arome i okusa nakon kuhanja, i to ne samo u Spišu.

Ugled i tradicija proizvoda potvrđuju se od 2002. na godišnjem sajmu krumpira u Spišu, koji se održava na kraju sezone krumpira u gradu Spišská Belá. Na tom kulturnom i društvenom događanju proizvod predstavlja niz proizvođača, a potrošači ga mogu kupiti izravno ili naručiti.

Kvaliteta proizvoda zajamčena je i certifikatima kvalitete za „regionalni proizvod Spiša" koji se već nekoliko godina dodjeljuju proizvođačima krumpira iz Spiša. Program certificiranja i opis proizvoda objavljeni su u odjeljku vijesti na internetskim stranicama grada Spišská Belá i članku u publikaciji *Roľnícke noviny* (specijalizirana periodična publikacija posvećena poljoprivredi, hrani i ruralnom razvoju) 30. studenog 2020.

Strukovne organizacije koje se bave uzgojem krumpira svake godine organiziraju razne događaje povezane sa svojom djelatnošću. Jedan od primjera je Dan otvorenih vrata Središnjeg instituta za kontrolu i ispitivanje u poljoprivredi u njegovoj stanici za ispitivanje u gradu Spišská Belá. Glavne su teme odabir sorti s obzirom na promjene klimatskih uvjeta, očuvanje krumpira i aktualno stanje s obzirom na razvoj događaja u Slovačkoj i EU-u.

Tradicija uzgoja krumpira u Spišu potječe iz druge polovine 18. stoljeća, kad ga prvi put u pisanom obliku spominje redovnik Cyprian u Crvenom samostanu (Červený Kláštor), koji u svojim zapisima piše o uzgoju i upotrebi krumpira na tom području. Nakon Drugog svjetskog rata u regiji su se razvili sustavno istraživanje i uzgoj krumpira, za što je posebno zadužen Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky (Institut za istraživanje i uzgoj krumpira) u gradu Veľká Lomnica, u kojem je razvijeno nekoliko sorti i koji je znatno doprinio razvoju postupaka uzgoja u Spišu.

Zbog sastava tla, savršene prilagodbe odabira sorti i razdoblja sadnje lokalnim klimatskim uvjetima te metode uzgoja krumpir ima svojstva proizvoda istinske iznimne kvalitete.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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