Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/4695

25.8.2025

# Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/4695)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)**

**„Spišská borovička“**

**PGI-SK-01824-AM01 — 26 May 2025**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Spišská borovička“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☒ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☒ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Slowakei

5. **Einstufung als Standardänderung**

Gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 gilt die beantragte Änderung nicht als Unionsänderung, da sie keine Änderung des Namens, eines Teils des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden, oder der rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht, und sie keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

6. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Amt für geistiges Eigentum der Slowakischen Republik

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

In der technischen Unterlage war unter „Beschreibung der Spirituose“ ursprünglich angegeben, dass „Spišská borovička“ in Flaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,5 l und 0,7 l abgefüllt wird.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der ursprüngliche Wortlaut der Beschreibung der Spirituose (Punkt 5 Satz 3 des Einzigen Dokuments) lautet wie folgt:

„Sie wird in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,5 l und 0,7 l mit Aluminiumdeckel abgefüllt."

Neue Fassung:

„Sie wird in verschlossenen Glasflaschen abgefüllt."

Die Änderung ergibt sich aus der Markt- und Verbrauchernachfrage.

Zusammenfassung der Gründe für die Änderung

In der technischen Unterlage war unter „Beschreibung der Spirituose" ursprünglich angegeben, dass „Spišská borovička" in Flaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,5 l und 0,7 l abgefüllt wird. Angesichts der Nachfrage der Verbraucher und des Marktes nach Flaschen mit unterschiedlichen Fassungsvermögen beantragt die Erzeugergruppierung die Streichung dieser Werte aus der technischen Unterlage.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Spišská borovička"

2. **Land (Länder) des Antragstellers**

Slowakei

3. **Art der geografischen Angabe**

Geografische Angabe (g.A.)

4. **Kategorie(n) der Spirituose**

19. Spirituosen mit Wacholder

4.1 *KN-Code*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2208 — Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % vol, unvergällt; Branntwein, Likör und andere alkoholhaltige Getränke

5. **Beschreibung der Spirituose**

Spišská borovička ist eine Spirituose mit einem Alkoholgehalt von 40 % vol und dem ausgeprägten Geschmack und Aroma charakteristisch für Gemeinen Wacholder (*Juniperus communis* L.) oder Stech-Wacholder (*Juniperus oxycedrus* L.). Es handelt sich um eine klare Flüssigkeit frei von Sedimenten und Trübungen, die mit etwa fünf getrockneten Beeren oder einem Zweig des Gemeinen Wacholder abgefüllt wird. Sie wird in verschlossenen Glasflaschen abgefüllt. Durch die allmähliche Mazeration der Wacholderbeeren bzw. der Zweige des Gemeinen Wacholders erhält die Spirituose eine hellgelbe Farbe. Für die Herstellung von Spišská borovička werden ausschließlich natürliche Rohstoffe verwendet: hochwertiger Getreidealkohol, Wacholderdestillat, Wacholderbonifikateur, flüssiger Invertzucker, aufbereitetes Trinkwasser und Beeren oder Zweige des Gemeinen Wacholders aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Das für die Herstellung von Spišská borovička verwendete Wasser stammt aus hochwertigen Quellen in der Region unterhalb der Tatra und zeichnet sich durch kristalline Reinheit und Klarheit aus, die es seinem langen unterirdischem Weg verdankt, auf dem es lehmig-sandige bis sandige Kiesschwemmböden durchfließt, was die organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses mitbestimmt.

„Spišská borovička" unterscheidet sich von anderen Erzeugnissen der einschlägigen Kategorie hauptsächlich durch die verwendeten Rohstoffe aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das über viele Jahre hinweg entwickelte Know-how bei der Destillation sowie die besonderen Verfahren wie die traditionelle Herstellung von Wacholderdestillat und die Verwendung eines speziellen Wacholderbonifikateurs (Aromaverstärkers) und von getrockneten Wacholderbeeren bzw. Wacholderzweigen.

Der charakteristische Geschmack des Erzeugnisses ergibt sich insbesondere aus dem festgelegten Anteil an Wacholderdestillat im Enderzeugnis.

Chemische und physikalische Eigenschaften Ethanol: 39,7-40,3 % vol

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen: klare Flüssigkeit, frei von Sedimenten und Trübungen sowie von mechanischen oder anderen Verunreinigungen, in der getrocknete Beeren oder Zweige des Gemeinen Wacholders schwimmen

Farbe: leicht gelblich; die Wacholderbeeren und -zweige sind von dunkler Farbe

Aroma und Geschmack: angenehm mild, typisch für Wacholder, frei von Fremdgeruch und -geschmack

Besondere Merkmale der Spirituose im Vergleich zu den anderen Erzeugnissen der einschlägigen Kategorie

Spišská borovička zeichnet sich durch einen typisch intensiven, aber dennoch natürlichen und milden Geschmack und Geruch von Wacholderbeeren aus, der durch das nach einer traditionellen Rezeptur hergestellte Wacholderdestillat entsteht und durch einen speziellen Wacholderbonifikateur – ein natürliches Mazerat aus Wacholderbeeren, angereichert mit ätherischem Wacholderöl, das während des Destillationsprozesses gewonnen wird – abgerundet wird. Die Aroma- und Geschmackskomponenten des Wacholderdestillats bestehen zum größten Teil aus Terpenen, die Spišská borovička seinen charakteristischen Duft und bitteren Geschmack verleihen. Spišská borovička erhält seinen ganz besonderen Charakter durch die getrockneten Beeren bzw. Zweige des Gemeinen Wacholders, die bei jeder Flaschenabfüllung zugegeben werden und ihm neben der Abrundung des Geschmacks eine sehr zarte Farbe verleihen.

Das Besondere an diesem Erzeugnis ist die lange Geschichte seiner Herstellung in der Region Zips, wo die Berglandschaft und die besonderen Boden- und Klimabedingungen dem Gemeinen Wacholder außergewöhnliche Qualitätsmerkmale verleihen, darunter einen relativ hohen Gehalt an Pinen-Terpenen, einschließlich Sabinenen, einen hohen Gehalt an ätherischem Wacholderöl in den frischen Beeren (bezogen auf die Trockenmasse) und einen hohen Gehalt an weiteren Aromastoffen. Dank des großen Könnens der alten Brennmeister und der ständigen Verbesserung der Herstellungstechnologie im Laufe der Jahrhunderte, in denen dieses traditionelle Getränk in der Zips schon hergestellt wird, verfügen wir heute über ein traditionelles Herstellungsverfahren, das den einzigartigen Geschmack und die Besonderheit der Spišská borovička garantiert.

## 6. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet Zips zeichnet sich durch die einzigartige historische Entwicklung der 16 Städte umfassenden Gespanschaft Spišská župa (zu deutsch: Zips) aus. Seine natürliche Umgebung – überwiegend bergig mit einem rauerem Klima – ist unverwechselbar. Die Zips erstreckt sich über die heutigen Bezirke Spišská Nová Ves, Stará nubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok und Gelnica, durch die die Flüsse Hornád, Hnilec, Dunajec und Poprad fließen. Sie ist umgeben von Gebirgen: Spišská Magura, Pieniny und Ľubovnianska vrchovina im Norden, Volovské vrchy im Süden, Východné und Belianske Tatry im Westen und Ľubotínska pahorkatina, Spišsko-šarišské medzihorie und Levočské vrchy im Osten. Die historischen Grenzen der Zips wurden bereits im 1. Jahrhundert festgelegt. Im 12. und 13. Jahrhundert wurde die Zips auf die Zamagurze, Podolínec, Hniezdne und Stará Ľubovňa ausgeweitet, die eine nördliche Grenze bildeten, die bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts ohne wesentliche Veränderungen bestand. In der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts erlangte die Zips ein gewisses Maß an Autonomie und wurde zu einer eigenständigen Gespanschaft. In der Zips haben sich historisch drei Teilgebiete entwickelt. Das Gebiet um Stará Ľubovňa und die Zamagurze bilden den nördlichen Teil der Zips, während der zentrale Teil durch das Poprad-Becken und die Vortatra gebildet wird. Das vom Hornád und seinen Nebenflüssen bewässerte Gebiet ist als südliche Zips bekannt.

## 7. **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Das Verfahren zur Gewinnung der Spirituose beginnt mit der Annahme und Qualitätskontrolle der Rohstoffe, d. h. Branntwein, Wacholderdestillat, Wacholderbonifikateur, flüssiger Invertzucker und getrocknete Beeren oder Zweige des Gemeinen Wacholder.

Der zur Herstellung von Spišská borovička verwendete Branntwein wird in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt. Das Herstellungsverfahren zeichnet sich durch die komplexe Technologie aus, die in der Brennerei zum Einsatz kommt. Es beginnt mit der Gärung der Maische und ihrer anschließenden Destillation in einem komplexen Destillationssystem mit fünf Grundabschnitten und verschiedenen Druckstufen, das eine wirtschaftliche Wärmenutzung ermöglicht. Der gesamte Prozess beginnt im Abschnitt des Einmaischens. Der nächste Abschnitt ist die Reinigung, worauf die Rektifikation folgt, von wo aus das Destillat über den Raffinationsabschnitt in die Endkolonne geleitet wird, wo das Enderzeugnis – eine hochwertige Spirituose – entsteht. Das Getreide stammt überwiegend von lokalen Erzeugern, und seine Qualität wird ebenso wie die des Enderzeugnisses durch ein zertifiziertes Qualitätskontrollsystem gemäß den Normen ISO 22000:2005 und HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points – System der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte) gewährleistet.

Das Wasser wird vor Einleitung in das Verfahren in einer Enthärtungsanlage so aufbereitet, das eine optimale Karbonathärte erreicht wird. Anschließend wird es in einer Umkehrosmoseanlage demineralisiert.

Das Wacholderdestillat wird durch Destillation von Wacholdermaische gewonnen. Die Wacholdermaische wiederum wird gewonnen, indem die Wacholderbeeren in einer Steinmühle gemahlen und anschließend in Gärbehälter gefüllt, mit lauwarmem Wasser übergossen und gründlich vermischt werden. Dann werden der Wacholdermaische Nährstoffe und Hefe zugesetzt. Nach der Gärung wird Neutralalkohol zugesetzt. Die Wacholdermaische und der Alkohol werden dann in einer periodischen Destillationsanlage mit Rührwerk und Wacholderölabscheider zu Rohdestillat destilliert. Dieses Rohdestillat wird rektifiziert, um das Wacholderdestillat – ein gemischtes Zwischenerzeugnis – zu erhalten. Dieses wird in Holz- oder Edelstahlbehältern gelagert.

Durch Mazeration von Wacholderbeeren in Alkohol wird ein Wacholderbonifikateur hergestellt, dem das bei der Destillation gewonnene ätherische Wacholderöl zugesetzt wird.

Zum Süßen wird flüssiger Invertzucker mit einer Dichte von 70-75° Brix verwendet. Die Zubereitung erfolgt durch Auflösen des Zuckers in Wasser in einem doppelwandigen Edelstahlkessel mit Rührwerk, der mit Hochdruckdampf beheizt wird. Sobald die Lösung zu kochen beginnt, wird Zitronensäure zugesetzt. Nach dem Kochen wird der Sirup durch einen groben Filter in einen Lagerbehälter gefiltert.

Technologischer Prozess

Vorbereitend wird Trinkwasser in einer Enthärtungsanlage aufbereitet. Eine abgemessene Menge Alkohol wird mit der entsprechenden Menge an Wacholderdestillat, Bonifikateur und flüssigem Invertzucker gemischt und mit aufbereitetem Trinkwasser aufgefüllt, bis der gewünschte Alkoholgehalt erreicht ist. Nach gründlichem Mischen und Überprüfen des Ethanolgehalts wird die Mischung in einen Lagerbehälter abgefüllt, wo sie mindestens 14 Tage lang reift. Nach einer organoleptischen und analytischen Prüfung im Werkslabor wird die Abfüllung in Verkaufsverpackungen angeordnet. In der letzten Phase wird die fertige Spirituose gefiltert und in Flaschen abgefüllt, in die von Hand Wacholderbeeren bzw. Zweige des Gemeinen Wacholders gegeben werden.

Der gesamte Herstellungsprozess – von der Auswahl der Rohstofflieferanten über den Einkauf, die Eingangskontrolle, das Mischen, die schrittweise Kontrolle, die Filtration, die Abfüllung, die Verschließung, die Etikettierung, die Ausgangskontrolle, die Verpackung für den Großhandel (in Kartons) und die Lagerung – findet im abgegrenzten geografischen Gebiet statt, um sicherzustellen, dass sich durch die Zugabe von getrockneten Beeren oder Zweigen des Gemeinen Wacholders, deren Aroma den besonderen Charakter des Enderzeugnis ausmachen, die Qualität des Enderzeugnisses nicht verändert. Die Spirituose wird in derselben Anlage hergestellt und abgefüllt, sodass kein Transport erforderlich ist. Auch wenn Spišská borovička von verschiedenen Unternehmen in der Region Zips hergestellt wird, ist das Herstellungsverfahren bis heute mehr oder weniger unverändert geblieben.

8. **Besondere Vorschriften für die Verpackung**

—

9. **Besondere Etikettierungsregeln**

—

10. **Beschreibung des Zusammenhangs der Spirituose mit ihrem geografischen Ursprung, gegebenenfalls unter Hervorhebung besonderer Merkmale des Erzeugnisses oder des Herstellungsverfahrens, die diesen Zusammenhang begründen**

Die Zips ist ein spezifisches Produkt ihrer einzigartigen historischen Entwicklung. Die natürliche Umgebung – überwiegend bergig mit einem rauerem Klima – ist unverwechselbar.

Die Boden- und Klimabedingungen sorgten für einen natürlichen Reichtum an Gemeinem Wacholder (*Juniperus communis*) – eine Voraussetzung für seine Verwendung zur Herstellung des traditionellen Destillats. Ursprünglich wurde das Destillat als Verdauungselixier verwendet. Später, mit dem Aufkommen von Brennereien und Destillerien, wurde es zu einem beliebten Getränk, das für die breite Bevölkerung zugänglich war.

Spišská borovička ist ein traditionelles Erzeugnis aus der Zips, das aufgrund seines besonderen Charakters, der in seiner Qualität zum Ausdruck kommt, in der Slowakei und im Ausland bekannt ist. Die Herstellung geht auf die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts zurück. Eine Karte eines gewissen Major Batschek aus dem Jahr 1773 zeigt direkt neben der Lublauer Burg eine Brennerei, in der Spirituosen hergestellt wurden. Wie aus einem Artikel von Michal Popovič mit dem Titel „*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. Storočí*“ (Aus den Annalen der Stadt Spišská Belá vom späten 18. Jahrhundert bis zum frühen 20. Jahrhundert. Die Wirtschaft der Stadt im 18. und 19. Jahrhundert), der im Jahr 1972 in *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* (Spišská Belá, Heimatkundliche Sammlung II) veröffentlicht wurde, hervorgeht, wurde in der Brennerei in Spišská Belá seit 1778 Borovička hergestellt. „Bevor es große Brennereien gab, besserten die Einwohner ihr Einkommen durch die Destillation von Branntweinen und Spirituosen aus billigen heimischen Rohstoffen, nämlich Kartoffeln und Getreide, auf. Hier [d. h. in Spišská Belá] liegt der Ursprung der regionalen Spezialität Spišská borovička, die aus den Früchten des immergrünen Wacholderbaums hergestellt wird.“

Die Tradition dieser Brennerei wurde ab 1875 von der Brennerei Kleinberger fortgesetzt, die die bekannte Spirituose „Spišská borovička“ herstellte.

Die Herstellung wurde auch in der Zeit der ersten Tschechoslowakischen Republik fortgesetzt. In einem Zeitungsartikel berichtete ein Michal Murcko, dass in der Brennerei von Heinrich Morgenbesser Liköre, Cognacs, Rum und Borovička hergestellt wurden. Aus mündlichen Aussagen von Eleonóra Simáková aus Hniezdne, die in diesem Betrieb als Buchhalterin tätig war, wissen wir, dass es sich um Spišská borovička handelte, hergestellt für den heimischen Markt.

Später im Jahr 1940 übernahm Róbert Pavlovský die Brennerei und gab ihr den Namen „Fabrik für edle Spirituosen, Großbrennerei für Slivovitz, Borovička und Obstbrände“. Gemäß einer Verordnung des Bezirksnationalkomitees von Stará Ľubovňa aus dem Jahr 1946 und einer Verordnung der Kommission für Ernährung und Versorgung des Slowakischen Nationalrats aus dem Jahr 1948 wurde das Unternehmen unter staatliche Verwaltung gestellt. Die fortgeschrittene Technologie dieser Brennerei wird durch einen Grundriss der Brennerei, eine Beschreibung der Destillations- und Rektifikationsgeräte sowie eine Beschreibung der Alkoholherstellung und der Anlagen zur Herstellung von Wacholderdestillat belegt. Nach der Verstaatlichung im Jahr 1948 wurden die Herstellungsanlagen an das staatliche Unternehmen mit dem Namen „Východoslovenské liehovary a likérky“ (Ostslowakische Brennereien und Likörfabriken) in Levoča übertragen, das später in „White Lady“ umbenannt wurde. Die ursprüngliche Fabrik befand sich auf dem Marktplatz in Stará Ľubovňa in Haus Nr. 17, das heute dem Eigentümer der Firma GAS Familia, s. r. o., Marián Gurega, gehört. Als das Gebäude im Jahr 2002 wieder aufgebaut wurde, wurden authentische Buchhaltungsunterlagen gefunden.

Der Name der Spirituose „Spišská borovička“ wurde in Anhang A des bilateralen Vertrags zwischen der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Bezeichnungen vom 19. Januar 1976 und in Anhang B des Vertrags zwischen der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik und der Republik Österreich über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und sonstigen auf die Herkunft hinweisenden Bezeichnungen landwirtschaftlicher und gewerblicher Erzeugnisse vom 20. Januar 1981 festgelegt.

Damals war die Slowakei Teil der Tschechoslowakei, die am 1. Januar 1993 in zwei unabhängige Staaten aufgeteilt wurde: die Tschechische Republik und die Slowakische Republik.

Die Herstellung wurde fortgesetzt, die natürlichen Bedingungen sind noch dieselben, und das abgegrenzte geografische Gebiet, die Bedingungen und die Grundsätze, die der Herstellung zugrunde liegen, haben sich nicht geändert.

Spišská borovička ist eine traditionelle Spirituose, die nicht nur bei Slowaken bekannt ist, sondern auch bei ausländischen Besuchern der Slowakei, die diese Spezialität als Souvenir mit nach Hause nehmen.

**Link zur Produktspezifikation**

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