Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/5020

30.9.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5020)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Spišské zemiaky”

Referensnummer: PDO-SK-03486 – 30.12.2025

1. **Namn**

”Spišské zemiaky”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Slovakien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0701 – Potatis, färsk eller kyld

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Spišské zemiaky” avser matpotatis av mycket tidiga till medeltidiga sorter av växten *Solanum tuberosum* L. som finns förtecknad i Europeiska unionens gemensamma sortlista. Sådan potatis odlas helst av fastare sorter av typ A eller B, såsom Terka, Marabel, Anuschka, Annalena, Dominika, Antónia, Mariannka, Red Anna med flera.

Formen varierar från avlång jämn oval till rund, och knölarna har grunda ögon och medelskrovligt till slätt skal. Knölar av standardmått är minst 28 mm och högst 80 mm.

Organoleptiska egenskaper

Arom och smak: Angenäm, från potatis till majs.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysikaliska och kemiska egenskaper

Utseende efter tillagning

Skalets färg:	Rött eller gult.
Knölköttets färg:	Tämligen gult.
Konsistens:	Halvfast till fast.
Textur:	Fin till något grövre.
Fuktighet:	Medelfuktig till aningen fuktig.
Stärkelsehalt:	12 % till 15 %.
Mjölighet:	låg till medelhög
Mörkfärgning efter kokning:	De mörknar inte, eller gör det endast mycket långsamt.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionen av ”Spišské zemiaky” äger rum i det avgränsade geografiska området. Stegen är följande:

— Beredning av jorden före sättning, vilket innebär avlägsnande av stenar samt tillförsel av gödselmedel.

— Sättning av potatisen.

— Ogräsbekämpning.

— Behandling mot sjukdomar och skadegörare.

— Avlägsnande av blast genom fragmentering.

— Skörd.

— Bearbetning efter skörden, avlägsnande av skadade knölar.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

—

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området ligger i nordöstra Slovakien och omfattar distrikten Kežmarok, Spišská Nová Ves, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa och Poprad.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Orsakssambandet grundar sig på jordmåns- och klimatförhållandena, kunnandet hos producenterna i det geografiska området, särdragen och kvaliteten hos ”Spišské zemiaky” samt det anseende som produkten åtnjuter.

Jordart utgör den grundläggande identifieringsenheten för morfogenetisk och agronomisk kategorisering av jordar. I distrikten i regionen Spiš är den dominerande jordarten Cambisol. Andra jordarter i området är Pseudogley, Čiernica och Rendzina. ”Spišské zemiaky” odlas i medeltung till lättare jord som har utvecklats i regionen Spiš under relativt kalla klimatförhållanden. Regionen omfattar även Höga Tatrabergen, som med sina 2 600 meter över havet har en positiv inverkan på det produktionsområde de höjer sig över – som också är det område där merparten av den slovakiska utsädespotatis som används för odling av ”Spišske zemiaky” produceras. Klimatförhållandena i regionen Spiš kännetecknas av en genomsnittlig dagstemperatur på 6–8 °C och en årlig nederbörd på 600–700 mm. Höjder över 400 meter, svalare odlingsförhållanden i bergsområden, mer frekvent lokal nederbörd samt näringsfattiga lithosoljordar skapar på ett naturligt sätt lämpligare odlingsförhållanden, eftersom det innebär mindre förekomst av vektorer – bärare av virussjukdomar – och skadeinsekter. Det i sin tur leder till mindre behov av kemisk besprutning än när potatis odlas i varmare områden. Dessa förhållanden ger också upphov till knölar i vilka beståndsdelarna står i optimal proportion till varandra.

Produktens särdrag och typiska sensoriska egenskaper härrör från de förhållanden under vilka de utvalda sorterna odlas. När potatisen odlas på högre höjd i lithosoljordar och i svalare klimatförhållanden är tillväxten långsammare, vilket ger knölarna en tätare struktur och gör att de producerar tillräckligt med torrsubstans, stärkelse, fenoler och andra ämnen som förbättrar de sensoriska egenskaperna. Potatisen varierar från mjuk till måttligt mjölig. De bedömda sorterna mörknar inte, eller gör det endast mycket långsamt. ”Spišské zemiaky” odlas med traditionella metoder utan intensiv användning av kemiska gödselmedel. Detta mer ekologiska tillvägagångssätt bidrar till ökad kvalitet och äkthet.

Det avgränsade geografiska området är mestadels bergigt, med ett något hårt klimat. Regionen har alltid varit kall och fattig ur jordbrukssynpunkt, och är det fortfarande. Potatis ställer inga höga krav på odlingsförhållandena och trivs även i bergsområden och utlöparområden som Spiš.

Jordmåns- och klimatförhållandena minskar behovet av kemisk besprutning. Detta påverkar smaken och aromen, något som blir uppenbart när potatisen tillagas.

Potatisproducenterna i det avgränsade geografiska området har utvecklat sitt handlag och sin skicklighet på grundval av kunskap och erfarenhet som förts vidare från generation till generation. Man väljer sorter som lämpar sig för odling under rådande jordmåns- och klimatförhållanden, och använder utvalda registrerade gödselmedel, bekämpningsmedel och odlingsmetoder, inklusive behandling och lagring efter skörd. I Spiš sätts potatis vanligtvis från andra halvan av april till slutet av maj, när jordens temperatur och fuktighet är lämplig. Den kortare odlingssäsongen gör att mycket tidiga till medelsena sorter av matpotatis till sin natur är bättre lämpade för området. Varje steg – från noggrann skörd, mellanlagring och sortering efter skörd, lagring, hantering i lager och förpackning, till den slutliga försäljningen – återspeglas i potatisens kvalitet.

Tack vare traditionerna och erfarenheten hos producenterna i Spiš har ”Spišské zemiaky” en permanent areal i inlandet med egna producenter som genom sitt kunnande producerar en produkt som har en karakteristisk arom och smak efter tillagning – och som uppskattas inte bara i Spiš.

Produktens anseende och tradition har sedan 2002 intygats genom den årliga potatismässa som ordnas i staden Spišská Belá i slutet av potatissäsongen. Vid detta kulturella och sociala evenemang presenteras produkten av ett antal producenter och konsumenterna kan köpa potatis direkt eller göra en beställning.

Produktens kvalitet garanteras också av det faktum att potatisproducenter från Spiš under flera år har tilldelats kvalitetscertifikat för ”en regional produkt från Spiš”. Certifieringssystemet och en beskrivning av produkten har tagits upp i nyhetsdelen av Spišská Belás webbplats och, den 30 november 2020, i *Roľnícke noviny* (en specialiserad tidskrift med inriktning på jordbruk, livsmedel och landsbygdsutveckling).

Organisationer för professionell potatisodling anordnar olika potatisodlingsrelaterade evenemang varje år. Exempel på detta är öppet hus på det centrala institutet för jordbrukskontroll och testning vid dess testningsstation i Spišská Belá, med inriktning på valet av sorter med tanke på föränderliga klimatförhållanden, bevarande av potatis samt läget mot bakgrund av utvecklingen i Slovakien och EU.

Potatisodlingstraditionen i Spiš går tillbaka till 1700-talets andra hälft, och de första skriftliga beläggen för sådan odling är från denna tid. Munken Cyprian vid Röda klostret [*Červený Kláštor*] nämner i sina skrifter odling och användning av potatis i området. Efter andra världskriget utvecklades i regionen systematisk forskning inom och förädling av potatis, särskilt vid *Výskumný a šľachtiteľský ústav zemiakársky* (institutet för potatisforskning och potatisförädling) i Velká Lomnica. Institutet har tagit fram flera sorter och avsevärt bidragit till att utveckla odlingsmetoder i Spiš.

Jordmånens sammansättning, det faktum att sorterna och odlingsperioden är perfekt anpassade till de lokala klimatförhållandena samt odlingsmetoden, utgör tillsammans faktorer som garanterar egenskaperna hos denna potatis som en produkt med utomordentlig inneboende kvalitet.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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