C/2025/4695

25.8.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4695)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Spišská borovička"

PGI-SK-01824-AM01 — 26 ta' Mejju 2025

1. **Isem il-prodott**

"Spišská borovička"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☐ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☒ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☒ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Is-Slovakkja

5. **Kwalifika bħala emenda standard**

Skont l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-emenda li ssir applikazzjoni għaliha ma titqiesx bħala emenda tal-Unjoni minħabba li ma tinvolvix bidla fl-isem jew f'xi parti tal-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodotti jew fil-prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika, jew fl-isem legali; ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika msemmija fid-dokument uniku u ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

6. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Uffiċċju tal-Proprjetà Intellettwali tar-Repubblika Slovakka

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Fil-fajl tekniku, taħt "Deskrizzjoni tax-xarba spirituża", il-volum ta' fliexken li jimtlew bl-i"Spišská borovička" kien oriġinarjament indikat ta' 0,5 l u 0,7 l.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Il-formulazzjoni oriġinali tad-deskrizzjoni tax-xarba spirituża (it-tielet sentenza tal-punt 5 tad-dokument uniku) hija kif ġej:

"Titpoġġa fi fliexken tal-ħġieġ ta' 0,5 l jew 0,7 l b'tapp tal-alkork."

Verżjoni ġdida:

"Titpoġġa fi fliexken tal-ħġieġ magħluqin b'tapp."

L-emenda tirriżulta mid-domanda tas-suq u tal-konsumatur.

Sommarju tar-raġunijiet għaliex hija meħtieġa l-emenda

Fil-fajl tekniku, taħt "Deskrizzjoni tax-xarba spirituża", il-volum ta' fliexken li jimtlew bl-i"Spišská borovička" kien oriġinarjament indikat ta' 0,5 l u 0,7 l. Fid-dawl tad-domanda tal-konsumatur u tas-suq għal fliexken ta' diversi volumi, il-grupp ta' prodotturi talab li dawk il-valuri jitħassru mill-fajl tekniku.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

"Spišská borovička"

2. **Pajjiż(i) tal-applikant**

Is-Slovakkja

3. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

4. **Kategorija/kategoriji tax-xarba spirituża**

19. Xarbiet spirituży bit-togħma tal-ġnibru

4.1 *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2208 — Alkoħol etiliku mhux żnaturat b'qawwa alkoħolika skont il-volum ta' inqas minn 80 % vol; spirti, likuri u xarbiet oħra spirituży

5. **Deskrizzjoni tax-xarba spirituża**

L-i"Spišská borovička" hija xarba spirituża b'kontenut ta' alkoħol ta' 40 % vol., bit-togħma qawwija u aroma karatteristika tal-ġnibru komuni (*Juniperus communis* L.) jew *Juniperus oxicedris* L. Hija likwidu trasparenti mingħajr biċċiet u turbidità li fiha madwar ħames bakek imnixxfa jew fergħa tal-ġnibru komuni. Titpoġġa fi fliexken tal-ħġieġ magħluqin b'tapp. Il-lissija tal-bakek tal-ġnibru jew tal-fergħa tal-ġnibru komuni jagħtu lix-xarba spirituża lewn isfar ċar. Fil-produzzjoni tal-i"Spišská borovička" tintuża biss materja prima naturali — spirtu taċ-ċereali ta' kwalità għolja, distillat tal-ġnibru, bonifikatur tal-ġnibru, zokkor invertit likwidu, ilma tax-xorb trattat u bakek tal-ġnibru komuni jew friegħi tal-ġnibru komuni miż-żona ġeografika definita. L-ilma li jintuża fil-produzzjoni tal-i"Spišská borovička" ġej minn sorsi ta' kwalità tajba fir-reġjun ta' Sub-Tatra u għandu purità u ċarezza bħall-kristall, li tirriżulta mill-fatt li jkun nixxa distanzi twal taħt l-art, u li jkun ġarr miegħu depożitu alluvjali fil-forma ta' trab ramli ġulġlieni sa żrar ramli u li jgħin jiddetermina l-proprjetajiet organolettiċi tal-prodott finali.

L-i"Spišská borovička" tingħaraf minn xarbiet oħrajn fil-kategorija rilevanti l-aktar minħabba l-materja prima miż-żona ġeografika definita li tintuża, l-għarfien espert tad-distillazzjoni li evolva matul bosta snin, u proċessi speċjali, bħall-produzzjoni tad-distillat tal-ġnibru tradizzjonali u l-użu ta' bonifikatur tal-ġnibru speċjali (iżid it-togħma) u bakek imnixxfa jew friegħi tal-ġnibru.

It-togħma karatteristika tal-prodott tingħata b'mod partikolari mill-proporzjon definit tad-distillat tal-ġnibru fil-prodott finali.

Karatteristiċi kimiċi u fiżiċi Etanol: 39,7–40,3 % vol.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra – likwidu ċar mingħajr biċċiet u turbidità, mingħajr impuritajiet mekkaniċi u impuritajiet oħrajn, li fih bakek imnixxfa jew fergħat tal-ġnibru komuni fil-wiċċ tiegħu.

Kulur – kemxejn jagħti fl-isfar; il-bakek u l-frieġi tal-ġnibru huma ta' lewn skur.

Aroma u togħma – ħfief b'mod pjaċevoli, tipiċi tal-ġnibru, ħielsa minn togħmiet u rwejjaħ estranji.

Karatteristiċi speċifiċi tax-xarba spirituża meta mqabbla mal-kategorija rilevanti

L-i"Spišská borovička" hija kkaratterizzata minn togħma u aroma tipikament intensi iżda madankollu naturali u ħfief ta' bakek tal-ġnibru, li huma derivati minn distillat tal-ġnibru prodott skont riċetta tradizzjonali u ż-żieda ta' bonifikatur tal-ġnibru speċjali, li huwa maċerat naturali tal-bakek tal-ġnibru arrikkit biż-żejt essenzjali tal-ġnibru li jinkiseb matul il-proċess tad-distillazzjoni. Il-komponenti tal-aroma u tat-togħma tad-distillat tal-ġnibru huma fil-biċċa l-kbira terpeni, li huwa dak li jagħti lill-i"Spišská borovička" l-aroma u l-imrar karatteristiċi tagħha. Tingħata karattru speċifiku ħafna mill-bakek tal-ġnibru mnixxfa jew mill-frieġi tal-ġnibru komuni li jiżdiedu ma' kull flixkun waqt il-mili, li jagħtu mhux biss togħma addizzjonali iżda wkoll kulur ċar ħafna.

Karatteristika speċifika tal-prodott hija l-istorja twila tal-produzzjoni tiegħu fir-reġjun ta' Spiš, fejn it-terren muntanjuż u l-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima speċifiċi jagħtu karatteristiċi ta' kwalità eċċezzjonali lill-ġnibru komuni, li jagħtuh kontenut kemxejn għoli ta' terpeni tal-pinen, inkluż is-sabinen, kontenut għoli ta' żejt essenzjali tal-ġnibru fil-bakek friski (ikkalkulat skont il-materja niexfa) u kontenut għoli ta' sustanzi aromatiċi oħrajn. Bis-saħħa tal-ħila kbira tad-distillaturi esperti tal-imgħoddi u t-titjib kostanti matul is-sekli fit-teknoloġija tal-produzzjoni ta' din ix-xarba tradizzjonali fi Spiš, issa għandna metodu ta' produzzjoni tradizzjonali li jiggarantixxi t-togħma unika u l-ispeċifiċità tal-i"Spišská borovička".

6. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ta' Spiš hija speċifika minħabba l-iżvilupp storiku uniku ta' Spišská župa, kontea li tinkludi 16-il muniċipju. Għandha ambjent naturali distint minħabba li hija żona fil-biċċa l-kbira muntanjuża bi klima kemxejn ħarxa. Din tinkludi d-distretti tal-lum il-ġurnata ta' Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok u Gelnica, li jgħaddu mix-xmajjar Hornád, Hnilec, Dunajec u Poprad. Mit-Tramuntana hija kkonfinata bil-muntanji Spišská Magura, Pieniny u Ľubovnianska, min-Nofsinhar mill-Volovské Vrchy, mill-Punent mit-Tatras tal-Lvant u ta' Belianske u mil-Lvant mil-Ľubotínska Pahorkatina, l-iSpišsko-Šarišské Medzihorie u l-Levočské Vrchy. Il-konfini storiċi ta' Spiš ġew stabbiliti sa mill-ewwel seklu. Fit-12 u t-13-il seklu ġiet estiża biex tinkludi Zamagurie, Podolínec, Hniezdne u Stará Ľubovňa, li jiffurmaw konfini fit-Tramuntana li baqgħet mingħajr bidliet sinifikanti sal-bidu tas-seklu 20. Fit-tieni nofs tas-seklu 12, Spiš kisbet grad ta' awtonomija u saret kontea separata. Storikament, Spiš kienet maqsuma fi tliet subżoni. Iż-żona ta' Stará Ľubovňa u Zamagurie jikkosistitwixxu Spiš tat-Tramuntana, bi Spiš ċentrali ffurmata mill-baċir Poprad u s-Sub-Tatras. L-art misqija mill-Hornád u t-tributarji tagħha hija magħrufa bħala Spiš tan-Nofsinhar.

7. **Metodu tal-produzzjoni tax-xarba spirituża**

Il-proċess biex tinkiseb ix-xarba spirituża jibda bil-wasla u bil-kontroll tal-kwalità tal-materja prima, jiġifieri l-ispirtu, id-distillat tal-ġnibru, il-bonifikatur tal-ġnibru, iz-zokkor invertit likwidu u l-bakek imnixxfa jew il-frieġi tal-ġnibru komuni.

L-ispirtu li jintuża biex issir l-i"Spišská borovička" huwa prodott fiż-żona ġeografika definita. Il-proċess tal-produzzjoni huwa distint minħabba t-teknoloġija kumplessa li tintuża fid-distillerija; tibda bil-fermentazzjoni tal-maxx u d-distillazzjoni sussegwenti tiegħu permezz ta' sistema ta' distillazzjoni kumplessa li tinvolvi ħames taqsimiet bażiċi u pressjonijiet differenti, li jippermettu li s-sħana tintuża b'mod ekonomiku. Il-proċess kollu jibda fit-taqsima tal-immaxxjar u jkompli fit-taqsima tal-purifikazzjoni, li jwassal għat-taqsima tar-rettifika, minn fejn id-distillat inixxi fil-kolonna finali permezz tat-taqsima tar-raffinar u l-prodott finali jkun xarba spirituża ta' kwalità għolja. Il-ħabba ġejja b'mod predominanti minn kultivaturi lokali u l-kwalità tagħha, bħal dik tal-prodott finali, tiġi żgurata minn sistema ta' kontroll tal-kwalità ċertifikata li tissodisfa l-istandards ISO 22000:2005 u HACCP.

Qabel jidħol fil-proċess, l-ilma jiġi trattat f'impjant tat-trattib, fejn l-ebusija tal-karbonat tiegħu tiġi eliminata u sussegwentement jiġi demineralizzat minn unità tal-osmosi inversa.

Id-distillat tal-ġnibru jiġi prodott mid-distillazzjoni tal-maxx tal-ġnibru. Il-maxx tal-ġnibru jitħejja permezz tat-tħin tal-bakek tal-ġnibru f'mitħna tal-mejda, bit-tqegħid tal-grixa riżultanti f'tankijiet tal-fermentazzjoni, biż-żieda tal-ilma fietel u t-taħlit rigoruż. Jiżdiedu n-nutrijenti u l-ħmira u jitħejja l-maxx tal-ġnibru. Wara l-fermentazzjoni, jiżdied l-ispirtu newtrali raffinat. Lambik perjodiku b'ħawwad u nassa taż-żejt tal-ġnibru jintużaw biex jiddistilaw il-maxx tal-ġnibru fermentat u l-ispirtu raffinat f'distillat mhux imsoffi. Dan jiġi rettifikat biex jinkiseb id-distillat tal-ġnibru – prodott intermedju mħallat. Jinħażen f'reċipjenti tal-injam jew tal-azzar inossidabbli.

Il-bonifikatur tal-ġnibru jiġi prodott permezz tal-maċerazzjoni tal-bakek tal-ġnibru fl-ispirtu u ż-żieda taż-żejt essenzjali tal-ġnibru li jinkiseb waqt il-proċess tad-distillazzjoni.

Jintuża zokkor invertit likwidu b'densità ta' 70-75 Brix għat-taħlil. Dan jitħejja billi z-zokkor jiddewweb fl-ilma f'tank b'għata tal-azzar inossidabbli, b'ħawwad, imsaħħan bi fwar bi pressjoni għolja. Hekk kif is-soluzzjoni tibda tagħli, jiżdied l-aċidu ċitriku. Wara t-togħlija, il-ġulepp jiġi ffiltrat minn filtru oħxon f'tank tal-ħażna.

Proċess teknoloġiku

Qabel il-produzzjoni, l-ilma tax-xorb jiġi ttrattat f'unità tat-trattib. Kwantità mkejla ta' spirtu titħallat mal-kwantità meħtieġa ta' distillat tal-ġnibru, tal-bonifikatur u taz-zokkor invertit likwidu, u jiżdied l-ilma tax-xorb biex it-taħlita tinġieb għall-gravità meħtieġa. Wara taħlit rigoruż u kontroll tal-kontenut ta' etanol, jinġibed b'sifun f'tank tal-ħażna, fejn jitħallat u jitħalla joqgħod għal tal-inqas 14-il jum. Wara l-ittestjar organolettiku u analitiku fil-laboratorju tax-xogħol, tingħata l-ordni biex jinġibed għall-imballaġġ għall-konsumatur. Fl-istadju finali, ix-xarba spirituża lesta tiġi ffiltrata u bbottiljata, u jiżdiedu bl-idejn il-bakek tal-ġnibru jew il-friegħi tal-ġnibru komuni.

Il-proċess kollu tal-produzzjoni – mill-għażla tal-forniturі tal-materja prima sax-xiri, il-kontroll tal-input, it-taħlit, il-kontroll pass wara pass, il-filtrazzjoni, l-ibbottiljar, l-issiġillar, it-tikkettar, il-kontroll tal-output, l-imballaġġ għall-bejgħ bl-ingrossa (f'kaxxi) u l-ħażna – isir fiż-żona ġeografika definita sabiex jiġi pprevenut tibdil fil-kwalità riżultanti tal-prodott finali meta jiżdiedu l-bakek imnixxfa jew il-friegħi tal-ġnibru komuni, li l-lissija tagħhom tikkompleta l-karattru speċifiku tal-prodott finali. Ix-xarba spirituża tiġi prodotta u bbottiljata fl-istess impjant u għalhekk l-ebda trasport ma huwa meħtieġ. Għalkemm il-produzzjoni tal-i"Spišská borovička" ilha ssir minn għadd ta' impriżi differenti fir-reġjun ta' Spiš, il-proċess tal-produzzjoni baqa' ftit jew wisq mhux mibdul sal-lum il-ġurnata.

8. **Rekwiżiti speċifiċi dwar l-imballaġġ**

—

9. **Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar**

—

10. **Deskrizzjoni tar-rabta bejn ix-xarba spirituża u l-oriġini ġeografika tagħha, inklużi, fejn xieraq, l-elementi speċifiċi tad-deskrizzjoni tal-prodott jew tal-metodu ta' produzzjoni li jiġġustifikaw ir-rabta.**

Ir-reġjun ta' Spiš huwa prodott speċifiku tal-iżvilupp storiku uniku tiegħu. Għandu ambjent naturali distint minħabba li huwa żona fil-biċċa l-kbira muntanjuża bi klima kemxejn ħarxa.

Il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi wasslu għal abbundanza naturali ta' ġnibru komuni (*Juniperus communis*), li kien prerekwiżit għall-użu tiegħu fil-produzzjoni tad-distillat tradizzjonali. Dan inizjalment kien jintuża bħala għajnuna għad-diġestjoni. Aktar tard, bil-wasla tad-djar tal-lambiki u tad-distilleriji, saret xarba popolari aċċessibbli għall-popolazzjoni usa'.

L-i"Spišská borovička" hija prodott tradizzjonali li jsir fir-reġjun ta' Spiš, li minħabba l-karattru speċifiku tiegħu, li jidher fil-kwalità tiegħu, kiseb popolarità fis-Slovakkja u f'pajjiżi barranin. Għandha storja ta' produzzjoni li tmur lura għat-tieni nofs tas-seklu 18. Mappa tal-1773 mill-Maġġur Batschek turi dar tal-lambiki tipproduċi l-ispirti eżatt ħdejn il-Kastell Stará Ľubovňa. Il-"Borovička" ilha prodotta fid-distillerija fi Spišská Belá sa mill-1778, kif juri artiklu ta' Michal Popovič bl-isem ta' "*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*" ["Mill-annali tal-belt ta' Spišská Belá mill-aħħar tas-seklu 18 sal-bidu tas-seklu 20. L-ekonomija tal-muniċipju fis-seklu 18 u 19"], li deher fi *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* fl-1972. "Għalkemm l-ebda distillerija kbira ma kienet stabbilita, in-nies tal-muniċipju kienu jissupplimentaw l-introjti tagħhom billi jiddistillaw il-brandy u l-ispirti minn materja prima domestika rħisa, jiġifieri l-patata u l-ħbub. Dan [jiġifieri l-i'Spišská Belá'] huwa l-post tat-twelid tal-ispeċjalità tar-reġjun, l-i'spišská borovička' li tiġi prodotta bl-użu tal-bakek tal-ġnibri li dejjem iħaddru."

Mill-1875, din it-tradizzjoni tad-distillerija tkompliet mid-distillerija Kleinberger, li pproduċiet l-i“Spišská borovička” rinomata.

Il-produzzjoni kompliet taħt l-ewwel Repubblika Ċekoslovakka, meta artiklu f'gazzetta minn Michal Murcko rrapporta li d-distillerija Henrich Morgenbesser kienet qed tipproduċi likuri, brandy, rum u borovička. Is-Sinjura Eleonóra Simáková ta' Hniezdne, li kienet taħdem mad-ditta bħala kontabilista, qaltilna li din kienet l-i“Spišská borovička”, li kienet tiġi prodotta għas-suq lokali.

Fl-1940, l-impjant ittieħed taħt it-tmexxija ta' Róbert Pavlovský, u d-distillerija saret magħrufa bħala l-“Fabbrika ta' manifattura ta' xarbiet spiritużi fini, distillerija ta' kapaċità għolja tal-islivovice, tal-borovička u tad-distillati tal-frott”. Ordni tal-1946 tal-kumitat nazzjonali distrettwali Stará Ľubovňa u ordni tal-1948 tal-Kummissjoni għall-Ikel u l-Provvista tal-Kunsill Nazzjonali Slovakk (SNR, Slovak National Council) qiegħdet id-ditta taħt amministrazzjoni nazzjonali. It-teknoloġija avvanzata ta' din id-distillerija tidher minn pjan tad-distillerija, deskrizzjoni tat-tagħmir tad-distillazzjoni u tar-rettifikazzjoni, u deskrizzjoni tal-produzzjoni tal-ispirtu u tat-tagħmir għall-produzzjoni tad-distillat tal-ġnibru. Wara n-nazzjonalizzazzjoni fl-1948, dan it-tagħmir ingħadda għand l-intrapriża nazzjonali Východoslovenské liehovary a likérky f'Levoča, li aktar tard saret il-White Lady. Il-fabbrika tal-manifattura oriġinali kienet tinsab fil-pjazza tar-raħal fi Stará Ľubovňa fid-dar numru 17, li issa tappartjeni lis-Sur Marián Gurega, sid tal-lum il-ġurnata GAS Familia, s. r. o. Meta l-binja reġgħet inbniet fl-2002, instabu dokumenti kontabilistiċi awtentiċi.

L-isem tax-xarba spirituża “Spišská borovička” ġie speċifikat fl-Anness A tat-trattat bilaterali dwar il-Ftehim bejn ir-Repubblika Soċjalista Ċekoslovakka u l-Konfederazzjoni tal-Iżvizzera dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet tas-sors, id-denominazzjonijiet tal-oriġini u ismijiet ġeografiċi oħrajn tad-19 ta' Jannar 1976 u fl-Anness B tal-Ftehim bejn ir-Repubblika Soċjalista Ċekoslovakka u r-Repubblika tal-Awstrija dwar il-protezzjoni tad-data tal-oriġini, id-denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet oħrajn ta' prodotti agrikoli u industrijali tal-20 ta' Jannar 1981.

Dak iż-żmien, is-Slovakkja kienet parti miċ-Ċekoslovakkja, li fl-1 ta' Jannar 1993 inqasmet biex saret żewġ stati indipendenti: ir-Repubblika Ċeka u r-Repubblika Slovakka.

Il-produzzjoni kompliet, il-kundizzjonijiet naturali baqgħu l-istess u ż-żona ġeografika definita, il-kundizzjonijiet u l-prinċipju li fuqu hija msejsa l-produzzjoni baqgħu l-istess.

L-i“Spišská borovička” hija xarba spirituża tradizzjonali magħrufa sew mhux biss mis-Slovakki iżda wkoll mal-persuni barranin li jżuru s-Slovakkja, li jixtru din l-ispeċjalità biex jieħduha lura magħhom bħala rigal.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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