C/2025/4695

25.8.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4695)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Spišská borovička“

PGI-SK-01824-AM01 – 26.5.2025

1. **Název výrobku**

„Spišská borovička“

2. **Typ zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☒ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☐ Vína

☒ Lihoviny

4. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovenská republika

5. **Důvod pro standardní změnu**

V souladu s článkem 24 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, o změně nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a o zrušení nařízení (EU) č. 1151/2012 se požadovaná změna nepovažuje za změnu na úrovni Unie, protože se nejedná o změnu názvu nebo části názvu nebo použití názvu nebo kategorie produktu nebo produktů označených zeměpisným označením nebo o změnu zákonného názvu, nehrozí, že by byla odstraněna souvislost se zeměpisnou oblastí uvedená v jednotném dokumentu, a že se tím neukládají další omezení pro uvádění produktu na trh.

6. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky (Úřad průmyslového vlastnictví Slovenské republiky)

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

Původně byl v technické dokumentaci v části „Popis lihoviny“ uveden objem lahví 0,5 l a 0,7 l, do nichž se produkt „Spišská borovička“ plní.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Původní znění popisu lihoviny (bod 5 třetí věta jednotného dokumentu):

„Plní se do skleněných lahví o objemu 0,5 l a 0,7 l s korkovým uzávěrem.“

Nové znění:

„Plní se do skleněných lahví s uzávěrem.“

Tato změna vyplývá z požadavků trhu a spotřebitelů.

Shrnutí důvodů, pro které je změna požadována

Původně byl v technické dokumentaci v části „Popis lihoviny“ uveden objem lahví 0,5 l a 0,7 l, do nichž se produkt „Spišská borovička“ plní. S ohledem na poptávku spotřebitelů a trhu po různých objemech lahví požaduje seskupení výrobců vypuštění této hodnoty z technické dokumentace.

Tato změna má vliv jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Spišská borovička

2. **Země žadatele**

Slovenská republika

3. **Typ zeměpisného označení**

Zeměpisné označení (ZO)

4. **Kategorie lihoviny**

19. Jalovcové lihoviny

4.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2208 – Ethylalkohol nedenaturovaný s objemovým obsahem alkoholu nižším než 80 % objemových; destiláty, likéry a jiné lihové nápoje

5. **Popis lihoviny**

„Spišská borovička“ je lihovina s obsahem alkoholu 40 % objemových, s výraznou chutí a vůní jalovce obecného (*Juniperus communis L.*, nebo *Juniperus oxicedris L.*). Jedná se o čirou tekutinu bez sedimentu a zákalu, která obsahuje přibližně pět kusů sušených plodů jalovce nebo větvičky jalovce obecného. Plní se do skleněných lahví s uzávěrem. Vyluhování jalovcových bobulí nebo větviček jalovce obecného dodává lihovině světle žlutou barvu. K výrobě „Spišské borovičky“ se používají pouze přírodní suroviny – jakostní obilný destilát, jalovcový destilát, jalovcový bonifikátor, tekutý invertní cukr, upravená pitná voda a bobule nebo větvičky jalovce obecného pocházející z vymezené zeměpisné oblasti. Voda používaná k výrobě Spišské borovičky pochází z kvalitních podtatranských pramenů a je krystalicky čistá a transparentní díky své dlouhé podzemní cestě, náplavám hlinito-písčitého až písčitého štěrku, což vše má vliv na organoleptické vlastnosti konečného produktu.

„Spišská borovička“ se odlišuje od ostatních lihovin především díky používaným surovinám z vymezené zeměpisné oblasti, know-how destilace, které se vyvíjelo po mnoho let, a zvláštním postupům, jako je tradiční výroba jalovcového destilátu a použití speciálního jalovcového bonifikátoru (zvýrazňovače chuti) a sušených bobulí nebo větviček jalovce.

Charakteristická chuť produktu je dána zejména stanoveným podílem jalovcového destilátu v konečném výrobku.

Chemické a fyzikální vlastnosti: Etanol: 39,7–40,3 % obj.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled – čirá tekutina bez sedimentu a zákalu, bez mechanických a jiných nečistot, v níž plavou sušené bobule nebo větvičky jalovce obecného.

Barva – lehce nažloutlá, jalovcové bobule a větvičky mají tmavou barvu.

Vůně a chuť – lahodně jemná, typicky jalovcovitá, bez cizích pachů a příchutí.

Specifické vlastnosti lihoviny v porovnání s příslušnou kategorií

Spišská borovička se vyznačuje typicky intenzivní, avšak přirozenou a jemnou chutí a vůní po jalovci, která je výsledkem jalovcového destilátu vyrobeného podle tradiční receptury a přidáním zvláštního jalovcového bonifikátoru, což je přirozený macerát jalovcových bobulí obohacený jalovcovým esenciálním olejem získaným při destilaci. Aroma a chuť jalovcového destilátu tvoří převážně terpeny, které dodávají Spišské borovičce její charakteristickou vůni a hořkost. Její zvláštní charakter jí dodávají sušené jalovcové bobule nebo větvičky přidávané do každé láhve během plnění, díky nimž produkt získává nejen svou chuť, ale i typické zabarvení.

Specifickým rysem produktu je dlouhá historie jeho produkce ve spišské oblasti, kde hornatý terén a specifické půdní a klimatické podmínky propůjčují jalovci obecnému výjimečné jakostní vlastnosti, jako je vyšší obsah terpenů, včetně sabinenu, vysoký obsah jalovcového esenciálního oleje v čerstvých bobulích (vypočtený na sušinu) a jiných aromatických látek. Díky vytříbené zručnosti starých lihovarnických mistrů a neustálému zlepšování výrobních technologií v průběhu staletí výroby tohoto tradičního nápoje ve Spiši se můžeme dnes spolehnout na tradiční výrobní metodu, která zaručuje jedinečnou chuť a specifičnost Spišské borovičky.

6. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast Spiš je specifickým historickým útvarem v rámci tzv. Spišské župy, která zahrnuje šestnáct měst. Má specifické přírodní prostředí, tvořené převážně hornatou oblastí s velmi drsným podnebím. Zahrnuje dnešní okresy Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok a Gelnica, kterými protékají řeky Hornád, Hnilec, Dunajec a Poprad. Na severu je ohraničena pohořím Spišská Magura, Pieniny a Ľubovnianská vrchovina, na jihu Volovskými vrchy, na západě Východními a Belianskými Tatrami a na východě Ľubotínskou pahorkatinou, Spišsko-šarišským mezihořím a Levočskými vrchy. Historické hranice Spiše byly stanoveny již v 1. století. Ve 12. a 13. století se rozšířila tak, aby zahrnovala Zamagurie, Podolínec, Hniezdne a Starú Ľubovňu a vytvořila severní hranici, která trvala bez významných změn až do začátku 20. století. V druhé polovině 12. století získala spišská oblast samostatnost a stala se samostatnou župou. V minulosti byla Spiš rozdělena do tří podoblastí. Stará Ľubovňa a Zamagurie tvoří severní Spiš, přičemž Popradská kotlina a podtatranská oblast vytváří střední Spiš. Oblast Hornádu a jeho přítoků je známá jako jižní Spiš.

7. **Metoda produkce lihoviny**

Produkce lihoviny začíná kontrolou jakosti surovin, tj. lihu, jalovcového destilátu, jalovcového bonifikátoru, tekutého invertního cukru a sušených bobulí nebo větviček jalovce obecného.

Líh používaný k výrobě Spišské borovičky se vyrábí ve vymezené zeměpisné oblasti. Výrobní proces vyžaduje sofistikovanou destilační technologii, která začíná kvašením zápary a její následnou destilací napříč komplexní destilační soustavou s pěti základními částmi a různými úrovněmi tlaku, což umožňuje hospodárné využití tepla. Celý proces začíná u zápary a pokračuje čištěním, načež následuje rektifikace, z níž destilát proudí do poslední části přes rafinaci, a výsledkem je vysoce kvalitní lihovina. Obilí pochází převážně od místních pěstitelů a jeho jakost stejně jako jakost konečného produktu je zajištěna certifikovaným systémem kontroly jakosti splňujícím normu ISO 22000:2005 a HACCP.

Před vstupem do procesu prochází voda procesem změkčení, v jehož průběhu se odstraní její uhličitanová tvrdost, a následně je demineralizována za pomoci reverzní osmózy.

Jalovcový destilát se vyrábí destilací jalovcové zápary. Jalovcová zápara se připravuje mletím jalovcových bobulí v mlýně s válcovými mlecími stolicemi. Bobule takto rozemleté se plní do fermentačních nádrží a po přidání vlažné vody se důkladně promíchají. Přidají se živiny a kvasinky a vzniká jalovcová zápara. Po vykvašení se do kvasu přidává rafinovaný jemný líh. K destilaci zkvašené jalovcové zápary a rafinovaného destilátu do surového destilátu se používá periodický destilátor s míchacím zařízením a vylučovačem jalovcového oleje. Rektifikací se na to z něj získává jalovcový destilát – řezaný meziprodukt. Skladuje se v dřevěných nádobách nebo nádobách z nerezové oceli.

Jalovcový bonifikátor se vyrábí macerací jalovcových bobulí v lihu a přidává se jalovcový esenciální olej získaný při destilaci.

Pro slazení se používá tekutý invertní cukr o hustotě 70–75° Brix. Připravuje se rozpuštěním cukru ve vodě v kotli z nerezové oceli s míchacím zařízením ohřívaným ostrou párou. Jakmile se roztok začne vařit, přidá se kyselina citronová. Po varu se sirup přefiltruje přes hrubý filtr do skladovací nádrže.

Technologický proces

Před výrobou se pitná voda upraví v změkčovacím zařízení. Odměřené množství lihu se smíchá s požadovaným množstvím jalovcového destilátu, bonifikátoru a tekutého invertního cukru a přidá se pitná voda, aby se dosáhlo požadované hmotnosti. Po důkladném promíchání a kontrole obsahu ethanolu se přeředí do skladovací nádrže, kde se scelí a nechá odležet po dobu nejméně čtrnácti dnů. Po senzorickém a analytickém vyhodnocení v závodní laboratoři se dá pokyn k stáčení do spotřebitelských balení. V závěrečné fázi se hotová lihovina filtruje a plní do lahví, přičemž se ručně přidávají jalovcové bobule nebo větvičky jalovce obecného.

Celý výrobní proces – od výběru dodavatelů surovin a materiálu, přes jejich nákup, vstupní kontrolu, míchání, průběžnou kontrolu, filtraci, plnění do lahví, uzavírání, označování, výstupní kontrolu, balení pro velkoobchod (v krabicích) a skladování – probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti, aby se zabránilo změnám výsledné kvality konečného produktu při vkládání sušených bobulích nebo větviček jalovce obecného, jejichž vyluhováním získává konečný produkt své jedinečné vlastnosti. Lihovina se vyrábí a plní do lahví ve stejném závodě, a proto není nutná přeprava. Ačkoli Spišskou borovičku ve spišské oblasti vyrábí řada podniků, výrobní proces zůstává do dnešního dne víceméně nezměněn.

8. **Zvláštní ustanovení týkající se balení**

—

9. **Zvláštní pravidla pro označování**

—

10. **Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem, případně včetně zvláštních údajů týkajících se popisu produktu nebo metody produkce, které souvislost odůvodňují.**

Spišská oblast je specifickým historickým útvarem. Má specifické přírodní prostředí, tvořené převážně hornatou oblastí s velmi drsným podnebím.

Půdní a klimatické podmínky vytvořily přirozené podmínky pro hojný výskyt jalovce obecného (*Juniperus communis*), což bylo předpokladem pro jeho využití při výrobě tradičního destilátu. Původně se lihovina používala pro lepší trávení. Později, s nástupem pálenic a lihovarů, se stal oblíbeným nápojem dostupným širší populaci.

Spišská borovička je tradiční produkt vyráběný ve spišské oblasti, který si díky své jedinečnosti a jakosti získal proslulost na Slovensku i v zahraničí. Historie produkce pochází z druhé poloviny 18. století. Mapa z roku 1773 podle majora Batschka znázorňuje pálenici nacházející se v těsné blízkosti Ľubovňanského hradu, v níž se vyráběly lihoviny. Borovička se vyrábí v lihovaru ve Spišské Belé od roku 1778, o čemž svědčí článek Michala Popoviče s názvem „Z dějin města Spišská Belá od konce 18. století do začátku 20. století. Hospodářské poměry města v 18. a 19. století“, který byl zveřejněn v publikaci Spišské Belá, Vlastivědný sborník II, z roku 1972: „Kým nevznikli veľké liehovary, príjmy mešťanov rozmnožovalo i pálenie pálenky a liehu z domácich lacných surovín, zo zemiakov a obilia. Tu [tzn. v Spišskej Belej] má svoju kolísku špecialita kraja – spišská borovička, na výrobu ktorej využívali plodovú hodnotu večne zelených jalovcov“.

Od roku 1875 tuto lihovarnickou tradici udržoval Kleinbergerský lihovar, který vyráběl renomovanou Spišskou borovičku.

Výroba pokračovala za první Československé republiky, kdy novinový článek Michala Murcka uváděl, že lihovar Henrich Morgenbesser vyrábí likéry, brandy, rum a borovičku. Z úst paní Eleonóry Simákové z Hniezdna, která v závodě pracovala jako účetní, víme, že se jedná o Spišskou borovičku, která byla vyráběna pro místní trh.

V roce 1940 převzal závod Róbert Pavlovský a lihovar se stal známým pod jménem „Továreň na jemné liehoviny, veľkopálenica slivovice, borovičky a ovocných destilátov“. Vyhláškou okresního výboru města Stará Ľubovňa z roku 1946 a vyhláškou komise SNR pro výživu a dodávky z roku 1948 byl závod zestátněn. Vyspělá technologie lihovaru je doložena plánem lihovaru, popisem destilačního a rektifikačního zařízení a popisem výroby lihoviny a vybavení pro výrobu jalovcového destilátu. Po zestátnění v roce 1948 bylo toto zařízení převedeno na národní podnik Východoslovenské liehovary a likérky v Levoči, později závod White Lady. Původní závod se nacházel na náměstí ve městě Stará Ľubovňa v domě č. 17, který nyní patří Mariánu Guregovi, vlastníkovi dnešní firmy GAS Familia, s. r. o. Při přestavbě budovy v roce 2002 byly nalezeny pravé účetní doklady.

Název lihoviny „Spišská borovička“ byl upřesněn v příloze A dvoustranné smlouvy o Dohodě mezi Československou socialistickou republikou a Švýcarskou konfederací o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných názvů ze dne 19. ledna 1976 a v příloze B Dohody mezi Československou socialistickou republikou a Rakouskou republikou o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných označení zemědělských a průmyslových výrobků ze dne 20. ledna 1981.

Slovensko bylo v té době součástí Československé socialistické republiky. Dne 1. ledna 1993 se Československo rozdělilo na samostatnou Českou republiku a samostatnou Slovenskou republiku.

Výroba Spišské borovičky neustala, přírodní podmínky zůstaly stejné a ani vymezená zeměpisná oblast, podmínky nebo zásady, na nichž je produkce založena, se nezměnily.

Spišská borovička je tradiční lihovina nejen pro Slováky, ale i pro zahraniční návštěvníky Slovenska, kteří si tuto specialitu odvážejí jako pozornost.

Odkaz na specifikaci produktu

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