C/2025/4695

25.8.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione ([1])

(C/2025/4695)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

(Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143)

«Spišská borovička»

PGI-SK-01824-AM01 — 26.5.2025

1. **Nome del prodotto**

«Spišská borovička»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☒ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☐ Vini

☒ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Slovacchia

5. **Qualifica come modifica ordinaria**

Ai sensi dell'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, la modifica richiesta non deve essere considerata una modifica a livello dell'Unione, in quanto non comporta un cambiamento del nome o di parte del nome o dell'uso del nome o della categoria di prodotti designati da un'indicazione geografica o un cambiamento della denominazione legale, non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico e non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

6. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky (Ufficio della proprietà industriale della Repubblica slovacca)

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Nella sezione «Descrizione della bevanda spiritosa» del fascicolo tecnico del prodotto, i volumi inizialmente previsti per le bottiglie di «Spišská borovička» erano pari a 0,5 l e a 0,7 l.

([1]) Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Formulazione originale della descrizione della bevanda spiritosa (punto 5, terza frase, del documento unico):

«Per l'imbottigliamento si utilizzano bottiglie di vetro da 0,5 l e da 0,7 l chiuse con un tappo di sughero.»

Nuova formulazione:

«Per l'imbottigliamento si utilizzano bottiglie di vetro chiuse con un tappo.»

Questo cambiamento deriva da esigenze espresse dal mercato e dai consumatori.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Nella sezione «Descrizione della bevanda spiritosa» del fascicolo tecnico del prodotto, i volumi inizialmente previsti per le bottiglie di «Spišská borovička» erano di 0,5 l e di 0,7 l. Poiché i consumatori e il mercato hanno espresso interesse per volumi di imbottigliamento diversi, il gruppo di produttori chiede che l'indicazione dei volumi non compaia più nel fascicolo tecnico.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi da registrare**

«Spišská borovička»

2. **Stato membro o paese terzo**

Slovacchia

3. **Tipo di indicazione geografica**

Indicazione geografica (IG)

4. **Categoria o categorie della bevanda spiritosa**

19. Bevande spiritose al ginepro

4.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2208 — Alcole etilico non denaturato, con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcole di distillazione; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcole di distillazione

5. **Descrizione della bevanda spiritosa**

La «Spišská borovička» è una bevanda spiritosa con un titolo alcolometrico di 40 % vol., il cui sapore e aroma sono caratteristici del ginepro comune (*Juniperus communis* L.) o del ginepro rosso (*Juniperus oxycedrus* L.). Si presenta sotto forma di un liquido chiaro, privo di qualsiasi deposito e torbidità, contenente circa cinque bacche secche o un rametto di ginepro comune. Per l'imbottigliamento si utilizzano bottiglie di vetro chiuse con un tappo. La macerazione delle bacche o del rametto di ginepro comune conferisce a tale bevanda spiritosa un colore giallo pallido. Per la produzione della «Spišská borovička» si utilizzano esclusivamente materie prime naturali: acquavite di cereali di qualità pregiata, distillato di ginepro, «aromatizzante» al ginepro, zucchero invertito liquido, acqua potabile trattata e bacche o rametti di ginepro comune provenienti dalla zona geografica delimitata. L'acqua impiegata nella produzione della «Spišská borovička» proviene da sorgenti di qualità presenti nella regione ai piedi dei monti Tatra. Essa presenta una purezza e una limpidezza cristalline dovute al lungo percorso sotterraneo che compie, durante il quale trasporta ghiaie alluvionali da limose a sabbiose che contribuiscono a conferire al prodotto finito le sue proprietà organolettiche.

La «Spišská borovička» si distingue dalle altre bevande della sua categoria soprattutto per le materie prime provenienti dalla zona geografica delimitata e utilizzate nella sua produzione, per la maestria dei distillatori, evolutasi nel corso del tempo, e per i particolari procedimenti adottati, quali la produzione tradizionale di distillato di ginepro e l'utilizzo di uno speciale «aromatizzante» [esaltatore di aroma] al ginepro, nonché di bacche secche o di rametti di ginepro.

Il caratteristico gusto di questa bevanda spiritosa è dovuto soprattutto all'esatta proporzione di distillato di ginepro presente nel prodotto finito.

Proprietà fisiche e chimiche Etanolo: da 39,7 % a 40,3 % vol.

Proprietà organolettiche:

Aspetto – liquido chiaro, privo di sedimenti, di torbidità, di impurità meccaniche o di altro tipo, nel quale galleggiano bacche secche o rametti di ginepro comune.

Colore – tendente leggermente al giallo; le bacche e i rametti di ginepro sono di colore scuro.

Aroma e sapore – gradevolmente dolci, tipici del ginepro, senza note estranee.

Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene

La «Spišská borovička» è caratterizzata dal sapore e dall'aroma tipicamente intensi, benché naturali e dolci, delle bacche di ginepro, che le sono conferiti da un distillato di ginepro prodotto secondo una ricetta tradizionale e dall'aggiunta di uno speciale aromatizzante al ginepro, costituito da un macerato naturale di bacche di ginepro arricchito da olio essenziale di ginepro ottenuto durante il processo di distillazione. Le componenti aromatiche e gustative del distillato di ginepro sono prevalentemente terpeni, che conferiscono alla «Spišská borovička» il caratteristico aroma e la tipica amarezza. Questa bevanda spiritosa deve il suo carattere molto particolare alle bacche secche o ai rametti di ginepro comune aggiunti ad ogni bottiglia durante l'imbottigliamento, che danno al prodotto non solo un aroma supplementare, ma anche un colore molto pallido.

Una delle particolarità di questo prodotto è da ricercarsi nella lunga storia della sua produzione nel territorio della regione di Spiš, i cui rilievi montuosi e le cui specifiche condizioni pedoclimatiche conferiscono al ginepro comune caratteristiche qualitative eccezionali, un maggior contenuto di terpeni (tra cui il pinene e il sabinene), un alto contenuto di olio essenziale di ginepro nelle bacche fresche (calcolato in base alla sostanza secca) e altre sostanze aromatiche. Grazie alla competenza specifica degli antichi mastri distillatori e al costante miglioramento, nell'arco dei secoli, delle tecniche adottate per preparare questa bevanda tradizionale a Spiš, disponiamo ormai di un metodo di produzione tradizionale che garantisce l'ineguagliabile sapore e la specificità della «Spišská borovička».

6. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di Spiš è il prodotto dell'evoluzione storica della *Spišská župa*, una contea che raggruppa sedici città. Essa costituisce un ambiente naturale particolare, in quanto si tratta di una zona essenzialmente montuosa, dal clima molto rigido. Comprende gli attuali distretti di Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok e Gelnica, i quali sono attraversati dai seguenti corsi d'acqua: Hornád, Hnilec, Dunajec e Poprad. È delimitata a nord dalle montagne Spišská Magura, Pieniny e Ľubovnianska vrchovina, a sud dai monti di Volovec, a ovest dai monti Tatra orientali e dai Belianske Tatra e, a est, dalle colline della Ľubotínska pahorkatina, dal complesso geomorfologico Spišsko-Šarišské Medzihorie e dai monti Levoča. I confini storici di Spiš sono stati fissati già nel I secolo. Nel corso del XII e del XIII secolo furono spostati per includere Zamagurie, Podolínec, Hniezdne e Stará Ľubovňa, formando così un confine settentrionale rimasto pressoché invariato fino all'inizio del XX secolo. Nella seconda metà del XII secolo Spiš acquisì un certo grado di autonomia, diventando una contea a sé stante. Storicamente, il territorio di Spiš era suddiviso in tre sottozone. Con Zamagurie, la regione di Stará Ľubovňa formava l'Alto Spiš; la valle di Poprad e la regione sotto i monti Tatra costituivano il Medio Spiš. Le terre bagnate dal fiume Hornád e dai suoi affluenti erano note come Basso Spiš.

7. **Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

Il processo tramite cui si ottiene la bevanda spiritosa di cui trattasi inizia con la ricezione e il controllo della qualità delle materie prime, vale a dire l'acquavite, il distillato di ginepro, l'«aromatizzante» al ginepro, lo zucchero invertito liquido, nonché le bacche secche o i rametti di ginepro comune.

L'acquavite che entra nella composizione della «Spišská borovička» è prodotta nella zona geografica delimitata. Il processo di produzione si contraddistingue per la sofisticata tecnica di distillazione impiegata, che inizia dalla fermentazione del mosto e continua con la sua ulteriore distillazione mediante un complesso sistema comprendente cinque fasi di base e pressioni diverse, il che consente un efficiente utilizzo del calore. Il processo inizia con la fase di ammostamento, prosegue con la purificazione, poi con la fase di rettifica, prima che il distillato giunga all'ultima colonna per la fase di finitura: il prodotto finale è una bevanda spiritosa di alta qualità. I cereali provengono soprattutto da produttori locali. La loro qualità, nonché quella del prodotto finale, sono garantite da un sistema certificato di controllo della qualità conforme alla norma ISO 22000:2005 e ai principi del sistema HACCP.

A monte del processo di produzione, l'acqua viene trattata in una stazione di addolcimento, dove viene decarbonata, prima di essere demineralizzata per osmosi inversa.

Il distillato di ginepro è prodotto dalla distillazione del mosto di ginepro. Quest'ultimo si ottiene frantumando le bacche di ginepro in un frangitore, versando poi la farina così ottenuta in serbatoi di fermentazione e aggiungendo acqua tiepida prima di mescolare il tutto con cura. Per completare la preparazione si aggiungono nutrienti e lievito. Dopo la fermentazione, al mosto viene addizionata acquavite neutra raffinata. Si procede quindi, in un tradizionale alambicco dotato di miscelatore e di estrattore d'olio di ginepro, a distillare il mosto fermentato di ginepro e l'acquavite raffinata per ottenere il primo distillato grezzo. Da questo primo distillato, dopo la fase di rettifica, si otterrà il distillato di ginepro, una miscela intermedia che sarà stoccata in serbatoi di legno o d'acciaio inossidabile.

L'«aromatizzante» al ginepro si ottiene macerando bacche di ginepro in acquavite a cui è stato addizionato olio essenziale di ginepro ottenuto dalla distillazione.

Come edulcorante si utilizza zucchero invertito liquido con una densità di 70-75° Brix, che si prepara facendo sciogliere dello zucchero in acqua in un serbatoio d'acciaio inossidabile a doppia parete provvisto di un miscelatore e riscaldato a vapore ad alta pressione. Non appena la soluzione comincia a bollire, si aggiunge l'acido citrico. Dopo l'ebollizione, lo sciroppo è filtrato attraverso un filtro grossolano in un serbatoio di stoccaggio.

Procedimento tecnico

Prima della produzione, l'acqua potabile da utilizzare in seguito viene trattata in una stazione di addolcimento. Una quantità misurata di acquavite viene quindi mescolata con la quantità richiesta di distillato di ginepro, di «aromatizzante», di zucchero invertito liquido e d'acqua potabile per ottenere la gradazione alcolica richiesta. Una volta mescolato accuratamente il tutto e verificato il contenuto di etanolo, il liquido viene travasato in un serbatoio di stoccaggio dove resterà per almeno quattordici giorni, durante i quali avrà luogo l'assemblaggio. Dopo un esame organolettico e analitico eseguito nel laboratorio dell'azienda, si procederà al travaso nei recipienti destinati alla commercializzazione. Nella fase finale, il prodotto finito viene filtrato e imbottigliato; le bacche o i rametti di ginepro comune vengono aggiunti a mano.

L'intero processo produttivo — selezione dei fornitori delle materie prime, acquisto delle materie prime, controllo degli ingredienti in ingresso, miscelazione, controlli condotti lungo tutte le fasi, filtrazione, imbottigliamento, tappatura, etichettatura, controllo finale, confezionamento per il commercio all'ingrosso (in cartoni) e stoccaggio — avviene nella zona geografica delimitata, al fine di evitare qualsiasi alterazione della qualità del prodotto finito al momento dell'aggiunta delle bacche essiccate o dei rametti di ginepro comune che, una volta infusi, contribuiscono alla specificità del prodotto finito. La produzione e l'imbottigliamento di questa bevanda spiritosa vengono effettuati all'interno degli stessi locali, eliminando la necessità di qualsiasi trasporto. Benché la «Spišska borovička» sia stata prodotta da varie aziende della regione di Spiš, il processo produttivo è rimasto pressoché invariato fino ad oggi.

8. **Norme specifiche in materia di confezionamento**

—

9. **Norme specifiche in materia di etichettatura**

—

10. **Descrizione del legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica, inclusi, se del caso, gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di produzione che giustificano il legame**

La regione di Spiš è unica per lo sviluppo che ha conosciuto nel corso dei secoli. Essa rappresenta un ambiente naturale particolare, in quanto si tratta di una zona essenzialmente montuosa, dal clima molto rigido.

I suoi parametri pedoclimatici hanno favorito l'abbondante presenza naturale del ginepro comune (*Juniperus communis*), presupposto per il suo utilizzo nell'ambito della produzione del tradizionale distillato, che agli inizi era utilizzato come elisir digestivo. In seguito, con l'avvento delle distillerie artigianali e industriali, diventò una bevanda popolare accessibile a tutta la popolazione.

La «Spišská borovička» è un prodotto tradizionale della regione di Spiš che, per la sua specificità e qualità, si è guadagnato una certa fama sia in Slovacchia che all'estero. La storia della sua produzione risale alla seconda metà del XVIII secolo. Un archivio cartografico del maggiore Batschek del 1773 mostra una distilleria artigianale, situata nelle immediate vicinanze del castello di Stará Ľubovňa, che produceva bevande spiritose. Nella distilleria di Spišská Belá si produceva *borovička* fin dal 1778, come testimonia un articolo di Michal Popovič dal titolo «*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*» [«Sulla base degli annali della città di Spišská Belá dalla fine del XVIII all'inizio del XX secolo: la situazione economica della città nel XVIII e nel XIX secolo»] apparso nell'opera *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* pubblicata nel 1972: «In un'epoca in cui non esistevano ancora grandi distillerie, gli abitanti della città integravano il proprio reddito distillando acquaviti e liquori a partire dalle materie prime locali a basso prezzo, vale a dire patate e cereali. La località [Spišská Belá] è la culla della specialità della regione, la *Spišská borovička*, che è prodotta dai frutti del ginepro a foglie persistenti».

Dal 1875 in poi questa tradizione di distillazione fu portata avanti dalla distilleria Kleinberger, che produceva la famosa Spišská borovička.

La produzione proseguì durante la prima Repubblica cecoslovacca. Un articolo di giornale scritto da Michal Murcko indicava che la distilleria Henrich Morgenbesser produceva liquori, cognac, rum e *borovička*. Secondo la testimonianza orale di Eleonóra Simáková, del villaggio di Hniezdne, che lavorava come contabile presso l'azienda, si trattava effettivamente di Spišska borovička prodotta per il mercato locale.

Nel 1940 l'azienda fu rilevata da Róbert Pavlovský e la distilleria prese il nome di «Manifattura di bevande spiritose raffinate, grande distilleria di acquavite di prugne, di *borovička* e di distillati di frutta». Un'ordinanza del comitato nazionale del distretto di Stará Ľubovňa del 1946 e una del Consiglio nazionale slovacco (SNR) per l'alimentazione e l'approvvigionamento del 1948 fecero passare la società sotto amministrazione nazionale. Il progresso tecnologico di questa distilleria è attestato da una mappa della distilleria, da una descrizione degli impianti di distillazione e di rettifica e da una descrizione della produzione dell'acquavite e degli apparecchi di produzione del distillato di ginepro. Dopo la nazionalizzazione dell'azienda nel 1948, queste attrezzature furono trasferite alla società nazionale Východoslovenské liehovary a likérky di Levoča, che in seguito divenne la società White Lady. La fabbrica in origine sorgeva nella piazza della città di Stará Ľubovňa, al n. 17. Oggi appartiene a Marián Gurega, proprietario dell'attuale azienda GAS Familia, s. r. o. Durante i lavori di ricostruzione degli edifici nel 2002 furono scoperti documenti contabili autentici.

Il nome della bevanda spiritosa «Spišská borovička» fu inserito nell'allegato A del trattato bilaterale del 19 gennaio 1976 tra la Repubblica socialista cecoslovacca e la Confederazione elvetica relativo alla protezione delle indicazioni d'origine, delle denominazioni d'origine e di altre designazioni geografiche e nell'allegato B del trattato del 20 gennaio 1981 tra la Repubblica socialista cecoslovacca e la Repubblica d'Austria relativo alla protezione delle indicazioni d'origine, delle denominazioni d'origine e di altre denominazioni di prodotti agricoli e industriali con riferimento alla loro origine.

All'epoca la Slovacchia faceva parte della Repubblica cecoslovacca, la quale si divise in due Stati indipendenti — la Repubblica ceca e la Repubblica slovacca — il 1º gennaio 1993.

La produzione è proseguita, le condizioni naturali sono rimaste invariate e la zona geografica delimitata, le condizioni e il principio di produzione sono rimasti identici rispetto al passato.

La «Spišská borovička» è una bevanda spiritosa tradizionale apprezzata non solo dagli slovacchi, ma anche dai turisti stranieri, che la acquistano per portarsela a casa e offrirla.

Link al disciplinare del prodotto

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