C/2025/4695

25.8.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/4695)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Spišská borovička»

PGI-SK-01824-AM01 — 26.5.2025

1. **Dénomination du produit**

«Spišská borovička»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☒ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☐ Vin

☒ boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Slovaquie

5. **Qualification en tant que modification standard**

Conformément à l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives aux vins, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012, la modification demandée ne doit pas être considérée comme une modification à l'échelle de l'Union, car elle n'entraîne pas un changement de la dénomination ou d'une partie de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination ou de la catégorie de produits désignés par une indication géographique ou un changement de dénomination légale, ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique et n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

6. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky [Office de la propriété industrielle de la République slovaque]

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Dans la rubrique «Description de la boisson spiritueuse» du dossier technique relatif au produit, les volumes initialement prévus pour les bouteilles de «Spišská borovička» étaient de 0,5 l et de 0,7 l.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Libellé original de la description de la boisson spiritueuse (point 5, troisième phrase, du document unique):

«Le tirage se fait dans des bouteilles en verre de 0,5 l et de 0,7 l, qui sont fermées au moyen d'un bouchon en liège.»

Nouveau libellé:

«Le tirage se fait dans des bouteilles en verre qui sont fermées au moyen d'un bouchon.»

Ce changement découle des exigences formulées par le marché et par les consommateurs.

Présenter un résumé des motifs justifiant la modification

Dans la rubrique «Description de la boisson spiritueuse» du dossier technique relatif au produit, les volumes initialement prévus pour les bouteilles de «Spišská borovička» étaient de 0,5 l et de 0,7 l. Les consommateurs et le marché ayant manifesté leur intérêt pour différents volumes de bouteille, le groupement de producteurs demande que la mention des volumes ne figure plus dans le dossier technique.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«Spišská borovička»

2. **État membre ou pays tiers**

Slovaquie

3. **Type d'indication géographique**

Indication géographique (IG)

4. **Catégorie(s) de la boisson spiritueuse**

19. Boisson spiritueuse au genièvre

4.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2208 — alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol; eaux-de-vie, liqueurs et autres boissons spiritueuses

5. **Description de la boisson spiritueuse**

La «Spišská borovička» est une boisson spiritueuse ayant un titre alcoométrique de 40 % vol. et dont le goût et l'arôme sont caractéristiques du genévrier commun (*Juniperus communis* L.) ou du genévrier cade (*Juniperus oxycedrus* L.). Elle se présente sous la forme d'un liquide clair, exempt de tout dépôt et de toute turbidité, contenant environ cinq baies séchées ou un rameau de genévrier commun. Le tirage s'effectue dans des bouteilles en verre, qui sont fermées au moyen d'un bouchon. La macération des baies ou du rameau de genièvre commun confère à cette boisson spiritueuse une couleur jaune pâle. Seules des matières premières naturelles - eau-de-vie de céréales de qualité, distillat de genévrier, «bonificateur» de genévrier, sucre inverti liquide, eau potable traitée et baies ou rameaux de genévrier commun provenant de l'aire géographique délimitée - sont utilisées pour produire la «Spišská borovička». L'eau utilisée dans la fabrication de la «Spišská borovička» provient de sources de qualité de la région située au pied des Tatras. Elle présente une pureté et une clarté cristallines qu'elle doit au long parcours souterrain qu'elle a effectué, en charriant des graviers alluvionnaires limoneux à sableux, et qui contribuent à conférer au produit fini ses propriétés organoleptiques.

La «Spišská borovička» se distingue des autres boissons de la catégorie à laquelle elle appartient principalement en raison des matières premières provenant de l'aire géographique délimitée qui sont utilisées, du savoir-faire des distillateurs qui a évolué au fil du temps et des procédés particuliers appliqués, tels que la production traditionnelle de distillat de genièvre et l'utilisation d'un «bonificateur» de genièvre spécial [exaltateur d'arôme] ainsi que de baies séchées ou de rameaux de genévrier.

Le goût caractéristique de cette boisson spiritueuse tient avant tout à la proportion précise de distillat de genévrier qui est incorporée dans le produit fini.

Propriétés physiques et chimiques Éthanol: de 39,7 à 40,3 % vol.

Propriétés organoleptiques

Aspect – liquide clair exempt de sédiments, de turbidité, d'impuretés mécaniques ou autres, dans lequel flottent des baies séchées ou des rameaux de genévrier commun.

Couleur – tirant légèrement sur le jaune; les baies et rameaux de genévrier sont de couleur foncée.

Arôme et goût – agréablement doux, typiques du genévrier, sans note étrangère.

Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons appartenant à la catégorie concernée

La «Spišská borovička» se caractérise par la saveur et l'arôme typiques intenses et néanmoins naturels et doux des baies de genièvre, qui lui sont conférés par un distillat de genièvre produit selon une recette traditionnelle et par l'ajout d'un bonificateur de genièvre spécial, lequel consiste en un macérat naturel de baies de genièvre enrichi au moyen de l'huile essentielle de genévrier obtenue durant le processus de distillation. Les composantes aromatiques et gustatives du distillat de genièvre sont en grande partie des terpènes, qui confèrent à la «Spišská borovička» son arôme et son amertume caractéristiques. Cette boisson spiritueuse tire son caractère très spécifique des baies séchées ou des rameaux de genévrier commun qui sont ajoutés dans chaque bouteille lors du tirage, apportant au produit non seulement un arôme supplémentaire, mais aussi une couleur très pâle.

L'une des particularités de ce produit réside dans la longue histoire de sa production sur le territoire de la région de Spiš, dont le relief montagneux ainsi que les conditions pédologiques et climatiques spécifiques confèrent au genévrier commun des propriétés qualitatives exceptionnelles, une teneur plus élevée en terpènes (dont pinène et sabinène), une forte teneur en huile essentielle de genévrier dans les baies fraîches (calculée sur matière sèche) ainsi qu'en autres substances aromatiques. Grâce à la compétence pointue des anciens maîtres distillateurs et à l'amélioration constante, au fil des siècles, des techniques employées pour la fabrication de cette boisson traditionnelle à Spiš, nous disposons désormais d'une méthode de production traditionnelle qui garantit la saveur inégalable et la spécificité de la «Spišská borovička».

6. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de Spiš est le fruit de l'évolution historique de la *Spišská župa*, un comté regroupant seize villes. Elle constitue un environnement naturel particulier puisqu'il s'agit d'une zone essentiellement montagneuse, caractérisée par un climat très rude. Elle comprend les districts actuels de Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok et Gelnica, que traversent les cours d'eau suivants: Hornád, Hnilec, Dunajec et Poprad. Elle est bordée au nord par les montagnes Spišská Magura, Pieniny et Ľubovnianska vrchovina, au sud par les monts de Volovec, à l'ouest par les Tatras orientales et de Belianske et à l'est par les collines de Ľubotínska pahorkatina, l'ensemble géomorphologique Spišsko-šarišské medzihorie et les monts Levoča. Les limites historiques de Spiš ont été établies dès le I^{er} siècle. Au cours des XII^{e} et XIII^{e} siècles, elles se sont déplacées pour intégrer Zamagurie, Podolínec, Hniezdne et Stará Ľubovňa et ainsi former une limite septentrionale qui est demeurée quasiment inchangée jusqu'au début du XX^{e} siècle. Dans la seconde moitié du XII^{e} siècle, Spiš a acquis un certain degré d'autonomie et est devenu un comté à part entière. Historiquement, le territoire de Spiš était divisé en trois sous-zones. La région de Stará Ľubovňa formait, avec Zamagurie, le Haut-Spiš; la vallée de Poprad et la région située sous les Tatras constituaient le Moyen-Spiš. Les terres arrosées par le Hornád et ses affluents sont connues sous le nom de Bas-Spiš.

7. **Méthode de production de la boisson spiritueuse**

Le processus d'obtention de la boisson spiritueuse considérée commence par la réception et le contrôle de qualité des matières premières, à savoir l'eau-de-vie, le distillat de genièvre, le «bonificateur» de genièvre, le sucre inverti liquide ainsi que les baies séchées ou les rameaux de genévrier commun.

L'eau-de-vie qui entre dans la composition de la «Spišská borovička» est produite dans l'aire géographique délimitée. Le processus de production se distingue par la technique de distillation sophistiquée qui est appliquée, laquelle commence par la fermentation du moût et sa distillation ultérieure au moyen d'un système de distillation complexe comprenant cinq étapes de base et différentes pressions, qui permet une utilisation économique de la chaleur. Le processus débute par l'étape de l'empâtage et se poursuit par celle de la purification, puis par l'étape de la rectification, avant que le distillat n'arrive dans la dernière colonne pour l'étape de la finition, le produit final étant une boisson spiritueuse de grande qualité. Les céréales proviennent principalement de producteurs locaux. Leur qualité, comme celle du produit final, est garantie par un système certifié de contrôle de la qualité qui est conforme à la norme ISO 22000:2005 et aux principes du système HACCP.

En amont du processus de production, l'eau est traitée dans un poste d'adoucissement, où elle est décarbonatée, avant d'être déminéralisée par osmose inverse.

Le distillat de genévrier est produit par distillation du moût de genévrier. Ce dernier s'obtient en broyant des baies de genévrier dans un concasseur, en plaçant la farine ainsi obtenue dans des cuves de fermentation et en l'additionnant d'eau tiède avant de mélanger le tout soigneusement. Des éléments nutritifs et de la levure sont ensuite incorporés pour achever la préparation. Après fermentation, le moût est additionné d'eau-de-vie neutre raffinée. On procède ensuite, dans un alambic traditionnel équipé d'un mélangeur et d'un extracteur d'huile de genévrier, à la distillation du moût fermenté de genièvre et de l'eau-de-vie raffinée afin d'obtenir le brouillis. Ce brouillis, après l'étape de rectification, produira le distillat de genévrier, un mélange semi-fini. Il sera stocké dans des cuves en bois ou en acier inoxydable.

Le «bonificateur» de genièvre est obtenu par macération de baies de genièvre dans de l'eau-de-vie additionnée de l'huile essentielle de genièvre issue de la distillation.

Du sucre inverti liquide d'une densité de 70-75° Brix est utilisé comme édulcorant. On le prépare en faisant dissoudre du sucre dans de l'eau dans une cuve en acier inoxydable à double paroi équipée d'un mélangeur et chauffée à la vapeur haute pression. Dès que la solution commence à bouillir, on y ajoute de l'acide citrique. Après ébullition, le sirop est filtré à travers un filtre grossier dans une cuve de stockage.

Procédé technique

En amont de la production, l'eau potable qui sera utilisée est traitée dans un poste d'adoucissement. Une quantité mesurée d'eau-de-vie est ensuite mélangée avec la quantité requise de distillat de genièvre, de «bonificateur», de sucre inverti liquide et d'eau potable pour obtenir la teneur en alcool requise. Une fois que l'ensemble a été soigneusement mélangé et sa teneur en éthanol contrôlée, le liquide est tiré dans une cuve de stockage, où il demeurera au moins quatorze jours durant lesquels l'assemblage s'opère. Après un examen sensoriel et analytique dans le laboratoire de l'entreprise, l'ordre est donné de procéder au tirage dans les récipients destinés à la commercialisation. Durant la phase finale, le produit fini est filtré et mis en bouteille; des baies ou des rameaux de genièvre commun sont ajoutés à la main.

L'ensemble du processus de production — sélection des fournisseurs de matières premières, achat des matières premières, contrôle des intrants, mélange, contrôles à chaque étape, filtration, embouteillage, bouchage, étiquetage, contrôle final, conditionnement pour le commerce de gros (en cartons) et entreposage — a lieu dans l'aire géographique délimitée afin d'éviter toute altération de la qualité du produit fini lors de l'ajout des baies séchées ou rameaux de genévrier commun qui, une fois infusés, contribuent à la spécificité du produit fini. La production et la mise en bouteille de cette boisson spiritueuse s'effectuent dans les mêmes locaux, de sorte qu'aucun transport n'est nécessaire. Bien que la «Spišska borovička» ait été produite par différentes entreprises de la région de Spiš, le processus de production demeure presque inchangé à ce jour.

8. **Règles spécifiques applicables au conditionnement**

—

9. **Règles spécifiques d'étiquetage**

—

10. **Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique, y compris, le cas échéant, les éléments spécifiques de la description du produit ou de la méthode de production justifiant le lien**

La région de Spiš est unique par la façon dont elle s'est développée au cours de l'histoire. Elle constitue un environnement naturel particulier puisqu'il s'agit d'une zone essentiellement montagneuse, caractérisée par un climat très rude.

Ses paramètres pédologiques et climatiques ont favorisé la présence naturelle et en abondance de genévrier commun (*Juniperus communis*), condition préalable à son utilisation à des fins de production du distillat traditionnel. Celui-ci était d'abord utilisé comme élixir digestif. Par la suite, avec l'avènement des brûleries et distilleries, il est devenu une boisson populaire accessible à l'ensemble de la population.

La «Spišská borovička» est un produit traditionnel fabriqué dans la région de Spiš qui, en raison de sa spécificité, à savoir sa qualité, a acquis une notoriété en Slovaquie et à l'étranger. L'histoire de sa production remonte à la seconde moitié du XVIII[e] siècle. Une archive cartographique du Major Batschek de 1773 montre une brûlerie située à proximité immédiate du château de Stará Ľubovňa, qui produisait des boissons spiritueuses. On produisait de la *borovička* dans la distillerie de Spišská Belá depuis 1778, comme en témoigne un article de Michal Popovič intitulé «*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*» [«Sur la base des annales de la ville de Spišská Belá, de la fin du XVIII[e] siècle au début du XX[e] siècle - l'économie de la ville aux XVIII[e] et XIX[e] siècles»] et paru dans l'ouvrage *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* publié en 1972: «À l'époque où il n'y avait encore aucune grande distillerie, les habitants de la ville complétaient leurs revenus en distillant des eaux-de-vie et des spiritueux à partir de matières premières locales bon marché, à savoir des pommes de terre et des céréales. Ce lieu [Spišská Belá] est le berceau de la spécialité de la région, la *spišská borovička*, qui est produite à partir des fruits de genévriers à feuilles persistantes».

À partir de 1875, cette tradition de la distillation fut perpétuée par la distillerie Kleinberger, qui produisait la célèbre Spišská borovička.

La production s'est poursuivie sous la première République tchécoslovaque. Un article de journal rédigé par Michal Murcko indiquait que la distillerie Henrich Morgenbesser produisait des liqueurs, des cognacs, du rhum et de la *borovička*. D'après le témoignage oral d'Eleonóra Simáková, originaire du village de Hniezdne, qui a travaillé dans cette entreprise en tant que comptable, c'était bien de la Spišska borovička, qui était produite pour le marché local.

En 1940, l'entreprise fut reprise par Róbert Pavlovský et la distillerie acquit la réputation de «Manufacture de boissons spiritueuses fines, grande distillerie d'eaux-de-vie de prunes, de *borovička* et de distillats de fruits». Par une ordonnance du comité national du district de Stará Ľubovňa de 1946 et une ordonnance du conseil national slovaque (SNR) de l'alimentation et de l'approvisionnement de 1948, l'entreprise fut mise sous administration nationale. L'avancée technologique de cette distillerie est attestée par un plan de la distillerie, une description des équipements de distillation et de rectification, ainsi qu'une description de la production de l'eau-de-vie et des appareils de production du distillat de genévrier. Après la nationalisation de l'entreprise en 1948, ces équipements furent transférés à l'entreprise nationale Východoslovenské liehovary a likérky à Levoča, qui devint ensuite la société White Lady. La manufacture d'origine était située sur la place de la ville de Stará Ľubovňa, au numéro 17. Elle appartient désormais à M. Marián Gurega, propriétaire de l'entreprise actuelle GAS Familia, s. r. o. Lors des travaux de reconstruction des bâtiments en 2002, des documents comptables authentiques furent mis au jour.

La dénomination de la boisson spiritueuse «Spišská borovička» fut inscrite à l'annexe A du traité bilatéral du 19 janvier 1976 entre la République socialiste tchécoslovaque et la Confédération suisse relatif à la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et des autres indications géographiques et à l'annexe B du traité du 20 janvier 1981 entre la République socialiste tchécoslovaque et la République d'Autriche relatif à la protection des indications de provenance, des appellations d'origine et des autres appellations indiquant la provenance de produits agricoles et industriels.

La Slovaquie faisait partie, à l'époque, de la République tchécoslovaque, qui s'est scindée en deux États indépendants — la République tchèque et la République slovaque — le 1er janvier 1993.

La production s'est poursuivie, les conditions naturelles sont restées les mêmes et l'aire géographique délimitée, les conditions et le principe de la production demeurent identiques.

La «Spišská borovička» est une boisson spiritueuse traditionnelle appréciée non seulement par les Slovaques, mais aussi par les visiteurs étrangers, qui en achètent pour la rapporter chez eux et en offrir.

Lien vers le cahier des charges

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