C/2026/5020

30.9.2026

Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2026/5020)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1])

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Spišské zemiaky»

Numero di riferimento UE: PDO-SK-03486 — 30.12.2025

1. **Nome**

«Spišské zemiaky»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Slovacchia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0701 – Patate, fresche o refrigerate

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Le «Spišské zemiaky» sono patate da consumo prodotte con varietà da molto precoci a medio-precoci della pianta *Solanum tuberosum* L. elencate nel catalogo comune dell'Unione europea. Di preferenza sono coltivate a partire dalle varietà A o B più sode, quali Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna e altre.

Le «Spišské zemiaky» presentano una forma da allungata, anche ovale, a rotonda, occhi poco profondi e una buccia da mediamente rugosa a liscia. I tuberi standard hanno un calibro non inferiore a 28 mm e non superiore a 80 mm.

Caratteristiche organolettiche

Aroma e gusto: gradevoli, da quelli della patata a quelli del mais

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caratteristiche fisico-chimiche

Aspetto dopo la cottura

Colore della buccia:	rosso o giallo
Colore del tubero/della polpa:	piuttosto giallo
Consistenza:	da semisoda a soda
Densità:	da fine a leggermente più grossolana
Umidità:	da media a leggermente superiore
Tenore di amido:	12 % - 15 %
Farinosità:	da bassa a media
Annerimento dopo la cottura:	assente o solo molto lento

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dello «Spišské zemiaky» devono aver luogo nella zona geografica delimitata. Le fasi sono le seguenti:

— preparazione del terreno prima dell'impianto, mediante spietramento e concimazione;

— impianto delle patate;

— trattamento contro le erbe infestanti;

— trattamento contro le malattie e gli organismi nocivi;

— rimozione degli steli mediante trinciatura;

— raccolta;

— trattamento post-raccolta, rimozione dei tuberi danneggiati.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata si trova nella parte nordorientale della Slovacchia e comprende i distretti di Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa e Poprad.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Il legame causale si basa sulle condizioni pedoclimatiche, sulle competenze dei produttori della zona geografica e sulla specificità, qualità e reputazione delle «Spišské zemiaky».

L'unità di identificazione di base per la categorizzazione morfogenetica e agronomica dei suoli è il tipo di suolo. Nei distretti dello Spiš il tipo di suolo predominante è il Cambisol. Altri tipi di suolo presenti nella zona sono il Pseudogley, il Čiernica e il Rendzina. Le «Spišské zemiaky» sono coltivate in suoli che vanno da medio-pesanti a più leggeri sviluppatisi nella zona dello Spiš in condizioni climatiche piuttosto fredde. Nella regione dello Spiš si trovano anche le montagne degli Alti Tatra, che raggiungono un'altezza di 2 600 m sul livello del mare e hanno un influsso positivo sulla zona di produzione sottostante, dove viene prodotta anche la maggior parte dei tuberi-seme di patate slovacchi utilizzati per la coltivazione delle «Spišské zemiaky». Le condizioni climatiche nella regione dello Spiš sono caratterizzate da temperature medie giornaliere comprese tra 6 e 8 °C e da precipitazioni annue di 600-700 mm. Le altitudini superiori a 400 m, le temperature più fresche nelle zone montane, le precipitazioni più frequenti nella zona e i suoli ricchi di scheletro ma poveri di nutrienti creano naturalmente condizioni di coltivazione particolarmente adatte. Ciò è dovuto al minor numero di vettori (portatori di malattie virali) e insetti infestanti, che si traduce in un uso ridotto di spray chimici durante la coltivazione delle patate rispetto a quanto avviene nelle zone più calde. Le condizioni descritte consentono inoltre la produzione di tuberi con proporzioni ottimali di sostanze componenti.

La specificità del prodotto e le sue caratteristiche sensoriali tipiche derivano dalle condizioni di coltivazione delle varietà selezionate. Coltivare le patate ad altitudini più elevate in terreni ricchi di scheletro e in condizioni climatiche più fresche ne rallenta la crescita, assicurando ai tuberi una struttura più densa e una quantità sufficiente di materia secca, amido, fenoli e altre sostanze, tali da esaltarne le caratteristiche sensoriali. La consistenza delle patate varia da morbida a moderatamente farinosa. Le varietà valutate non anneriscono o lo fanno solo molto lentamente. Le «Spišské zemiaky» sono coltivate secondo metodi tradizionali, senza l'uso intensivo di fertilizzanti chimici. Tale approccio, più biologico, contribuisce a migliorarne la qualità e l'autenticità.

La zona geografica delimitata è prevalentemente montana e presenta un clima piuttosto rigido. La regione, dal clima freddo, è sempre stata e povera dal punto di vista agricolo e lo è tuttora. Per la coltivazione delle patate, tuttavia, non sono necessarie condizioni particolari ed esse prosperano anche in zone montane e pedemontane come lo Spiš.

Le condizioni pedoclimatiche consentono di ridurre l'uso di spray chimici, con effetti positivi sul gusto e l'aroma delle patate, come emerge chiaramente quando vengono cotte.

La competenza e l'abilità dei produttori di patate della zona geografica delimitata si sono sviluppate a partire dalle conoscenze e dall'esperienza tramandate di generazione in generazione. I produttori utilizzano varietà adatte alla coltivazione nelle condizioni pedoclimatiche prevalenti, nonché fertilizzanti registrati, pesticidi e pratiche colturali selezionati, compresi il trattamento post-raccolta e lo stoccaggio. Nello Spiš le patate sono solitamente piantate dalla seconda metà di aprile alla fine di maggio, quando la temperatura e l'umidità del suolo sono adatte allo scopo. Il periodo vegetativo più breve rende le varietà di patate da consumo molto precoci o medio-tardive naturalmente più adatte alla zona. Ogni passaggio, dalla raccolta accurata allo stoccaggio temporaneo, passando per la cernita dopo la raccolta, lo stoccaggio, il trattamento nei magazzini e il confezionamento, fino alla vendita finale, si riflette nella qualità delle patate.

Grazie alle tradizioni e all'esperienza dei produttori dello Spiš, le «Spišské zemiaky» hanno un proprio retroterra, una superficie coltivata permanente e produttori, che utilizzano le loro competenze per ottenere un prodotto con un aroma e un gusto caratteristici dopo la cottura. Aspetti questi riconosciuti non solo nello Spiš.

La reputazione e la tradizione del prodotto sono attestate dal 2002 grazie alla fiera annuale della patata dello Spiš, che si tiene alla fine della stagione della patata nella città di Spišská Belá. In occasione di questo evento culturale e sociale, diversi produttori espongono il prodotto, che i consumatori possono acquistare direttamente o ordinare.

La qualità del prodotto è garantita anche dal fatto che da diversi anni i produttori di patate dello Spiš si vedono conferire i certificati di qualità come «prodotto regionale dello Spiš». Il regime di certificazione, accompagnato da una descrizione del prodotto, è stato menzionato nella sezione notizie del sito web di Spišská Belá e, il 30 novembre 2020, nel *Roľnícke noviny* (un periodico specializzato in agricoltura, alimentazione e sviluppo rurale).

Le organizzazioni professionali di coltivatori di patate organizzano ogni anno diversi eventi dedicati alla coltivazione delle patate. Tra gli esempi figura la giornata delle porte aperte dell'Istituto centrale per il controllo e le prove in agricoltura, presso il relativo laboratorio a Spišská Belá, incentrata sulla selezione delle varietà nel contesto dei cambiamenti delle condizioni climatiche, sulla conservazione delle patate e sullo stato dell'arte alla luce degli sviluppi in Slovacchia e nell'UE.

La tradizione della coltivazione della patata nello Spiš risale alla seconda metà del XVIII secolo, epoca dei primi riferimenti scritti al monaco Cipriano del Monastero Rosso (*Červený Kláštor*), che nei suoi documenti menziona la coltivazione e l'uso delle patate nella zona. Dopo la seconda guerra mondiale, nella regione si sviluppano sistematicamente la ricerca e la selezione varietale delle patate, in particolare presso l'Istituto per la ricerca e la selezione vegetale delle patate (*Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky*) di Veľká Lomnica, che ha sviluppato diverse varietà e contribuito in modo significativo alla crescita delle pratiche colturali nello Spiš.

La composizione del suolo, il fatto che la selezione delle varietà e il periodo di impianto siano perfettamente adattati alle condizioni climatiche locali e il metodo di coltivazione fanno sì che le patate acquisiscano le caratteristiche che ne fanno un prodotto di qualità intrinseca eccezionale.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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