C/2025/4695

25.8.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/4695)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Spišská borovička»

PGI-SK-01824-AM01 de 26.5.2025

1. **Nombre del producto**

«Spišská borovička»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☒ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☐ Vinos

☒ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Eslovaquia

5. **Calificación de modificación normal**

De conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la rectificación solicitada no se considera una modificación de la Unión porque no implica un cambio en el nombre, en alguna parte del nombre o en el uso del nombre, ni en la categoría de producto o productos designados por la indicación geográfica, ni en el nombre legal; no se corre el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica mencionada en el documento único y no implica restricciones adicionales a la comercialización del producto.

6. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Oficina de la Propiedad Intelectual de la República Eslovaca

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

En el expediente técnico, bajo la rúbrica «Descripción de la bebida espirituosa», se indicaba inicialmente que el volumen de las botellas que se llenan del «Spišská borovička» era 0,5 l y 0,7 l.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La redacción original de la descripción de la bebida espirituosa (tercera frase del punto 5 del documento único) es la siguiente:

«Se presenta en botellas de vidrio de 0,5 l o 0,7 l con tapón de corcho.»

Nueva redacción:

«Se rellena en botellas de vidrio con tapón.»

La modificación tiene su origen en la demanda del mercado y de los consumidores.

Resumen de los motivos por los que la modificación es necesaria

En el expediente técnico, bajo la rúbrica «Descripción de la bebida espirituosa», se indicaba inicialmente que el volumen de las botellas que se llenan del «Spišská borovička» era 0,5 l y 0,7 l. Ante la demanda de distintos volúmenes de botellas por parte de los consumidores y el mercado, la agrupación de productores solicita que se supriman dichos valores del expediente técnico.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Spišská borovička»

2. **País(es) del solicitante**

Eslovaquia

3. **Tipo de indicación geográfica**

Indicación geográfica (IG)

4. **Categoría o categorías de la bebida espirituosa**

19. Bebidas espirituosas con sabor a enebro

4.1. *Código NC*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2208 — Alcohol etílico sin desnaturalizar con grado alcohólico volumétrico superior o igual al 80 % vol.; aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas

5. **Descripción de la bebida espirituosa**

El «Spišská borovička» es una bebida espirituosa con un contenido alcohólico de 40 % vol., con un sabor y un aroma pronunciados característicos del enebro común (*Juniperus communis* L.) o el *Juniperus oxicedris* L. Se trata de un líquido claro, exento de sedimentos y turbidez que contiene aproximadamente cinco bayas secas o una ramita de enebro común. Se rellena en botellas de vidrio con tapón. La lixiviación de las bayas de enebro o de la ramita de enebro común confiere a la bebida espirituosa un color amarillo pálido. Para la producción de «Spišská borovička» solo se utilizan materias primas naturales (alcohol de cereales de alta calidad, destilado de enebro, bonificador de enebro, azúcar invertido líquido, agua potable tratada y bayas de enebro común o ramitas de enebro común de la zona geográfica definida). El agua utilizada en la producción de «Spišská borovička» procede de fuentes de buena calidad en la región de Podtatranská y posee una pureza y una claridad de tipo cristalino, resultado de haber recorrido largas distancias bajo tierra, transportando aluviones de grava franco-arenosa y arenosa, lo que contribuye a determinar las propiedades organolépticas del producto acabado.

El «Spišská borovička» se distingue de otras bebidas de la categoría pertinente principalmente por las materias primas de la zona geográfica definida que se utilizan, el saber hacer de la destilación que ha evolucionado a lo largo de muchos años y los procesos especiales, como la producción tradicional del destilado de enebro y el uso de un bonificador especial de enebro (potenciador del sabor) y bayas secas o ramitas de enebro.

El sabor característico del producto viene dado, en particular, por la proporción definida de destilado de enebro en el producto acabado.

Características químicas y físicas Etanol: 39,7-40,3 % vol.

Características organolépticas

Aspecto: líquido claro sin sedimentos ni turbidez, exento de impurezas mecánicas y de otro tipo, que contiene bayas secas o ramitas de enebro común flotando en él.

Color: ligeramente amarillento; las bayas de enebro y las ramitas son de color oscuro.

Aroma y sabor agradablemente suaves, típicos de enebro, sin olores ni sabores extraños.

Características específicas de la bebida espirituosa en comparación con la categoría pertinente

El «Spišská borovička» se caracteriza por un sabor y un aroma típicamente intensos, aunque naturales y suaves, de bayas de enebro, derivados de un destilado de enebro producido según una receta tradicional y de la adición de un bonificador especial de enebro, que es un macerado natural de bayas de enebro enriquecido con un aceite esencial de enebro que se obtiene durante el proceso de destilación. El aroma y el sabor del destilado de enebro proceden en gran medida de los terpenos, que confieren al «Spišská borovička» su aroma y amargor característicos. Tiene un carácter muy específico debido a las bayas de enebro secas o a las ramitas de enebro común añadidas a cada botella durante el rellenado, que no solo confieren un sabor adicional, sino también un color muy pálido.

Una característica específica del producto es la larga historia de su producción en la región de Spiš, cuyo relieve montañoso y condiciones edafológicas y climáticas específicas confieren características cualitativas excepcionales al enebro común, lo que le otorga un contenido algo elevado de terpenos de pineno, como el sabineno, un contenido elevado de aceite esencial de enebro en las bayas frescas (calculado en materia seca) y un elevado contenido de otras sustancias aromáticas. Gracias a la gran habilidad de los antiguos maestros destiladores y a las constantes mejoras en la tecnología de producción a lo largo de los siglos de la producción de esta bebida tradicional en Spiš, ahora disponemos de un método de producción tradicional que garantiza el sabor y la especificidad únicos del «Spišská borovička».

6. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica de Spiš es especial debido al desarrollo histórico único del Spišská župa, un condado compuesto por dieciséis ciudades. Tiene un entorno natural característico, al ser una zona predominantemente montañosa con un clima un tanto severo. Se compone de los actuales distritos de Spišská Nová Ves, Stará ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok y Gelnica, a través de los cuales fluyen los ríos Hornád, Hnilec, Dunajec y Poprad. Limita al norte con las montañas Spišská Magura, Pieniny y Ľubovnianska Vrchovina, al sur con la Volovské Vrchy, al oeste con las Východné y Belianske Tatry y al este con la Ľubotínska Pahorkatina, la Spišsko-Šarišské Medzihorie y la Levočské Vrchy. Los límites históricos de Spiš se establecieron ya en el siglo I. En los siglos XII y XIII se amplió para incluir Zamagurie, Podolínec, Hniezdne y Stará Ľubovňa, formando un límite septentrional que se mantuvo sin cambios significativos hasta principios del siglo XX. En la última mitad del siglo XII, Spiš alcanzó cierto grado de autonomía y se convirtió en un condado independiente. Históricamente, Spiš se dividió en tres subzonas. La zona de Stará Ľubovňa y Zamagurie constituyen el norte de Spiš, formándose el Spiš central por la cuenca del Poprad y la zona inferior de la Tatry. La tierra explotada por el Hornád y sus afluentes se conoce como el Spiš meridional.

7. **Método de producción de la bebida espirituosa**

El proceso de obtención de la bebida espirituosa comienza con la recepción y el control de calidad de las materias primas, a saber, el alcohol, el destilado de enebro, el bonificador de enebro, el azúcar invertido líquido y las bayas secas o las ramitas de enebro común.

El alcohol utilizado para la elaboración del «Spišská borovička» se produce en la zona geográfica delimitada. El proceso de producción se distingue por la compleja tecnología utilizada en la destilería; comienza con la fermentación de la pulpa y su posterior destilación mediante un sistema complejo que comprende cinco secciones básicas y diferentes presiones, lo que permite un uso económico del calor. Todo el proceso comienza en la sección de maceración y continúa en la sección de purificación, lo que da lugar a la sección de enriquecimiento, desde la cual el destilado fluye a la última columna a través de la sección de refinado, siendo el producto final una bebida espirituosa de alta calidad. El grano procede principalmente de productores locales y su calidad, como la del producto final, está garantizada por un sistema certificado de control de calidad que cumple las normas ISO 22000:2005 y de análisis de peligros y puntos de control crítico.

Antes de entrar en el proceso, el agua se trata en una planta de ablandamiento, donde se elimina su dureza carbonatada y posteriormente se desmineraliza en una unidad de ósmosis inversa.

El destilado de enebro se obtiene destilando pulpa de enebro. La pulpa de enebro se prepara moliendo las bayas de enebro en un triturador de mesa, colocando la harina resultante en cubas de fermentación, añadiendo agua tibia y mezclando bien. Se añaden nutrientes y levaduras y se prepara la pulpa de enebro. Tras la fermentación, se añade alcohol neutro refinado. Se utiliza un alambique periódico con un agitador y una trampa de aceites de enebro para destilar la pulpa de enebro fermentada y el alcohol refinado en un destilado en bruto. Se enriquece para obtener el destilado de enebro, un producto intermedio mezclado. Se almacena en recipientes de madera o acero inoxidable.

El bonificador de enebro se obtiene macerando bayas de enebro en alcohol y añadiendo el aceite esencial de enebro obtenido durante el proceso de destilación.

El azúcar invertido líquido con una densidad de 70 a 75 grados Brix se utiliza para el endulzamiento. Se prepara disolviendo el azúcar en agua dentro de una cuba barnizada de acero inoxidable, con un agitador, calentado por vapor de alta presión. Tan pronto como la solución empieza a hervir, se añade ácido cítrico. Después de hervir, el jarabe se filtra a través de un filtro grueso en un depósito de almacenamiento.

Proceso tecnológico

Antes de la producción, el agua potable se trata en una planta de ablandamiento. Se mezcla una cantidad medida de alcohol con la cantidad requerida de destilado de enebro, bonificador y azúcar invertido líquido, y se añade agua potable para que alcance la densidad requerida. Tras una mezcla completa y un control del contenido de etanol, se transfiere a un depósito de almacenamiento, donde se mezcla y reposa al menos catorce días. Tras las pruebas organolépticas y analíticas llevadas a cabo en el laboratorio de trabajo, se da la orden de extracción para su envasado al consumidor. En la fase final, la bebida espirituosa acabada se filtra y embotella, y se añaden a mano bayas de enebro o ramitas de enebro común.

Todo el proceso de producción, desde la selección de los proveedores de materias primas hasta la compra, el control de los insumos, la mezcla, el control por etapas, el filtrado, el embotellado, el sellado, el etiquetado, el control del producto, el envasado al por mayor (en cajas) y el almacenamiento, tiene lugar en la zona geográfica delimitada para evitar cambios en la calidad resultante del producto acabado al añadir bayas secas o ramitas de enebro común, cuya lixiviación completa el carácter específico del producto acabado. La bebida espirituosa se produce y embotella en la misma planta, por lo que no es necesario el transporte. Aunque la producción de «Spišská borovička» ha sido llevada a cabo por varias empresas de la región de Spiš, el proceso de producción se ha mantenido prácticamente inalterado hasta la fecha.

8. **Normas específicas aplicables al envasado**

—

9. **Normas específicas aplicables al etiquetado**

—

10. **Descripción del vínculo entre la bebida espirituosa y su origen geográfico, incluyendo, en su caso, los elementos específicos de la descripción del producto o del método de producción que justifiquen el vínculo.**

La región de Spiš es un producto específico de su singular desarrollo histórico. Tiene un entorno natural característico, al ser una zona predominantemente montañosa con un clima un tanto severo.

Condiciones edafológicas y climáticas de abundancia natural de enebro común (*Juniperus communis*), que era un requisito previo para su uso en la elaboración del destilado tradicional. Inicialmente se utilizó como elixir digestivo. Posteriormente, con la llegada de las destilerías, se convirtió en una bebida popular accesible para la población en general.

El «Spišská borovička» es un producto tradicional elaborado en la región de Spiš que, debido a un carácter específico que se manifiesta en su calidad, ha adquirido notoriedad en Eslovaquia y el extranjero. Tiene una historia de producción que se remonta a la última mitad del siglo XVIII. Un mapa de 1773 elaborado por un tal comandante Batschek muestra una destilería en que se producen bebidas espirituosas junto al castillo de Stará Ľubovňa. El «borovička» se produce en la destilería de Spišská Belá desde 1778, como demuestra un artículo de Michal Popovič titulado «Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí» [«De los anales de la ciudad de Spišská Belá desde finales del siglo XVIII hasta principios del siglo XX. La economía de la ciudad en los siglos XVIII y XIX»], que apareció en *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* en 1972. «Aunque no se establecieron grandes destilerías, los municipios completaron sus ingresos destilando brandy y alcoholes de materias primas domésticas baratas, en concreto patatas y cereales. Este [es decir, Spišská Belá] es el lugar de nacimiento de la especialidad de la región, el “spišská borovička”, producido con el fruto de enebros perennes.»

A partir de 1875, la tradición de esta destilería la continuó la destilería Kleinberger, que producía el reputado «Spišská borovička».

La producción continuó durante la primera República Checoslovaca, en cuya época un artículo de un periódico de Michal Murcko informaba sobre la destilería de Henrich Morgenbesser como productora de licores, brandy, ron y «borovička». La señora Eleonóra Simáková, de Hniezdne, que trabajó en la empresa como contable, nos dice que se trataba de «Spišská borovička», que se producía para el mercado local.

En 1940, la planta fue adquirida por Róbert Pavlovský y la destilería pasó a conocerse como la «Fábrica de bebidas espirituosas refinadas, destilería de alta capacidad de "slivovice", "borovička" y destilados de frutas». Una orden de 1946 del comité nacional del distrito de Stará Ľubovňa y una orden de 1948 de la Comisión de Alimentación y Abastecimiento del Consejo Nacional Eslovaco pusieron a la empresa bajo la administración nacional. La tecnología avanzada de esta destilería se acredita mediante un plan de esta, una descripción de los equipos de destilación y enriquecimiento y una descripción de la producción del alcohol y de los equipos para producir el destilado de enebro. Tras la nacionalización en 1948, estos equipos se transfirieron a la empresa nacional Východoslovenské liehorange a likérky de Levoča, que posteriormente se convirtió en White Lady. La fábrica original estaba ubicada en la plaza de la ciudad de Stará Ľubovňa, en la casa número 17, que ahora pertenece al señor Marián Gurega, propietario de la empresa actual GAS Familia, s. r. o. Cuando el edificio se reconstruyó en 2002, se encontraron documentos contables auténticos.

El nombre de la bebida espirituosa «Spišská borovička» se especificó en el anexo A del Tratado bilateral relativo al Acuerdo entre la República Socialista de Checoslovaquia y la Confederación Suiza sobre la protección de las indicaciones de origen, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas, de 19 de enero de 1976, y en el anexo B del Acuerdo entre la República Socialista de Checoslovaquia y la República de Austria sobre protección de datos de origen, denominaciones de origen y otras indicaciones de productos agrícolas e industriales, de 20 de enero de 1981.

En aquel momento, Eslovaquia formaba parte de Checoslovaquia, que se dividió el 1 de enero de 1993 para convertirse en dos Estados independientes: la República Checa y la República Eslovaca.

La producción ha continuado, las condiciones naturales y la zona geográfica delimitada siguen siendo las mismas, al igual que las condiciones y el principio que sustentan la producción.

El «Spišská borovička» es una bebida espirituosa tradicional muy conocida no solo por los eslovacos, sino también por los extranjeros que visitan Eslovaquia, que compran esta especialidad para llevársela a casa como regalo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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