C/2025/4695

25.8.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4695)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Spišská borovička«

PGI-SK-01824-AM01 — 26. maj 2025

1. **Produktets betegnelse**

»Spišská borovička«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☒ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☒ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Slovakiet

5. **Klassificering som standardændring**

I henhold til artikel 24 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 betragtes den ændring, der ansøges om, ikke som en EU-ændring, da den ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller en del af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen, eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse, eller i den forskriftsmæssige betegnelse, og da den ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, der er nævnt i enhedsdokumentet, og ikke fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

6. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Den Slovakiske Republiks kontor for intellektuel ejendomsret

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

I det tekniske dossier under »Beskrivelse af spiritussen« var størrelsen på de flasker, som »Spišská borovička« blev aftappet på, oprindeligt angivet til 0,5 l og 0,7 l.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Den oprindelige ordlyd af beskrivelsen af spiritussen (tredje sætning i punkt 5 i enhedsdokumentet) er som følger:

»Den aftappes på glasflasker på 0,5 l eller 0,7 l med et aluminiumsskruelåg.«

Ny version:

»Den aftappes på glasflasker med låg.«

Ændringen skyldes efterspørgslen på markedet og fra forbrugerne.

En sammenfatning af begrundelsen for, at ændringen er påkrævet

I det tekniske dossier under »Beskrivelse af spiritussen« var størrelsen på de flasker, som »Spišská borovička« blev aftappet på, oprindeligt angivet til 0,5 l og 0,7 l. I lyset af forbrugernes og markedets efterspørgsel efter forskellige flaskestørrelser anmoder producentsammenslutningen om, at disse tal slettes fra det tekniske dossier.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Spišská borovička

2. **Ansøgerens land(e)**

Slovakiet

3. **Type geografisk betegnelse**

Geografisk betegnelse (GB)

4. **Spirituskategori(er)**

19. Spiritus med enebærsmag

4.1 KN-kode

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2208 – Ethanol (ethylalkohol), ikke denatureret, med et alkoholindhold på under 80 % vol.; spiritus, likør og andre spiritusholdige drikkevarer

5. **Beskrivelse af spiritussen**

»Spišská borovička« er en spiritus med et alkoholindhold på 40 % vol., som har den udtalte smag og duft, der er karakteristisk for almindelig enebær (*Juniperus communis* L.) eller *Juniperus oxicedris* L. Det er en klar væske uden bundfald og uklarhed, og den indeholder ca. fem tørrede bær eller en kvist af almindelig enebær. Den aftappes på glasflasker med låg. Udtrækket fra enebærrene eller kvisten af almindelig enebær giver spiritussen en lysegul farve. Der anvendes kun naturlige råvarer – kornspiritus af høj kvalitet, enebærdestillat, enebærbonificateur, flydende invertsukker, behandlet drikkevand og bær eller kviste af almindelig enebær fra det afgrænsede geografiske område – til fremstillingen af »Spišská borovička«. Det vand, der anvendes til fremstilling af »Spišská borovička«, kommer fra kilder af god kvalitet i Sub-Tatra-regionen og har en krystalagtig renhed og klarhed. Dette skyldes, at vandet har strømmet over lange afstande under jorden og bragt ler- og sandholdige til sandholdige grusflodaflejringer med sig, hvilket bidrager til det færdige produkts organoleptiske egenskaber.

»Spišská borovička« adskiller sig hovedsagelig fra anden spiritus i den relevante kategori på grund af de anvendte råvarer fra det afgrænsede geografiske område, den knowhow inden for destillation, der er udviklet gennem mange år, og de særlige processer såsom traditionel produktion af enebærdestillat og anvendelsen af en særlig enebærbonificateur (smagsforstærker) samt tørrede bær eller enebærkviste.

Produktets karakteristiske smag skyldes navnlig den fastlagte andel af enebærdestillat i det færdige produkt.

Kemiske og fysiske kendetegn Ethanol: 39,7-40,3 % vol.

Organoleptiske kendetegn

Udseende – en klar væske uden bundfald og uklarhed, fri for mekaniske og andre urenheder og med tørrede bær eller kviste af almindelig enebær, som flyder i væsken.

Farve – let gullig. Enebærrene og kvistene har en mørk farve.

Duft og smag – behageligt mild, typisk for enebær og fri for fremmed lugt og smag.

Spiritussens særlige kendetegn sammenlignet med den relevante kategori

»Spišská borovička« er kendetegnet ved en typisk intens, men alligevel naturlig og mild smag og duft af enebær, som stammer fra et enebærdestillat fremstillet efter en traditionel opskrift og tilsætningen af en særlig enebærbonificateur, der er et naturligt macerat af enebær beriget med æterisk enebærolie opnået under destillationsprocessen. Duft- og smagskomponenterne i enebærdestillatet er i vid udstrækning terpener, som giver »Spišská borovička« den karakteristiske duft og bitterhed. Den får sin helt særlige karakter fra de tørrede enebær eller kviste af almindelig enebær, der tilsættes i hver flaske under påfyldningen, hvilket ikke blot tilfører ekstra smag, men også giver en meget lys farve.

Et særligt kendetegn ved produktet er dets lange produktionshistorie i regionen Spiš, hvor det bjergrige terræn og de særlige jordbunds- og klimaforhold giver almindelig enebær enestående kvalitetsegenskaber, herunder et relativt højt indhold af pinenterpener, herunder sabinen, et højt indhold af æterisk enebærolie i de friske bær (beregnet ud fra tørstoffet) og et højt indhold af andre aromastoffer. Takket være de gamle mesterdestillatørers store dygtighed og de konstante forbedringer i århundredernes løb af produktionsteknologien for denne traditionelle drikkevare i Spiš har man nu en traditionel produktionsmetode, der sikrer den enestående smag og særlige karakter af »Spišská borovička«.

6. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område Spiš er et særligt område på grund af den unikke historiske udvikling af Spišská župa, et amt bestående af 16 byer. Området har et karakteristisk naturligt miljø, da det er et overvejende bjergrigt område med et relativt barskt klima. Det omfatter de nuværende distrikter Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok og Gelnica, som floderne Hornád, Hnilec, Dunajec og Poprad løber igennem. Området afgrænses mod nord af bjergene Spišská Magura, Pieniny og Ľubovnianska Vrchovina, mod syd af Volovské Vrchy, mod vest af de østlige og hvide Tatrabjerge og mod øst af Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie og Levočské Vrchy. De historiske grænser for Spiš blev fastlagt helt tilbage i det 1. århundrede. I det 12. og 13. århundrede blev området udvidet til at omfatte Zamagurie, Podolínec, Hniezdne og Stará Ľubovňa og dannede en nordlig grænse, som forblev stort set uændret indtil begyndelsen af det 20. århundrede. I sidste halvdel af det 12. århundrede fik Spiš en vis grad af autonomi og blev et selvstændigt amt. Historisk set var Spiš opdelt i tre underområder. Stará Ľubovňa-området og Zamagurie udgør det nordlige Spiš, mens det centrale Spiš består af Poprad-bassinet og Sub-Tatra. Det område, som Hornád og dens bifloder løber igennem, er kendt som det sydlige Spiš.

7. **Fremstillingsmetode for spiritussen**

Spiritussens fremstillingsproces begynder med modtagelse og kvalitetskontrol af råvarerne, nemlig spiritus, enebærdestillat, enebærbonificateur, flydende invertsukker samt tørrede bær eller kviste af almindelig enebær.

Den spiritus, der anvendes til fremstilling af »Spišská borovička«, produceres i det afgrænsede geografiske område. Fremstillingsprocessen er kendetegnet ved den komplekse teknologi, der anvendes i destilleriet. Den begynder med gæring af mæsken og den efterfølgende destillation ved hjælp af et komplekst destillationssystem, der omfatter fem basissektioner og forskellige tryk, hvilket muliggør en økonomisk udnyttelse af varmen. Hele processen begynder i mæskningssektionen og fortsætter i rensningssektionen, som fører til rektifikationssektionen, hvorfra destillatet strømmer ind i den sidste kolonne gennem raffineringssektionen, hvor slutproduktet er en spiritus af høj kvalitet. Kornet kommer overvejende fra lokale avlere, og dets kvalitet sikres, ligesom kvaliteten af det færdige produkt, af et certificeret kvalitetskontrolsystem, der opfylder ISO 22000:2005- og HACCP-standarderne.

Inden vandet kommer ind i processen, behandles det på et blødgøringsanlæg, hvor dets karbonathårdhed fjernes, og efterfølgende demineraliseres det ved hjælp af et apparat til omvendt osmose.

Enebærdestillatet fremstilles ved destillation af enebærmæsk. Enebærmæsken fremstilles ved at male enebærrene i en bordmølle, placere det fremstillede mel i gæringskar, tilsætte lunkent vand og blande grundigt. Der tilsættes næringsstoffer og gær, og enebærmæsken klargøres. Efter gæringen tilsættes der raffineret neutral spiritus. Der anvendes et apparat til periodisk destillation med omrører og en enebærolieudskiller til at destillere den gærede enebærmæsk og den raffinerede spiritus til et rådestillat. Det rektificeres for at opnå enebærdestillatet – et blandet mellemprodukt. Det opbevares i beholdere af træ eller rustfrit stål.

Enebærbonificateur fremstilles ved at udbløde enebær i spiritus og tilsætte den æteriske enebærolie, der opnås under destillationsprocessen.

Der anvendes flydende invertsukker med en densitet på 70-75° Brix til sødning. Det fremstilles ved at opløse sukkeret i vand i en dobbeltvægget rustfri ståltank med omrører, hvor det opvarmes med højtryksdamp. Så snart opløsningen begynder at koge, tilsættes der citronsyre. Efter kogning filtreres siruppen gennem et groft filter over i en opbevaringstank.

Teknologisk proces

Inden produktionen behandles drikkevandet i et blødgøringsapparat. En afmålt mængde spiritus blandes med den nødvendige mængde enebærdestillat, bonificateur og flydende invertsukker, og der tilsættes drikkevand for at opnå den ønskede styrke. Efter omhyggelig blanding og kontrol af ethanolindholdet overføres det til en opbevaringstank, hvor det blandes og henstår i mindst 14 dage. Efter organoleptiske og analytiske test på fabrikslaboratoriet gives der ordre til, at det aftappes til forbrugeremballage. I den afsluttende fase filtreres og aftappes den færdige spiritus, og enebær eller kviste af almindelig enebær tilsættes manuelt.

Hele produktionsprocessen – fra udvælgelsen af råvareleverandører til indkøb, inputkontrol, blanding, trinvis kontrol, filtrering, aftapning, forsegling, mærkning, outputkontrol, emballering til engrossalg (i kasser) og oplagring – finder sted i det afgrænsede geografiske område for at hindre ændringer i det færdige produkts kvalitet, når der tilsættes tørrede bær eller kviste af almindelig enebær, hvis udtræk afrunder det færdige produkts særlige karakter. Spiritussen fremstilles og aftappes på samme anlæg, og derfor er der ikke behov for transport. Selv om produktionen af »Spišská borovička« er blevet udført af en række forskellige virksomheder i regionen Spiš, har fremstillingsprocessen stort set været uændret indtil i dag.

8. **Særlige emballeringsregler**

–

9. **Særlige mærkningsregler**

–

10. **Beskrivelse af sammenhængen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse, herunder, hvis det er relevant, de specifikke elementer af produktbeskrivelsen eller produktionsmetoden, der begrunder sammenhængen**

Regionen Spiš er et særligt produkt af sin unikke historiske udvikling. Området har et karakteristisk naturligt miljø, da det er et overvejende bjergrigt område med et relativt barskt klima.

Jordbunds- og klimaforholdene gav en naturlig overflod af almindelig enebær (*Juniperus communis*), hvilket var en forudsætning for dens anvendelse i fremstillingen af det traditionelle destillat. Det blev oprindeligt brugt som fordøjelseseliksir. Senere, med fremkomsten af destillerier og brænderier, blev det en populær drikkevare, som blev tilgængelig for den brede befolkning.

»Spišská borovička« er et traditionelt produkt fremstillet i regionen Spiš, der på grund af sin særlige karakter, som kommer til udtryk i dets kvalitet, har opnået anerkendelse i Slovakiet og i udlandet. Det har en produktionshistorie, der går tilbage til sidste halvdel af det 18. århundrede. Et kort fra 1773 af major Batschek viser et destilleri, der producerer spiritus, lige ved siden af slottet Stará Ľubovňa. Borovička er blevet fremstillet på destilleriet i Spišská Belá siden 1778, hvilket fremgår af en artikel af Michal Popovič med titlen »*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*« [»Fra annalerne i byen Spišská Belá fra slutningen af det 18. århundrede til begyndelsen af det 20. århundrede. Byens økonomi i det 18. og 19. århundrede«], som blev offentliggjort i *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* i 1972. »Selv om der ikke blev etableret store destillerier, supplerede byens borgere deres indtægter ved at destillere brændevin og spiritus af billige indenlandske råvarer, nemlig kartofler og korn. Dette [dvs. Spišská Belá] er fødestedet for regionens specialitet, »Spišská borovička«, der fremstilles af frugten fra stedsegrønne enebær.«

Fra 1875 blev destilleriets traditioner videreført af Kleinberger-destilleriet, som fremstillede den berømte »Spišská borovička«.

Produktionen fortsatte under den første Tjekkoslovakiske Republik, hvor der i en avisartikel af Michal Murcko stod, at Henrich Morgenbesser-destilleriet fremstillede likør, brandy, rom og borovička. Ifølge Eleonóra Simáková fra Hniezdne, der arbejdede i firmaet som bogholder, var dette »Spišská borovička«, som blev fremstillet til det lokale marked.

I 1940 blev fabrikken overtaget af Róbert Pavlovský, og destilleriet blev kendt som »fabrik til produktion af fin spiritus og højkapacitetsdestilleri for slivovice, borovička og frugtdestillater«. Med en bekendtgørelse fra 1946 fra Stará Ľubovňa-distriktets nationale udvalg og en bekendtgørelse fra 1948 fra udvalget for fødevarer og forsyning under det slovakiske nationalråd (SNR) blev virksomheden sat under national administration. Den avancerede teknologi i dette destilleri dokumenteres af en plan over destilleriet, en beskrivelse af destillations- og rektifikationsudstyret og en beskrivelse af fremstillingen af spiritus samt udstyret til produktion af enebærdestillat. Efter nationaliseringen i 1948 overgik dette udstyr til den statslige virksomhed Východoslovenské liehovary a likérky i Levoča, som senere blev til White Lady. Den oprindelige fabrik lå på byens torv i Stará Ľubovňa i hus nummer 17, som nu tilhører Marián Gurega, der ejer det moderne firma GAS Familia, s. r. o. Da bygningen blev ombygget i 2002, blev der fundet autentiske regnskabsdokumenter.

Navnet på spiritussen »Spišská borovička« var angivet i bilag A til den bilaterale traktat om aftalen mellem Den Socialistiske Republik Tjekkoslovakiet og Det Schweiziske Forbund af 19. januar 1976 om beskyttelse af oprindelsesangivelser, oprindelsesbetegnelser og andre geografiske navne og i bilag B til aftalen mellem Den Socialistiske Republik Tjekkoslovakiet og Republikken Østrig af 20. januar 1981 om beskyttelse af oprindelsesdata, oprindelsesbetegnelser og andre angivelser for landbrugs- og industriprodukter.

Slovakiet var på det tidspunkt en del af Tjekkoslovakiet, som den 1. januar 1993 blev delt i to uafhængige stater, Tjekkiet og Slovakiet.

Produktionen er fortsat, de naturlige forhold er forblevet de samme, og det afgrænsede geografiske område, betingelserne og det princip, der ligger til grund for produktionen, er forblevet de samme.

»Spišská borovička« er en traditionel spiritus, der ikke blot er velkendt blandt slovakker, men også blandt udenlandske besøgende i Slovakiet, som køber denne specialitet med hjem som gave.

Henvisning til produktspecifikationen

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