C/2026/5020

30.9.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/5020)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Spišské zemiaky"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-SK-03486 — 30.12.2025

1. **Isem/Ismijiet**

"Spišské zemiaky"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Is-Slovakkja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0701 — Patata, friska jew imkessħa

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

L-i"Spišské zemiaky" hija patata għall-konsum imkabbra minn varjetajiet bikrin ħafna sa bikrin medji tal-pjanta *Solanum tuberosum* L. li huma elenkati fil-Katalogu Komuni tal-Unjoni Ewropea. Preferibbilment jitkabbru minn varjetajiet iktar ibsin tat-tip A jew B bħal Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna u oħrajn.

L-għamla tagħhom tvarja minn tawwalija, saħansitra ovali, għal tonda, u għandhom għajnejn żgħar u qoxra bejn ħarxa medja u lixxa. It-tuberi standard ma jkunux inqas minn 28 mm u mhux iktar minn 80 mm.

Karatteristiċi organolettiċi

Aroma u togħma: pjaċevoli, li tvarja minn patata għal qamħirrum

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi

Dehra wara t-tisjir

Kulur tal-qoxra:	aħmar jew isfar
Kulur tat-tuberu/tal-ġewwieni:	pjuttost isfar
Konsistenza:	minn nofsha iebsa għal iebsa
Sawra:	fina għal kemxejn iktar ħarxa
Indewwa:	indewwa medja għal b'kemxejn indewwa
Kontenut tal-lamtu:	bejn 12 % u 15 %
Trammil:	bejn ftit imrammla għal medja
Skurar wara t-tisjir:	ma jiskurawx, jew jekk jiskuraw dan jagħmluh bil-mod ħafna biss

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati deżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

—

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha fil-produzzjoni tal-i"Spišské zemiaky" iridu jsiru fiż-żona ġeografika definita. L-istadji huma kif ġej:

— it-tħejjija tal-ħamrija qabel it-tħawwil, li tikkonsisti mit-tneħħija tal-ġebel u l-applikazzjoni ta' fertilizzant;

— it-tħawwil tal-patata;

— it-trattament kontra l-ħaxix ħażin;

— it-trattament kontra l-mard u l-pesti;

— it-tneħħija tal-faxxina permezz tat-tqattigħ;

— il-ħsad;

— l-ipproċessar ta' wara l-ħsad, it-tneħħija tat-tuberi mħassrin.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika definita tinsab fil-parti tal-Grigal tas-Slovakkja. Tinkludi d-distretti ta' Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa u Poprad.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Sommarju tar-rabta

Ir-rabta kawżali hija bbażata fuq il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima, l-għarfien prattiku tal-produtturi fiż-żona ġeografika u l-ispeċifiċità, il-kwalità u r-reputazzjoni tal-i"Spišské zemiaky".

L-unità bażika ta' identifikazzjoni għall-kategorizzazzjoni morfoġenetika u agronomika tal-ħamrija hija t-tip ta' ħamrija. Fid-distretti ta' Spiš, it-tip predominanti ta' ħamrija huwa Cambisol. Tipi oħra ta' ħamrija li jinsabu fiż-żona jinkludu Pseudogley, Čiernica u Rendzina. L-i"Spišské zemiaky" titkabbar f'ħamrija bejn tqila medja u ħafifa li żviluppat fiż-żona ta' Spiš f'kundizzjonijiet klimatiċi pjuttost kesħin. Ir-reġjun ta' Spiš jinkludi wkoll il-muntanji Tatra Għoljin, li jitilgħu sa 2 600 m 'il fuq mil-livell tal-baħar u li għandhom impatt pożittiv fuq iż-żona tal-produzzjoni ta' madwarhom, fejn tiġi prodotta wkoll il-biċċa l-kbira tal-patata taż-żrigħ Slovakka li tintuża għat-tkabbir tal-i"Spišske zemiaky". Il-kundizzjonijiet klimatiċi fir-reġjun ta' Spiš huma kkaratterizzati minn temperaturi medji ta' kuljum ta' 6–8 °C u preċipitazzjoni annwali ta' 600–700 mm. L-altitudnijiet ta' iktar minn 400 m, il-kundizzjonijiet tat-tkabbir iktar kesħin fiż-żoni muntanjużi, il-preċipitazzjoni lokali iktar frekwenti u l-ħamrija skeletali fqira fin-nutrijenti naturalment joħolqu kundizzjonijiet tat-tkabbir iktar xierqa. Dan huwa dovut għall-għadd iżgħar ta' vetturi — trasportaturi ta' mard virali — u ta' pesti li jkunu insetti, li jirriżulta fl-użu ta' inqas bexx kimiku meta titkabbar il-patata milli f'żoni iktar sħan. Dawn il-kundizzjonijiet jipproduċu wkoll tuberi bi proporzjonijiet ottimali ta' sustanzi komponenti.

L-ispeċifiċità tal-prodott u l-karatteristiċi sensorji tipiċi tiegħu joriġinaw mill-kundizzjonijiet li fihom jitkabbru l-varjetajiet magħżula. It-tkabbir tal-patata f'altitudnijiet ogħla f'ħamrija skeletali u f'kundizzjonijiet klimatiċi iktar kesħin iwassal biex it-tkabbir tagħha jkun iktar bil-mod, u jagħti lit-tuberi struttura iktar densa u jipproduċi biżżejjed materja niexfa, lamtu, fenoli u sustanzi oħra biex itejbu l-karatteristiċi sensorji tagħhom. Il-patata tvarja minn ratba għal moderatament imrammla. Il-varjetajiet ivvalutati ma jiskurawx, jew jekk jiskuraw dan jagħmluh bil-mod ħafna biss. L-i"Spišské zemiaky" titkabbar f'konformità mal-metodi tradizzjonali, mingħajr l-użu intensiv ta' fertilizzanti kimiċi. Dan l-approċċ iktar organiku jikkontribwixxi għaż-żieda fil-kwalità u fl-awtentiċità tagħha.

Iż-żona ġeografika definita hija fil-biċċa l-kbira muntanjuża, bi klima kemxejn ħarxa. Ir-reġjun minn dejjem kien kiesaħ u fqir mil-lat agrikolu, u għadu hekk sal-lum. Il-patata ma teħtieġx kundizzjonijiet tat-tkabbir eżiġenti u titkattar anke f'żoni muntanjuži u fl-għoljiet ta' qabel il-muntanji bħal Spiš.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima jippermettu l-użu ta' inqas bexx kimiku, u dan jaffettwa t-togħma u l-aroma li jirriżultaw minnhom, xi ħaġa li toħroġ fid-dieher għalkollox meta l-patata tissajjar.

Il-ħeffa u l-ħila tal-produtturi tal-patata fiż-żona ġeografika definita żviluppaw abbażi tal-għarfien u tal-esperjenza mgħoddija minn ġenerazzjoni għall-oħra. Il-produtturi jużaw varjetajiet adattati għall-kultivazzjoni fil-kundizzjonijiet prevalenti tal-ħamrija u tal-klima, kif ukoll fertilizzanti, pestiċidi u prattiki tal-kultivazzjoni rreġistrati magħżula, inkluż it-trattament u l-ħżin ta' wara l-ħsad. Fi Spiš, il-patata normalment titħawwel mit-tieni nofs ta' April sal-aħħar ta' Mejju, meta t-temperatura u l-umdità tal-ħamrija jkunu adattati għat-tħawwil. L-istaġun iqsar tat-tkabbir naturalment iwassal biex il-varjetajiet bikrin ħafna sa bikrin medji għat-tkabbir tal-patata għall-konsum ikunu iktar adattati għaż-żona. Kollox mill-ħsad bir-reqqa, il-ħżin intermedju u t-tislit wara l-ħsad, il-ħżin, it-trattament fl-imħażen u l-imballaġġ sal-bejgħ finali huwa rifless fil-kwalità tal-patata.

Bis-saħħa tat-tradizzjonijiet u tal-esperjenza tal-produtturi fi Spiš, l-i"Spišské zemiaky" għandha art interna permanenti u l-produtturi tagħha stess, li jittrasferixxu l-għarfien prattiku tagħhom f'prodott b'aroma u b'togħma karatteristiċi wara t-tisjir — u mhux biss fi Spiš.

Ir-reputazzjoni u t-tradizzjoni tal-prodott ilhom jiġu attestati mill-2002 mill-fiera annwali tal-patata ta' Spiš, li ssir fi tmiem l-istaġun tal-patata fir-raħal ta' Spišská Belá. F'dan l-avveniment kulturali u soċjali, il-prodott jiġi ppreżentat minn għadd ta' produtturi u jista' jinxtara direttament jew jiġi ordnat mill-konsumaturi.

Il-kwalità tal-prodott hija ggarantita wkoll mill-fatt li għal diversi snin, il-produtturi tal-patata minn Spiš ingħataw ċertifikati tal-kwalità bħala "prodott reġjonali ta' Spiš". L-iskema taċ-ċertifikazzjoni u deskrizzjoni tal-prodott dehru fit-taqsima tal-aħbarijiet tas-sit web ta' Spišská Belá u, fit-30 ta' Novembru 2020, fir-*Roľnícke noviny* (rivista perjodika speċjalizzata li tiffoka fuq l-agrikoltura, l-ikel u l-iżvilupp rurali).

L-organizzazzjonijiet professjonali tat-tkabbir tal-patata jorganizzaw diversi avvenimenti tat-tkabbir tal-patata kull sena. Xi eżempji jinkludu l-jum għall-pubbliku tal-Istitut Ċentrali għall-Kontroll u għall-Ittestjar Agrikolu fl-istazzjon tal-ittestjar tiegħu fi Spišská Belá, li jiffoka fuq l-għażla tal-varjetajiet fid-dawl tal-bidliet fil-kundizzjonijiet klimatiċi, il-konservazzjoni tal-patata u s-sitwazzjoni attwali fid-dawl tal-iżviluppi fis-Slovakkja u fl-UE.

It-tradizzjoni tat-tkabbir tal-patata fi Spiš tmur lura għat-tieni nofs tas-seklu 18, meta saru l-ewwel referenzi bil-miktub għall-patri Ċiprijott fil-Monasteru l-Aħmar [*Červený Kláštor*], li fir-rekords tiegħu jsemmi l-kultivazzjoni u l-użu tal-patata fiż-żona. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, fir-reġjun żviluppaw ir-riċerka u t-tnissil sistematiċi tal-patata, b'mod partikolari mill-*Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* [l-Istitut tar-Riċerka u tat-Tnissil tal-Patata] f'Veľká Lomnica, fejn ġew żviluppati diversi varjetajiet u li kkontribwew b'mod sinifikanti għall-iżvilupp tal-prattiki tal-kultivazzjoni fi Spiš.

Il-kompożizzjoni tal-ħamrija, il-fatt li l-għażla tal-varjetajiet u l-perjodu tat-tħawwil huma perfettament adattati għall-kundizzjonijiet klimatiċi lokali, u l-metodu tal-kultivazzjoni kollha jiggarantixxu l-karatteristiċi li jirriżultaw tal-patata bħala prodott ta' kwalità intrinsika eċċezzjonali.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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