C/2025/4695

2025.8.25.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/4695)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Spišská borovička”

PGI-SK-01824-AM01 – 2025.5.26.

1. **A termék elnevezése**

„Spišská borovička”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☒ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☒ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Szlovákia

5. **Standard módosításként való minősítés**

A borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, valamint az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikke alapján a kérelmezett módosítás nem tekintendő uniós módosításnak, mivel nem jár az elnevezésnek vagy az elnevezés bármely elemének, az elnevezés használatának, illetve a földrajzi jelzéssel ellátott termék vagy termékek kategóriájának vagy az előírt névnek a megváltoztatásával; nem jár azzal a veszéllyel, hogy érvényteleníti az egységes dokumentumban említett földrajzi területtel való kapcsolatot, és nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

6. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

A Szlovák Köztársaság szellemi tulajdoni hivatala

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

A műszaki dokumentációnak „A szeszes ital leírása” című szakaszában eredetileg 0,5 l és 0,7 l térfogatú palackokat tüntettek fel, amelyekbe a „Spišská borovička” italt palackozzák.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A szeszes ital leírásának eredeti szövege (az egységes dokumentum 5. pontjának harmadik mondata) a következő:

„0,5 l-es vagy 0,7 l-es, alkork kupakkal ellátott üvegpalackokba töltik.”

Új változat:

„Kupakkal ellátott üvegpalackokba töltik.”

A módosítás oka a piaci és a fogyasztói kereslet.

A kért módosítás okainak összefoglalása

A műszaki dokumentációnak „A szeszes ital leírása” című szakaszában eredetileg 0,5 l és 0,7 l térfogatú palackokat tüntettek fel, amelyekbe a „Spišská borovička” italt palackozzák. A fogyasztói és piaci kereslet fényében, hogy többféle térfogatú palackot lehessen használni, a termelői csoport ezeknek az értékeknek a törlését kéri a műszaki dokumentációból.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

„Spišská borovička”

2. **A kérelmező országa (vagy országai)**

Szlovákia

3. **A földrajzi árujelző típusa**

Földrajzi jelzés (FJ)

4. **A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái**

19. Borókaízesítésű párlatok

4.1. *KN-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2208 – Nem denaturált etil-alkohol, kevesebb mint 80 térfogatszázalék alkoholtartalommal; szesz, likőr és más szeszes ital

5. **A szeszes ital leírása**

A „Spišská borovička” olyan szeszes ital, amelynek alkoholtartalma 40 térfogatszázalék, íze és aromája pedig a közönséges borókára (*Juniperus communis* L.) vagy a *Juniperus oxicedris* L. növényre jellemzően markáns. Áttetsző, üledéktől és zavarosságtól mentes folyadék, amely a közönséges borókának körülbelül öt szárított bogyóját vagy egy ágát tartalmazza. Kupakkal ellátott üvegpalackokba töltik. A borókabogyók vagy a közönséges boróka ágának áztatása halványsárga színt kölcsönöz a szeszes italnak. A „Spišská borovička” előállításához kizárólag természetes nyersanyagokat használnak fel, nevezetesen kiváló minőségű gabonapárlatot, borókapárlatot, borókabonifikatőrt, folyékony invertcukrot, kezelt ivóvizet, valamint a meghatározott földrajzi területről származó közönséges boróka bogyóit vagy ágait. A „Spišská borovička” előállításához felhasznált víz a Tátraalja régió jó minőségű forrásaiból származik.A víz kristálytiszta, ami annak köszönhető, hogy nagy távolságokat tesz meg a föld alatt, miközben vályogos-homokos, illetve homokos kavicshordalékot szállít, és ez segít a késztermék érzékszervi tulajdonságainak megállapításában.

A „Spišská borovička” az adott kategóriába tartozó egyéb italoktól főként a meghatározott földrajzi területről származó felhasznált nyersanyagoknak, a lepárlással kapcsolatos, évek hosszú során át csiszolódó szaktudásnak, valamint az olyan különleges eljárásoknak köszönhetően különböztethető meg, mint a borókapárlat hagyományos előállítása, illetve a különleges borókabonifikatőr (ízjavító) és a szárított borókabogyó vagy a boróka ágának használata.

A termék jellegzetes ízét javarészt a borókapárlat meghatározott aránya adja a késztermékben.

Kémiai és fizikai tulajdonságok – Etanol: 39,7–40,3 térfogatszázalék

Érzékszervi jellemzők

Küllem – áttetsző, üledéktől és zavarosságtól, mechanikai vagy egyéb szennyeződésektől mentes folyadék, amelyben a közönséges boróka szárított bogyói vagy ágai úsznak.

Szín – enyhén sárgás; a borókabogyók és -ágak sötét színűek.

Aroma és íz – kellemesen enyhe, borókára jellemző, idegen szagoktól és ízektől mentes.

A szeszes italt a releváns kategórián belüli szeszes italoktól megkülönböztető különleges jellemzők

A „Spišská borovička" jellegzetesen intenzív, mindazonáltal természetes és enyhe borókabogyó-ízzel és aromával rendelkezik, amely egy hagyományos recept alapján elkészített borókapárlatnak és egy különleges borókabonifikatőr hozzáadásának köszönhetően alakul ki. Ez utóbbi a lepárlási folyamat során kinyert boróka-illóolajjal dúsított természetes borókabogyó-macerátum. A borókapárlat aroma- és ízprofilját nagyrészt terpének határozzák meg, e vegyületeknek tulajdonítható a „Spišská borovička" jellegzetes aromája és keserűsége. A terméknek rendkívül sajátos jelleget kölcsönöznek a palackozás során a palackokba rakott szárított borókabogyók vagy -ágak, amelyek nemcsak az ízt gazdagítják, hanem nagyon halvány színt is adnak a szeszes italnak.

A termék sajátossága, hogy előállítása hosszú múltra tekint vissza a Szepességben, ahol a hegyvidéki domborzat, valamint a sajátos talaj- és éghajlati viszonyok kivételes minőségi jellemzőket kölcsönöznek a közönséges borókának, aminek következtében a borókának meglehetősen magas a pinén terpén-tartalma (beleértve a szabinént), a friss bogyóinak magas a borókaillóolaj-tartalma (szárazanyag alapján számítva), valamint az egyéb aromás anyagok mennyisége is magas a növényben. A régi szeszfőzőmesterek kiváló szakértelmének és a gyártási technológia folyamatos fejlődésének köszönhetően, amely az elmúlt évszázadok során ment végbe ennek a hagyományos italnak az előállításával kapcsolatban a Szepességben, ma már olyan hagyományos előállítási módszerrel rendelkezünk, amely garantálja a „Spišská borovička" egyedülálló ízét és különleges voltát.

6. A földrajzi terület tömör meghatározása

A Szepesség földrajzi területe a 16 városból álló Szepes vármegye egyedülálló történelmi fejlődése miatt sajátos. Természeti környezete jellegzetes, mivel túlnyomórészt hegyvidéki terület, amelynek éghajlata némileg zord. Igló, Ólubló, Poprád, Lőcse, Késmárk és Gölnicbánya modern járásait foglalja magában, amelyeken keresztül a Hernád, a Gölnic, a Dunajec és a Poprád folyó folyik. Északon a Szepesi-Magura, a Pieninek és a Lublói-fennsík hegyei, délen a Rozsnyói-hegység, nyugaton a Keleti-Tátra és a Bélai-havasok, keleten pedig a Ľubotínska Pahorkatina, a Spišsko-Šarišské Medzihorie és a Lőcse-Lublói-hegység határolja. A Szepesség történelmi határait még az 1. században jelölték ki. A 12. és 13. században kiterjesztették a Magurántúli régióra, Podolinra, Gnézdára és Ólublóra, amelyek egészen a 20. század elejéig jelentős változások nélkül alkották a terület északi határát. A 12. század második felében a Szepesség bizonyos fokú autonómiát ért el, és különálló vármegyévé vált. A múltban a Szepességet három alterületre osztották. A Szepesség északi részét Ólubló térsége és a Magurántúli régió, a középső részét pedig a Poprádi-medence és a Tátraalja alkotja. A Hernád és mellékfolyói által vízzel ellátott terület a Dél-Szepesség.

7. A szeszes ital előállításának módja

A szeszes ital előállításának folyamata a nyersanyagok, nevezetesen a szesz, a borókapárlat, a borókabonifikatőr, a folyékony invertcukor és a közönséges boróka szárított bogyóinak vagy ágainak átvételével és minőség-ellenőrzésével kezdődik.

A „Spišská borovička" előállításához használt szeszt a meghatározott földrajzi területen állítják elő. Az előállítási folyamatot a lepárlóüzemben alkalmazott összetett technológia különbözteti meg; a cefre erjesztésével kezdődik, amelyet annak az öt alapszakaszból és több különböző nyomást alkalmazó, összetett lepárlási rendszerrel történő lepárlása követ, ami lehetővé teszi a hő gazdaságos felhasználását. A teljes folyamat a cefrekészítés szakaszával indul, majd a tisztítási szakasszal folytatódik, ami a rektifikálás szakaszához vezet, ahonnan a párlatot elvezetik a finomítási szakaszon keresztül a végső szakaszhoz, így a végtermék egy kiváló minőségű szeszes ital lesz. A gabona túlnyomórészt helyi termelőktől származik, és minőségét a végtermék minőségéhez hasonlóan az ISO 22000:2005 szabványnak és a HACCP-rendszer előírásainak megfelelő, minősített minőségellenőrző-rendszer biztosítja.

Mielőtt felhasználnák a folyamatban, a vizet vízlágyítóban kezelik, ahol megszüntetik karbonátkeménységét, majd ezt követően demineralizálják egy fordított ozmózis rendszerű készülékkel.

A borókapárlatot borókacefre lepárlásával állítják elő. A borókacefre úgy készül, hogy a borókabogyót egy asztali darálóval összezúzzák, az így keletkező zúzott bogyókat erjesztőkádakba helyezik, langyos vizet adnak hozzá és alaposan összekeverik. Tápanyagokat és élesztőt adnak hozzá, és ezzel elő is lett készítve a borókacefre. Az erjesztést követően finomított finomszeszt adnak hozzá. Az erjesztett borókacefre és a finomított szesz nyers párlattá történő lepárlásához egy keverővel, valamint borókaolaj-gyűjtővel ellátott szakaszos lepárlót használnak. Ebből rektifikálással előállítják a borókapárlatot – egy kevert köztes terméket. Fából vagy rozsdamentes acélból készült tartályokban tárolják.

A borókabonifikatőr úgy készül, hogy borókabogyókat kivonatolnak alkohollal, majd hozzáadják a lepárlási folyamat során nyert boróka-illóolajat.

Az édesítéshez 70–75 Brix-fok sűrűségű folyékony invertcukrot használnak. Úgy készítik el, hogy a cukrot feloldják egy magas nyomású gőzzel hevített, keverővel ellátott, rozsdamentes acélból készült, kettős falú kádban. Amint az oldat forrni kezd, citromsavat adnak hozzá. A forrást követően a szirupot egy durva szűrőn keresztül egy tárolótartályba szűrik.

Technológiai folyamat

Az előállítás előtt az ivóvizet vízlágyító berendezésben kezelik. Mért mennyiségű alkoholt összekevernek a szükséges mennyiségű borókapárlattal, bonifikatőrrel és folyékony invertcukorral, majd ivóvizet adnak hozzá a kívánt koncentráció eléréséhez. Alapos keverést, valamint az etanoltartalom ellenőrzését követően egy tárolótartályba vezetik el, ahol legalább 14 napig elegyedik és áll. Az üzemi laboratóriumban végzett érzékszervi és analitikai vizsgálatok után elvezetik, hogy sor kerüljön a fogyasztói csomagolás folyamatára. Az utolsó szakaszban a kész szeszes italt leszűrik és bepalackozzák, valamint kézzel hozzáadják a közönséges boróka bogyóit vagy ágait.

A teljes előállítási folyamat – a nyersanyag-beszállítók kiválasztásától kezdve a beszerzésen, a bemeneti ellenőrzésen, a keverésen, a lépésenkénti ellenőrzésen, a szűrésen, a palackozáson, a lezáráson, a címkézésen, a kimeneti ellenőrzésen, a nagykereskedelmi (dobozokba történő) csomagoláson és a tároláson keresztül – a meghatározott földrajzi területen zajlik annak érdekében, hogy elkerüljék a késztermék minőségében bekövetkező változást, amikor a késztermék végső sajátos jellemzőit meghatározó közönséges boróka szárított bogyóit vagy ágait hozzáadják. A szeszes italt ugyanabban az üzemben állítják elő és palackozzák, ezért szállításra nincs szükség. Bár a „Spišská borovička” előállítását a Szepesség területén számos különböző vállalkozás végezte, a termelési folyamat a mai napig többé-kevésbé változatlan maradt.

8. **A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok**

–

9. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

–

10. **A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása, ideértve – adott esetben – a termékleírás vagy az előállítási módszer e kapcsolatot igazoló konkrét elemeinek leírását is.**

A Szepesség a saját egyedülálló történelmi fejlődésének a különleges eredménye. Természeti környezete jellegzetes, mivel túlnyomórészt hegyvidéki terület, amelynek éghajlata némileg zord.

A talaj- és éghajlati viszonyoknak köszönhetően természetesen előfordul a területen a közönséges boróka (*Juniperus communis*), ami előfeltétele volt annak, hogy a hagyományos párlat előállításához használják. Eredetileg emésztést elősegítő elixírként használták. Később, a szeszfőzdék és a lepárlóüzemek megjelenésével népszerű itallá vált a szélesebb lakosság körében.

A „Spišská borovička” a Szepességben előállított hagyományos termék, amely minőségében tükröződő sajátos jellege miatt Szlovákiában és külföldön is ismertté vált. Előállításának története a 18. század második felére nyúlik vissza. Már egy 1773-ban Batschek őrnagy által készített térképen is megjelenik egy szeszes italokat előállító szeszfőzde az ólublói vár közelében. A szepesbélai lepárlóüzemben 1778 óta állítanak elő borovicskát, amint azt Michal Popovič *„Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19 storočí”* [„Részletek Szepesbéla évkönyveiből a 18. század végétől a 20. század elejéig. A város gazdasága a 18–19. században”] című cikke is tanúsítja, amely a *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* című könyvben jelent meg 1972-ben. „Habár nagy lepárlóüzemeket nem hoztak létre, a városlakók jövedelmüket úgy egészítették ki, hogy az olcsó hazai nyersanyagok, nevezetesen a burgonya és a gabonafélék lepárlásával párlatokat és szeszes italokat készítettek. Ez a hely [azaz Szepesbéla] a régió különlegességének, az örökzöld boróka gyümölcséből előállított spišská borovičkának a születési helye”.

1875-től ezt a lepárlási hagyományt vitte tovább a Kleinberger lepárlóüzem, amely előállította a híres „Spišská borovička” szeszes italt.

A termék előállítása később az első Csehszlovák Köztársaságban folytatódott: ekkor Michal Murcko egyik újságcikke arról számolt be, hogy a Henrich Morgenbesser lepárlóüzem likőröket, párlatokat, rumot és borovicskát állít elő. A gnézdai Eleonóra Simáková, a cégnél könyvelőként dolgozó munkatárs elmondásából tudjuk, hogy ez a „Spišská borovička” volt, amelyet a helyi piac számára állítottak elő.

1940-ben az üzemet Róbert Pavlovský vette át, és a lepárlóüzem úgy vált ismertté, mint „finom szeszes ital-gyártó, a slivovica, a borovicska és a gyümölcspárlatok nagy kapacitású lepárlóüzeme”. Az Ólublói járás országos bizottságának 1946-os rendelete és a Szlovák Nemzeti Tanács élelmiszerügyi és ellátási bizottságának 1948-as rendelete a céget nemzeti közigazgatás alá helyezte. E lepárlóüzem fejlett technológiáját a lepárlóüzem terve, a lepárlás folyamatának és a rektifikáló berendezésnek a leírása, valamint a szeszes ital előállításának és a borókapárlat előállításához szükséges berendezéseknek a leírása igazolja. Az 1948-as államosítást követően ezeket a berendezéseket átszállították Lőcsére a Východoslovenské liehovary a likérky (később White Lady) nevű nemzeti vállalatnak. Az eredeti üzem Ólubló főterén, a 17. számú házban helyezkedett el, amely jelenleg Marián Gurega tulajdonában áll, aki a mai GAS Familia, s. r. o. nevű cég tulajdonosa. Amikor 2002-ben újjáépítették az épületet, hiteles számviteli dokumentumokra bukkantak.

A „Spišská borovička” szeszes ital nevét a Csehszlovák Szocialista Köztársaság és a Svájci Államszövetség által kötött, az eredetre vonatkozó adatok védelméről, az eredetmegjelölésről, valamint egyéb földrajzi és időszakos megjelölésekről szóló, 1976. január 19-i kétoldalú megállapodás A. melléklete, valamint a Csehszlovák Szocialista Köztársaság és az Osztrák Köztársaság által kötött, az eredetre vonatkozó adatok védelméről, az eredetmegjelölésről, valamint a mezőgazdasági és ipari termékek eredetre utaló egyéb megjelöléséről szóló, 1981. január 20-i megállapodás B. melléklete határozta meg.

Akkoriban Szlovákia Csehszlovákia része volt, amely 1993. január 1-jén vált két független állammá: a Cseh Köztársasággá és a Szlovák Köztársasággá.

Az előállítás folytatódott, a természeti feltételek változatlanok maradtak, és a meghatározott földrajzi terület, valamint az előállítás alapjául szolgáló feltételek és elvek is ugyanazok.

A „Spišská borovička” egy hagyományos szeszes ital, amelyet nemcsak a szlovákok, hanem a Szlovákiába érkező külföldi látogatók is jól ismernek, akik azért vásárolják meg ezt a különlegességet, hogy hazavigyék ajándékba.

Hivatkozás a termékleírásra

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