

ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 2024/1143 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky (čl. 49 ods. 1)

„Spišské zemiaky“

CHZO (–) CHOP (X)

7.1. Názov

„Spišské zemiaky“

7.2. Opis

„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) a boli skúšané aspoň dva roky v pestovateľských podmienkach Slovenskej republiky. 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.

Organoleptické vlastnosti

Vôňa a chuť: príjemná zemiaková až kukuričná

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

7.3. Zemepisná oblasť

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

7.4. Dôkaz o pôvode

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Spišské zemiaky“, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu výrobku „Spišské zemiaky“.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrola dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku sa zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením odbornou komisiou podľa metodiky Ústredného kontrolného a skúšobného ústavu poľnohospodárskeho pre hodnotenie stolovej hodnoty a varných typov skúšaných odrôd zaradených do odrodových skúšok.

7.5. Spôsob výroby

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

- príprava pôdy pred výsadbou spojená s odkamenením a hnojením,
- výsadba zemiakov,
- ošetrovanie proti burinám,
- ošetrovanie proti chorobám a škodcom,
- odstránenie vňate drvením,
- zber,
- pozberová úprava, triedenie,
- skladovanie pri 6 °C,
- umývanie, kefovanie alebo len triedenie.

7.6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

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

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pôdny typ je základnou identifikačnou jednotkou morfogenetickú i agronomickej kategorizácie pôd. V okresoch Spiša tvorí z pôdných typov najväčší podiel kambizem. Z ostatných pôdných 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 pre nižší výskyt vektorov – prenášačov vírusových chorôb a škodcov z čeľade hmyzu, a preto sa pri pestovaní zemiakov používa menej chemických postrekov ako v teplejších oblastiach a zároveň sa dosahuje optimálny pomer obsahových látok v hľúzach.

Špecifickosť výrobku

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 zvyrazňujú 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 autenticite.

Príčinná súvislosť

Vymedzená zemepisná oblasť je prevažne horská oblasť s drsnejším podnebí. 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.

„Zemiaky ako plodinu doniesli do oblasti Spiša – kolísky slovenského zemiakarstva - študenti študujúci v tom čase na nemeckých univerzitách. Svedčia o tom aj záznamy frátra Cypriána v Červenom kláštore“. V publikácii Zemiaky M. Šmálik a F. Stražil aj uvádzajú, že prvé zemiaky na Spiš doniesol študent Tomáš Šváby.

Prvé písomné zmienky o zemiakoch na Spiši pochádzajú z druhej polovice 18. storočia, kedy mních Cyprián z Červeného kláštora napísal Dojednanie o poľnohospodárstve na Spiši, vytvoril Cypriánov herbár, ktorý sa považuje za najstarší na Slovensku zachovaný herbár a obsahuje aj údaje o výskyte zemiakov na území Východných Tatier, Pienin, Spiša či dokonca Slovenska.

Cypriánovo označenie „grulj“ [gruly = grule] je pravdepodobne prvým písomným dokladom takéhoto pomenovania zemiakov na Spiši a text o spôsobe a pozitívach konzumácie (Sie Sätig Stark mit öhl

und Essig zum Salat gessen, sind gutt in Bauch flüssen treiben) možno považovať za prvú zachovanú písomnú zmienku o používaní zemiakov na území Slovenska.

Bezprostredne po druhej svetovej vojne sa rozvíjala samostatná kapitola zemiakarstva na Spiši za aktívneho pôsobenia Výskumného a šľachtiteľského ústavu zemiakarského so sídlom vo Veľkej Lomnici, čo preukazujú už v spomínanej publikácii M. Šmálik a F. Stražil: „Na Slovensku sa v šľachtení a výskume zemiakov pokračovalo až v roku 1947. Dovtedy slovenské zemiakarstvo ovplyvňovalo zemiakarstvo z českých krajín, prípadne (najmä v produkčných oblastiach Spiša a Gemera) nemecké zemiakarstvo, ktoré na Slovensko cestou nemeckých kolónií v týchto oblastiach prenikalo svojou agrotechnikou a mechanizovaným náradím, ale aj sadivom a odrodami.“ Práve vo Veľkej Lomnici bolo vyšľachtených niekoľko desiatok zemiakových odrôd, ktoré sa v systéme semenárskych podnikov v oblasti Spiša a Liptova úspešne množili.

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 odborného-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 <https://spisskabela.sk/mesto/aktuality/spiske-zemiaky-originalny-regionalny-produkt/> alebo v Roľníckych novinách <https://rno.sk/spiske-zemiaky-originalny-regionalny-produkt/>.

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. <https://spisskabela.sk/mesto/podujatia/den-otvorených-dveri-v-uksup/>

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.

7.7. Kontrolný orgán

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie výrobku „Spišské zemiaky“ vykonáva

Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Adresa: Botanická 17
842 13 Bratislava
Slovenská republika

Tel. + 421/2/6025 7427
+ 421/2/6025 7408
fax: + 421/2/6542 0745
e-mail: certifikacny.organ@svps.sk
sekretariat-UR@svps.sk

7.8. Vnútroštátne požiadavky
