C/2026/5020

30.9.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/5020)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Spišské zemiaky”

ES atsauces numurs: PDO-SK-03486 – 30.12.2025.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Spišské zemiaky”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Slovākija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0701 – Kartupeļi, svaigi vai atdzesēti

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Spišské zemiaky” ir galda kartupeļi, kas izaudzēti no ļoti agrīnām līdz vidēji agrīnām sugas *Solanum tuberosum* L. šķirnēm, kuras ir iekļautas Eiropas Savienības kopējā katalogā. To audzēšanai vēlams izmantot stingrākas A vai B tipa šķirnes, piemēram, “Terka”, “Marabel”, “Anuschka”,“Annalena”, “Dominika”, “Antónia”, “Mariannka”, “Red Anna” un citām.

To forma variē no garenas, pat ovālas līdz apaļai, un kartupeļiem ir seklas acis un vidēji raupja līdz gluda miza. Standarta izmēra bumbuļi nav mazāki par 28 mm un lielāki par 80 mm.

Organoleptiskās īpašības

Smarža un garša: patīkama, no kartupeļu līdz kukurūzas garšai

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikāli ķīmiskās īpašības

Izskats pēc termiskās apstrādes

Mizas krāsa:	sarkana vai dzeltena
Bumbuļa / mīkstuma krāsa:	diezgan izteikti dzeltena
Konsistence:	no pusstingras līdz stingrai
Tekstūra:	no smalkas līdz nedaudz rupjākai
Mitrums:	vidējs līdz viegli mitrs
Cietes saturs:	no 12 % līdz 15 %
Miltainums:	zems līdz vidējs
Melnēšana pēc termiskās apstrādes:	kartupeļi nemelnē vai melnē tikai ļoti lēni

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi "Spišské zemiaky" ražošanas posmi tiek veikti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā Minētie posmi ir šādi:

— augsnes sagatavošana pirms stādīšanas, un tā ietver akmeņu savākšanu un mēslojuma iestrādāšanu;

— kartupeļu stādīšana;

— nezāļu apkarošana;

— apstrāde pret slimībām un kaitīgiem organismiem;

— kātu novākšana, tos sasmalcinot;

— ražas novākšana;

— pārstrāde pēc ražas novākšanas, bojāto bumbuļu izlasīšana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals atrodas Slovākijas ziemeļaustrumu daļā. Tajā ietilpst *Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa* un *Poprad* rajoni.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Cēloniskās saiknes pamatā ir augsnes un klimatiskie apstākļi, ģeogrāfiskā apgabala ražotāju zinātība un "Spišské zemiaky" specifika, kvalitāte un reputācija.

Augsnes morfoģenētiskās un agronomiskās klasifikācijas identifikācijas pamatvienība ir augsnes tips. *Spiš* rajonā dominējošais augsnes tips ir *cambisol*. Citi šajā rajonā sastopamie augšņu tipi ir pseidoglejs, černica un rendzīna. "Spišské zemiaky" audzē vidēji smagās līdz vieglākās augsnēs, kas *Spiš* apgabalā izveidojušās diezgan aukstos klimatiskajos apstākļos. *Spiš* reģionā ietilpst arī Augstie Tatri, kas paceļas līdz 2 600 m virs jūras līmeņa un labvēlīgi ietekmē ražošanas apgabalu, kurā audzē arī lielāko daļu Slovākijas sēklas kartupeļu, ko izmanto "Spišske zemiaky" audzēšanai. *Spiš* reģiona klimatam ir raksturīga diennakts vidējā temperatūra 6–8 °C un gada nokrišņu daudzums 600–700 mm. Augstums virs 400 m, vēsāks kalnu klimats, biežāki vietējie nokrišņi un barības vielām nabadzīgas skeletainas augsnes dabiski veido audzēšanai piemērotākus apstākļus. Tas skaidrojams ar mazāku vektoru – vīrusu slimību pārnēsātāju – un kukaiņu kaitēkļu skaitu, tāpēc kartupeļu audzēšanā ķīmiskos augu aizsardzības līdzekļus izmanto mazāk nekā siltākos apgabalos. Šajos apstākļos iegūst arī bumbuļus ar optimālu to sastāvā esošo vielu attiecību.

Produkta specifiku un tam raksturīgās organoleptiskās īpašības nosaka izraudzīto šķirņu audzēšanas apstākļi. Kartupeļu audzēšana lielākā augstumā virs jūras līmeņa, skeletainās augsnēs un vēsākos klimatiskajos apstākļos palēnina to augšanu, tādējādi bumbuļi iegūst blīvāku struktūru un tajos uzkrājas pietiekami daudz sausnas, cietes, fenolu un citu vielu, kas uzlabo to organoleptiskās īpašības. Kartupeļi ir mīksti līdz vidēji miltaini. Novērtētās šķirnes nemelnē vai melnē tikai ļoti lēni. "Spišské zemiaky" audzē saskaņā ar tradicionālām metodēm, bez intensīvas ķīmisko mēslošanas līdzekļu izmantošanas. Šī pieeja ir dabiskāka un palīdz nodrošināt kartupeļu augstāku kvalitāti un autentiskumu.

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals pārsvarā ir kalnains, un tam raksturīgs samērā skarbs klimats. Reģions vienmēr bijis auksts un lauksaimniecībai maz piemērots, un tāds tas ir joprojām. Kartupeļi nav prasīgi audzēšanas apstākļu ziņā un labi aug pat tādos kalnu un piekājes apgabalos kā *Spiš* reģions.

Augsnes un klimatiskie apstākļi ļauj mazāk izmantot ķīmiskos augu aizsardzības līdzekļus, un tas ietekmē kartupeļu garšu un aromātu, kas pilnībā atklājas pēc to pagatavošanas.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā kartupeļu audzētāju lietpratība un prasmes ir attīstījušās, pamatojoties uz to zināšanām un pieredzi, kas tiek nodota no paaudzes paaudzē. Audzētāji izmanto valdošajiem augsnes un klimatiskajiem apstākļiem piemērotas šķirnes, izraudzītus reģistrētus mēslošanas līdzekļus un pesticīdus, kā arī audzēšanas paņēmienus, tostarp pēcnovākšanas apstrādi un uzglabāšanu. *Spiš* kartupeļus parasti stāda no aprīļa otrās puses līdz maija beigām, kad augsnes temperatūra un mitrums ir piemēroti stādīšanai. Tas, ka veģetācijas periods ir īsāks, dabiski nozīmē, ka šim apgabalam piemērotākas ir ļoti agrīnas līdz vidēji vēlīnas galda kartupeļu šķirnes. Visi posmi – no rūpīgas ražas novākšanas, pagaidu uzglabāšanas un šķirošanas pēc novākšanas, uzglabāšanas, apstrādes noliktavās un iepakošanas līdz pat galīgajai pārdošanai – ietekmē kartupeļu kvalitāti.

Pateicoties *Spiš* ražotāju tradīcijām un pieredzei, produktam "Spišské zemiaky" ir stabila audzēšanas bāze, pastāvīgas audzēšanas platības un savi audzētāji, kuri savu zinātību iegulda tāda produkta tapšanā, kas pēc pagatavošanas izceļas ar raksturīgu aromātu un garšu un ir pazīstams ne tikai *Spiš* reģionā.

Produkta reputāciju un tradīcijas kopš 2002. gada apliecina ikgadējais *Spiš* kartupeļu gadatirgus, kas notiek kartupeļu sezonas noslēgumā *Spišská Belá* pilsētā. Šajā kultūras un sociālajā pasākumā produktu prezentē vairāki audzētāji, un patērētāji to var iegādāties tieši no audzētājiem vai pasūtīt.

Produkta kvalitāti garantē arī tas, ka jau vairākus gadus *Spiš* kartupeļu audzētājiem tiek piešķirti kvalitātes sertifikāti "*Spiš* reģionālais produkts". Informācija par sertifikācijas shēmu un produkta apraksts ir publicēti *Spišská Belá* tīmekļa vietnes ziņu sadaļā un 2020. gada 30. novembrī izdevumā *Roľnícke noviny* (īpašs periodisks izdevums, kas veltīts lauksaimniecībai, pārtikai un lauku attīstībai).

Profesionālas kartupeļu audzētāju organizācijas katru gadu rīko dažādus kartupeļu audzēšanai veltītus pasākumus. Kā piemēru var minēt Centrālā lauksaimniecības kontroles un testēšanas institūta atvērto durvju dienu tā izmēģinājumu stacijā *Spišská Belá*, kurā galvenā uzmanība tiek pievērsta šķirņu izvēlei, ņemot vērā klimatisko apstākļu pārmaiņas, kartupeļu saglabāšanu un nozares pašreizējo stāvokli saistībā ar norisēm Slovākijā un ES.

Kartupeļu audzēšanas tradīcija *Spiš* aizsākās 18. gs. otrajā pusē. Par to liecina pirmās rakstiskās ziņas – *Červený Kláštor* (Sarkanā klostera) mūks Kipriāns savos pierakstos min kartupeļu audzēšanu un izmantošanu šajā apvidū. Pēc Otrā pasaules kara reģionā sāka sistemātiski attīstīt kartupeļu pētniecību un selekciju, jo īpaši Kartupeļu pētniecības un selekcijas institūtā (*Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky*) *Veľká Lomnica*, kur tika radītas vairākas šķirnes un kurš sniedza nozīmīgu ieguldījumu kartupeļu audzēšanas paņēmienu pilnveidē *Spiš*.

Augsnes sastāvs, vietējiem klimatiskajiem apstākļiem pilnībā pielāgotā šķirņu izvēle un stādīšanas laiks, kā arī audzēšanas metode nodrošina kartupeļu raksturīgās īpašības un izcilo kvalitāti.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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