C/2025/4695

25.8.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4695)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Spišská borovička”

PGI-SK-01824-AM01 – 26.5.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Spišská borovička”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☒ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☒ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Slovakia

5. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan nojalla tätä haettua muutosta ei pidetä unionin muutoksena, koska se ei sisällä muutosta nimessä tai yhdessäkään nimen osassa tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa tai virallisessa nimessä. Muutos ei myöskään uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen, eikä se aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

6. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky (Slovakian tasavallan teollisoikeusvirasto)

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Teknisen asiakirjan kohdassa ”Tislatun alkoholijuoman kuvaus” oli alun perin määritelty, että Spišská borovička -alkoholijuoma pullotetaan tilavuudeltaan 0,5 ja 0,7 litran kokoisiin pulloihin.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tislatun alkoholijuoman kuvauksen alkuperäinen sanamuoto (yhtenäisen asiakirjan 5 kohdan kolmas virke) on seuraavanlainen:

”Se laitetaan 0,5 litran tai 0,7 litran lasipulloihin, joissa on alkork-korkki.”

Uusi versio:

”Se pullotetaan korkillisiin lasipulloihin.”

Muutos johtuu markkina- ja kulutuskysynnästä.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Teknisen asiakirjan kohdassa ”Tislatun alkoholijuoman kuvaus” oli alun perin määritelty, että Spišská borovička -alkoholijuoma pullotetaan tilavuudeltaan 0,5 ja 0,7 litran kokoisiin pulloihin. Kuluttajilla ja markkinoilla on kysyntää erikokoisille pulloille, ja tämän vuoksi tuottajaryhmä pyytää, että nämä arvot poistetaan teknisestä asiakirjasta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Spišská borovička

2. **Hakijan maa/maat**

Slovakia

3. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

Maantieteellinen merkintä (MM)

4. **Tislatun alkoholijuoman luokka/luokat**

19. Katajanmarjoilla maustettu tislattu alkoholijuoma

4.1 *CN-koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2208 – Denaturoimaton etyylialkoholi (etanoli), alkoholipitoisuus pienempi kuin 80 tilavuusprosenttia; väkevät alkoholijuomat, likööorit ja muut alkoholipitoiset juomat

5. **Tislatun alkoholijuoman kuvaus**

”Spišská borovička” on tislattu alkoholijuoma, jonka alkoholipitoisuus on 40 tilavuusprosenttia ja jonka voimakkaat maku- ja tuoksuominaisuudet ovat peräisin katajasta (*Juniperus communis* L.) tai okakatajasta (*Juniperus oxycedrus* L.). Se on kirkas neste, jossa ei ole sakkaa eikä sameutta ja joka sisältää noin viisi kuivattua katajanmarjaa tai yhden katajanoksan. Se pullotetaan korkillisiin lasipulloihin. Liotessaan katajanmarjat tai -oksat antavat tislatulle alkoholijuomalle vaaleankeltaisen värin. Spišská borovička -alkoholijuoman tuottamiseen käytetään ainoastaan luonnollisia raaka-aineita – korkealaatuista viljapohjaista alkoholia, katajan tislettä, katajaista maun pyöristäjää, nestemäistä inverttisokeria, käsiteltyä juomavettä ja rajatulta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevia katajanmarjoja tai -oksia. Spišská borovička -alkoholijuoman tuotannossa käytetty vesi on peräisin Tatravuorten juurella sijaitsevista laadukkaista lähteistä. Vesi on puhdasta ja kristallinkirkasta, sillä se on virrannut pitkiä matkoja maan alla ja kuljettanut lietemaata, jonka koostumus vaihtelee savisen hietaisesta hiekansekaiseen soraan. Tämä vesi antaa osaltaan tuotteelle sen aistinvaraiset ominaisuudet.

”Spišská borovička” erottuu muista samaan luokkaan kuuluvista juomista pääasiassa rajatulta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevien raaka-aineidensa, useiden vuosien aikana kehittyneen tislausosaamisen ja erityisten prosessien, kuten perinteisen katajan tisleen tuotannon, erityisen katajaisen maun pyöristäjän (maun vahvistaja) ja kuivattujen katajanmarjojen tai -oksien ansiosta.

Tuotteelle ominainen maku on peräisin erityisesti tietystä määrästä lopputuotteessa olevaa katajan tislettä.

Kemialliset ja fysikaaliset ominaisuudet Etanoli: 39,7–40,3 tilavuusprosenttia.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö – kirkas neste, jossa ei ole sakkaa tai sameutta, mekaanisia tai muita epäpuhtauksia ja jossa kelluu kuivattuja katajanmarjoja tai -oksia.

Väri – hieman kellertävä, tummia katajanmarjoja ja katajan oksia.

Aromi ja maku – miellyttävän mieto, tyypillinen katajainen maku, vailla vieraita hajuja ja makuja.

Tislatun alkoholijuoman erityisominaisuudet verrattuna asianomaiseen luokkaan

Spišská borovička -alkoholijuomalle on ominaista katajanmarjojen tyypillisesti intensiivinen mutta kuitenkin luontainen ja mieto maku ja aromi, joka on peräisin perinteisen reseptin mukaan valmistetusta katajan tisleestä sekä erityisestä katajaisesta maun pyöristäjästä, jota saadaan luonnollisesti katajanmarjoja liottamalla ja jota on rikastettu tislausprosessista saadulla eteerisellä katajaöljyllä. Katajan tisleen aromi- ja makuosat ovat suurelta osin terpeenejä, jotka antavat Spišská borovička -alkoholijuomalle sille ominaisen aromin ja karvauden. Kuivatut katajanmarjat tai -oksat, jotka on lisätty pulloihin pullottamisen aikana, antavat juomalle erityistä luonnetta, lisämakua ja erittäin vaalean värin.

Tuotteen erityinen piirre on sen pitkä tuotantohistoria Spišin alueella, missä vuoristoinen maasto ja erityiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet antavat katajille poikkeuksellisia laatuominaisuuksia, kuten jokseenkin korkean pitoisuuden pineeniterpeenejä, mukaan lukien sabineenia, korkean pitoisuuden eteeristä katajaöljyä tuoreissa marjoissa (kuiva-aineen mukaan laskettuna) ja korkean pitoisuuden muita aromaattisia aineita. Entisaikojen mestaritislaajien osaamisen ja vuosisatojen aikana tämän perinteisen Spišissä valmistettavan juoman tuotantoon tehtyjen teknisten parannusten ansiosta juomaa voidaan edelleen tuottaa perinteisellä tuotantomenetelmällä, joka takaa Spišská borovička -alkoholijuoman ainutlaatuisen maun ja erityislaatuisuuden.

6. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Spišin maantieteellinen alue on erityinen 16 kaupungista koostuvan Spišská župan maakunnan ainutlaatuisen historian vuoksi. Sille tunnusomainen luonnonympäristö koostuu pääasiassa vuoristoisesta alueesta, jossa on jokseenkin ankara ilmasto. Siihen kuuluvat nykyiset Spišská Nová Vesin, Stará Ľubovňan, Popradin, Levočan, Kežmarokin ja Gelnican alueet, joiden läpi Hornád-, Hnilec-, Dunajec- ja Popradjoet virtaavat. Sitä reunustavat pohjoisessa Spišská Magura-, Pieniny- ja Ľubovnianska Vrchovina -vuoret, etelässä Volovské Vrchy, lännessä itäiset Tatravuoret ja Belianske Tatravuoret sekä idässä Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie ja Levočské Vrchy. Spišin historialliset rajat määriteltiin jo ajanlaskun ensimmäisellä vuosisadalla. Se laajeni 1100- ja 1200-luvuilla käsittämään pohjoisen rajan muodostavat Zamagurien, Podolínecin, Hniezdnen ja Stará Ľubovňan, ja alue pysyi sellaisenaan ilman merkittäviä muutoksia 1900-luvun alkuun asti. Spiš sai 1100-luvun jälkipuoliskolla jonkinasteisen itsemääräämisoikeuden, ja siitä tuli erillinen maakunta. Spiš on jaettu historiallisesti kolmeen alueeseen. Stará Ľubovňan alue ja Zamagurie muodostavat Spišin pohjoisalueen ja Popradin vesistöalue ja Tatravuorten juurella oleva alue taas Spišin keskialueen. Hornádin ja sen sivujokien kastelema maa tunnetaan eteläisenä Spišinä.

7. **Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä**

Tislatun alkoholijuoman valmistusprosessi alkaa raaka-aineiden vastaanottamisesta ja laadunvalvonnasta. Näitä raaka-aineita ovat tislattu alkoholijuoma, katajan tisle, katajainen maun pyöristäjä, nestemäinen inverttisokeri ja kuivatut katajanmarjat tai -oksat.

Spišská borovičkan valmistukseen käytettävä tislattu alkoholijuoma valmistetaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Tuotantoprosessille on ominaista tislaamossa käytetty monimutkainen teknologia: ensin mäskin annetaan käydä, minkä jälkeen se tislataan monimutkaisella tislausjärjestelmällä, johon kuuluu viisi perusosiota ja jossa käytetään erilaisia paineita. Tämä tekee lämmönkäytöstä taloudellisempaa. Koko prosessi alkaa mäskäysosiosta ja jatkuu puhdistusosioon. Tämän jälkeen tisle siirtyy rektifiointiosioon, josta se virtaa viimeiseen kolonniin jalostusosion läpi, ja lopputuotteena on korkealaatuinen tislattu alkoholijuoma. Vilja on pääasiassa peräisin paikallisilta viljelijöiltä, ja sen laatu taataan lopputuotteen laadun tapaan sertifioidulla laadunvalvontajärjestelmällä, joka täyttää ISO 22000:2005- ja HACCP-standardit.

Prosessissa käytettävä vesi käsitellään veden pehmennyslaitoksessa, jossa sen karbonaattikovuus poistetaan, ja sen jälkeen siitä poistetaan suolat käänteisosmoosiyksikössä.

Katajan tisle valmistetaan tislaamalla katajamäskiä. Katajamäski valmistetaan jauhamalla katajanmarjat pöytämyllyssä, laittamalla tuloksena syntyneet jauhot käymissammioihin, lisäämällä haaleaa vettä ja sekoittamalla huolellisesti. Seuraavaksi lisätään ravinteet ja hiiva ja valmistetaan katajamäski. Käymisen jälkeen lisätään puhdistettua neutraalia alkoholia. Käynyt katajamäski ja puhdistettu alkoholi tislataan raakatisleeksi ajoittaisella sekoittimella sekoittamisella ja katajanöljyloukulla. Neste rektifioidaan, jotta siitä saadaan katajan tisle – sekoitettu välituote. Sitä säilytetään puisissa tai ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa säiliöissä.

Katajainen maun pyöristäjä valmistetaan liottamalla katajanmarjoja tislatussa alkoholijuomassa ja lisäämällä tislausprosessista saatua eteeristä katajaöljyä.

Makeuttamiseen käytetään nestemäistä inverttisokeria, jonka tiheys Brix-asteikolla on 70–75°. Se valmistetaan liuottamalla sokeri veteen ruostumattomasta teräksestä valmistetussa säiliössä, jossa on sekoitin ja jota lämmitetään korkeapainehöyryllä. Heti kun liuos alkaa kiehua, siihen lisätään sitruunahappoa. Kiehumisen jälkeen siirappi suodatetaan karkean suodattimen läpi varastosäiliöön.

Teknologinen prosessi

Ennen tuotantoa juomavesi käsitellään veden pehmennysyksikössä. Mitattu määrä tislattua alkoholia sekoitetaan tarvittavaan määrään katajan tislettä, maun pyöristäjää ja nestemäistä inverttisokeria, ja siihen lisätään juomavettä, jotta se saavuttaa vaaditun väkevyyden. Perusteellisen sekoittamisen ja etanolipitoisuuden tarkistamisen jälkeen neste siirretään varastosäiliöön, jossa sen annetaan olla ja sekoittua vähintään 14 päivää. Työlaboratoriossa tehtyjen aistinvaraisten ja analyyttisten testien jälkeen annetaan käsky pullottaa neste kuluttajapakkauksiin. Viimeisessä vaiheessa valmis tislattu alkoholijuoma suodatetaan ja pullotetaan ja katajanmarjat tai -oksat lisätään käsin.

Koko tuotantoprosessi – raaka-aineiden toimittajien valinnasta ostoon, raaka-aineiden valvontaan, sekoittamiseen, vaiheittaiseen valvontaan, suodatukseen, pullottamiseen, sinetöintiin, merkintöihin, tuotoksen valvontaan ja pakkaamiseen tukkumyyntiä (laatikot) ja varastointia varten – tapahtuu rajatulla maantieteellisellä alueella. Näin estetään laatumuutokset lopputuotteessa, johon lisätään vielä likoamaan lopputuotteen erityiset ominaispiirteet täydentävät kuivatut katajanmarjat tai -oksat. Tislattu alkoholijuoma valmistetaan ja pullotetaan samassa tehtaassa, joten kuljetusta ei tarvita. Vaikka Spišská borovička -alkoholijuoman tuotantoa ovat harjoittaneet useat eri yritykset Spišin alueella, tuotantoprosessi on pysynyt lähestulkoon muuttumattomana tähän päivään asti.

8. **Pakkausta koskevat erityissäännöt**

—

9. **Merkintöjä koskevat erityissäännöt**

—

10. **Kuvaus tislatun alkoholijuoman ja maantieteellisen alkuperän välisestä yhteydestä sekä tarvittaessa yhteyden perusteena olevat tuotekuvauksen tai valmistusmenetelmän erityispiirteet**

Spišin alue on ainutlaatuisen historiallisen kehityksensä tuote. Sille tunnusomainen luonnonympäristö koostuu pääasiassa vuoristoisesta alueesta, jossa on jokseenkin ankara ilmasto.

Maaperän ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta alueella kasvaa luonnostaan runsaasti katajaa (*Juniperus communis*), mikä oli edellytys sen käytölle perinteisen tisleen tuotannossa. Juomaa käytettiin alun perin edistämään ruoansulatusta. Myöhemmin alkoholitehtaiden ja tislaamojen perustamisen myötä siitä tuli suosittu juoma, joka on laajasti saatavilla.

Spišská borovička on Spišin alueella valmistettava perinteinen tuote, jonka ominaispiirteet ovat tehneet siitä laadustaan tunnetun juoman niin Slovakiassa kuin ulkomaillakin. Sen tuotanto on alkanut 1700-luvun jälkipuoliskolla. Majuri Batschekin vuonna 1773 julkaisemassa kartassa näkyy tislattuja alkoholijuomia tuottava alkoholitehdas Stará Ľubovňan linnan lähellä. Borovičkaa on tuotettu Spišská Belán tislaamossa vuodesta 1778 alkaen, kuten käy ilmi Michal Popovičin laatimasta artikkelista *Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. Storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. Storočí* [Spišská Belán kaupungin aikakirjoista 1700-luvun lopulta 1900-luvun alkuun. Kaupungin talous 1700- ja 1800-luvuilla], joka julkaistiin *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* -kirjassa vuonna 1972. Tekstissä todettiin, että vaikka alueella ei ollut suuria tislaamoja, kaupunkilaiset hankkivat lisätuloja tislaamalla brändejä ja väkeviä alkoholijuomia paikallisista halvoista raaka-aineista, kuten perunoista ja viljasta. Siinä mainittiin myös, että Spišská Belá on alueen ikivihreiden katajien marjoista valmistetun erikoistuotteen, Spišská borovička -alkoholijuoman, syntypaikka.

Vuodesta 1875 lähtien tämän tislaamon perinnettä jatkoi Kleinbergerin tislaamo, joka aloitti tunnetun Spišská borovička -juoman tuottamisen.

Tuotanto jatkui Tšekkoslovakian ensimmäisen tasavallan aikaan, jolloin Henrich Morgenbesser -tislaamo tuotti Michal Murckon laatiman sanomalehtiartikkelin mukaan likööreja, brändejä, rommia ja borovičkaa. Yrityksen kirjanpitäjänä työskennellyt, Hniezdnessä asuva Eleonóra Simáková kertoi, että kyseessä oli Spišská borovička, jota tuotettiin paikallisille markkinoille.

Vuonna 1940 tehdas siirtyi Róbert Pavlovskýn omistukseen ja tuli tunnetuksi laadukkaiden tislattujen alkoholijuomien valmistajana ja korkean kapasiteetin tislaamona, jossa tuotettiin slivovitsiä, borovičkaa ja hedelmätisleitä. Stará Ľubovňan piirikunnan kansallisen komitean vuonna 1946 antaman määräyksen ja Slovakian kansallisneuvoston elintarvike- ja toimituskomission vuonna 1948 antaman määräyksen nojalla yritys kansallistettiin. Tämän tislaamon kehittyneestä teknologiasta kertovat tislaamon pohjapiirros, kuvaus tislaus- ja väkevöintilaitteista sekä kuvaus tislatun alkoholijuoman tuotannosta ja katajan tisleen tuotantolaitteista. Vuoden 1948 kansallistamisen jälkeen nämä laitteet siirrettiin Levočassa sijaitsevaan kansalliseen yritykseen nimeltä Východoslovenské liehovary a likérky, jonka nimeksi tuli myöhemmin White Lady. Alkuperäinen tehdas sijaitsi Stará Ľubovňan keskusaukiolla talossa numero 17, joka kuuluu nykyään GAS Familia s.r.o. -yhtiön omistajalle Marián Guregalle. Alkuperäiset kirjanpitoasiakirjat löytyivät vuonna 2002, kun rakennusta korjattiin.

Tislatun alkoholijuoman nimi ”Spišská borovička” mainittiin Tšekkoslovakian sosialistisen tasavallan ja Sveitsin valaliiton välillä 19. tammikuuta 1976 tehdyn alkuperätietojen suojaa, alkuperänimityksiä ja muita maantieteellisiä nimityksiä koskevan sopimuksen liitteessä A sekä Tšekkoslovakian sosialistisen tasavallan ja Itävallan tasavallan välillä 20 päivänä tammikuuta 1981 tehdyn alkuperätietojen suojaa, alkuperänimityksiä ja muita maatalous-tuotteiden ja teollisuustuotteiden merkintöjä koskevan sopimuksen liitteessä B.

Tuolloin Slovakia oli osa Tšekkoslovakiaa, joka jakautui 1 päivänä tammikuuta 1993 kahdeksi itsenäiseksi valtioksi: Tšekin tasavallaksi ja Slovakian tasavallaksi.

Tuotanto on jatkunut, luonnonolosuhteet ovat pysyneet ennallaan ja tuotannon määritelty maantieteellinen alue, olosuhteet ja periaatteet ovat edelleen samat.

”Spišská borovička” on perinteinen tislattu alkoholijuoma, jonka tuntevat slovakialaisten lisäksi myös Slovakiassa vierailevat ulkomaalaiset, jotka ostavat tätä erikoisuutta tuliaiseksi.

Tuote-eritelmän viite

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