Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4695

25.8.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/4695)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Spišská borovička»

PGI-SK-01824-AM01 — 26 Μαΐου 2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Spišská borovička»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☒ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☒ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Σλοβακία

5. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με το άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αιτούμενη τροποποίηση δεν θεωρείται ενωσιακή τροποποίηση, διότι δεν συνεπάγεται αλλαγή της ονομασίας ή οποιουδήποτε μέρους της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας ή της κατηγορίας του προϊόντος ή των προϊόντων που προσδιορίζονται από τη γεωγραφική ένδειξη ή της νόμιμης ονομασίας. Δεν υπάρχει κίνδυνος να ακυρωθεί η σύνδεση με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

6. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Γραφείο πνευματικής ιδιοκτησίας της Σλοβακικής Δημοκρατίας

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Στον τεχνικό φάκελο, στην ενότητα «Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού», ο όγκος των φιαλών στις οποίες συσκευάζεται το ποτό «Spišská borovička» αναφερόταν αρχικά σε 0,5 l και 0,7 l.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η αρχική διατύπωση της περιγραφής του αλκοολούχου ποτού (τρίτη πρόταση του σημείου 5 του ενιαίου εγγράφου) είναι η εξής:

«Συσκευάζεται σε γυάλινες φιάλες 0,5 l και 0,7 l με καπάκι alkork.»

Νέα έκδοση:

«Συσκευάζεται σε γυάλινες φιάλες με καπάκι.»

Η τροποποίηση γίνεται λόγω της ζήτησης της αγοράς και των καταναλωτών.

Περίληψη των λόγων για τους οποίους απαιτείται η τροποποίηση

Στον τεχνικό φάκελο, στην ενότητα «Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού», ο όγκος των φιαλών στις οποίες συσκευάζεται το ποτό «Spišská borovička» αναφερόταν αρχικά σε 0,5 l και 0,7 l. Λόγω της ζήτησης των καταναλωτών και της αγοράς για διάφορους όγκους φιαλών, η ομάδα παραγωγών ζητεί τη διαγραφή των συγκεκριμένων τιμών από τον τεχνικό φάκελο.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Spišská borovička

2. **Χώρα (Χώρες) του αιτούντα**

Σλοβακία

3. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

4. **Κατηγορία ή κατηγορίες του αλκοολούχου ποτού**

19. Αλκοολούχα ποτά με άρκευθο

4.1 *Κωδικός ΣΟ*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2208 — Αιθυλική αλκοόλη μη μετουσιωμένη, με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο λιγότερο του 80 % vol. Αποστάγματα, λικέρ και άλλα οινοπνευματώδη ποτά

5. **Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού**

Το Spišská borovička είναι αλκοολούχο ποτό με περιεκτικότητα σε αλκοόλη 40 % vol., με την έντονη γεύση και το χαρακτηριστικό άρωμα της κοινής αρκεύθου (*Juniperus communis* L. ή *Juniperus oxicedris* L). Είναι διαυγές υγρό χωρίς ίζημα και θολότητα που περιέχει περίπου πέντε αποξηραμένους καρπούς κοινής αρκεύθου ή ένα κλωνάρι του φυτού. Συσκευάζεται σε γυάλινες φιάλες με καπάκι. Η έκπλυση των καρπών ή του κλωναριού της κοινής αρκεύθου προσδίδει στο αλκοολούχο ποτό ένα απαλό κίτρινο χρώμα. Για την παραγωγή του Spišská borovička χρησιμοποιούνται μόνο φυσικές πρώτες ύλες – αλκοόλ υψηλής ποιότητας από σιτηρά, απόσταγμα αρκεύθου, ενισχυτικό γεύσεως αρκεύθου, υγρό ιμβερτοσάκχαρο, επεξεργασμένο πόσιμο νερό και καρποί ή κλωνάρια κοινής αρκεύθου από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του Spišská borovička προέρχεται από πηγές καλής ποιότητας στην περιοχή Sub-Tatra και διαθέτει κρυσταλλική καθαρότητα και διαύγεια, η οποία προκύπτει από τη ροή μεγάλων αποστάσεων υπόγεια, καθώς μεταφέρεται μέσο-αμμώδες έως αργιλώδες αμμοχάλικο, το οποίο βοηθά στον προσδιορισμό των οργανοληπτικών ιδιοτήτων του τελικού προϊόντος.

Το «Spišská borovička» διακρίνεται από άλλα ποτά της αντίστοιχης κατηγορίας κυρίως λόγω των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται και που προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, της τεχνογνωσίας της απόσταξης που έχει εξελιχθεί εδώ και πολλά χρόνια και των ειδικών διαδικασιών, όπως η παραδοσιακή παραγωγή αποστάγματος αρκεύθου και η χρήση ειδικού ενισχυτικού γεύσεως αρκεύθου και αποξηραμένων καρπών αρκεύθου ή κλωναριών του φυτού.

Η χαρακτηριστική γεύση του προϊόντος προσδίδεται ιδίως από την καθορισμένη αναλογία αποστάγματος αρκεύθου στο τελικό προϊόν.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά Αιθυλική αλκοόλη: 39,7–40,3 % vol.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Εμφάνιση – διαυγές υγρό χωρίς ίζημα και θολότητα, χωρίς μηχανικές και άλλες ακαθαρσίες, που περιέχει αποξηραμένους καρπούς κοινής αρκεύθου ή κλωνάρια του φυτού που επιπλέουν σε αυτό.

Χρώμα – ελαφρώς κιτρινωπό. Οι καρποί και τα κλωνάρια αρκεύθου έχουν σκούρο χρώμα.

Άρωμα και γεύση – ευχάριστα ήπια, χαρακτηριστικά της αρκεύθου, χωρίς ξένες οσμές και γεύσεις.

Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού σε σύγκριση με τη σχετική κατηγορία

Το Spišská borovička χαρακτηρίζεται από τυπικά έντονη, παρ' όλα αυτά φυσική και ήπια γεύση και άρωμα καρπών αρκεύθου, το οποίο προέρχεται από απόσταγμα αρκεύθου που παράγεται σύμφωνα με παραδοσιακή συνταγή και με την προσθήκη ειδικού ενισχυτικού γεύσεως αρκεύθου, το οποίο είναι φυσικό εκχύλισμα καρπών αρκεύθου εμπλουτισμένο με αιθέριο έλαιο αρκεύθου που λαμβάνεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απόσταξης. Τα συστατικά του αρώματος και της γεύσης του αποστάγματος αρκεύθου είναι, σε μεγάλο βαθμό, τερπένια, τα οποία είναι αυτά που δίνουν στο Spišská borovička το χαρακτηριστικό άρωμα και την πικράδα του. Οι αποξηραμένοι καρποί της κοινής αρκεύθου ή τα κλωνάρια του φυτού που προστίθενται σε κάθε φιάλη κατά τη συσκευασία, τα οποία προσδίδουν όχι μόνο πρόσθετη γεύση αλλά και ένα πολύ απαλό χρώμα, δίνουν στο ποτό πολύ συγκεκριμένο χαρακτήρα.

Ένα ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του προϊόντος είναι η μακρά ιστορία της παραγωγής του στην περιοχή Spiš, όπου το ορεινό έδαφος και οι ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες προσδίδουν εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά στην κοινή άρκευθο, με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε τερπένια πινενίου, συμπεριλαμβανομένου του σαβινενίου, υψηλή περιεκτικότητα αιθέριου ελαίου αρκεύθου στους φρέσκους καρπούς (υπολογιζόμενη κατά ξηρά ουσία) και υψηλή περιεκτικότητα σε άλλες αρωματικές ουσίες. Χάρη στις εξαιρετικές δεξιότητες των παλαιών και έμπειρων οινοπνευματοποιών και τις συνεχείς βελτιώσεις κατά τη διάρκεια των αιώνων στην τεχνολογία παραγωγής αυτού του παραδοσιακού ποτού στο Spiš, έχουμε πλέον μια παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής που εγγυάται τη μοναδική γεύση και την ιδιαιτερότητα του Spišská borovička.

6. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή Spiš προσδιορίζεται συγκεκριμένα λόγω της μοναδικής ιστορικής ανάπτυξης του Spišská župa, νομού που περιλαμβάνει 16 πόλεις. Έχει ξεχωριστό φυσικό περιβάλλον, καθώς πρόκειται κατά κύριο λόγο για ορεινή περιοχή με κάπως δριμύ κλίμα. Περιλαμβάνει τις σύγχρονες συνοικίες Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok και Gelnica, τις οποίες διαρρέουν οι ποταμοί Hornád, Hnilec, Dunajec και Poprad. Οριοθετείται στα βόρεια από τα όρη Spišská Magura, Pieniny και Ľubovnianska Vrchovina, στα νότια από το Volovské Vrchy, στα δυτικά από τα Ανατολικά Tatras και τα Belianske Tatras και στα ανατολικά από τα όρη Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie και Levočské Vrchy. Τα ιστορικά όρια του Spiš καθορίστηκαν ήδη από τον 1ο αιώνα. Τον 12ο και τον 13ο αιώνα επεκτάθηκε για να συμπεριλάβει το Zamagurie, το Podolínec, το Hniezdne και το Stará Ľubovňa, σχηματίζοντας ένα βόρειο όριο που διατηρήθηκε χωρίς σημαντικές αλλαγές μέχρι τις αρχές του 20ου αιώνα. Στο δεύτερο μισό του 12ου αιώνα το Spiš πέτυχε έναν βαθμό αυτονομίας και έγινε ξεχωριστή κομητεία. Ιστορικά, το Spiš χωρίστηκε σε τρεις υποπεριοχές. Η περιοχή Stará Ľubovňa και η Zamagurie αποτελούν το βόρειο Spiš. Το κεντρικό Spiš σχηματίζεται από τη λεκάνη του Poprad και τις επιμέρους περιοχές της οροσειράς Tatras. Η γη που βρέχεται από τον ποταμό Hornád και τους παραποτάμους του είναι γνωστή ως νότια Spiš.

7. **Μέθοδος παραγωγής του αλκοολούχου ποτού**

Η διαδικασία για την παρασκευή του αλκοολούχου ποτού ξεκινά με τη συλλογή και τον έλεγχο ποιότητας των πρώτων υλών, δηλαδή του αποστάγματος, του αποστάγματος αρκεύθου, του ενισχυτικού γεύσεως αρκεύθου, του υγρού ιμβερτοσακχάρου και των αποξηραμένων καρπών κοινής αρκεύθου ή των κλωναριών του φυτού.

Το απόσταγμα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Spišská borovička παράγεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η διαδικασία παραγωγής διακρίνεται από την πολύπλοκη τεχνολογία που χρησιμοποιείται στο αποστακτήριο. Ξεκινά με τη ζύμωση του γλεύκου και την επακόλουθη απόσταξή του με τη χρήση πολύπλοκου συστήματος απόσταξης που περιλαμβάνει πέντε βασικά τμήματα και διαφορετικές πιέσεις και χάρη στο οποίο εξασφαλίζεται οικονομία θερμότητας. Η όλη διαδικασία ξεκινά στο τμήμα πολτοποίησης και συνεχίζεται στο τμήμα καθαρισμού, το οποίο οδηγεί στο τμήμα αναπόσταξης, από όπου το απόσταγμα ρέει στην τελική στήλη μέσω του τμήματος εξευγενισμού, με τελικό προϊόν ένα υψηλής ποιότητας αλκοολούχο ποτό. Τα σιτηρά προέρχονται κυρίως από τοπικούς καλλιεργητές και η ποιότητά τους, όπως και αυτή του τελικού προϊόντος, διασφαλίζεται από πιστοποιημένο σύστημα ελέγχου ποιότητας που πληροί τα πρότυπα ISO 22000:2005 και HACCP.

Το νερό, πριν προστεθεί στη διαδικασία, υποβάλλεται σε επεξεργασία σε μονάδα αποσκλήρυνσης, όπου η ανθρακική του σκληρότητα εξαλείφεται και στη συνέχεια αφαιρούνται από αυτό τα ανόργανα στοιχεία με τη χρήση μονάδας αντίστροφης όσμωσης.

Το απόσταγμα αρκεύθου παράγεται με απόσταξη γλεύκους αρκεύθου. Το γλεύκος αρκεύθου παρασκευάζεται με την άλεση καρπών της αρκεύθου σε επιτραπέζιο μύλο. Το άλευρο που προκύπτει τοποθετείται σε δεξαμενές ζύμωσης, προστίθεται χλιαρό νερό και ακολουθεί πλήρης ανάμειξη. Προστίθενται θρεπτικά συστατικά και μαγιά και παρασκευάζεται το γλεύκος αρκεύθου. Μετά τη ζύμωση, προστίθεται εξευγενισμένο καθαρό οινόπνευμα. Περιοδικός αποστακτήρας με αναδευτήρα και παγίδα ελαίου αρκεύθου χρησιμοποιούνται για την απόσταξη του γλεύκους αρκεύθου που έχει υποστεί ζύμωση και του εξευγενισμένου οινοπνεύματος σε ακατέργαστο απόσταγμα. Αυτό διορθώνεται για να ληφθεί το απόσταγμα αρκεύθου, το οποίο αποτελεί αναμεμειγμένο ενδιάμεσο προϊόν. Αποθηκεύεται σε ξύλινα ή ανοξείδωτα δοχεία.

Το ενισχυτικό γεύσεως αρκεύθου παράγεται με διαβροχή καρπών αρκεύθου σε απόσταγμα και με προσθήκη του αιθέριου ελαίου αρκεύθου που λαμβάνεται στη διάρκεια της διαδικασία απόσταξης.

Το υγρό ιμβερτοσάκχαρο με πυκνότητα 70-75°Brix χρησιμοποιείται για γλύκανση. Παρασκευάζεται με διάλυση της ζάχαρης σε νερό σε δεξαμενή με διπλά τοιχώματα από ανοξείδωτο χάλυβα, με αναδευτήρα, που θερμαίνεται με ατμό υψηλής πίεσης. Μόλις το διάλυμα αρχίσει να βράζει, προστίθεται κιτρικό οξύ. Μετά τον βρασμό, το σιρόπι φιλτράρεται μέσω ενός χοντρού φίλτρου σε μια δεξαμενή αποθήκευσης.

Τεχνολογική πρόοδος

Πριν από την παραγωγή, το πόσιμο νερό υποβάλλεται σε επεξεργασία σε μονάδα αποσκλήρυνσης. Μετρημένη ποσότητα οινοπνεύματος αναμιγνύεται με την απαιτούμενη ποσότητα αποστάγματος αρκεύθου, ενισχυτικού γεύσεως και υγρού ιμβερτοσακχάρου και προστίθεται πόσιμο νερό για να επιτευχθεί η απαιτούμενη σχετική πυκνότητα. Μετά από ενδελεχή ανάμειξη και έλεγχο της περιεκτικότητας σε αιθυλική αλκοόλη, διοχετεύεται με σιφόνι σε δεξαμενή αποθήκευσης, όπου αναμειγνύεται και παραμένει για τουλάχιστον 14 ημέρες. Μετά από οργανοληπτικές και αναλυτικές δοκιμές στο εργαστήριο, δίνονται οδηγίες για την εμφιάλωση σε συσκευασία λιανικής πώλησης. Στο τελικό στάδιο, το τελικό αλκοολούχο ποτό διηθείται και εμφιαλώνεται. Καρποί κοινής αρκεύθου ή κλωνάρια του φυτού προστίθενται με το χέρι.

Η όλη διαδικασία παραγωγής —από την επιλογή των προμηθευτών πρώτων υλών μέσω της αγοράς, του ελέγχου των εισερχόμενων υλικών, της ανάμειξης, του ελέγχου κατά στάδια, της διήθησης, της εμφιάλωσης, της σφράγισης, της επισήμανσης, του ελέγχου εξόδου, της συσκευασίας για χονδρική πώληση (σε κουτιά) και της αποθήκευσης— πραγματοποιείται στην καθορισμένη γεωγραφική περιοχή ώστε να αποφεύγονται αλλαγές στην ποιότητα του τελικού προϊόντος που προκύπτει όταν προστίθενται αποξηραμένοι καρποί ή κλωνάρια κοινής αρκεύθου, των οποίων η έκπλυση αλλοιώνει τον ειδικό χαρακτήρα του τελικού προϊόντος. Το αλκοολούχο ποτό παράγεται και εμφιαλώνεται στο ίδιο εργοστάσιο και ως εκ τούτου δεν απαιτείται μεταφορά. Παρόλο που διάφορες επιχειρήσεις έχουν ασχοληθεί με την παραγωγή Spišská borovička στην περιοχή Spiš, η διαδικασία παραγωγής έχει παραμείνει λίγο πολύ αμετάβλητη μέχρι σήμερα.

8. **Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία**

—

9. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

—

10. **Περιγραφή του δεσμού μεταξύ του αλκοολούχου ποτού και της γεωγραφικής του προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, των ειδικών στοιχείων της περιγραφής του προϊόντος ή της μεθόδου παραγωγής που αιτιολογούν τον δεσμό.**

Η περιοχή Spiš είναι ιδιότυπο προϊόν της μοναδικής ιστορικής της ανάπτυξης. Έχει ξεχωριστό φυσικό περιβάλλον, καθώς πρόκειται κατά κύριο λόγο για ορεινή περιοχή με κάπως δριμύ κλίμα.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες δημιούργησαν μια φυσική αφθονία κοινής αρκεύθου (*Juniperus communis*), η οποία αποτελούσε προϋπόθεση για τη χρήση της στην παραγωγή του παραδοσιακού αποστάγματος. Αρχικά, χρησιμοποιήθηκε ως χωνευτικό ελιξίριο. Αργότερα, με την έλευση των εγκαταστάσεων απόσταξης και των αποστακτηρίων, έγινε ένα δημοφιλές ποτό προσιτό στον ευρύτερο πληθυσμό.

Το Spišská borovička είναι παραδοσιακό προϊόν που παράγεται στην περιοχή Spiš, το οποίο, λόγω του ιδιαίτερου χαρακτήρα του, που εκδηλώνεται στην ποιότητά του, έχει αποκτήσει φήμη στη Σλοβακία και στο εξωτερικό. Η ιστορία παραγωγής του χρονολογείται από το δεύτερο μισό του 18ου αιώνα. Χάρτης του 1773 από έναν ταγματάρχη ονόματι Batschek δείχνει ένα αποστακτήριο που παράγει οινοπνευματώδη ποτά ακριβώς δίπλα στο κάστρο Stará Ľubovňa. Το Borovička παράγεται στο αποστακτήριο στο Spišská Belá από το 1778, όπως αποδεικνύεται από άρθρο του Michal Popovič με τίτλο «*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*» [«Από τα χρονικά της πόλης Spišská Belá από τα τέλη του 18ου αιώνα έως τις αρχές του 20ου αιώνα. Η οικονομία της πόλης τον 18ο και 19ο αιώνα»], το οποίο εμφανίστηκε στο *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* το 1972. «Αν και δεν υπήρχαν μεγάλα αποστακτήρια, οι κάτοικοι της πόλης συμπλήρωναν τα εισοδήματά τους με την απόσταξη μπράντι και αλκοολούχων ποτών από φθηνές εγχώριες πρώτες ύλες, δηλαδή πατάτες και σιτηρά. Αυτή [δηλαδή η Spišská Belá] είναι η γενέτειρα της σπεσιαλιτέ της περιοχής, του spišská borovička, που παράγεται με τη χρήση του καρπού της αειθαλούς αρκεύθου.»

Από το 1875 η παράδοση αυτού του αποστακτηρίου συνεχίστηκε από το αποστακτήριο Kleinberger, το οποίο παρήγαγε το διάσημο Spišská borovička.

Η παραγωγή συνεχίστηκε υπό την πρώτη Τσεχοσλοβακική Δημοκρατία, όταν ένα άρθρο εφημερίδας του Michal Murcko ανέφερε ότι το αποστακτήριο Henrich Morgenbesser παρήγαγε λικέρ, μπράντι, ρούμι και borovička. Η κ. Eleonóra Simáková της Hniezdne, η οποία εργάστηκε στην εταιρεία ως λογίστρια, μας αναφέρει ότι αυτό ήταν το Spišská borovička, το οποίο παραγόταν για την τοπική αγορά.

Το 1940 το εργοστάσιο εξαγοράστηκε από τον Róbert Pavlovský και το αποστακτήριο έγινε γνωστό ως «Παραγωγή εκλεκτών αλκοολούχων ποτών, αποστακτήριο υψηλής χωρητικότητας slivovice, borovička και αποσταγμάτων φρούτων». Ένα διάταγμα του 1946 της εθνικής επιτροπής της περιφέρειας Stará Ľubovňa και ένα διάταγμα του 1948 της Επιτροπής Τροφίμων και Εφοδιασμού του Σλοβακικού Εθνικού Συμβουλίου (SNR) έθεσαν την εταιρεία υπό κρατική διοίκηση. Η προηγμένη τεχνολογία αυτού του αποστακτηρίου πιστοποιείται από σχέδιο του αποστακτηρίου, περιγραφή του εξοπλισμού απόσταξης και διύλισης και περιγραφή της παραγωγής του αποστάγματος και του εξοπλισμού για την παραγωγή του αποστάγματος αρκεύθου. Μετά την κρατικοποίηση το 1948, αυτός ο εξοπλισμός μεταφέρθηκε στην εθνική επιχείρηση Východoslovenské liehovary a likérky στη Levoča, η οποία στη συνέχεια εξελίχθηκε σε White Lady. Το αρχικό εργοστάσιο βρισκόταν στην πλατεία της πόλης Stará Ľubovňa στο σπίτι με αριθμό 17, το οποίο ανήκει τώρα στον κ. Marián Gurega, ιδιοκτήτη της σύγχρονης εταιρείας GAS Familia, s. r. o. Όταν το κτίριο ξαναχτίστηκε το 2002 βρέθηκαν αυθεντικά λογιστικά έγγραφα.

Η ονομασία του αλκοολούχου ποτού «Spišská borovička» καθορίστηκε στο παράρτημα Α της διμερούς συνθήκης σχετικά με τη συμφωνία μεταξύ της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της Ελβετικής Συνομοσπονδίας για την προστασία των ενδείξεων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και άλλων γεωγραφικών ονομασιών της 19ης Ιανουαρίου 1976 και στο παράρτημα Β της συμφωνίας μεταξύ της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της Αυστριακής Δημοκρατίας για την προστασία των δεδομένων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και άλλων ενδείξεων γεωργικών και βιομηχανικών προϊόντων της 20ής Ιανουαρίου 1981.

Εκείνη την εποχή, η Σλοβακία ανήκε στην Τσεχοσλοβακία, η οποία διασπάστηκε την 1η Ιανουαρίου 1993, με αποτέλεσμα να διαμορφωθούν δύο ανεξάρτητα κράτη: η Τσεχική Δημοκρατία και η Σλοβακική Δημοκρατία.

Η παραγωγή συνεχίστηκε, οι φυσικές συνθήκες παρέμειναν οι ίδιες και η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, οι συνθήκες και οι αρχές στις οποίες βασίζεται η παραγωγή παραμένουν οι ίδιες.

Το Spišská borovička είναι ένα παραδοσιακό αλκοολούχο ποτό γνωστό όχι μόνο στους Σλοβάκους αλλά και στους ξένους επισκέπτες στη Σλοβακία, οι οποίοι αγοράζουν αυτή τη σπεσιαλιτέ για να την πάρουν στο σπίτι ως δώρο.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

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