C/2026/5020

30.9.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/5020)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Spišské zemiaky“

Referenčna številka EU: PDO-SK-03486 – 30. december 2025

1. **Ime**

„Spišské zemiaky“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Slovaška

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0701 – Krompir, svež ali ohlajen

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Spišské zemiaky“ je jedilni krompir, pridelan iz zelo zgodnjih do srednje zgodnjih sort rastline *Solanum tuberosum* L., ki so navedene v skupnem katalogu Evropske unije. Po možnosti se prideluje iz čvrstejših sort tipa A ali B, kot so terka, marabel, anuschka, annalena, dominika, antónia, mariannka, red anna in druge.

Njegova oblika sega od dolge, celo ovalne, do okrogle, ima plitva očesa in srednje hrapavo do gladko kožo. Standardni gomolji niso manjši od 28 mm in ne večji od 80 mm.

Organoleptične lastnosti

Vonj in okus: prijeten, sega od krompirjevega do koruznega

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikalne in kemijske lastnosti

Videz po kuhanju

Barva kožice:	rdeča ali rumena
Barva gomoljev/mesa:	precej rumena
Konsistenca:	polčvrsta do čvrsta
Tekstura:	fina do rahlo groba
Vlaga:	srednja do rahlo vlažna
Delež škroba:	12 % do 15 %
Moknatost:	nizka do srednja
Potemnitev po kuhanju:	ne potemni ali pa se to zgodi zelo počasi

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze pridobivanja „Spišské zemiaky“ morajo potekati na opredeljenem geografskem območju. Faze so naslednje:

— priprava tal pred sajenjem, ki vključuje odstranjevanje kamenja in uporabo gnojil;

— sajenje krompirja;

— tretiranje za zatiranje plevela;

— tretiranje proti boleznim in škodljivcem;

— odstranitev cime z drobljenjem;

— pobiranje;

— predelava po pobiranju, odstranitev poškodovanih gomoljev.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

5. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno geografsko območje leži v severovzhodnem delu Slovaške. Vključuje okrožja Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa in Poprad.

6. Povezava z geografskim območjem

Povzetek povezave

Vzročna povezava temelji na talnih in podnebnih razmerah, znanju proizvajalcev z geografskega območja ter posebnosti, kakovosti in slovesu proizvoda „Spišské zemiaky“.

Osnovna enota identifikacije za morfogenetsko in agronomsko kategorizacijo tal je vrsta tal. V okrožjih Spiš prevladuje vrsta tal cambisol. Druge vrste tal na tem območju so pseudogley, čiernica in rendzina. „Spišské zemiaky“ se goji na srednje težkih do lažjih tleh, ki so na območju Spiš nastala v razmeroma hladnih podnebnih razmerah. Regija Spiš zajema tudi gore Visoke Tatre, ki se dvigajo do 2 600 m nadmorske višine in pozitivno vplivajo na območje proizvodnje, kjer se prideluje tudi večina slovaškega semenskega krompirja „Spišské zemiaky“. Za podnebje v regiji Spiš so značilne dnevne temperature od 6 do 8 °C in letne padavine od 600 do 700 mm. Zaradi nadmorskih višin več kot 400 m, hladnejših rastnih pogojev v gorskih območjih, pogostejših lokalnih padavin in skeletnih tal, revnih s hranili, so rastni pogoji že po naravi primernejši. Ti so posledica manjšega števila vektorjev – prenašalcev virusnih bolezni – in škodljivih žuželk, zaradi česar se pri gojenju krompirja manj uporabljajo kemična razpršila kot na toplejših območjih. Ti pogoji omogočajo tudi rast gomoljev z optimalnim deležem sestavin.

Posebnost proizvoda in njegove značilne senzorične lastnosti izvirajo iz razmer, v katerih se gojijo izbrane sorte. Z gojenjem krompirja na višjih nadmorskih višinah na skeletnih tleh in v hladnejših podnebnih razmerah se upočasni njegova rast, zato imajo gomolji gostejšo strukturo in proizvedejo dovolj suhe snovi, škroba, fenolov in drugih snovi, da se izboljšajo njihove senzorične lastnosti. Krompir je lahko mehek do zmerno moknat. Ocenjene sorte ne potemnijo ali pa se to zgodi zelo počasi. „Spišské zemiaky“ se goji po tradicionalnih metodah, brez intenzivne uporabe kemičnih gnojil. Ta bolj ekološki pristop prispeva k večji kakovosti in pristnosti.

Opredeljeno geografsko območje je pretežno gorato z nekoliko ostrim podnebjem. Regija je bila vedno hladna in revna s kmetijskega vidika in tako je tudi danes. Krompir ne potrebuje strogo določenih rastnih pogojev in uspeva tudi na gorskih in predgorskih območjih, kot je Spiš.

Zaradi talnih in podnebnih razmer se lahko v manjši meri uporabljajo kemična razpršila, kar vpliva na okus in aromo krompirja, ki postaneta v celoti prepoznavna pri kuhanem krompirju.

Spretnost in znanje pridelovalcev krompirja na opredeljenem geografskem območju sta se razvila na podlagi znanja in izkušenj, ki so se prenašali iz roda v rod. Proizvajalci uporabljajo sorte, primerne za gojenje v prevladujočih talnih in podnebnih razmerah, izbrana registrirana gnojila, pesticide in pridelovalne prakse, vključno s tretiranjem in skladiščenjem po spravilu. V Spišu se krompir običajno sadi od druge polovice aprila do konca maja, ko sta temperatura in vlažnost tal primerni za sajenje. Zaradi krajše rastne sezone so za to območje primernejše zelo zgodnje do srednje pozne sorte jedilnega krompirja. Vse, od skrbnega pobiranja, vmesnega skladiščenja in sortiranja po pobiranju, skladiščenja, obdelave v skladiščih in pakiranja do končne prodaje, se odraža v kakovosti krompirja.

Zahvaljujoč tradicijam in izkušnjam proizvajalcev v Spišu ima „Spišské zemiaky“ zaledje, stalno površino in lastne proizvajalce, katerih znanje in izkušnje služijo proizvodu z značilno aromo in okusom po kuhanju – in ne le v Spišu.

Sloves in tradicijo proizvoda od leta 2002 potrjuje letni sejem krompirja v kraju Spišská Belá, ki poteka ob koncu sezone krompirja. Na tem kulturnem in družbenem dogodku proizvod predstavi več proizvajalcev, potrošniki pa ga lahko kupijo neposredno ali naročijo.

Kakovost proizvoda zagotavlja tudi dejstvo, da pridelovalci krompirja iz Spiša že več let prejemajo certifikate kakovosti „regionalni proizvod Spiš“. Shema certificiranja in opis proizvoda sta na voljo v razdelku z novicami na spletišču kraja Spišská Belá, 30. novembra 2020 pa sta bila objavljena v publikaciji Roľnícke noviny (specializirani časopis s poudarkom na kmetijstvu, prehrani in razvoju podeželja).

Poklicne organizacije za pridelavo krompirja vsako leto organizirajo različne dogodke v zvezi s pridelavo krompirja. Mednje spada dan odprtih vrat osrednjega inštituta za kontrolo in testiranje v kmetijstvu na preizkuševalni postaji v kraju Spišská Belá, ki se osredotoča na izbor sort glede na podnebne spremembe, ohranjanje krompirja in stanje glede na razvoj dogodkov na Slovaškem in v EU.

Tradicija gojenja krompirja v Spišu sega v drugo polovico 18. stoletja, ko se prvič omenja menih Cyprian v Rdečem samostanu (Červený Kláštor), ki v svojih evidencah govori o pridelavi in uporabi krompirja na tem območju. Po drugi svetovni vojni se je v regiji razvilo sistematično raziskovanje in žlahtnjenje krompirja; pri tem je bil zlasti pomemben Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky (inštitut za raziskovanje in žlahtnjenje krompirja) v kraju Veľká Lomnica, ki je razvil več sort in znatno prispeval k razvoju pridelovalnih praks v Spišu.

Sestava tal, dejstvo, da sta izbor sort in obdobje sajenja popolnoma prilagojena lokalnim podnebnim razmeram, ter način gojenja omogočajo lastnosti krompirja, ki je proizvod izjemne kakovosti.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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