**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27** [1]

(C/2025/4695)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)**

**„Spišská borovička”**

**PGI-SK-01824-AM01 – 26. svibnja 2025.**

1. **Naziv proizvoda**

„Spišská borovička”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☒ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vino

☒ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Slovačka

5. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

U skladu s člankom 24. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012, izmjena za koju je podnesen zahtjev ne smatra se izmjenom na razini Unije jer ne podrazumijeva promjenu naziva ili dijela naziva ili upotrebe naziva ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla ili pravnog naziva. Ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem iz jedinstvenog dokumenta i ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

6. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ured za intelektualno vlasništvo Slovačke Republike

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

U tehničkoj dokumentaciji pod naslovom „Opis jakog alkoholnog pića” prvotno je bilo navedeno da zapremina boca u koje se puni „Spišská borovička” iznosi 0,5 l i 0,7 l.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Izvorni tekst opisa jakog alkoholnog pića (treća rečenica pod točkom 5. u jedinstvenom dokumentu):

„Puni se u staklene boce od 0,5 l ili 0,7 l s aluminijskim čepom s navojem.”

Nova verzija:

„Puni se u staklene boce s čepom.”

Izmjena odgovara potražnji na tržištu i zahtjevima potrošača.

Kratak pregled razloga zbog kojih je izmjena potrebna

U tehničkoj dokumentaciji pod naslovom „Opis jakog alkoholnog pića” prvotno je bilo navedeno da zapremina boca u koje se puni „Spišská borovička” iznosi 0,5 l i 0,7 l. S obzirom na potražnju na tržištu i zahtjeve potrošača za bocama različitih zapremina, skupina proizvođača traži da se te vrijednosti izbrišu iz tehničke dokumentacije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

„Spišská borovička”

2. **Zemlja podnositelja zahtjeva**

Slovačka

3. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

4. **Kategorija ili kategorije jakog alkoholnog pića**

19. Jaka alkoholna pića s aromom borovice

4.1. *Oznaka KN*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2208 – Nedenaturirani etilni alkohol s volumnim udjelom alkohola manjim od 80 %; rakije, likeri i ostala alkoholna pića

5. **Opis jakog alkoholnog pića**

Spišská borovička jako je alkoholno piće s udjelom alkohola od 40 % vol., s izraženim okusom i aromom karakterističnima za običnu borovicu (*Juniperus communis L.*) ili *Juniperus oxicedris L.* Riječ je o bistroj tekućini bez taloga i mutnoće koja sadržava približno pet sušenih bobica ili grančicu obične borovice. Puni se u staklene boce s čepom. Bobice borovice ili grančica obične borovice izlučuju u jako alkoholno piće blijedožutu boju. U proizvodnji jakog alkoholnog pića Spišská borovička koriste se samo prirodne sirovine – žitna rakija visoke kvalitete, destilat borovice, bonifikator od borovice, tekući invertni šećer, obrađena voda za piće i bobice ili grančice obične borovice s definiranog zemljopisnog područja. Za proizvodnju jakog alkoholnog pića Spišská borovička koristi se voda iz kvalitetnih izvora u regiji Podtatrze koja je kristalno čista i bistra jer teče ispod zemlje preko velikih udaljenosti i pritom nosi aluvijalne nanose koji variraju od ilovasto-pjeskovitih do pjeskovito-šljunčanih i jedan su od čimbenika koji određuju organoleptička svojstava gotovog proizvoda.

„Spišská borovička” razlikuje se od drugih pića iz relevantne kategorije uglavnom po tome što se proizvodi od sirovina s definiranog zemljopisnog područja te po znanju i iskustvu destilacije koje se dugo razvijalo i posebnim postupcima kao što su tradicionalna proizvodnja destilata borovice i korištenje posebnog bonifikatora od borovice (pojačivača arome) i sušenih bobica ili grančica borovice.

Definirani udio destilata borovice u gotovom proizvodu posebno je važan element koji utječe na karakteristični okus proizvoda.

Kemijska i fizička svojstva: etanol: 39,7 – 40,3 % vol.

Organoleptička svojstva

Izgled – bistra tekućina bez taloga i mutnoće te bez mehaničkih i drugih nečistoća koja sadržava sušene bobice ili grančice obične borovice koje u njoj plutaju.

Boja – blago žućkasta; bobice i grančice borovice tamne su boje.

Aroma i okus – ugodno blagi, tipični za borovicu, bez neuobičajenih mirisa i okusa.

Posebne značajke jakog alkoholnog pića u usporedbi s odgovarajućom kategorijom

Spišská borovička odlikuje se tipično intenzivnim, ali ipak prirodnim i blagim okusom i aromom bobica borovice koji potječu od destilata borovice proizvedenog prema tradicionalnom receptu i dodatka posebnog bonifikatora od borovice, koji je prirodni macerat bobica borovice obogaćen eteričnim uljem borovice dobivenim tijekom postupka destilacije. Aroma i okus borovice uglavnom se sastoje od terpena koji jakom alkoholnom piću Spišská borovička daju karakterističnu aromu i gorčinu. Vrlo specifičan karakter ovog pića potječe od sušenih bobica borovice ili grančica obične borovice koje se dodaju svakoj boci tijekom punjenja i koje mu daju dodatni okus i vrlo blijedu boju.

Jedna od posebnosti ovog proizvoda je duga povijest njegove proizvodnje u regiji Spiš, gdje obična borovica ima iznimna kvalitativna svojstva proizašla iz planinskog terena i posebnih pedoklimatskih uvjeta, zbog kojih ima prilično visok udio terpena iz skupine pinena, uključujući sabinen, visok udio eteričnog ulja borovice u svježim bobicama (izračunan u suhoj tvari) i visok udio drugih aromatičnih tvari. Zahvaljujući velikoj vještini starih majstora destilera i stalnom poboljšanju proizvodne tehnologije tijekom stoljeća proizvodnje ovog tradicionalnog pića u Spišu, danas imamo tradicionalnu metodu proizvodnje koja jamči jedinstven okus i posebnost jakog alkoholnog pića Spišská borovička.

6. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje Spiš specifično je zbog jedinstvenog povijesnog razvoja župe pod nazivom Spišská župa, koja se sastoji od 16 gradova. Ima poseban prirodni okoliš jer je pretežno planinsko područje s donekle oštrom klimom. Obuhvaća današnje okruge Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok i Gelnica, kroz koje protječu rijeke Hornád, Hnilec, Dunajec i Poprad. Na sjeveru je omeđeno planinama Spišská Magura, Pieniny i Ľubovnianska Vrchovina, na jugu planinama Volovské Vrchy, na zapadu planinama Východné Tatry i Belianske Tatry, a na istoku planinama Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie i Levočské Vrchy. Povijesne granice Spiša utvrđene su još u 1. stoljeću. U 12. i 13. stoljeću to se područje proširilo na mjesta Zamagurie, Podolínec, Hniezdne i Stará Ľubovňa te je tako nastala sjeverna granica koja se bez značajnih promjena održala do početka 20. stoljeća. U drugoj polovici 12. stoljeća Spiš je stekao određeni stupanj autonomije i postao zasebna županija. Povijesno je bio podijeljen na tri potpodručja. Područja Stará Ľubovňa i Zamagurie čine sjeverni Spiš, a sliv rijeke Poprad i Podtatrze čine središnji Spiš. Zemlja koju napajaju rijeka Hornád i njezini pritoci naziva se južni Spiš.

7. **Metoda proizvodnje jakog alkoholnog pića**

Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića započinje prijemom i kontrolom kvalitete sirovina, odnosno rakije, destilata borovice, bonifikatora od borovice, tekućeg invertnog šećera i sušenih bobica ili grančica obične borovice.

Rakija od koje se proizvodi Spišská borovička proizvodi se na definiranom zemljopisnom području. Za proizvodni proces karakteristična je složena tehnologija u destileriji. Započinje fermentacijom i nakon toga destilacijom koma u složenom sustavu za destilaciju koji se sastoji od pet osnovnih odjeljaka s različitim tlakovima, što omogućuje ekonomično iskorištavanje toplinske energije. Cijeli postupak započinje u odjeljku za gnječenje i nastavlja se u odjeljku za pročišćavanje, koji vodi do odjeljka za rektifikaciju, iz kojeg destilat ulazi u završni stupac kroz odjeljak za rafiniranje, pri čemu je krajnji proizvod jako alkoholno piće visoke kvalitete. Žitarice se uglavnom nabavljaju od lokalnih uzgajivača, a njihova kvaliteta, kao i kvaliteta konačnog proizvoda, zajamčeni su certificiranim sustavom kontrole kvalitete u skladu s normama ISO 22000:2005 i HACCP.

Prije ulaska u postupak voda se obrađuje u postrojenju za omekšavanje u kojem se iz nje uklanja tvrdoća karbonata, a zatim se demineralizira u jedinici za reverznu osmozu.

Destilat borovice proizvodi se destilacijom koma borovice. Kom borovice priprema se mljevenjem bobica borovice u stolnom mlinu, nakon čega se tako nastalo brašno stavlja u posude za fermentaciju, dodaje mu se mlaka voda i temeljito se miješa. Dodaju se nutrijenti i kvasac te se priprema kom borovice. Nakon fermentacije dodaje se rafinirano neutralno alkoholno piće. Za destilaciju fermentiranog koma borovice i rafiniranog alkoholnog pića u sirovi destilat koristi se šaržni kotao s miješalicom i separatorom ulja borovice. Taj sirovi destilat podvrgava se rektifikaciji kako bi se dobio destilat borovice – miješani međuproizvod. Skladišti se u drvenim posudama ili posudama od nehrđajućeg čelika.

Bonifikator od borovice proizvodi se maceracijom bobica borovice u rakiji i dodavanjem eteričnog ulja borovice dobivenog tijekom postupka destilacije.

Za zaslađivanje se koristi tekući invertni šećer gustoće 70 – 75 Brixovih stupnjeva. Priprema se otapanjem šećera u vodi u posudi obloženoj nehrđajućim čelikom, s miješalicom, koju se zagrijava visokotlačnom parom. Čim otopina počne vrjeti, dodaje se limunska kiselina. Nakon vrenja sirup se filtrira kroz grubi filtar u spremnik za skladištenje.

Tehnološki postupak

Prije proizvodnje pitka voda obrađuje se u uređaju za omekšavanje vode. Izmjerena količina rakije miješa se s potrebnom količinom destilata borovice, bonifikatora i tekućeg invertnog šećera te se dodaje pitka voda kako bi se postigla potrebna gustoća. Nakon temeljitog miješanja i kontrole sadržaja etanola odlijeva se u spremnik u kojem se miješa i odležava najmanje 14 dana. Nakon organoleptičkog i analitičkog ispitivanja u laboratoriju u okviru destilerije daje se uputa da se proizvod pretoči radi punjenja u ambalažu u kojoj se plasira potrošačima. U završnoj se fazi gotovo jako alkoholno piće filtrira i puni u boce te mu se ručno dodaju bobice borovice ili grančice obične borovice.

Cijeli postupak proizvodnje – od odabira dobavljača sirovina do nabave, kontrole ulaznih materijala, miješanja, kontrole svakog koraka, filtriranja, punjenja u boce, pečaćenja, označivanja, kontrole izlaza, pakiranja za veleprodaju (u kutije) i skladištenja – odvija se na definiranom zemljopisnom području kako bi se spriječile promjene kvalitete gotovog proizvoda pri dodavanju sušenih bobica ili grančica obične borovice, koje ispuštaju boju i aromu i tako zaokružuju gotovi proizvod. Jako alkoholno piće proizvodi se i puni u boce u istom pogonu te stoga nije potreban prijevoz. Iako je jako alkoholno piće Spišská borovička proizvodilo više različitih poduzetnika u regiji Spiš, postupak proizvodnje do danas je ostao više ili manje nepromijenjen.

8. **Posebna pravila za pakiranje**

—

9. **Posebna pravila za označivanje**

—

10. **Opis povezanosti između jakog alkoholnog pića i njegova zemljopisnog podrijetla, uključujući, prema potrebi, posebne elemente opisa proizvoda ili metode proizvodnje kojima se obrazlaže ta povezanost**

Regija Spiš oblikovana je svojim jedinstvenim povijesnim razvojem. Ima poseban prirodni okoliš jer je pretežno planinsko područje s donekle oštrom klimom.

Zbog pedoklimatskih uvjeta to područje prirodno obiluje običnom borovicom (*Juniperus communis*), što je bio preduvjet za njezino korištenje u proizvodnji tradicionalnog destilata. Ovo jako alkoholno piće prvobitno se konzumiralo kao eliksir za bolju probavu. Kasnije, kad su se pojavile destilerije, postalo je popularno piće dostupno široj populaciji.

Spišská borovička tradicionalni je proizvod koji se proizvodi u regiji Spiš i koji je zahvaljujući svojoj posebnosti, koja se očituje u njegovoj kvaliteti, stekao ugled u Slovačkoj i inozemstvu. Povijest njezine proizvodnje seže u prvu polovicu 18. stoljeća. Na karti bojnika Batscheka (1773.) prikazana je destilerija za proizvodnju rakija odmah pored dvorca Stará Ľubovňa. Borovička se proizvodi u destileriji u gradu Spišská Belá od 1778., o čemu svjedoči članak Michala Popoviča naslovljen *Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*, koji je 1972. objavljen u publikaciji u *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II*. „Iako nema velikih destilerija, stanovnici grada zarađuju dodatne prihode destilacijom rakija od jeftinih domaćih sirovina, odnosno krumpira i žitarica. [Iz grada Spišská Belá] potječe specijalitet ove regije, spišská borovička, koja se proizvodi od plodova zimzelenih borovica.”

Od 1875. tradiciju te destilerije nastavila je destilerija Kleinberger, u kojoj se proizvodila poznata Spišská borovička.

Proizvodnja se nastavila u prvoj Čehoslovačkoj Republici. Iz tog razdoblja potječe novinski članak autora po imenu Michal Murcko, u kojem se navodi da se u destileriji Henrich Morgenbesser proizvode likeri, rakije, rum i borovička. Eleonóra Simáková iz Hniezdnea, koja je u tom poduzeću bila zaposlena kao knjigovođa, navela je da se radi o proizvodu Spišská borovička za lokalno tržište.

Postrojenje je 1940. preuzeo Róbert Pavlovský i destilerija je promijenila naziv u „Manufaktura finih jakih alkoholnih pića i destilerija velikog kapaciteta šljivovice, borovičke i voćnih destilata". Odlukom okružnog nacionalnog odbora Stará Ľubovňa iz 1946. i odlukom Povjerenstva za hranu i opskrbu slovačkog nacionalnog vijeća (SNR) iz 1948. to je poduzeće stavljeno pod nacionalnu upravu. O naprednoj tehnologiji u toj destileriji svjedoči plan destilerije, opis opreme za destilaciju i rektifikaciju te opis proizvodnje jakog alkoholnog pića i opreme za proizvodnju destilata borovice. Nakon nacionalizacije, koja je provedena 1948., ta je oprema prenesena na nacionalno poduzeće Východoslovenské liehovary a likérky u Levoči, koje je kasnije promijenilo naziv u White Lady. Izvorna manufaktura nalazila se na gradskom trgu u gradu Stará Ľubovňa, na kućnom broju 17., koji danas pripada Mariánu Guregi, vlasniku današnjeg poduzeća GAS Familia, s. r. o. Pri obnovi te zgrade 2002. pronađena je vjerodostojna računovodstvena dokumentacija.

Naziv jakog alkoholnog pića „Spišská borovička" naveden je u Prilogu A bilateralnom ugovoru o Sporazumu između Čehoslovačke Socijalističke Republike i Švicarske Konfederacije o zaštiti oznaka izvornosti i drugih zemljopisnih naziva od 19. siječnja 1976. i u Prilogu B Sporazumu između Čehoslovačke Socijalističke Republike i Republike Austrije o zaštiti podataka o podrijetlu, oznakama izvornosti i drugim oznakama poljoprivrednih i industrijskih proizvoda od 20. siječnja 1981.

Slovačka je tada bila dio Čehoslovačke, koja se 1. siječnja 1993. podijelila na dvije neovisne države: Češku Republiku i Slovačku Republiku.

Proizvodnja se nastavila, a prirodno okruženje, definirano zemljopisno područje, uvjeti i načelo na kojima se temelji proizvodnja ostali su isti.

Spišská borovička tradicionalno je jako alkoholno piće koje je dobro poznato ne samo Slovacima, već i stranim posjetiteljima u Slovačkoj, koji kupuju taj specijalitet i nose ga kući sa sobom kao dar.

**Upućivanje na specifikaciju proizvoda**

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