C/2025/4695

25.8.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/4695)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Spišská borovička“

PGI-SK-01824-AM01 – 26.5.2025

1. **Toote nimetus**

„Spišská borovička“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☒ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☐ Vein

☒ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Slovakkia

5. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 (milles käsitletakse veinidele, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012) artikli 24 kohaselt ei käsitata taotletud muudatust liidu muudatusena, kuna sellega ei kaasne nimetuse või nimetuse osa või geograafilise tähisega toote nimetuse või kategooria kasutamise või seadusliku nimetuse muutmist, ei kaasne riski, et muutub seos koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga, ega tekitata piiranguid toote turustamisele.

6. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky (Slovaki Vabariigi tööstusomandi amet)

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Toote tehnilise toimiku osas „Piiritusjoogi kirjeldus“ oli toote „Spišská borovička“ pudelite puhul algselt ette nähtud mahud 0,5 l ja 0,7 l.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Piiritusjoogi kirjelduse algne sõnastus (koonddokumendi punkti 5 kolmas lause):

„Toode villitakse 0,5 l või 0,7 l mahuga klaaspudelitesse, mis suletakse korgipuust korgiga.“

Uus sõnastus:

„Toode villitakse klaaspudelitesse, mis suletakse korgiga.“

See muutus tuleneb turu- ja tarbijanõudlusest.

Kokkuvõte põhjustest, miks on vaja muudatust teha

Toote tehnilise toimiku osas „Piiritusjoogi kirjeldus“ oli toote „Spišská borovička“ pudelite puhul algselt ette nähtud mahud 0,5 l ja 0,7 l. Kuna tarbijad ja turg on väljendanud huvi erineva mahuga pudelite vastu, soovib tootjarühm, et mahud ei oleks enam tehnilises toimikus esitatud.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Spišská borovička“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Slovakkia

3. **Geograafilise tähise tüüp**

Geograafiline tähis (GT)

4. **Piiritusjoogi kategooria või kategooriad**

19. Kadakamarjadega maitsestatud piiritusjoogid

4.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2208 – denatureerimata etüülalkohol alkoholisisaldusega alla 80 % mahust; piiritusjoogid, likööorid ja muud alkohoolsed joogid:

5. **Piiritusjoogi kirjeldus**

„Spišská borovička“ on piiritusjook, mille alkoholisisaldus on 40 mahuprotsenti ning millel on harilikule kadakale (*Juniperus communis* L.) või punasele kadakale (*Juniperus oxycedrus* L.) iseloomulik maitse ja lõhn. Toodet turustatakse läbipaistva vedelikuna, milles puuduvad sade ja hägu ning mis sisaldab ligikaudu viit kuivatatud marja või ühte hariliku kadaka oksakest. Toode villitakse klaaspudelitesse, mis suletakse korgiga. Hariliku kadaka marjade või oksakese leotamine annab sellele piiritusjoogile kahvatukollase värvuse. Toote „Spišská borovička“ valmistamiseks kasutatakse ainult looduslikke tooraineid – kvaliteetset teraviljapiiritust, kadakadestillaati, kadaka „väärindajat“, vedelat invertsuhkrut, töödeldud joogivett ja hariliku kadaka marju või oksakesi, mis pärinevad määratletud geograafilisest piirkonnast. Toote „Spišská borovička“ valmistamiseks kasutatav vesi pärineb Tatra mäestiku jalamil asuvatest kvaliteetallikatest. See on kristalselt puhas ja selge tänu pikale maa-alusele teekonnale läbi alluviaalse muda-liivaseguse kruusapinnase, mis annab valmistootele selle organoleptilised omadused.

Toode „Spišská borovička“ erineb teistest samasse kategooriasse kuuluvatest jookidest eelkõige määratletud geograafilisest piirkonnast pärineva tooraine ja destilleerijate aja jooksul välja kujunenud oskusteabe tõttu ning konkreetsete rakendatavate meetodite, nagu kadakadestillaadi traditsiooniline tootmine ning erilise kadaka „väärindaja“ (lõhna tugevdaja) ja kuivatatud marjade või kadakaoksade kasutamise tõttu.

Sellele piiritusjoogile iseloomulik maitse tuleneb eelkõige täpselt määratletud kadakadestillaadi proportsioonist valmistootes.

Füüsikalised ja keemilised omadused, etanool: 39,7–40,3 mahuprotsenti.

Organoleptilised omadused

Välimus – läbipaistev vedelik, milles ei ole setteid, hägu, mehaanilisi ega muid lisandeid ja milles hõljuvad kuivatatud marjad või hariliku kadaka oksakesed.

Värvus – kergelt kollane; hariliku kadaka marjad ja oksakesed on tumeda värvusega.

Lõhn ja maitse – meeldivalt mahe, kadakale iseloomulik, võõra varjundita.

Piiritusjoogi eriomadused võrreldes asjaomase kategooria piiritusjookidega

Toodet „Spišská borovička“ iseloomustab kadakamarjade eripärane intensiivne, kuid naturaalne, mahe maitse ja lõhn, mis tuleneb traditsioonilise retsepti järgi toodetud kadakadestillaadi kasutamisest ja erilise kadaka väärindaja lisamisest, mis on saadud kadakamarjade naturaalsel leotamisel koos destilleerimise käigus tekkiva eeterliku kadakaõli lisamisega. Kadakadestillaadi aroom ja maitse sõltuvad eelkõige terpeenidest, mis annavad tootele „Spišská borovička“ iseloomuliku lõhna ja mõruduse. Piiritusjoogi ainulaadsed omadused tulenevad hariliku kadaka kuivatatud marjadest või oksakestest, mis lisatakse igasse pudelisse villimisprotsessi käigus ja mis annavad tootele lisaks täiendavatele lõhnanüanssidele ka kerge kahvatu värvuse.

Toote üks eripära on selle pikk tootmisajalugu Spiši piirkonnas, mille mägine maastik ning omanäolised mullastiku- ja kliimatingimused annavad harilikule kadakale erakordsed kvaliteediomadused, suurema terpeenide (sh pineeni ja sabineeni) sisalduse ning suurema kadaka eeterliku õli ja muude aromaatsete ühendite sisalduse värsketes marjades (arvutatud kuivaine põhjal). Tänu omaaegsete destilleerijate oskusteabele ja selle traditsioonilise joogi valmistusmeetodite pidevale täiustamisele sajandite jooksul Spišis on meil nüüd traditsiooniline tootmismeetod, mis tagab toote „Spišská borovička“ kordumatu maitse ja eripära.

6. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Spiši geograafiline piirkond on 16 linnast koosneva Spiši komitaadi (Spišská župa) ajaloolise arengu tulemus. See on eriline looduskeskkond, kuna tegemist on valdavalt mägise piirkonnaga, millele on iseloomulik väga karm kliima. See hõlmab praeguseid Spišská Nová Vesi, Stará Ľubovňa, Popradi, Levoča, Kežmaroki ja Gelnica ringkondi, millest voolavad läbi järgmised jõed: Hornád, Hnilec, Dunajec ja Poprad. Piirkond piirneb põhjas Spišská Magura, Pieniny ja Ľubovnianska vrchovina mägedega, lõunas Voloveci mägedega, läänes Ida-Tatra ja Belianske mägedega ning idas Ľubotínska pahorkatina küngastega, Spišsko-šarišské medzihorie geomorfoloogilise vahealaga ja Levoča mägedega. Spiši ajaloolised piirid kehtestati juba I sajandil. XII ja XIII sajandi jooksul piirid laienesid ning hõlmasid Zamagurie, Podolíneci, Hniezdne ja Stará Ľubovňa, moodustades põhjapiiri, mis jäi peaaegu muutumatuks kuni XX sajandi alguseni. XII sajandi teises pooles omandas Spiši piirkond teatava autonoomia ja muutus tervikuna eraldi komitaadiks. Ajalooliselt jagunes Spiši territoorium kolmeks alampiirkonnaks. Stará Ľubovňa piirkond koos Zamaguriega moodustas Ülem-Spiši. Popradi org ja Tatra mäestiku jalamil olev ala moodustasid Kesk-Spiši. Hornádi ja selle lisajõgedega hõlmatud maid tuntakse Alam-Spiši nime all.

7. **Piiritusjoogi valmistamise meetod**

Kõnealuse piiritusjoogi valmistamine algab tooraine, nimelt piirituse, kadakadestillaadi, kadakamarjade „väärindaja“, vedela invertsuhkru ja kuivatatud marjade või kadakaoksade vastuvõtmise ja kvaliteedi kontrollimisega.

Toote „Spišská borovička“ koostisse kuuluvat piiritust toodetakse määratletud geograafilises piirkonnas. Tootmisprotsessi iseloomustab keerukas destilleerimistehnika, mis algab teraviljameski kääritamisest ning sellele järgnevast keerulise destilleerimisseadme abil toimuvast destilleerimisest, mis koosneb viiest põhietapist ja mitmest pressimisetapist, mis võimaldavad soojust säästlikult kasutada. Protsess algab sissemeskimise etapiga, sellele järgneb puhastamisetapp ja seejärel rektifitseerimisetapp, mille järel destillaat juhitakse viimistlusetapiks viimasesse destilleerimiskolonni; saadav lõpptoode on kvaliteetne piiritusjook. Teravili pärineb peamiselt kohalikelt tootjatelt. Selle kvaliteet, nagu ka lõpptoote kvaliteet, on tagatud sertifitseeritud kvaliteedikontrolli süsteemiga, mis vastab ISO 22000:2005 ja HACCP põhimõtetele.

Tootmisprotsessi alguses töödeldakse vett veepehmendusseadmes, kus vee karedus väheneb, ja seejärel vesi demineraliseeritakse pöördosmoosi meetodiga.

Kadakadestillaat saadakse kadakameski destilleerimisel. Kadakameski saadakse kadakamarjade purustamisel jahvatusseadmes, sel viisil saadud jahu paigutatakse kääritamismahutitesse, sellele lisatakse leiget vett ja seda segatakse hoolega. Viimase etapina lisatakse segule toitained ja pärm. Pärast kääritamist lisatakse meskile rafineeritud neutraalset piiritust. Kääritatud kadakameski ja rafineeritud piiritusjook destilleeritakse seejärel traditsioonilises segisti ja kadakaõli ekstraktoriga varustatud destilleerimisseadmes, mille tulemusel saadakse toorpiiritus (*brouillis*). Rektifitseerimisprotsessi tulemusel saadakse toorpiiritusest kadakadestillaat, mis on poolfabrikaatsegu. Seda hoitakse puidust või roostevabast terasest mahutites.

Kadaka „väärindaja“ saadakse kadakamarjade leotamise teel piirituses, millele on lisatud destilleerimise teel saadud eeterlikku kadakaõli.

Magustajana kasutatakse vedelat invertsuhkrut, mille suhkrusisaldus Brixi skaalal on 70–75°. Selle valmistamiseks lahustatakse suhkrut vees segistiga varustatud ja suruauru abil kuumutatavas kahekordse seinaga roostevabast terasest mahutis. Niipea kui lahus läheb keema, lisatakse sidrunhapet. Pärast läbikeetmist filtreeritakse siirup läbi jämeda filtri hoidmismahutisse.

Tehniline protsess

Tootmise alguses töödeldakse kasutatavat joogivett veepehmendusseadmes. Seejärel segatakse mõõdetud kogus piiritust vajaliku koguse kadakamarjadestillaadi, „väärindaja“, vedela invertsuhkru ja joogiveega, et saavutada nõutav alkoholisisaldus. Seejärel segatakse segu ja kontrollitakse selle etanoolisisaldust, edasi paigutatakse vedelik vähemalt 14 päevaks hoidmismahutisse, kus koostisosad segunevad. Pärast organoleptilist kontrolli ja analüüsi ettevõtte laboris antakse korraldus villida toode turustamiseks ettenähtud mahutitesse. Lõppetapis valmistoode filtreeritakse ja villitakse pudelitesse; käsitsi lisatakse kadakamarjad või -oksakesed.

Kogu tootmisprotsess – tooraine tarnijate valimine, tooraine ostmine, koostisainete kontrollimine, segamine, kontrollimine kõikides etappides, filtreerimine, villimine, pudelite korkimine, märgistamine, lõppkontroll, pakendamine hulgimüügiks (kastides) ja ladustamine – toimub määratletud geograafilises piirkonnas, et vältida lõpptoote kvaliteedi halvenemist hariliku kadaka kuivatatud marjade või oksakeste lisamisel, mis pärast tõmbamist suurendavad lõpptoote eripära. Kõnealuse piiritusjoogi tootmine ja pudelitesse villimine toimuvad samades tootmisüksustes, nii et vahepealne transport ei ole vajalik. Kuigi toodet „Spišská borovička“ on tootnud Spiši piirkonna mitmed äriühingud, ei ole tootmisprotsess tänini peaaegu muutunud.

8. **Erieeskirjad pakendamise kohta**

–

9. **Erieeskirjad märgistamise kohta**

–

10. **Piiritusjoogi ja selle geograafilise päritolu vahelise seose kirjeldus, sealhulgas vajaduse korral tootekirjelduse või tootmismeetodi konkreetsed üksikasjad, mis seda seost tõendavad**

Spiši piirkonna ajalooline areng on olnud ainulaadne. See on eriline looduskeskkond, kuna tegemist on valdavalt mägise piirkonnaga, mida iseloomustab väga karm kliima.

Piirkonna mullastiku ja kliima omadused on soodustanud hariliku kadaka (*juniperus communis*) looduslikku esinemist ning levikut, mis on andnud võimaluse kasutada seda traditsioonilise destillaadi tootmiseks. Esialgu kasutati seda seedimist toetava eliksiirina. Seejärel, pärast viinaköökide ja destilleerimiskodade tekkimist sai sellest populaarne jook, mida sai endale lubada kogu elanikkond.

„Spišská borovička“ on Spiši piirkonnas valmistatud traditsiooniline toode, mis on tänu oma erilisele kvaliteedile omandanud hea maine nii Slovakkias kui ka välismaal. Selle tootmise ajalugu ulatub 18. sajandi teise poolde. Major Batscheki 1773. aasta kartograafilises arhiivis oleval joonistusel on kujutatud Stará Ľubovňa lossi vahetus läheduses asuvat destilleerimiskoda, kus toodeti piiritusjooke. Spišská Belá destilleerimiskojas toodeti jooki *borovička* alates 1778. aastast – sellest annab tunnistust Michal Popoviči artikkel „Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí“ („Spišská Belá linna aastaraamatutest 18. sajandi lõpust kuni 20. sajandi alguseni – linna majandus 18. ja 19. sajandil“), mis on ilmunud 1972. aastal väljaandes Spišská Belá, Vlastivedný zborník II: „Ajal, mil suuri piiritusetehaseid veel ei olnud, suurendasid linna elanikud oma sissetulekut, destilleerides piiritust ja piiritusjooke odavatest kohalikest toorainetest, nagu kartul ja teravili. Siit kohast [Spišská Belá] pärineb piirkonna eripärane toode *spišská borovička*, mida valmistatakse igihalja kadakapuu viljadest.“

Alates 1875. aastast põlistas kohaliku destilleerimistraditsiooni Kleinbergeri piiritusetehas, kus toodeti kuulsat Spišská borovička piiritusjooki.

Tootmine jätkus esimeses Tšehhoslovakkia Vabariigis. Michal Murcko kirjutatud ajaleheartiklist nähtub, et Henrich Morgenbesseri destilleerimiskojas toodeti likööre, konjakit, rummi ja *borovička*'t. Selles ettevõttes raamatupidajana töötanud Hniezdne külast pärit Eleonóra Simáková suulise pärimuse kohaselt toodeti Spišska borovičkat nimelt kohaliku turu jaoks.

1940. aastal võttis ettevõtte üle Róbert Pavlovský ning destilleerimiskoda sai kuulsaks kui „hõrkude piiritusjookide töökoda ning ploomiviina, *borovička* ja puuviljadestillaatide suur destilleerimiskoda". Stará Ľubovňa ringkonna riikliku komitee 1946. aasta korralduse ning Slovakkia riikliku toidukaupade ja varustuse nõukogu (SNR) 1948. aasta korralduse alusel viidi ettevõte riigi alluvusse. Selle piiritusetehase tehnoloogilist arengut kinnitavad piiritusetehase plaan, destilleerimis- ja rektifitseerimisseadmete kirjeldus ning piirituse tootmise ja kadakadestillaadi tootmise seadmete kirjeldus. Pärast äriühingu riigistamist 1948. aastal anti seadmed üle riiklikule äriühingule Východoslovenské liehovary a likérky Levočas, millest hiljem sai äriühing White Lady. Esialgu toimus tootmine Stará Ľubovňa linna keskväljakul hoones nr 17. Nüüd kuulub see Marián Guregale, kes on praeguse ettevõtte GAS Familia omanik. 2002. aastal leiti hoonete rekonstrueerimise käigus algsed raamatupidamisdokumendid.

Piiritusjoogi nimetus „Spišská borovička" on kantud 19. jaanuaril 1976 Tšehhoslovakkia Sotsialistliku Vabariigi ja Šveitsi Konföderatsiooni vahel sõlmitud päritolutähiste, päritolunimetuste ja muude geograafiliste tähiste kaitse kahepoolse lepingu A lisasse ning 20. jaanuaril 1981 Tšehhoslovakkia Sotsialistliku Vabariigi ja Austria Vabariigi vahel sõlmitud põllumajandus- ja tööstustoodete päritolutähiste, päritolunimetuste ning muude päritolule viitavate nimetuste kaitse lepingu B lisasse.

Slovakkia kuulus sel ajal Tšehhoslovakkia Vabariiki, mis jagunes 1. jaanuaril 1993 kaheks iseseisvaks riigiks – Tšehhi Vabariigiks ja Slovaki Vabariigiks.

Tootmine jätkus, loodustingimused jäid samaks, määratletud geograafiline piirkond ning tootmistingimused ja -põhimõte jäid endiseks.

„Spišská borovička" on traditsiooniline piiritusjook, mida hindavad nii slovakid kui ka väliskülalised, kes ostavad seda koju kaasviimiseks ja seal pakkumiseks.

Link tootespetsifikaadile

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