Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2026/5020

30.9.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/5020)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Spišské zemiaky“

Referenčné číslo EÚ: PDO-SK-03486 – 30.12.2025

1. **Názov (názvy)**

„Spišské zemiaky“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Slovensko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0701 – Zemiaky, čerstvé alebo chladené

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Spišské zemiaky“ sú konzumné zemiaky vypestované z rastliny *Solanum tuberosum* L. veľmi skorých až stredne skorých odrôd, ktoré sú zapísané v spoločnom katalógu Európskej únie (CC – EÚ). Prednostne sa pestujú z odrôd pevnejšieho varného typu A až B, napr.: Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna a iné.

Vyznačujú sa pravidelným dlhooválnym až guľatým tvarom s plytkými očkami a stredne drsnou až hladkou šupkou. Bežné hľuzy majú minimálne 28 mm a maximálne 80 mm.

Organoleptické vlastnosti

Vôňa a chuť: príjemná zemiaková až kukuričná

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fyzikálno-chemické vlastnosti

Vzhľad po uvarení

Farba šupky:	červená alebo žltá
Farba hľuzy/dužiny:	žltšia
Konzistencia:	polopevná až pevná
Textúra:	jemná až mierne hrubšia
Vlhkosť:	stredná až mierne vyššia
Obsah škrobu:	12 až 15 %
Múčnatosť:	nízka až stredná
Tmavnutie po uvarení:	netmavnú alebo len veľmi pomaly

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky etapy výroby výrobku „Spišské zemiaky“ sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti v týchto etapách:

— príprava pôdy pred výsadbou spojená s odkamenením a hnojením,

— výsadba zemiakov,

— ošetrenie proti burinám,

— ošetrovanie proti chorobám a škodcom,

— odstránenie vňate drvením,

— zber,

— pozberová úprava, separácia poškodených hľúz.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená zemepisná oblasť sa rozprestiera v severovýchodnej časti Slovenska. Zahŕňa okresy Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa a Poprad.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Príčinná súvislosť vychádza z pôdnych a klimatických podmienok, je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, špecifickosti, kvalite a dobrom mene výrobku „Spišské zemiaky“.

Pôdny typ je základnou identifikačnou jednotkou morfogenetickej i agronomickej kategorizácie pôd. V okresoch Spiša tvorí z pôdnych typov najväčší podiel kambizem. Z ostatných pôdnych typov tu možno nájsť pseudogleje, čiernice a rendziny. „Spišské zemiaky“ sa pestujú na stredne ťažkých až ľahších pôdach, ktoré sa v oblasti Spiša vytvárali v chladnejších klimatických podmienkach. Do regiónu Spiš spadá i pohorie Vysokých Tatier siahajúce do výšky 2 600 m n. m., ktoré pozitívne ovplyvňuje pestovateľskú oblasť pod Tatrami, kde sa vyrába i väčšina slovenských sadivových zemiakov, ktoré sa využívajú na pestovanie výrobku „Spišské zemiaky“. Klimatické pomery Spiša charakterizujú priemerné denné teploty na úrovni 6 až 8 °C, s ročným úhrnom zrážok na úrovni 600 až 700 mm. Nadmorská výška nad 400 m, chladnejšie podmienky pestovania v horských oblastiach, častejší výskyt lokálnych zrážok a pôda chudobná na živiny s podielom kameňa (skeletu) prirodzene vytvárajú vhodnejšie pestovateľské podmienky vďaka nižšiemu výskytu vektorov – prenášačov vírusových chorôb a škodcov z čeľade hmyzu. Preto sa pri pestovaní zemiakov používa menej chemických postrekov ako v teplejších oblastiach a zároveň sa dosahuje optimálny pomer obsahových látok v hľuzách.

Špecifickosť výrobku a jeho typické senzorické vlastnosti súvisia s podmienkami, v akých sa vybrané odrody pestujú. Vďaka pestovaniu zemiakov vo vyšších nadmorských výškach na pôde s podielom kameňa (skeletu) a vďaka chladnejším klimatickým podmienkam sa spomaľuje rast zemiakov, čo vedie k hustejšej štruktúre hľúz, a vytvorí sa dostatočný obsah sušiny, škrobu, fenolov či iných látok, ktoré zvýrazňujú senzorické vlastnosti. Zemiaky sú jemné až polomúčnaté, zhodnotené odrody netmavnú alebo len veľmi pomaly. „Spišské zemiaky“ sa pestujú podľa tradičných metód bez intenzívneho používania chemických hnojív. Tento ekologickejší prístup prispieva k ich vyššej kvalite a autentickosti.

Vymedzená zemepisná oblasť je prevažne horská oblasť s drsnejším podnebím. Z pohľadu poľnohospodárstva to bol a je chladný a chudobný región. Zemiaky nevyžadujú náročné podmienky na pestovanie, darí sa im aj v horských a podhorských oblastiach a takou oblasťou je aj Spiš.

Vďaka týmto pôdnym a klimatickým podmienkam sa môže používať menšie množstvo chemických postrekov, čo ovplyvňuje ich výslednú chuť a vôňu, ktoré sa naplno prejavia po uvarení zemiakov.

Zručnosti a šikovnosť pestovateľov z vymedzenej zemepisnej oblasti vyrábajúcich zemiaky sa vyvíjali vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu. Pestovatelia používajú odrody vhodné na pestovanie v daných pôdnych a klimatických podmienkach, vybrané registrované hnojivá, pesticídy a pestovateľské postupy vrátane pozberovej úpravy a skladovania. Výsadba zemiakov na Spiši sa uskutočňuje spravidla od druhej polovice mesiaca apríla do konca mája, kedy je teplota pôdy a jej vlhkosť vhodná na výsadbu. Kratšie vegetačné obdobie tu prirodzene rajonizuje veľmi skoré až stredne neskoré odrody konzumných zemiakov. Šetrný zber, prechodná skládka a triedenie po zbere, uskladnenie, ošetrovanie v skladoch, balenie až po konečný predaj sa odrážajú v kvalite zemiakov.

Vďaka tradíciám, ale aj skúsenostiam pestovateľov zo Spiša majú „Spišské zemiaky“ svoje zázemie, stálu výmeru a svojich výrobcov, ktorí svoje know-how prenášajú do produktu s charakteristickou vôňou či chuťou po uvarení, a to nielen na Spiši.

O dobrej povesti a tradícii výrobku svedčí od roku 2002 každoročné organizovanie Spišského zemiakarského jarmoku, ktorý sa koná v závere zemiakarskej sezóny v Spišskej Belej a na ktorom je v rámci odborno-kultúrneho a zároveň spoločenského podujatia výrobok prezentovaný viacerými pestovateľmi, a spotrebiteľská verejnosť si ho môže priamo kúpiť alebo objednať.

Kvalitu výrobku garantuje aj niekoľkoročné udeľovanie certifikátov kvality „Regionálny produkt Spiš“ pestovateľom zemiakov zo Spiša. Systém certifikácie a opis výrobku bol uvedený na webových stránkach mesta Spišská Belá v časti aktuality alebo 30. novembra 2020 v Roľníckych novinách (odborné periodikum zamerané na poľnohospodárstvo, potravinárstvo a vidiecky rozvoj).

Odborné organizácie so zameraním na pestovanie zemiakov každoročne organizujú rôzne zemiakarské akcie, napr. Deň otvorených dverí v Ústrednom kontrolnom a skúšobnom ústave poľnohospodárskom v skúšobnej stanici Spišská Belá, ktorá je zameraná na výber odrôd vzhľadom na zmenu klimatických podmienok, ochranu zemiakov alebo aktuálny stav vzhľadom na vývoj na Slovensku alebo v EÚ.

Tradícia pestovania zemiakov na Spiši siaha do druhej polovice 18. storočia, keď sa prvé písomné zmienky spájajú s mníchom Cypriánom z Červeného kláštora, ktorý vo svojich záznamoch uvádza pestovanie a využitie zemiakov na tomto území. Po druhej svetovej vojne sa v regióne rozvíjal systematický výskum a šľachtenie zemiakov, najmä prostredníctvom Výskumného a šľachtiteľského ústavu zemiakarského vo Veľkej Lomnici, kde bolo vyšľachtených viacero odrôd a ktorý významne prispel k rozvoju pestovateľskej praxe na Spiši.

Zloženie pôdy, dokonalé prispôsobenie výberu odrôd a obdobia výsadby miestnym klimatickým podmienkam a pestovateľský postup zaručujú výsledné charakteristické vlastnosti zemiakov ako produktu výnimočnej vnútornej kvality.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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