Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4695

2025 8 25

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/4695)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Spišská borovička“

PGI-SK-01824-AM01 – 26 gegužės 2025

1. **Produkto pavadinimas**

„Spišská borovička“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☒ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☒ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Slovakija

5. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Remiantis 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 24 straipsniu prašomas pakeitimas nelaikomas Sąjungos lygmens pakeitimu, nes juo nekeičiamas pavadinimas, pavadinimo dalis, pavadinimo naudojimas, geografine nuoroda žymimo produkto ar produktų kategorija arba teisinis pavadinimas; dėl jo nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente nurodyta geografine vietove ir neatsiranda papildomų prekybos tuo produktu apribojimų.

6. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Slovakijos Respublikos intelektinės nuosavybės tarnyba

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Techninio dokumento skirsnyje „Spiritinio gėrimo aprašymas“ iš pradžių buvo nurodyta, kad butelių, į kuriuos išpilstomas spiritinis gėrimas „Spišská borovička“, tūris yra 0,5 l ir 0,7 l.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ankstesnė spiritinio gėrimo aprašymo formuluotė (bendrojo dokumento 5 punkto trečias sakinys) yra tokia:

„Jis supilstytas į 0,5 l arba 0,7 l talpos stiklinius butelius su aliuminiu užsukamu kamšteliu.“

Naujas tekstas:

„Jis išpilstytas į stiklinius butelius su užsukamu kamšeliu.“

Pakeitimą lėmė rinkos ir vartotojų paklausa.

Glaustas priežasčių, dėl kurių reikalingas pakeitimas, aprašas

Techninio dokumento skirsnyje „Spiritinio gėrimo aprašymas“ iš pradžių buvo nurodyta, kad butelių, į kuriuos išpilstomas spiritinis gėrimas „Spišská borovička“, tūris yra 0,5 l ir 0,7 l. Atsižvelgdama į vartotojų ir rinkos įvairių butelių tūrių paklausą, gamintojų grupė prašo išbraukti šias vertes iš techninio dokumento.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Spišská borovička

2. **Pareiškėjo šalis (šalys)**

Slovakija

3. **Geografinės nuorodos tipas**

Geografinė nuoroda (GN)

4. **Spiritinio gėrimo kategorija (-os)**

19. Kadagiais aromatizuoti spiritiniai gėrimai

4.1 *KN kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2208 – Nedenatūruotas etilo alkoholis, kurio alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, mažesnė kaip 80 % tūrio; spiritai, likeriai ir kiti spiritiniai gėrimai

5. **Spiritinio gėrimo apibūdinimas**

„Spišská borovička“ – 40 tūrio % alkoholio koncentracijos spiritinis gėrimas su ryškiu paprastojo kadagio (lot. *Juniperus communis* L.) arba kedrinio kadagio (lot. *Juniperus oxicedris* L.) skoniu ir aromatu. Tai skaidrus skystis be nuosėdų ir drumzlių, kuriame yra maždaug penkios džiovintos paprastojo kadagio uogos arba žalia šakelė. Jis išpilstytas į stiklinius butelius su užsukamu kamšeliu. Kadagio uogos arba paprastojo kadagio šakelė spiritiniam gėrimui suteikia blyškiai geltoną spalvą. Spiritiniam gėrimui „Spišská borovička“ gaminti naudojamos tik natūralios žaliavos – aukštos kokybės grūdų spiritas, kadagių distiliatas, kadagių skonio stipriklis, skystas invertuotasis cukrus, išvalytas geriamasis vanduo ir paprastųjų kadagių uogos arba šakelės iš nustatytos geografinės vietovės. Spiritinio gėrimo „Spišská borovička“ gamybai naudojamas vanduo gaunamas iš *Sub-Tatra* regione esančių geros kokybės šaltinių, jis yra tyras ir skaidrus it kristolas, nes po žeme nutekėjo ilgą atstumą, pernešdamas nuo priemolingo smėlio iki smėlingo žvyro varijuojančias sąnašas, o tai daro įtaką galutinio produkto juslinėms savybėms.

Nuo kitų atitinkamos kategorijos gėrimų „Spišská borovička“ skiriasi visų pirma dėl naudojamų žaliavų iš apibrėžtos geografinės vietovės, per daugelį metų ištobulintos praktinės distiliavimo patirties ir specialių procesų, pavyzdžiui, tradicinės kadagių distiliato gamybos, specialaus kadagių skonio stipriklio ir džiovintų kadagių uogų ar žalių šakelių naudojimo.

Produktui būdingą skonį visų pirma suteikia nustatyta kadagių distiliato dalis galutiniame produkte.

Cheminės ir fizinės savybės Etanolis: 39,7–40,3 tūrio %.

Juslinės savybės

Išvaizda – skaidrus skystis be nuosėdų ir drumzlių, be mechaninių ir kitų priemaišų, su plaukiojančiomis džiovintomis paprastojo kadagio uogomis arba žaliomis šakelėmis.

Spalva –gelsva, o kadagio uogos ir šakelė – tamsios.

Aromatas ir skonis – maloniai švelnus, būdingas kadagiams, be pašalinių kvapų ir skonių.

Specifinės spiritinio gėrimo savybės, palyginti su atitinkama kategorija

Spiritinis gėrimas „Spišská borovička“ pasižymi intensyviu, tačiau natūraliu ir švelniu kadagių uogų skoniu ir aromatu, kuris išgaunamas iš kadagių distiliato, pagaminto pagal tradicinį receptą, pridėjus specialaus kadagių skonio stipriklio – natūralaus kadagių uogų macerato, praturtinto kadagių eteriniu aliejumi, gautu distiliuojant. Kadagių distiliato aromato ir skonio komponentus daugiausia sudaro terpenai, kurie suteikia spiritiniam gėrimui „Spišská borovička“ būdingą aromatą ir kartumą. Jo ypač išskirtinį požymį suteikia džiovintos paprastojo kadagio uogos arba žalios šakelės, kurių į kiekvieną butelį įdedama išpilstant gėrimą ir kurios suteikia ne tik papildomą skonį, bet ir labai blyškią spalvą.

Produktas ypatingas tuo, kad jis jau nuo seno gaminamas Spišo regione, kur dėl kalnuoto reljefo, specifinių dirvožemio ir klimato sąlygų paprastieji kadagiai pasižymi išskirtinėmis kokybės savybėmis, todėl juose yra šiek tiek daugiau pineno terpenų, įskaitant sabineną, jų šviežiuose uogose yra daug eterinio aliejaus (skaičiuojant pagal sausąją medžiagą) ir daug kitų aromatinių medžiagų. Dėl puikių senųjų distiliavimo meistrų įgūdžių ir nuolatinio gamybos technologijų tobulinimo per šimtmečius, kai Spiše buvo gaminamas šis tradicinis gėrimas, dabar turime tradicinį gamybos būdą, kurį taikant užtikrinamas unikalus spiritinio gėrimo „Spišská borovička“ skonis ir savitumas.

6. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Spišo geografinė vietovė yra specifinė dėl unikalios istorinės *Spišska župa* apskrities, kurią sudaro 16 miestų, raidos. Ji pasižymi savita gamtine aplinka – tai daugiausia kalnuota vietovė, kurioje vyrauja atšiaurus klimatas. Ji apima dabartinius Spišska Nova Vesės, Stara Liubovnijos, Poprado, Levočos, Kežmaroko ir Gelnicos rajonus, per kuriuos teka Hornado, Hnileco, Dunajeco ir Poprado upės. Šiaurėje ją riboja Spišo Magūrosir Peninių kalnai, Liubovnės aukštumos, pietuose – Volovskės kalnai, vakaruose – Rytų ir Belianskio Tatrai, rytuose – Liubotyno kalvos, Spišo ir Šarišo tarpkalnė ir Levočos kalnai. Istorinės Spišo ribos buvo nustatytos dar I amžiuje. XII ir XIII a. jis išsiplėtė ir apėmė Užmagurę, Podolynecą, Hniezdnę ir Starą Liubovniją, sudarančias šiaurinę ribą, kuri be didesnių pokyčių išsilaikė iki XX a. pradžios. XII a. antroje pusėje Spišas įgijo tam tikrą autonomiją ir tapo atskira apskritimi. Istoriškai Spišas buvo suskirstytas į tris parajonius. Šiaurinį Spišą sudaro Stara Liubovnijos vietovė ir Užmagurę, o centrinį – Poprado upės baseinas ir Patatrė. Hornado ir jo intakų drėkinama žemė vadinama pietų Spišu.

7. **Spiritinio gėrimo gamybos metodas**

Spiritinio gėrimo gamybos procesas prasideda nuo žaliavų, t. y. spirito, kadagių distiliato, kadagių skonio stipriklio, skysto invertuotojo cukraus ir džiovintų paprastųjų kadagių uogų arba žalių šakelių, parinkimo ir kokybės kontrolės.

Spiritas, naudojamas spiritiniam gėrimui „Spišská borovička“ gaminti, gaminamas apibrėžtoje geografinėje vietovėje. Gamybos procesas išsiskiria sudėtinga spirito varykloje naudojama technologija – jis prasideda nuo mentalo fermentacijos ir vėlesnio distiliavimo naudojant sudėtingą distiliavimo sistemą, apimančią penkias pagrindines sekcijas ir skirtingą slėgį, dėl kurių šiluma naudojama ekonomiškai. Visas procesas prasideda mentalo maišymo sekcijoje ir tęsiasi valymo sekcijoje, po kurios eina rektifikavimo sekcija, iš kurios distiliatas per rafinavimo sekciją patenka į galutinę koloną, ir taip išgaunamas galutinis produktas – aukštos kokybės spiritinis gėrimas. Grūdai daugiausia gaunami iš vietos augintojų, o jų, kaip ir galutinio produkto, kokybę užtikrina sertifikuota kokybės kontrolės sistema, atitinkanti ISO 22000:2005 ir RVASVT standartus.

Prieš naudojant vandenį jis išvalomas minkštinimo įrenginyje, kuriame pašalinamas karbonatinis kietumas, o vėliau demineralizuojamas atvirkštinio osmoso įrenginiu.

Kadagių distiliatas gaminamas distiliuojant kadagio uogų misą. Kadagio uogų misa ruošiama sumalant uogas rankiniu maltuvu, gautą misą sudedant į fermentacijos kubilus, į kuriuos įpilama drungno vandens, ir kruopščiai išmaišant. Įdedama maisto medžiagų ir mielių ir taip paruošiama kadagio uogų misa. Po fermentacijos įpilama rafinuoto neutralaus spirito. Periodinis distiliatorius su maišykle ir kadagių aliejaus sifonu naudojamas fermentuotai kadagių misai ir rafinuotam spiritui distiliuoti į pirmąjį distiliatą. Jis rektifikuojamas, kad būtų gautas kadagio distiliatas – maišytas tarpinis produktas. Jis laikomas mediniuose arba nerūdijančio plieno induose.

Kadagių skonio stipriklis gaminamas maceruojant kadagio uogas spirite ir pridedant distiliavimo metu gauto kadagių eterinio aliejaus.

Saldinimui naudojamas skystas invertuotasis cukrus, kurio tankis 70–75° Brikso. Jis gaminamas ištirpinant cukrų vandenyje dvigubame nerūdijančiojo plieno kubile su maišykle, kaitinamame aukšto slėgio garais. Kai tik tirpalas pradeda virti, įpilama citrinos rūgšties. Išvirus sirupą jis filtruojamas per rupųjį filtrą į laikymo talpyklą.

Technologinis procesas

Prieš gamybą geriamasis vanduo išvalomas minkštinimo įrenginyje. Nustatytas kiekis spirito sumaišomas su reikiamu kiekiu kadagių distiliato, skonio stipriklio ir skysto invertuotojo cukraus, įpilama geriamojo vandens, kad būtų pasiektas reikiamas tirštumas. Kruopščiai išmaišius ir sukontroliavus etanolio kiekį jis išpilstomas į talpyklą, kur jis susimaišo ir laikomas mažiausiai 14 dienų. Atlikus juslinius ir analitinius tyrimus gamyklos laboratorijoje, duodamas nurodymas jį paruošti išpilstyti į vartotojams skirtus butelius. Galutiniame etape paruoštas spiritinis gėrimas filtruojamas ir išpilstomas į butelius, į kuriuos rankomis įdedama kadagio uogų arba žalių paprastojo kadagio šakelių.

Visas gamybos procesas – žaliavų tiekėjų pasirinkimas, pirkimas, žaliavų kontrolė, maišymas, kontrolė kiekviename etape, filtravimas, išpilstymas į butelius, sandarinimas, ženklinimas, galutinio produkto kontrolė, pakavimas didmeninei prekybai (į dėžes) ir sandėliavimas – vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje, kad galutinio produkto kokybė nepasikeistų, kai įdedama džiovintų uogų arba paprastojo kadagio šakelių, iš kurių išsiskiriančios medžiagos suteikia galutinio produkto specifiškumą. Spiritinis gėrimas gaminamas ir išpilstomas toje pačioje gamykloje, todėl jo nereikia gabenti. Nors spiritinį gėrimą „Spišská borovička“ gamino daug skirtingų Spišo regiono įmonių, gamybos procesas išliko daugmaž nepakitęs iki šių dienų.

8. **Specialios išpilstymo taisyklės**

—

9. **Specialios ženklinimo taisyklės**

—

10. **„Spiritinio gėrimo ir jo kilmės geografinės vietovės ryšio apibūdinimas, įskaitant, jei reikia, konkrečius šį ryšį pagrindžiančius produkto apibūdinimo ar jo gamybos metodo elementus“.**

Spišo regionas yra savitas unikalios istorinės raidos rezultatas. Jis pasižymi savita gamtine aplinka – tai daugiausia kalnuota vietovė, kurioje vyrauja atšiaurus klimatas.

Dėl dirvožemio ir klimato sąlygų natūraliai gausu paprastojo kadagio (*Juniperus communis*), o tai ir lėmė jo naudojimą tradiciniam distiliatui gaminti. Iš pradžių jis buvo naudojamas kaip tirpalas virškinimui. Vėliau, atsiradus darykloms ir spirito varykloms, jis tapo populiariu gėrimu, prieinamu platesniam gyventojų ratui.

„Spišská borovička“ yra tradicinis Spišo regione gaminamas produktas, kuris dėl savo specifinių savybių, pasireiškiančių kokybe, išgarsėjo Slovakijoje ir užsienyje. Jo gamybos istorija siekia XVIII a. antrąją pusę. 1773 m. majoro Batscheko sudarytame žemėlapyje prie pat Stara Liubovnijos pilies pavaizduota darykla. Borovička Spišska Belos spirito varykloje gaminama nuo 1778 m., kaip liudija Michalo Popovičiaus straipsnis „Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí“ (liet. „Iš Spišska Belos miesto metraščių nuo XVIII a. pabaigos iki XX a. pradžios. Miestelio ekonomika XVIII ir XIX a.“), kuris buvo išleistas *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* 1972 m. „Nors nebuvo didelių spirito varyklų, miestiečiai gaudavo papildomų pajamų distiliuodami brendžius ir spiritinius gėrimus iš pigių vietinių žaliavų, t. y. bulvių ir grūdų. Čia [t. y. Spišska Beloje] buvo sukurtas regioninis gėrimas – „Spišská borovička“, gaminamas iš visžalių kadagių vaisių.“

Nuo 1875 m. šios spirito varyklos tradicijas tęsė Kleinbergerio spirito varykla, gaminusi garsųjį spiritinį gėrimą „Spišská borovička“.

Gamyba tęsėsi ir pirmosios Čekoslovakijos Respublikos laikais, kai Michalo Murcko laikraščio straipsnyje buvo rašoma, kad Henricho Morgenbesserio spirito varykloje gaminami likeriai, brendžiai, romas ir borovička. Ponia Eleonóra Simáková iš Hniezdnę, kuri dirbo įmonės buhaltere, mums pasakojo, kad ta borovička buvo būtent „Spišská borovička“, kuri buvo gaminama vietos rinkai.

1940 m. spirito varyklą perėmė Róbert Pavlovský ir ji tapo žinoma kaip „Puikių spiritinių gėrimų gamykla, didelio našumo slivovicos, borovičkos ir vaisių distiliatų spirito varykla“. 1946 m. Stara Liubovnijos rajono nacionalinio komiteto įsakymu ir 1948 m. Slovakijos nacionalinės tarybos Maisto ir tiekimo komisijos įsakymu įmonė buvo perduota nacionalinei administracijai. Pažangią šios spirito varyklos technologiją liudija spirito varyklos planas, distiliavimo ir rektifikavimo įrangos aprašymas, spirito gamybos ir kadagių distiliato gamybos įrangos aprašymas. Po 1948 m. nacionalizacijos ši įranga buvo perduota nacionalinei įmonei „Východoslovenské liehovary a likérky“ Levočoje, kuri vėliau tapo „White Lady“. Pirmoji varykla buvo įsikūrusi Stara Liubovnijos miesto aikštėje, 17-uoju numeriu pažymėtame name, kuris šiuo metu priklauso Mariánui Guregai, dabartinės įmonės „GAS Familia, s. r. o.“ savininkui. 2002 m. atstačius pastatą buvo rasti autentiški apskaitos dokumentai.

Spiritinio gėrimo pavadinimas „Spišská borovička“ buvo nurodytas 1976 m. sausio 19 d. Čekoslovakijos Socialistinės Respublikos ir Šveicarijos Konfederacijos dvišalės sutarties dėl kilmės vietos nuorodų ir kitų geografinių pavadinimų apsaugos A priede ir 1981 m. sausio 20 d. Čekoslovakijos Socialistinės Respublikos ir Austrijos Respublikos susitarimo dėl žemės ūkio ir pramonės produktų kilmės duomenų, kilmės vietos nuorodų ir kitų nuorodų apsaugos B priede.

Tuo metu Slovakija priklausė Čekoslovakijai, kurios 1993 m. sausio 1 d. atsiskyrė ir tapo dviem nepriklausomomis valstybėmis: Čekijos Respublika ir Slovakijos Respublika.

Gamyba buvo tęsiama, gamtinės sąlygos išliko tos pačios, o apibrėžta geografinė vietovė, sąlygos ir principas, kuriuo grindžiama gamyba, išliko tie patys.

„Spišská borovička“ yra tradicinis spiritinis gėrimas, gerai žinomas ne tik slovakams, bet ir svečiams iš užsienio, kurie šį gėrimą perka kaip suvenyrą.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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