C/2025/4695

25.8.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/4695)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Spišská borovička“

PGI-SK-01824-AM01 — 26 май 2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Spišská borovička“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☒ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☐ Вина

☒ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Словакия

5. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Съгласно член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението, за което е подадено заявление, не се счита за изменение на равнището на Съюза, тъй като не води до промяна в наименованието или в която и да било част от него, или при използването на наименованието, или в категорията на продукта или продуктите, обозначен(и) с географското означение, или в официалното наименование; не поражда риск да се обезсили връзката с географския район, посочена в единния документ, и не води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

6. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Служба за интелектуална собственост на Словашката република

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

В точка „Описание на спиртната напитка“ от техническото досие първоначално посоченият обем на бутилките, в които се бутилира „Spišská borovička“, е 0,5 l и 0,7 l.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Първоначалната формулировка на описанието на спиртната напитка (точка 5, трето изречение от единния документ) е следната:

„Бутилира се в стъклени бутилки с вместимост 0,5 l или 0,7 l с алуминиева капачка на винт“.

Нов текст:

„Бутилира се в стъклени бутилки с капачка“.

Изменението произтича от пазарното и потребителското търсене.

Обобщение на причините, поради които се изисква изменението

В „Описание на спиртната напитка“ от техническото досие първоначално посоченият обем на бутилките, в които се бутилира „Spišská borovička“, е 0,5 l и 0,7 l. С оглед на пазарното и потребителското търсене на бутилки с различен обем групата производители иска заличаване на тези стойности от техническото досие.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Spišská borovička

2. **Държава/държави на заявителя**

Словакия

3. **Вид на географското означение**

Географско указание (ГУ)

4. **Категория или категории на спиртната напитка**

19. Хвойнови спиртни напитки

4.1 *Код по КН*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2208 — Етилов алкохол, неденатуриран, с алкохолно съдържание по обем под 80 % vol; дестилати, ликьори и други спиртни напитки

5. **Описание на спиртната напитка**

Spišská borovička е спиртна напитка с алкохолно съдържание 40 % об., с изразен вкус и характерен аромат на обикновена хвойна (*Juniperus communis* L.) или *Juniperus oxicedris* L. Тя представлява бистра течност, без утайки и мътност, съдържаща приблизително пет сушени плода или клонка от обикновена хвойна. Бутилира се в стъклени бутилки с капачка. Накисването на плодовете от хвойна или клонка обикновена хвойна придава на спиртната напитка бледожълт цвят. За производството на Spišská borovička се използват само естествени суровини — висококачествена зърнена дестилатна спиртна напитка, дестилат от хвойна, бонификатор от хвойна, течна инвертна захар, пречистена питейна вода и плодове от обикновена хвойна или клонки обикновена хвойна с произход от определения географски район. Използваната за производството на Spišská borovička вода произхожда от източници с добро качество, разположени в подножието на Татрите, тя тече под земята, изминава дълги разстояния, пренасяйки глинесто-песъклив до пясъчно-чакълест алувий, и вследствие на това е с кристална чистота и бистрота, което е определящо за органолептичните свойства на крайния продукт.

„Spišská borovička“ се отличава от другите напитки в съответната категория главно по използваните суровини от определения географски район, знанията и уменията за дестилация, развили се в продължение на много години, и специалните процеси като традиционното производство на дестилат от хвойна и използването на специален бонификатор от хвойна (овкусител) и сушени плодове или клонки от хвойна.

Характерният вкус на продукта се дължи по-специално на определеното съотношение на дестилата от хвойна в крайния продукт.

Физикохимични характеристики Етанол: 39,7—40,3 % об.

Органолептични характеристики

Външен вид — бистра течност, без утайки и мътност, без механични или други примеси, съдържаща сушени плодове или клонки от обикновена хвойна, които плуват в нея.

Цвят — леко жълтеникав; плодовете и клонките от хвойна са с тъмен цвят.

Аромат и вкус — приятно мек, характерен за хвойна, без чужди миризми и аромати.

Специфични характеристики на спиртната напитка в сравнение със съответната категория

Spišská borovička се характеризира обикновено с наситен, но всъщност естествен и мек вкус и аромат на плодове от хвойна, който се получава от дестилата от хвойна, произвеждан по традиционна рецепта, и от добавянето на специален бонификатор от хвойна — естествен мацерат от плодове от хвойна, обогатен с етерично масло от хвойна, получено по време на процеса на дестилация. Вкусовите и ароматните компоненти на дестилата от хвойна са предимно терпени, като именно те придават на Spišská borovička характерния аромат и горчивина. Много специфичен характер придават и сушените плодове от хвойна или клонките обикновена хвойна, които се добавят във всяка бутилка при бутилирането, на тях се дължи не само допълнителният аромат, но също и много бледият цвят.

Специфична характеристика на продукта е дългогодишната история на производството му в регион Spiš, където планинският терен и особените почвено-климатични условия придават изключителни качествени характеристики на обикновената хвойна — доста високо съдържание на терпени от вида пинени, включително сабинен, високо съдържание на етерично масло от хвойна в пресните плодове (изчислено в сухо вещество) и високо съдържание на други ароматни вещества. Благодарение на отличните умения на старите майстори дестилатори и постоянното усъвършенстване през вековете на технологиите за традиционното производство на тази напитка в Spiš, днес имаме традиционен метод на производство, който гарантира уникалния аромат и специфичните характеристики на Spišská borovička.

6. **Кратко определение на географския район**

Географският район Spiš е специфичен поради уникалното историческо развитие на Spišská župa — окръг, състоящ се от 16 града. Той се отличава със специфична природна среда — областта е предимно планинска, а климатът сравнително суров. Включва съвременните райони Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok и Gelnica, през които преминават реките Hornád, Hnilec, Dunajec и Poprad. Районът граничи на север с планините Spišská Magura, Pieniny и Ľubovnianska Vrchovina, на юг — с Volovské Vrchy, на запад — с Източните и Белянските Татри, а на изток — с Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie и Levočské Vrchy. Историческите граници на Spiš били установени още през I век. През XII—XIII век той се разширил и обхванал също Zamagurie, Podolínec, Hniezdne и Stará Ľubovňa, образувайки северна граница, която просъществувала без съществени промени до началото на XX век. През втората половина на XII век Spiš постигнал известна автономия и станал отделен окръг. От историческа гледна точка Spiš бил разделен на три подрайона. Районът на Stará Ľubovňa и Zamagurie представляват северен Spiš, а басейнът на Poprad и подножието на Татрите образуват централен Spiš. Територията, напоявана от река Hornád и нейните притоци, е известна като южен Spiš.

7. **Метод на производство на спиртната напитка**

Процесът на производство на спиртната напитка започва с получаването и качествения контрол на суровините, а именно дестилатната спиртна напитка, дестилата от хвойна, бонификатора от хвойна, течната инвертна захар и сушените плодове или клонки от обикновена хвойна.

Дестилатната спиртна напитка, използвана за производството на Spišská borovička, се произвежда в определения географски район. Производственият процес се отличава със сложната технология, използвана в дестилерията; той започва с ферментацията на кашата и последващата ѝ дестилация посредством сложна дестилационна система, включваща пет основни отделения и различни налягания, което дава възможност за икономично използване на топлината. Целият процес започва в отделението за майшуване и продължава в отделението за пречистване, следва отделението за ректифициране, откъдето през отделението за рафиниране дестилатът изтича в последната колона, а крайният продукт е висококачествена спиртна напитка. Зърнените култури са предимно от местни производители, а качеството им, както и това на крайния продукт, се гарантира чрез система за контрол на качеството, сертифицирана по ISO 22000:2005 и отговаряща на стандартите за HACCP (анализ на опасностите и контрол в критични точки).

Преди да бъде включена в процеса, водата се обработва в инсталация за омекотяване, където се премахва карбонатната ѝ твърдост, а след това се деминерализира в устройство за обратна осмоза.

Дестилатът от хвойна се произвежда чрез дестилация на хвойнова каша. Хвойновата каша се приготвя чрез смилане на плодовете от хвойна в хоризонтална мелница, поставяне на получения смлян материал във ферментационни резервоари, добавяне на хладка вода и старателно смесване. Добавят се хранителни вещества и дрожди, за да се получи хвойновата каша. След ферментацията се добавя рафиниран неутрален спирт. Използват се периодичен дестилатор с бъркалка и уловител за маслото от хвойна, за да се дестилират ферментиралата хвойнова каша и рафинираният спирт до получаване на суров дестилат. Последният се ректифицира, за да се получи дестилатът от хвойна — смесен междинен продукт. Той се съхранява в дървени съдове или в съдове от неръждаема стомана.

Бонификаторът от хвойна се произвежда чрез мацерация на плодовете от хвойна в спирт и добавяне на етеричното масло от хвойна, получено по време на процеса на дестилация.

За подслаждане се използва течна инвертна захар с плътност 70—75° Brix. Тя се приготвя чрез разтваряне на захарта във вода, като се използва вана с двойно дъно от неръждаема стомана и бъркалка, която се загрява посредством пара под високо налягане. Веднага след като разтворът заври, се добавя лимонена киселина. След сваряването сиропът се филтрира през груб филтър и се изсипва в резервоар за съхранение.

Технологичен процес

Преди производството питейната вода се обработва в устройство за омекотяване. Определено количество дестилатна спиртна напитка се смесва с необходимото количество дестилат от хвойна, бонификатор и течна инвертна захар, като се добавя питейна вода, за да се постигне необходимата плътност. След старателно разбъркване и контрол на съдържанието на етанол сместа се изсипва в резервоар за съхранение, където се смесва и престоява в продължение на най-малко 14 дни. След аналитично и органолептично изследване в лабораторията на завода се издава заповед за източването ѝ, за да се бутилира за потребителя. При последния етап готовата спиртна напитка се филтрира и бутилира, като ръчно се добавят плодове от хвойна или клонки обикновена хвойна.

Целият производствен процес — от подбора на доставчиците на суровини, през покупката, контрола на входящите суровини, смесването, контрола на всеки отделен етап, филтрирането, бутилирането, запечатването, етикетирането, контрола на изходния продукт, опаковането за търговците на едро (в кутии) и съхранението — се осъществява в определения географски район, за да се предотвратят промените в качеството на получения краен продукт при добавянето на сухи плодове или клонки от обикновена хвойна — чрез накисването им се оформя специфичният характер на крайния продукт. Спиртната напитка се произвежда и бутилира в един и същи завод, като по този начин не е необходимо да се транспортира. Въпреки че производството на Spišská borovička се извършва в няколко различни предприятия в регион Spiš, производственият процес остава повече или по-малко непроменен и до днес.

8. **Специални разпоредби по отношение на опаковането**

—

9. **Специфични правила за етикетиране**

—

10. **Описание на връзката между спиртната напитка и нейния географски произход, включително, когато е уместно, специфичните елементи от описанието на продукта или метода на производство, обосноваващи връзката**

Специфичните характеристики на регион Spiš са резултат от неговото уникално историческо развитие. Той се отличава със специфична природна среда — районът е предимно планински, а климатът сравнително суров.

Почвено-климатичните условия обусловили естественото изобилие на обикновена хвойна (*Juniperus communis*), което било предпоставка за използването ѝ в производството на традиционния дестилат. Последният първоначално се използвал като еликсир за добро храносмилане. По-късно, с появата на дестилаторните къщи и дестилериите, той се превърнал в популярна напитка, достъпна за по-широк кръг от населението.

Spišská borovička е традиционен продукт, произвеждан в регион Spiš, придобил известност в Словакия и в чужбина благодарение на специфичния си характер, който се проявява в качеството му. Историята на производството му датира още от втората половина на XVIII век. На карта от 1773 г., изготвена от майор Batschek, е показана дестилаторна къща, произвеждаща спиртни напитки, точно до замъка Stará Ľubovňa. Боровичка се произвежда в дестилерията в Spišská Belá от 1778 г., както е видно от статия на Michal Popovič, озаглавена „*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*“ [„От аналите на град Spišská Belá от края на XVIII век до началото на XX век. Икономиката на града през XVIII и XIX век“], която е публикувана в *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* през 1972 г. „Въпреки че липсвали големи дестилерии, хората от града допълвали доходите си, като дестилирали бренди и спиртни напитки от евтини домашни суровини, а именно картофи и зърнени култури. Това [т.е. Spišská Belá] е рожденото място на специалитета на региона — spišská borovička, произвеждан от плодовете на вечнозелена хвойна“.

От 1875 г. традицията на тази дестилерия била продължена от дестилерията Kleinberger, където се произвеждала известната Spišská borovička.

Производството продължило по време на Първата чехословашка република, когато в статия във вестник, написана от Michal Murcko, се споменава дестилерията Henrich Morgenbesser като производител на ликьори, бренди, ром и боровичка. Г-жа Eleonóra Simáková от Hniezdne, която е работила във фирмата като счетоводител, ни разказва, че става въпрос за Spišská borovička, произвеждана за местния пазар.

През 1940 г. заводът бил поет от Róbert Pavlovský, а дестилерията станала известна като „Фабрика за изискани спиртни напитки, дестилерия с голям капацитет за производство на сливовица, боровичка и плодови дестилати“. Със заповед на националния комитет на район Stará Ľubovňa от 1946 г. и заповед на Комисията за храните и доставките към Словашкия национален съвет (CHC) от 1948 г. фирмата е поставена под държавно управление. Доказателство за усъвършенстваната технология на дестилерията са планът на дестилерията, описанието на оборудването за дестилация и ректификация, както и описанието на производството на спиртната напитка и оборудването за производството на дестилата от хвойна. След национализацията през 1948 г. това оборудване било прехвърлено в националното предприятие Východoslovenské liehovary a likérky в Levoča, което по-късно става White Lady. Първоначално фабриката се намирала на градския площад в Stará Ľubovňa, къща номер 17, която сега принадлежи на г-н Marián Gurega, собственик на съвременната фирма GAS Familia, s. r. o. При възстановяването на сградата през 2002 г. били открити автентични счетоводни документи.

Името на спиртната напитка „Spišská borovička“ е посочено в приложение А към двустранния договор във връзка със Споразумението между Чехословашката социалистическа република и Швейцарската конфедерация за защитата на указания за произход, наименования за произход и други географски наименования от 19 януари 1976 г. и в приложение Б към Споразумението между Чехословашката социалистическа република и Република Австрия относно защитата на обозначенията за произход, наименованията за произход и други указания на земеделски и промишлени продукти от 20 януари 1981 г.

По онова време Словакия беше част от Чехословакия, от която на 1 януари 1993 г. се отцепиха двете независими държави: Чешка република и Словашка република.

Производството продължило, естествените условия останали същите, а определеният географски район, условията и принципът, който е в основата на производството, остават непроменени.

Spišská borovička е традиционна спиртна напитка, която е добре известна не само на словаците, но също и на чуждестранните посетители в Словакия, които купуват този специалитет, за да го отнесат вкъщи като подарък.

Позоваване на продуктовата спецификация

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