C/2026/5020

2026.9.30.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/5020)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Spišské zemiaky”

EU hivatkozási szám: PDO-SK-03486 – 2025.12.30.

1. **Elnevezés(ek)**

„Spišské zemiaky”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Szlovákia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0701 – Burgonya frissen vagy hűtve

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Spišské zemiaky” a *Solanum tuberosum* L. növénynek az Európai Unió közös fajtajegyzékében felsorolt, a nagyon koraitól a közepesen koraiig terjedő fajtáiból termesztett áruburgonya. Lehetőleg olyan keményebb, A vagy B típusú fajtákból termesztik, mint a Terka, a Marabel, az Anuschka, az Annalena, a Dominika, az Antónia, a Mariannka, a Red Anna és mások.

Alakjuk a hosszúkás, akár tojásdad formától a kerekig terjed, héjuk közepesen érdes vagy sima, a rügyek sekélyen ülnek. A szabványos gumók mérete 28–80 mm.

Érzékszervi jellemzők

Aroma és íz: kellemes, a burgonyaíztől a kukoricáig

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikai és kémiai jellemzők

Külső jellemzők főzés után

Héjszín:	piros vagy sárga
A gumó/hús színe:	meglehetősen sárga
Állag:	félig tömör–tömör
Textúra:	finom vagy enyhén szemcsésebb
Nedvességtartalom:	közepes vagy annál némileg nedvesebb
Keményítőtartalom:	12–15 %
Lisztesség:	alacsonytól közepesig
Főzés utáni megfeketedés:	nem feketednek meg, vagy csak nagyon lassan

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

—

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Spišské zemiaky” termesztésének valamennyi szakasza a meghatározott földrajzi területen történik. Az említett szakaszok a következők:

— a talaj előkészítése az ültetés előtt, ami a kövek eltávolításából és műtrágya kijuttatásából áll,

— a burgonya elültetése,

— a gyomok elleni kezelés,

— betegségek és kártevők elleni kezelés,

— a kórók aprítással történő eltávolítása,

— betakarítás,

— betakarítás utáni feldolgozás, a sérült gumók eltávolítása.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület Szlovákia északkeleti részén fekszik. Magában foglalja Kežmarok (Késmárk), Spišská Nová Ves (Szepesújhely), Gelnica (Gölnicbánya), Levoča (Lőcse), Stará Ľubovňa (Ólubló) és Poprad (Poprád) járást.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

Az ok-okozati összefüggés a talaj- és éghajlati viszonyokon, a földrajzi területen működő termelők szaktudásán, valamint a „Spišské zemiaky” sajátosságain és minőségén alapul.

A talajok morfogenetikai és agronómiai kategorizálásának alapvető azonosítási egysége a talajtípus. Spiš (Szepes) járás területén a meghatározó talajtípus a cambisol. A területen található egyéb talajtípusok közé tartozik a pszeudoglej, a csernozjom és a rendzina. A „Spišské zemiaky”-t közepesen nehéz vagy könnyebb talajokon termesztik, amelyek Spiš térségében meglehetősen hideg éghajlati viszonyok között alakultak ki. A Spiš járáshoz tartoznak a Magas-Tátra hegyei is, amelyek elérik akár a 2 600 méteres tengerszint feletti magasságot is, és pozitív hatást gyakorolnak az alattuk elterülő termőterületre, ahol a „Spišske zemiaky” termesztésére használt szlovák vetőburgonya nagy részét is termesztik. Spiš járás éghajlati viszonyait 6–8 °C-os napi átlaghőmérséklet és 600–700 mm-es éves csapadékmennyiség jellemzi. A 400 méter feletti tengerszint feletti magasság, a hegyvidéki területek alacsonyabb hőmérsékletei, a gyakoribb helyi csapadék és a tápanyagszegény váztalajok természetes módon megfelelőbb termesztési feltételeket hoznak létre. Ez annak tudható be, hogy a vírushordozók és a rovarkártevők száma alacsonyabb, ami azt eredményezi, hogy a burgonya termesztése során kevesebb vegyi permetezőszert használnak, mint a melegebb területeken. Ilyen körülmények között olyan gumók is teremnek, amelyek optimális arányban tartalmaznak összetevőket.

A termék sajátosságai és jellegzetes érzékszervi jellemzői a kiválasztott fajták termesztési körülményeiből erednek. A magasabb tengerszint feletti magasságában lévő váztalajokon és hűvösebb éghajlati viszonyok között történő burgonyatermesztés lassítja a gumók növekedését, így a burgonya szerkezete sűrűbb lesz, és elegendő szárazanyagot, keményítőt, fenolokat és egyéb anyagokat tartalmaz, ezáltal javulnak érzékszervi jellemzői. A burgonya állaga a lágytól a mérsékelten lisztesig terjed. Az értékelt változatok nem feketednek meg, vagy csak nagyon lassan. A „Spišské zemiaky”-t hagyományos módszerekkel, műtrágya intenzív használata nélkül termesztik. Ez az ökológiaibb megközelítés hozzájárul a termés minőségének és eredetiségének javításához.

A meghatározott földrajzi terület túlnyomórészt hegyvidéki, némileg zord éghajlatú. A járás mindig is hideg, és mezőgazdasági szempontból szegény terület volt, és ez napjainkban is így van. A burgonya nem igényli szigorú termesztési feltételek betartását, és még az olyan hegyvidéki és hegyaljai területeken is jól megterem, mint Spiš.

A talaj- és éghajlati viszonyok lehetővé teszik a vegyi permetezőszerek kisebb mértékű használatát, ami befolyásolja a burgonya ízét és aromáját, ami a főzésekor teljesen nyilvánvalóvá válik.

A meghatározott földrajzi területen a burgonyatermesztők jártassága és készsége a nemzedékről nemzedékre átadott ismeretek és tapasztalatok alapján fejlődött. A termelők az uralkodó talaj- és éghajlati viszonyok közötti termesztésre alkalmas fajtákat, válogatott bejegyzett műtrágyákat, növényvédő szereket és termesztési gyakorlatokat alkalmaznak, beleértve a betakarítás utáni kezelést és tárolást is. Spiš-ben a burgonyát általában április második felétől május végéig ültetik, amikor a talaj hőmérséklete és páratartalma alkalmas az ültetésre. A rövidebb vegetációs időszak révén az áruburgonya nagyon korai vagy közepesen késői fajtái alkalmasabbak az e területen történő termesztésre. A gondos betakarítástól, a betakarítást követő köztes tárolástól és válogatástól, a tárolástól, a raktárakban történő kezeléstől és a csomagolástól kezdve egészen a végső értékesítésig minden tükröződik a burgonya minőségében.

A spiš-i termelők hagyományainak és tapasztalatainak köszönhetően a „Spišské zemiaky” megfelelő háttérrel és állandó termőterülettel rendelkezik. A csak ezt a fajta burgonyát termesztő termelők szakértelme megmutatkozik a főzés utáni jellegzetes aromában és ízben, nem csak Spiš területén.

A termék hírnevét és hagyományait tanúsítja a 2002 óta a Spišská Belá (Szepesbéla) városában a burgonyaszezon végén megrendezett éves spiš-i burgonyavásár. Ezen a kulturális és társadalmi eseményen a terméket számos termelő mutatja be, és a fogyasztók közvetlenül megvásárolhatják vagy megrendelhetik.

A termék minőségét az is garantálja, hogy a spiš-i burgonyatermesztők évek óta „Spiš regionális termék” minőségi tanúsítványt kapnak. A tanúsítási rendszer és a termék leírása megtalálható Spišská Belá honlapjának híroldalán, valamint a *Roľnícke noviny* (a mezőgazdasággal, az élelmiszerekkel és a vidékfejlesztéssel foglalkozó szakfolyóirat) 2020. november 30-i számában.

A hivatásos burgonyatermesztő szervezetek minden évben több rendezvényt is szerveznek a burgonyatermesztés témájában. Példaként említhető a Központi Mezőgazdasági Felügyeleti és Vizsgálati Intézetnek a Spišská Belában található vizsgálóállomásán tartott nyílt napja, amely a fajtáknak az éghajlati viszonyok változásai, a burgonyafajták megőrzése, valamint a szlovákiai és uniós fejlemények fényében történő kiválasztására összpontosít.

A spiš-i burgonyatermesztés hagyománya a 18. század második feléből ered, ahonnan a Vöröskolostor [*Červený Kláštor*] szerzeteséről, Cyprian barátról szóló első írásos utalások származnak, aki feljegyzéseiben megemlíti a burgonya termesztését és felhasználását a területen. A második világháborút követően a régióban szisztematikus burgonyakutatás és -nemesítés alakult ki, különösen a Veľká Lomnicában (Kakaslomnic) található *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* [Burgonyakutató és -nemesítési Intézet] révén, ahol számos fajtát fejlesztettek ki, és amelyek jelentősen hozzájárultak a spiš-i termesztési gyakorlatok fejlődéséhez.

A talaj összetétele, az a tény, hogy a fajták kiválasztása és az ültetési időszak tökéletesen igazodik a helyi éghajlati viszonyokhoz, valamint a művelési módszer mind garantálja a burgonya mint kivételes minőségű termék ebből eredő jellemzőit.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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