C/2026/5020

30.9.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/5020)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Spišské zemiaky”

Numer referencyjny UE: PDO-SK-03486 – 30.12.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Spišské zemiaky”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Słowacja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0701 – Ziemniaki, świeże lub schłodzone

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Spišské zemiaky” to ziemniaki jadalne uprawiane z bardzo wczesnych do średnio wczesnych odmian rośliny *Solanum tuberosum* L., które są wymienione we wspólnym katalogu Unii Europejskiej. Najlepiej, aby były one uprawiane z bardziej zwartych odmian typu A lub B, takich jak Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna i inne.

Ich kształt waha się od wydłużonego, nawet owalnego do okrągłego, mają płytkie oczka i średnio szorstką lub gładką skórkę. Standardowe bulwy mają średnicę nie mniejszą niż 28 mm i nie większą niż 80 mm.

Właściwości organoleptyczne

Zapach i smak: przyjemny, od ziemniaczanego po kukurydziany

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Właściwości fizyczne i chemiczne

Wygląd po ugotowaniu

Barwa skórki:	czerwona lub żółta
Barwa bulwy/miąższu:	dość żółta
Konsystencja:	częściowo zwarta do zwartej
Struktura:	drobna do nieco grubszej
Wilgotność:	średnia do nieco większej
Zawartość skrobi:	od 12 % do 15 %
Mączność:	niska do średniej
Ciemnienie po obróbce cieplnej:	nie ciemnieją lub ciemnieją bardzo powoli

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

—

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji ziemniaków „Spišské zemiaky" muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Są to następujące etapy:

— przygotowanie gleby przed sadzeniem, polegające na usunięciu kamieni i nawożeniu,

— sadzenie ziemniaków,

— zabiegi w celu zwalczania chwastów,

— zabiegi w celu zwalczania chorób i szkodników,

— usuwanie łętów przez rozdrobnienie,

— zbiór,

— przetwarzanie po zbiorach, usuwanie uszkodzonych bulw.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w północno-wschodniej części Słowacji. Obejmuje powiaty Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa i Poprad.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Związek przyczynowy opiera się na warunkach glebowo-klimatycznych, wiedzy fachowej producentów na obszarze geograficznym oraz specyfice, jakości i reputacji ziemniaków „Spišské zemiaky".

Podstawową jednostką identyfikacji do celów klasyfikacji morfogenetycznej i agronomicznej gleb jest rodzaj gleby. W powiatach Spiszu dominującym rodzajem gleby jest kambisol. Inne rodzaje gleby występujące na tym obszarze to pseudogley, ziemia czarna (Čiernica) i rędzina. „Spišské zemiaky" uprawia się na glebach średnio ciężkich lub lżejszych, które powstały na obszarze Spiszu w dość zimnych warunkach klimatycznych. Region Spiszu obejmuje też Tatry Wysokie, które wznoszą się na wysokość 2 600 m n.p.m. i mają pozytywny wpływ na sąsiadujący z nimi obszar produkcji; w regionie tym produkuje się również większość słowackich sadzeniaków wykorzystywanych do uprawy ziemniaków „Spišske zemiaky". Warunki klimatyczne w regionie Spiszu cechują się średnimi temperaturami w dzień wynoszącymi 6–8 °C i rocznymi opadami wynoszącymi 600–700 mm. Na wysokościach powyżej 400 m n.p.m. zimniejsze warunki uprawy na obszarach górskich, częstsze opady i ubogie w składniki odżywcze litosole tworzą naturalnie korzystniejsze warunki wzrostu. Wynika to z mniejszej liczby wektorów – nosicieli chorób wirusowych – i szkodników w postaci owadów, co skutkuje zmniejszonym stosowaniem oprysków chemicznych przy uprawie ziemniaków w porównaniu z obszarami cieplejszymi. W takich warunkach uzyskuje się również bulwy o optymalnych proporcjach substancji składowych.

Specyfika produktu i jego typowe właściwości sensoryczne wynikają z warunków, w jakich uprawia się wybrane odmiany. Uprawa ziemniaków na większych wysokościach, na litosolach i w chłodniejszych warunkach klimatycznych spowalnia ich wzrost, nadaje bulwom gęstszą strukturę oraz wytwarza wystarczającą ilość suchej masy, skrobi, fenoli i innych substancji w celu wzbogacenia ich właściwości sensorycznych. Ziemniaki mają konsystencję miękką do umiarkowanie mącznej. Ocenione odmiany nie ciemnieją lub ciemnieją bardzo powoli. „Spišské zemiaky" uprawia się zgodnie z tradycyjnymi metodami, bez intensywnego stosowania nawozów chemicznych. Takie bardziej ekologiczne podejście przyczynia się do poprawy ich jakości i autentyczności.

Wyznaczony obszar geograficzny jest w przeważającej mierze górzysty i charakteryzuje się nieco surowym klimatem. Region ten od zawsze był zimny i ubogi z punktu widzenia rolnictwa i jest tak również dzisiaj. Ziemniaki nie wymagają rygorystycznych warunków uprawy i dobrze się rozwijają nawet na obszarach górskich i podgórskich, takich jak Spisz.

Warunki glebowo-klimatyczne pozwalają na ograniczenie stosowania oprysków chemicznych, co wpływa na smak i aromat, które ujawniają się w pełni po ugotowaniu ziemniaków.

Sprawność i umiejętności producentów ziemniaków na wyznaczonym obszarze geograficznym rozwinęły się na podstawie wiedzy i doświadczenia przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Producenci wykorzystują odmiany nadające się do uprawy w dominujących warunkach glebowych i klimatycznych, wybrane zarejestrowane nawozy i pestycydy oraz specjalne praktyki uprawy, w tym odpowiednie zabiegi i przechowywanie po zbiorach. Na Spiszu ziemniaki sadzi się zazwyczaj od drugiej połowy kwietnia do końca maja, kiedy temperatura i wilgotność gleby są odpowiednie do sadzenia. Krótszy sezon wegetacyjny naturalnie sprawia, że do tego obszaru są lepiej dostosowane odmiany ziemniaków jadalnych bardzo wczesne do średnio późnych. Na jakość ziemniaków składają się wszystkie etapy, począwszy od starannego zbioru, przez tymczasowe przechowywanie i sortowanie po zbiorze, przechowywanie i zabiegi w magazynach, pakowanie, aż po ostateczną sprzedaż.

Dzięki tradycjom i doświadczeniu spiskich producentów ziemniaki „Spišské zemiaky" mają odpowiednie zaplecze, stałą powierzchnię upraw i własnych producentów, którzy dzięki wiedzy fachowej wytwarzają produkt o charakterystycznym aromacie i smaku znanym nie tylko na Spiszu.

Renomę i tradycję produktu potwierdzają od 2002 r. doroczne targi ziemniaków na Spiszu, organizowane pod koniec sezonu zbioru w miejscowości Spišská Belá. Podczas tego wydarzenia kulturalnego i społecznego wielu producentów prezentuje produkt, a konsumenci mogą go bezpośrednio kupować lub zamawiać.

Jakość produktu gwarantuje również fakt, że od kilku lat producenci ziemniaków ze Spiszu otrzymują certyfikaty jakości „Spiski produkt regionalny". System certyfikacji i opis produktu przedstawiono w sekcji informacyjnej na stronie internetowej miejscowości Spišská Belá oraz w periodyku *Roľnícke noviny* (specjalistycznym czasopiśmie poświęconym rolnictwu, żywności i rozwojowi obszarów wiejskich) w wydaniu z 30 listopada 2020 r.

Organizacje profesjonalne zajmujące się uprawą ziemniaka organizują co roku różne wydarzenia związane z tą tematyką. Przykładem może być dzień otwarty Centralnego Instytutu Kontroli i Badań Rolnych w stacji badawczej w miejscowości Spišská Belá, podczas którego nacisk kładzie się na wybór odmian w świetle zmian klimatycznych, ochronę ziemniaków oraz aktualną sytuację w Słowacji i UE.

Tradycja uprawy ziemniaka na Spiszu sięga drugiej połowy XVIII w., kiedy pojawiają się pierwsze pisemne wzmianki o mnichu Cyprianie z Czerwonego Klasztoru [*Červený Kláštor*], który w swoich zapiskach wspomina o uprawie i wykorzystaniu ziemniaków na tym obszarze. Po II wojnie światowej w regionie prowadzono systematyczne badania i hodowlę ziemniaków, w szczególności w *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* [Instytucie Badań i Hodowli Ziemniaka] w miejscowości Veľká Lomnica, gdzie opracowano kilka odmian, które w znacznym stopniu przyczyniły się do rozwoju praktyk uprawy na Spiszu.

Skład gleby, fakt, że wybór odmian i okres sadzenia są doskonale dostosowane do lokalnych warunków klimatycznych, oraz metoda uprawy gwarantują wynikające z tego cechy ziemniaków jako produktu o wyjątkowej, swoistej jakości.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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