C/2026/5020

30.9.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/5020)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Spišské zemiaky”

EU-referentienummer: PDO-SK-03486 — 30.12.2025

1. **Naam/namen**

“Spišské zemiaky”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Slowakije

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0701 – Aardappelen, vers of gekoeld

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Spišské zemiaky” zijn consumptieaardappelen van erg vroege tot middelvroege rassen van de plant *Solanum tuberosum* L. die zijn opgenomen in de gemeenschappelijke rassenlijst van de Europese Unie. Ze worden bij voorkeur geteeld uit vastkokende rassen van type A of B, zoals terka, marabel, anuschka, annalena, dominika, antónia, mariannka en red anna.

De vorm varieert van langwerpig (zelfs ovaal) tot rond, de ogen zijn ondiep en de schil is matig ruw tot glad. De knollen zijn minstens 28 mm en hoogstens 80 mm in doorsnee.

Organoleptische eigenschappen

Aroma en smaak: aangenaam, variërend van aardappel tot maïs

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysische en chemische eigenschappen

Uiterlijk na het koken

Kleur van de schil:	rood of geel
Kleur van het vruchtvlees:	tamelijk geel
Consistentie:	halfvast tot vast
Textuur:	fijn tot licht grof
Vochtgehalte:	matig vochtig tot iets vochtiger
Zetmeelgehalte:	12 % tot 15 %
Bloemigheid:	licht tot gemiddeld
Zwartkleuring na het koken:	niet, of slechts erg langzaam

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle onderdelen van het productieproces van "Spišské zemiaky" vinden plaats in het afgebakende geografische gebied. Het gaat om:

— de voorbereiding van de grond vóór het planten, namelijk stenen verwijderen en meststoffen toevoegen;

— het planten van de aardappelen;

— onkruidbestrijding;

— behandeling tegen ziekten en plagen;

— de verwijdering van het loof door het af te snijden;

— de oogst;

— de verwerking na de oogst, het verwijderen van beschadigde knollen.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied ligt in het noordoosten van Slowakije. Het omvat de districten Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa en Poprad.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het oorzakelijk verband berust op de bodem- en klimaatomstandigheden, de knowhow van de producenten in het geografische gebied en de specificiteit, kwaliteit en faam van "Spišské zemiaky".

Bodems worden morfogenetisch en agronomisch ingedeeld naar bodemtype. In de districten van Spiš is cambisol het overheersende bodemtype. Andere bodemsoorten die in het gebied voorkomen, zijn pseudogley, čiernica en rendzina. “Spišské zemiaky” worden geteeld in middelzware tot lichtere bodems die zich in de omgeving van Spiš hebben ontwikkeld in een vrij koud klimaat. In de regio Spiš ligt ook de Hoge Tatra, een gebergte dat tot 2 600 m boven zeeniveau hoog is en een positief effect heeft op het productiegebied eromheen, waar ook de meeste Slowaakse pootaardappelen worden geproduceerd die voor de teelt van “Spišské zemiaky” worden gebruikt. Het klimaat in de regio Spiš wordt gekenmerkt door gemiddelde dagtemperaturen van 6-8 °C en een jaarlijkse neerslag van 600-700 mm. Hoogten van boven de 400 m, koelere teeltomstandigheden in de berggebieden, frequentere lokale neerslag en voedselarme skeletbodems bieden van nature betere teeltomstandigheden. Dat komt doordat er minder vectoren (dragers van virale ziekten) en insectenplagen voorkomen, waardoor bij de aardappelteelt minder chemisch gesproeid moet worden dan in warmere gebieden. Door die omstandigheden groeien er ook knollen met een optimale verhouding tussen de bestanddelen.

Het product dankt zijn specificiteit en typische sensorische kenmerken aan de omstandigheden waarin de geselecteerde rassen worden geteeld. De teelt van de aardappelen op grotere hoogte in skeletbodems en een koeler klimaat vertraagt hun groei, waardoor de knollen een dichtere structuur krijgen en voldoende droge stof, zetmeel, fenolen en andere stoffen produceren die hun sensorische kenmerken verbeteren. De aardappelen variëren van licht tot gemiddeld bloemig. De gecontroleerde rassen kleuren niet of slechts erg langzaam zwart. “Spišské zemiaky” worden volgens traditionele methoden geteeld, zonder intensief gebruik van chemische meststoffen. Die biologische aanpak draagt bij tot een hogere kwaliteit en authenticiteit.

Het afgebakende geografische gebied is overwegend bergachtig, met een tamelijk streng klimaat. Vanuit landbouwkundig oogpunt is de regio altijd koud en arm geweest, en dat is nu nog steeds zo. Aardappelen hebben geen bijzondere omstandigheden nodig om te groeien, ze gedijen zelfs in bergachtige gebieden en aan de uitlopers ervan, zoals Spiš.

Dankzij de bodem- en klimaatomstandigheden moet er minder chemisch gesproeid worden. Dat beïnvloedt de smaak en het aroma, wat volledig merkbaar wordt als de aardappelen worden gekookt.

De bekwaamheid en deskundigheid van de aardappelproducenten in het afgebakende geografische gebied hebben zich ontwikkeld vanuit de kennis en ervaring die van generatie op generatie is doorgegeven. Producenten gebruiken rassen die geschikt zijn voor de teelt in de heersende bodem- en klimaatomstandigheden, en maken gebruik van specifieke geregistreerde meststoffen, pesticiden en teeltpraktijken, waaronder de behandeling en opslag na de oogst. In Spiš worden aardappelen gewoonlijk aangeplant vanaf de tweede helft van april tot eind mei, wanneer de bodemtemperatuur en -vochtigheid geschikt zijn voor het planten. Het kortere groeiseizoen maakt erg vroege tot middelvroege rassen consumptieaardappelen van nature beter geschikt voor het gebied. Alles, van de zorgvuldige oogst, de tussentijdse opslag, de sortering na de oogst, de opslag, de behandeling in opslagplaatsen en de verpakking tot de uiteindelijke verkoop, heeft een effect op de kwaliteit van de aardappelen.

Dankzij de tradities en ervaring van de producenten in Spiš hebben “Spišské zemiaky” een specifieke achtergrond, een specifiek teeltgebied en erkende producenten die hun vakkennis overdragen naar een product met een karakteristiek aroma en een karakteristieke smaak na het koken, en niet alleen in Spiš.

De faam en traditie van het product blijken sinds 2002 ook uit de jaarlijkse aardappelbeurs van Spiš, die aan het einde van het teeltseizoen in het stadje Spišská Belá wordt gehouden. Tijdens dat culturele en sociale evenement presenteren een aantal producenten het product en kunnen consumenten het rechtstreeks kopen of bestellen.

De kwaliteit van het product wordt ook gewaarborgd door het kwaliteitscertificaat van regionaal product uit Spiš dat producenten van aardappelen uit Spiš al enkele jaren krijgen. De certificeringsregeling en een productbeschrijving zijn verschenen in de nieuwrubriek van de website van Spišská Belá en, op 30 november 2020, in *Roľnícke noviny* (een vaktijdschrift over landbouw, voedsel en plattelandsontwikkeling).

Professionele aardappelteeltorganisaties organiseren elk jaar verschillende evenementen, zoals de dag waarop het Centraal Landbouwcontrole- en -testinstituut de deuren opent van zijn proefstation in Spišská Belá. Het is gericht op de selectie van rassen in het licht van de klimaatverandering, de instandhouding van de aardappelen en de stand van zaken ten aanzien van de ontwikkelingen in Slowakije en de EU.

De traditie van de aardappelteelt in Spiš gaat terug tot de tweede helft van de 18e eeuw, toen de monnik Cyprian er in het Červený Kláštor (Rode Klooster) voor het eerst schriftelijk naar verwees. Hij vermeldt in zijn registers de teelt en het gebruik van aardappelen in het gebied. Na de Tweede Wereldoorlog ontwikkelde zich in de regio systematisch aardappelonderzoek en -teelt, met name door het Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky (Instituut voor aardappelonderzoek en -teelt) in Veľká Lomnica, dat verschillende rassen heeft ontwikkeld en aanzienlijk heeft bijgedragen tot de ontwikkeling van de teeltpraktijken in Spiš.

De samenstelling van de bodem, de perfecte aanpassing van de geselecteerde rassen en de aanplantingsperiode aan het plaatselijke klimaat, en de teeltmethode garanderen allemaal de daaruit voortkomende kenmerken van de aardappelen als product van uitzonderlijke intrinsieke kwaliteit.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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