C/2025/4695

25.8.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/4695)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Spišská borovička”

PGI-SK-01824-AM01 – 2025. gada 26. maijs

1. **Produkta nosaukums**

“Spišská borovička”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☒ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☒ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Slovākija

5. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Saskaņā ar 24. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes 2024. gada 11. aprīļa Regulā (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012, pieteikto grozījumu neuzskata par Savienības grozījumu, jo tas nerada izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma daļā, vai nosaukuma lietojumā, vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijā, vai juridiskajā nosaukumā; tas nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā minēto ģeogrāfisko apgabalu, un tas nerada turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

6. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Slovākijas Republikas Intelektuālā īpašuma birojs

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Tehniskās dokumentācijas sadaļā “Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts” sākotnēji bija norādīts, ka produktu “Spišská borovička” pilda pudelēs, kuru tilpums ir 0,5 l un 0,7 l.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksta sākotnējais formulējums (vienotā dokumenta 5. punkta trešais teikums) ir šāds:

"To pilda 0,5 l vai 0,7 l tilpuma stikla pudelēs ar *alkork* vāciņu."

Jaunā redakcija:

"To pilda stikla pudelēs ar vāciņu."

Šis grozījums izriet no tirgus un patērētāju pieprasījuma.

To iemeslu kopsavilkums, kuru dēļ ir vajadzīgs grozījums

Tehniskās dokumentācijas sadaļā "Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts" sākotnēji bija norādīts, ka produktu "Spišská borovička" pilda pudelēs, kuru tilpums ir 0,5 l un 0,7 l. Ņemot vērā patērētāju un tirgus pieprasījumu pēc dažāda tilpuma pudelēm, ražotāju grupa lūdz minētās vērtības no tehniskās dokumentācijas svītrot.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Spišská borovička

2. **Pieteikuma iesniedzēja(-s) valsts(-is)**

Slovākija

3. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

4. **Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai kategorijas**

19. Stiprie alkoholiskie dzērieni ar kadiķogu aromātu

4.1. *KN kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2208 – Nedenaturēts etilspirts, kura spirta tilpumkoncentrācija ir mazāk nekā 80 tilp. %; stiprie alkoholiskie dzērieni, liķieri un citi alkoholiski dzērieni

5. **Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts**

"Spišská borovička" ir stiprais alkoholiskais dzēriens, kura spirta saturs ir 40 tilp. % un kuram raksturīga izteikta parastā kadiķa (*Juniperus communis* L.) vai *Juniperus oxicedris* L. garša un smarža. Tas ir dzidrs šķidrums bez nogulsnēm un duļķainības, un katrā šā dzēriena pudelē ir ievietotas aptuveni piecas kaltētas parastā kadiķa ogas vai parastā kadiķa zariņš. To pilda stikla pudelēs ar vāciņu. No parastā kadiķa ogām vai zariņiem izdalītās vielas šim stiprajam alkoholiskajam dzērienam piešķir gaiši dzeltenu krāsu. Produkta "Spišská borovička" ražošanā izmanto tikai dabīgas izejvielas – augstas kvalitātes graudu spirtu, kadiķogu destilātu, kadiķogu bonifikatoru, šķidro invertcukuru, apstrādātu dzeramo ūdeni un parastā kadiķa ogas vai parastā kadiķa zariņus, kas iegūti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. "Spišská borovička" ražošanā izmantoto ūdeni iegūst no labas kvalitātes avotiem Tatru pakājē; tas ir kristāldzidrs un tīrs, jo mērojis lielu attālumu pazemē, nesot līdzi smilšmāla līdz smilšainas grants alūviju, un tas palīdz radīt gatavā produkta organoleptiskās īpašības.

Produkts "Spišská borovička" no citiem attiecīgās kategorijas dzērieniem atšķiras galvenokārt ar noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtajām izejvielām, daudzu gadu gaitā attīstījušos zinātību destilācijas jomā un īpašiem procesiem, piemēram, tradicionālo kadiķogu destilāta ražošanu un īpaša kadiķogu bonifikatora (garšas pastiprinātāja) un kaltētu kadiķa ogu vai zariņu izmantošanu.

Produktam raksturīgo garšu it īpaši piešķir noteiktā kadiķogu destilāta proporcija galaproduktā.

Fizikāli ķīmiskās īpašības. Etanols: 39,7–40,3 tilp. %.

Organoleptiskās īpašības

Izskats – dzidrs šķidrums bez nogulsnēm un duļķainības, bez mehāniskiem un citiem piemaisījumiem; tajā peld kaltētas parastā kadiķa ogas vai zariņi.

Krāsa – viegli dzeltenīga; kadiķa ogas un zariņi ir tumšā krāsā.

Smarža un garša – patīkami maiga, tipiska kadiķim, bez svešas smaržas un garšas.

Stiprā alkoholiskā dzēriena specifiskās īpašības salīdzinājumā ar attiecīgās kategorijas dzērieniem

Produktam "Spišská borovička" raksturīga intensīva, taču dabīga un maiga kadiķogu garša un smarža, kuru rada kadiķogu destilāts, kas ražots saskaņā ar tradicionālu recepti, un kuram pievienots īpašs kadiķogu bonifikators – dabīgs kadiķogu macerāts, kas bagātināts ar destilācijas procesā iegūtu kadiķogu ēterisko eļļu. Kadiķogu destilāta smaržas un garšas sastāvdaļas lielākoties ir terpēni, kas produktam "Spišská borovička" nodrošina raksturīgo smaržu un rūgtumu. Ļoti specifiskas īpašības tam piešķir kaltētās parastā kadiķa ogas vai zariņi, ko katrā pudelē ievieto dzēriena pildīšanas laikā un kas ne tikai papildina dzēriena garšu, bet arī iekrāso to gaišā krāsā.

Viena no šā produkta īpatnībām ir tā senā ražošanas vēsture Spišas [*Spiš*] reģionā, kura kalnainajā reljefā un specifiskajos augsnes un klimata apstākļos parastais kadiķis iegūst izcilas kvalitātes īpašības – salīdzinoši augstu pinēna, arī sabinēna, terpēnu saturu, augstu ēteriskās eļļas saturu svaigajās ogās (aprēķināts uz sausnas daudzumu), kā arī augstu citu aromātisko vielu saturu. Pateicoties seno destilētāju lielajai meistarībai un ražošanas tehnoloģijas pastāvīgai pilnveidei gadsimtiem ilgajā šā tradicionālā dzēriena gatavošanas vēsturē Spišas reģionā, ir izveidojusies tradicionāla ražošanas metode, kas garantē produkta "Spišská borovička" unikālo garšu un specifiku.

6. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Spišas ģeogrāfiskais apgabals ir specifisks *Spišská* župas – apgabala, kurā ietilpa 16 pilsētas, – unikālās vēsturiskās attīstības dēļ. Tā dabiskā vide ir savdabīga – pārsvarā kalnaina, ar nedaudz skarbu klimatu. Mūsdienās tajā ietilpst *Spišská Nová Ves*, *Stará Ľubovňa*, *Poprad*, *Levoča*, *Kežmarok* un *Gelnica* rajoni, caur kuriem plūst *Hornád*, *Hnilec*, *Dunajec* un *Poprad* upes. Ziemeļos to norobežo *Spišská Magura*, *Pieniny* un *Ľubovnianska Vrchovina* kalni, dienvidos – *Volovské Vrchy*, rietumos – Austrumu un Beļjanskas [*Belianske*] Tatri un austrumos – *Ľubotínska Pahorkatina*, *Spišsko-Šarišské Medzihorie* un *Levočské Vrchy*. Spišas vēsturiskās robežas tika noteiktas jau 1. gadsimtā. 12. un 13. gadsimtā tā paplašinājās, aptverot *Zamagurie*, *Podolínec*, *Hniezdne* un *Stará Ľubovňa*, kas izveidoja ziemeļu robežu, kura būtiski nemainījās līdz 20. gadsimta sākumam. 12. gadsimta otrajā pusē Spiša ieguva zināmu autonomiju un kļuva par atsevišķu apgabalu. Vēsturiski Spiša bija sadalīta trīs apakšapgabalos. *Stara Ľubovňa* apvidus un *Zamagurie* veidoja Ziemeļspišu, bet *Poprad* baseins un Tatru pakāje – Centrālspišu. Zemi, ko apūdeņoja *Hornád* un tās pietekas, dēvēja par Dienvidspišu.

7. **Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode**

Šā stiprā alkoholiskā dzēriena ieguves process sākas ar izejvielu, proti, spirta, kadiķogu destilāta, kadiķogu bonifikatora, šķidrā invertcukura un kaltētu parastā kadiķa ogu vai zariņu, saņemšanu un kvalitātes kontroli.

Produkta "Spišská borovička" ražošanai izmantoto spirtu iegūst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Ražošanas procesu raksturo sarežģītā tehnoloģija, ko izmanto spirta dedzinātavā; tas sākas ar misas raudzēšanu un tās turpmāku destilēšanu sarežģītā destilācijas sistēmā, kura sastāv no piecām pamatsekcijām un kurā izmanto atšķirīgu spiedienu, kas ļauj ekonomiski izmantot siltumu. Viss process sākas misas sagatavošanas sekcijā un turpinās secīgi attīrīšanas sekcijā, rektifikācijas sekcijā un rafinēšanas sekcijā, pēc kuras destilāts nonāk pēdējā kolonnā; galaprodukts ir augstas kvalitātes stiprais alkoholiskais dzēriens. Graudus iegūst galvenokārt no vietējiem audzētājiem, un to kvalitāti, tāpat kā galaprodukta kvalitāti, nodrošina sertificēta kvalitātes kontroles sistēma, kas atbilst ISO 22000:2005 un *HACCP* standartiem.

Pirms ūdens pievienošanas procesā to attīra mīkstināšanas iekārtā, kur tiek mazināta tā karbonātu cietība, un pēc tam to demineralizē reversās osmozes iekārtā.

Kadiķogu destilātu iegūst, destilējot kadiķogu misu. Kadiķogu misu gatavo, kadiķogas samaļot galda dzirnavās, iegūto masu ievietojot raudzēšanas tvertnēs, pievienojot remdenu ūdeni un rūpīgi samaisot. Pievieno uzturvielas un raugu un pagatavo kadiķogu misu. Pēc raudzēšanas pievieno rafinētu neitrālu spirtu. Raudzēto kadiķogu misu un attīrīto spirtu destilē periodiskas destilācijas iekārtā ar maisītāju un kadiķogu eļļas separatoru, iegūstot neapstrādātu destilātu. To rektificē, iegūstot kadiķogu destilātu – sajauktu starpproduktu. To glabā koka vai nerūsējošā tērauda traukos.

Kadiķogu bonifikatoru iegūst, kadiķogas macerējot spirtā un pievienojot kadiķogu ēterisko eļļu, kas iegūta destilācijas procesā.

Saldināšanai izmanto šķidro invertcukuru, kura blīvums ir 70–75° pēc Briksa. To pagatavo, izšķīdinot cukuru ūdenī nerūsējošā tērauda katlā ar dubultu sienu un maisītāju; šo katlu karsē ar augstspiediena tvaiku. Tiklīdz šķīdums sāk vārīties, pievieno citronskābi. Pēc vārīšanas sīrupu caur rupju filtru pārlej glabāšanas tvertnē.

Tehnoloģiskais process

Pirms ražošanas dzeramo ūdeni apstrādā mīkstināšanas iekārtā. Noteiktu daudzumu spirta samaisa ar vajadzīgo daudzumu kadiķogu destilāta, bonifikatora un šķidrā invertcukura un pievieno dzeramo ūdeni, lai sasniegtu vajadzīgo stiprumu. Pēc rūpīgas samaisīšanas un etanola satura kontroles to pārlej glabāšanas tvertnē, kur to atstāj sajaukties un nostāvēties vismaz 14 dienas. Pēc organoleptiskās un analītiskās pārbaudes rūpnīcas laboratorijā tiek dots rīkojums to pildīt patēriņa iepakojumā. Pēdējā posmā gatavo stipro alkoholisko dzērienu filtrē un pilda pudelēs, kurās ar rokām ievieto parastā kadiķa ogas vai zariņus.

Viss ražošanas process – izejvielu piegādātāju atlase, izejvielu iepirkšana, izejvielu kontrole, sajaukšana, ražošanas posmu kontrole, filtrēšana, pildīšana pudelēs, pudeļu aizvēršana, marķēšana, gatavā produkta kontrole, iepakošana vairumtirdzniecībai (kastēs) un glabāšana – norisinās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai nepieļautu izmaiņas galaprodukta kvalitātē, kas var rasties, pievienojot kaltētas parastā kadiķa ogas vai zariņus, no kuriem izskalojušās vielas nosaka galaprodukta specifisko raksturu. Šo stipro alkoholisko dzērienu ražo un pilda pudelēs vienā un tajā pašā uzņēmumā, tāpēc tas nav jātransportē. Lai gan produktu "Spišská borovička" ir ražojuši vairāki dažādi Spišas reģiona uzņēmumi, ražošanas process līdz šai dienai nav būtiski mainījies.

8. **Īpaši iepakošanas noteikumi**

—

9. **Īpaši marķēšanas noteikumi**

—

10. **Apraksts par saikni starp stipro alkoholisko dzērienu un tā ģeogrāfisko izcelsmi, vajadzības gadījumā iekļaujot produkta apraksta vai ražošanas metodes konkrētos elementus, kas saikni pamato**

Spišas reģions ir īpašs tā unikālās vēsturiskās attīstības dēļ. Tā dabiskā vide ir savdabīga – pārsvarā kalnaina, ar nedaudz skarbu klimatu.

Augsnes un klimata apstākļi veicināja parastā kadiķa (*Juniperus communis*) dabisku izplatību, kas bija priekšnoteikums tā izmantošanai tradicionālā destilāta ražošanā. Sākotnēji to lietoja kā līdzekli gremošanas veicināšanai. Vēlāk, kad izveidojās destilācijas nami un spirta dedzinātavas, tas kļuva par iecienītu dzērienu, kas bija pieejams plašākai sabiedrībai.

"Spišská borovička" ir tradicionāls produkts, ko ražo Spišas reģionā un kas savu specifisko īpašību (kuras izpaužas tā kvalitātē) dēļ ir ieguvis labu slavu kā Slovākijā, tā ārpus tās. Tā ražošanas vēsture aizsākusies 18. gadsimta otrajā pusē. Majora *Batschek* 1773. gada kartē tiešā *Stará Ľubovňa* pils tuvumā ir iezīmēts destilācijas nams, kurā ražo stipros alkoholiskos dzērienus. *Borovička* ir ražots spirta dedzinātavā *Spišská Belá* kopš 1778. gada; par to liecina *Michal Popovič* raksts "Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí" ["No *Spišská Belá* pilsētas annālēm no 18. gadsimta beigām līdz 20. gadsimta sākumam. Pilsētas ekonomika 18. un 19. gadsimtā"], kas 1972. gadā bija lasāms *Spišská Belá, Vlastivedný zborník* II. "Lai gan lielas spirta dedzinātavas netika izveidotas, pilsētas iedzīvotāji papildināja savus ienākumus, destilējot brendijus un spirtus no lētām vietējām izejvielām, proti, kartupeļiem un graudiem. Šī [t. i., *Spišská Belá*] ir reģiona īpašā produkta "Spišská borovička" dzimtene, kur šo produktu gatavo no mūžzaļo kadiķu augļiem."

No 1875. gada, turpinot šo destilēšanas tradīciju, slaveno "Spišská borovička" ražoja *Kleinberger* spirta dedzinātava.

Ražošana turpinājās arī pirmajā Čehoslovākijas Republikā – kādā laikrakstā *Michal Murcko* ziņoja, ka *Henrich Morgenbesser* spirta dedzinātavā ražo liķierus, brendijus, rumu un *borovička*. *Eleonóra Simáková* no *Hniezdne*, kura šajā uzņēmumā strādāja par grāmatvedi, stāstīja, ka tas bija "Spišská borovička", ko ražoja vietējam tirgum.

1940. gadā rūpnīcu pārņēma *Róbert Pavlovský*, un šī spirta dedzinātava kļuva par "izsmalcinātu stipro alkoholisko dzērienu, *slivovice*, *borovička* un augļu destilātu lieljaudas spirta dedzinātavu". Ar 1946. gada rīkojumu, ko izdevusi *Stará Ľubovňa* rajona valsts komiteja, un 1948. gada rīkojumu, ko izdevusi Slovākijas Nacionālās padomes (*SNR*) Pārtikas un piegādes komisija, uzņēmums tika nodots valsts pārvaldes pakļautībā. Šīs spirta dedzinātavas progresīvo tehnoloģiju apliecina spirta dedzinātavas plāns, destilācijas un rektifikācijas iekārtu apraksts, kā arī stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas un kadiķogu destilāta ieguves iekārtu apraksts. Pēc nacionalizācijas 1948. gadā šis aprīkojums tika nodots valsts uzņēmumam "Východoslovenské liehovary a likérky Levoča", kas vēlāk tika pārdēvēts par "White Lady". Sākotnējā rūpnīca atradās *Stará Ľubovňa* pilsētas laukumā, namā Nr. 17, kas tagad pieder *Marián Gurega*, uzņēmuma "GAS Familia, s. r. o." īpašniekam. Kad ēka 2002. gadā tika pārbūvēta, tika atrasti autentiski grāmatvedības dokumenti.

Stiprā alkoholiskā dzēriena "Spišská borovička" nosaukums tika norādīts divpusējā līguma par Vienošanos starp Čehoslovākijas Sociālistisko Republiku un Šveices Konfederāciju par izcelsmes norāžu, izcelsmes apzīmējumu un citu ģeogrāfisko nosaukumu aizsardzību, kas noslēgts 1976. gada 19. janvārī, A pielikumā, kā arī Līguma starp Čehoslovākijas Sociālistisko Republiku un Austrijas Republiku par lauksaimniecības un rūpniecības produktu izcelsmes datu, izcelsmes apzīmējumu un citu norāžu aizsardzību, kas noslēgts 1981. gada 20. janvārī, B pielikumā.

Tolaik Slovākija bija daļa no Čehoslovākijas, kas 1993. gada 1. janvārī sadalījās, kļūstot par divām neatkarīgām valstīm – Čehiju un Slovākiju.

Ražošana ir turpinājusies, dabas apstākļi ir palikuši nemainīgi, un nav mainījies arī noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, ražošanas apstākļi un princips.

"Spišská borovička" ir tradicionāls stiprais alkoholiskais dzēriens, ko labi pazīst ne tikai slovāki, bet arī Slovākijas apmeklētāji no ārvalstīm, kuri šo produktu ved mājās kā dāvanu.

Atsauce uz produkta specifikāciju

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