C/2026/5020

30.9.2026

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/5020)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Spišské zemiaky”

Numărul de referință UE: PDO-SK-03486 – 30.12.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Spišské zemiaky”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Slovacia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0701 – Cartofi, în stare proaspătă sau refrigerată

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Spišské zemiaky” sunt cartofi pentru consum cultivați din soiuri extratimpurii până la semitimpurii ale plantei *Solanum tuberosum* L., care sunt enumerate în Catalogul comun al Uniunii Europene. Cartofii sunt cultivați, de preferință, din soiuri cu consistență mai tare din tipul A sau B, cum ar fi Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna și altele.

Forma lor variază de la alungită, chiar ovală până la rotundă; cartofii au ochi puțin adânci și o coajă potrivit de rugoasă spre netedă. Tuberculii standard au minimum 28 mm și maximum 80 mm.

Caracteristici organoleptice

Aromă și gust: plăcute, de cartof, mergând până la aromă și gust de porumb

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristici fizice și chimice

Aspect după gătire

Culoarea cojii:	roșie sau galbenă
Culoarea tuberculului/pulpei:	gălbuie
Consistență:	de la semitare la tare
Textură:	fină până la ușor mai grosieră
Umiditate:	medie până la ușor superioară
Conținut de amidon:	Între 12 % și 15 %
Făinozitate:	scăzută spre medie
Înnegrirea după preparare:	nu se înnegresc sau se înnegresc foarte încet

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

—

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Spišské zemiaky” au loc în aria geografică delimitată, după cum urmează:

— pregătirea solului înainte de plantare, constând în îndepărtarea pietrelor și aplicarea de îngrășăminte;

— plantarea cartofilor;

— tratamentul pentru combaterea buruienilor;

— tratamentul împotriva bolilor și dăunătorilor;

— îndepărtarea vrejurilor prin tocare;

— recoltare;

— prelucrarea după recoltare, îndepărtarea tuberculilor deteriorați.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată este situată în partea de nord-est a Slovaciei. Ea include districtele Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa și Poprad.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Legătura cauzală se bazează pe condițiile pedoclimatice, pe know-how-ul producătorilor din aria geografică și pe specificitatea, calitatea și reputația produsului „Spišské zemiaky”.

Unitatea de identificare de bază pentru clasificarea morfogenetică și agronomică a solurilor este tipul de sol. În districtul Spiš, tipul de sol predominant este cambisolul. Alte tipuri de sol prezente în zonă includ stagnosolul, Čiernica și rendzina. „Spišské zemiaky” se cultivă pe soluri semigrele până la mai ușoare, care s-au dezvoltat în zona Spiš în condiții climatice destul de reci. Regiunea Spiš include, de asemenea, munții Tatra Mare, care au o înălțime de 2 600 m deasupra nivelului mării și un impact pozitiv asupra ariei de producție de la poalele lor, unde se produc, de asemenea, majoritatea cartofilor de sămânță slovaci utilizați pentru cultivarea „Spišske zemiaky”. Condițiile climatice din regiunea Spiš sunt caracterizate de temperaturi medii zilnice între 6 și 8 °C și precipitații anuale de 600-700 mm. Altitudinile peste 400 m, condițiile de cultivare mai reci din zonele de munte, precipitațiile locale mai frecvente și litosolurile sărace în nutrienți generează în mod natural condiții de cultivare mai potrivite. Acest lucru se datorează numărului mai mic de vectori – purtători de boli virale – și de insecte dăunătoare, ceea ce duce la o pulverizare mai redusă de substanțe chimice pentru cultivarea cartofilor decât în zonele mai calde. Tuberculii produși în aceste condiții prezintă proporții optime ale substanțelor componente.

Specificitatea produsului și caracteristicile sale senzoriale tipice își au originea în condițiile în care sunt cultivate soiurile selectate. Cultivarea cartofilor la altitudini mai mari, pe litosoluri și în condiții climatice mai reci le încetinește creșterea, conferind tuberculilor o structură mai densă și producând suficientă substanță uscată, amidon, fenoli și alte substanțe pentru a le îmbunătăți caracteristicile senzoriale. Cartofii au o textură care variază de la ușor la moderat de făinoasă. Soiurile evaluate nu se înnegresc sau se înnegresc foarte încet. „Spišské zemiaky” se cultivă conform metodelor tradiționale, fără utilizarea intensivă a îngrășămintelor chimice. Această abordare mai ecologică contribuie la creșterea calității și autenticității lor.

Aria geografică delimitată este predominant montană, cu o climă destul de aspră. Regiunea a fost întotdeauna rece și puțin fertilă și rămâne așa și în prezent. Cartofii nu necesită condiții de cultivare exigente și prosperă chiar și în zonele montane și de la poalele munților, cum ar fi Spiš.

Condițiile pedoclimatice permit o utilizare mai redusă a substanțelor chimice, ceea influențează gustul și aroma produsului obținut, care devin pe deplin evidente atunci când cartofii sunt gătiți.

Dexteritatea și priceperea producătorilor de cartofi din aria geografică delimitată s-au dezvoltat pe baza cunoștințelor și a experienței transmise din generație în generație. Producătorii utilizează soiuri adecvate pentru cultivare în condițiile pedoclimatice existente, precum și îngrășăminte, pesticide și practici de cultivare înregistrate selectate, incluzând tratarea după recoltare și depozitarea. În Spiš, cartofii sunt plantați de obicei din a doua jumătate a lunii aprilie până la sfârșitul lunii mai, când temperatura și umiditatea solului sunt adecvate pentru plantare. Perioada de vegetație mai scurtă face ca soiurile de cartofi pentru consum extratimpurii până la semitârzii să fie mai potrivite pentru zonă. Toate etapele, și anume recoltarea atentă, depozitarea intermediară și sortarea după recoltare, depozitarea, tratarea în depozite și ambalarea până la vânzarea finală, se reflectă în calitatea cartofilor.

Datorită tradițiilor și experienței producătorilor din Spiš, „Spišské zemiaky” are o reputație puternică, o suprafață permanentă și producători proprii, care își transferă know-how-ul într-un produs cu o aromă și un gust caracteristice după gătire – și nu numai în Spiš.

Reputația și tradiția produsului au fost atestate începând din 2002 de târgul anual al cartofului „Spišské zemiaky”, organizat la sfârșitul sezonului de recoltare a cartofilor în orașul Spišská Belá. În cadrul acestui eveniment cultural și social, produsul este prezentat de mai mulți producători și poate fi achiziționat direct sau comandat de consumatori.

Calitatea produsului este, de asemenea, garantată de faptul că, timp de mai mulți ani, producătorii de cartofi din Spiš au primit certificate de calitate pentru „produsul regional Spiš”. Sistemul de certificare și o descriere a produsului au fost prezentate în secțiunea de știri de pe site-ul web al orașului Spišská Belá și, la 30 noiembrie 2020, în *Roľnícke noviny* (o publicație periodică de specialitate axată pe agricultură, alimentație și dezvoltare rurală).

Organizațiile profesionale de cultivare a cartofilor organizează în fiecare an diverse evenimente dedicate cultivării cartofilor. Printre exemple se numără Ziua porților deschise a Institutului Central de Control și Testare Agricolă la stația sa de testare din Spišská Belá, care se axează pe selectarea soiurilor având în vedere schimbările condițiilor climatice, pe conservarea cartofilor și pe situația actuală în lumina evoluțiilor din Slovacia și din UE.

Tradiția cultivării cartofilor în Spiš datează din a doua jumătate a secolului al XVIII-lea, primele mențiuni scrise fiind legate de călugărul Cyprian de la Mănăstirea Roșie (*Červený Kláštor*), care menționează în însemnările sale cultivarea și folosirea cartofilor în zonă. După cel de-al Doilea Război Mondial, în regiune s-au desfășurat lucrări de cercetare și ameliorare sistematică a cartofilor, în special de către *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* (Institutul de Cercetare și Ameliorare a Cartofilor) din Veľká Lomnica, unde au fost create mai multe soiuri și care a contribuit semnificativ la dezvoltarea practicilor agricole din Spiš.

Compoziția solului, faptul că selecția soiurilor și perioada de plantare sunt perfect adaptate la condițiile climatice locale, precum și metoda de cultivare garantează caracteristicile finale ale cartofilor ca produs de o calitate intrinsecă excepțională.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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