Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/4695)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Spišská borovička”

PGI-SK-01824-AM01 – 26 maja 2025 r.

1. **Nazwa produktu**

„Spišská borovička”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☒ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☐ Wina

☒ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Słowacja

5. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zgodnie z art. 24 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylającego rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 wnioskowanej zmiany nie uznaje się za zmianę na poziomie Unii, ponieważ nie pociąga ona za sobą zmiany w nazwie lub jej części, w stosowaniu nazwy, kategorii produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne ani w nazwie prawnej; nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie, ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

6. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Urząd Własności Intelektualnej Republiki Słowackiej

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

W dokumentacji technicznej w punkcie „Opis napoju spirytusowego” pierwotnie wskazano, że objętość butelek, do których rozlewa się produkt „Spišská borovička”, wynosi 0,5 l i 0,7 l.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pierwotny opis napoju spirytusowego (pkt 5 zdanie trzecie jednolitego dokumentu) ma następujące brzmienie:

„Rozlewa się go do butelek szklanych o pojemności 0,5 l lub 0,7 l z nakrętką aluminiową”.

Nowe brzmienie:

„Rozlewa się go do butelek szklanych z nakrętką”.

Zmiana ta wynika z zapotrzebowania ze strony rynku i konsumentów.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

W dokumentacji technicznej w punkcie „Opis napoju spirytusowego” pierwotnie wskazano, że objętość butelek, do których rozlewa się produkt „Spišská borovička”, wynosi 0,5 l i 0,7 l. W związku z zapotrzebowaniem konsumentów i rynku na butelki o różnych pojemnościach grupa producentów wnioskuje o usunięcie tych wartości z dokumentacji technicznej.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Spišská borovička

2. **Państwo (państwa) wnioskodawcy**

Słowacja

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Oznaczenie geograficzne (OG)

4. **Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego**

19. Napoje spirytusowe aromatyzowane jałowcem

4.1 *Kod CN*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2208 – Alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80 % obj.; wódki, likiery i pozostałe napoje spirytusowe

5. **Opis napoju spirytusowego**

„Spišská borovička” to napój spirytusowy o zawartości alkoholu 40 % obj., o wyraźnym smaku i aromacie charakterystycznym dla jałowca pospolitego (*Juniperus communis* L.) lub jałowca kolczastego (*Juniperus oxicedris* L.). Jest to klarowny płyn wolny od osadów i mętności, zawierający około pięciu suszonych jagód lub gałązkę jałowca pospolitego. Rozlewa się go do butelek szklanych z nakrętką. Stopniowa maceracja jagód lub gałązek jałowca pospolitego nadaje temu napojowi spirytusowemu bladożółtą barwę. Do produkcji napoju „Spišská borovička” wykorzystuje się wyłącznie surowce naturalne – wysokiej jakości okowitę zbożową, destylat jałowcowy, bonifikator jałowcowy (zaprawa jałowcowa), płynny cukier inwertowany, uzdatnioną wodę pitną oraz jagody lub gałązki jałowca pospolitego z określonego obszaru geograficznego. Woda wykorzystywana do produkcji napoju spirytusowego „Spišská borovička” pochodzi z podtatrzańskich źródeł o dobrej jakości i odznacza się krystaliczną czystością i przejrzystością, co wynika z faktu, że przepływa duże odległości pod ziemią i przenosi osady żwiru od gliniasto-piaszczystego po piaszczysty, co wpływa na właściwości organoleptyczne produktu końcowego.

Spośród innych napojów tej kategorii „Spišská borovička” wyróżnia się przede wszystkim dzięki wykorzystaniu surowców pochodzących z określonego obszaru geograficznego, wiedzy fachowej w dziedzinie destylacji, która ewoluowała przez wiele lat, oraz zastosowaniu specjalnych procesów, takich jak tradycyjna produkcja destylatu jałowcowego i wykorzystanie specjalnego bonifikatora jałowcowego (zaprawy jałowcowej), jak również suszonych jagód lub gałązek jałowca.

Charakterystyczny smak produktu wynika w szczególności z określonej zawartości destylatu jałowcowego w produkcie gotowym.

Właściwości chemiczne i fizyczne Etanol: 39,7–40,3 % obj.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd – klarowny płyn wolny od osadów i mętności, wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i innych, zawierający unoszące się w nim suszone jagody lub gałązki jałowca.

Barwa – lekko żółtawa; jagody i gałązki jałowca mają ciemną barwę.

Aromat i smak – przyjemnie łagodny, typowy dla jałowca, wolny od obcych zapachów i smaków.

Szczególne właściwości napoju spirytusowego w porównaniu z daną kategorią

„Spišská borovička" charakteryzuje się typowo intensywnym, ale mimo to naturalnym i łagodnym smakiem i aromatem jagód jałowca, co wynika z użycia destylatu jałowcowego produkowanego według tradycyjnego przepisu oraz dodania specjalnego bonifikatora jałowcowego, który jest naturalnym maceratem jagód jałowca wzbogaconym olejkiem eterycznym z jałowca uzyskanym podczas destylacji. O aromacie i smaku destylatu jałowcowego w dużej mierze decydują terpeny, nadające napojowi „Spišská borovička" charakterystyczny zapach i gorycz. Jego bardzo specyficzny charakter wynika z tego, że przy rozlewaniu do każdej butelki dodaje się suszone jagody lub gałązki jałowca pospolitego, które odpowiadają nie tylko za dodatkowy smak, ale również za bardzo jasny kolor.

Szczególną cechą produktu jest długa historia jego wytwarzania na Spiszu, gdzie ze względu na górzysty teren oraz specyficzne warunki glebowe i klimatyczne jałowiec pospolity zyskuje wyjątkowe cechy jakościowe, w tym dość wysoką zawartość terpenów – pinenu i sabinenu, wysoką zawartość jałowcowego olejku eterycznego w świeżych jagodach (w przeliczeniu na suchą substancję) oraz wysoką zawartość innych substancji aromatycznych. Dzięki zaawansowanym umiejętnościom starych mistrzów gorzelnictwa oraz ciągłemu doskonaleniu technologii wytwórczej przez wieki produkcji tego tradycyjnego napoju na Spiszu stosowana jest obecnie tradycyjna metoda produkcji, która gwarantuje wyjątkowy smak i charakter produktu „Spišská borovička"

6. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny Spiszu wyróżnia się ze względu na wyjątkowy historyczny rozwój żupy spiskiej (Spišská župa), obejmującej 16 miast. Jest to w przeważającej mierze obszar górzysty o nieco surowym klimacie, cechujący się szczególnym środowiskiem przyrodniczym. Obejmuje współczesne powiaty Nowa Wieś Spiska, Lubowla, Poprad, Lewocza, Kieżmark i Gelnica, przez które przepływają rzeki Hornad, Hnilec, Dunajec i Poprad. Obszar ten jest ograniczony od północy pasmami Magury Spiskiej, Pienin i Gór Lubowelskich, od południa Górami Wołowskimi, od zachodu Tatrami Wschodnimi i Bielskimi, a od wschodu – obszarem Ľubotínska Pahorkatina, Międzygórzem Spisko-Szaryskim i Górami Lewockimi. Historyczne granice Spiszu ustanowiono już w I w n.e. W XII i XIII w. do regionu dołączono Zamagurze, Podoliniec, Gniazda i Starą Lubowlę, które bez istotnych zmian tworzyły jego północną granicę do początku XX w. W drugiej połowie XII w. Spisz uzyskał pewien stopień autonomii i stał się odrębną żupą. Historycznie Spisz dzielił się na trzy części: Lubowla i Zamagurze tworzące północny Spisz, środkowy Spisz obejmujący dorzecze Popradu i Podtatrze i obszar zlewni Hornadu i jego dopływów znany jako południowy Spisz.

7. **Metoda produkcji napoju spirytusowego**

Proces produkcji napoju spirytusowego rozpoczyna się od odbioru i kontroli jakości surowców, a mianowicie spirytusu, destylatu jałowcowego, bonifikatora jałowcowego, płynnego cukru inwertowanego oraz suszonych jagód lub gałązek jałowca zwyczajnego.

Spirytus używany do produkcji napoju „Spišská borovička" produkowany jest na określonym obszarze geograficznym. Proces produkcji wyróżnia się złożoną technologią stosowaną w destylarni; rozpoczyna się on od fermentacji zacieru, który następnie przechodzi przez złożony system destylacji obejmujący pięć podstawowych sekcji o różnym ciśnieniu, co pozwala na ekonomiczne wykorzystanie ciepła. Cały proces rozpoczyna się w sekcji zacierania i jest kontynuowany w sekcji oczyszczania, a następnie w sekcji rektyfikacji, z której destylat przepływa do końcowej kolumny przez sekcję rafinacji, a produktem końcowym jest napój spirytusowy wysokiej jakości. Zboże pochodzi głównie od lokalnych producentów, a jego jakość, podobnie jak jakość produktu końcowego, zapewnia certyfikowany system kontroli jakości według norm ISO 22000:2005 i HACCP.

Przed rozpoczęciem procesu woda podlega uzdatnieniu w stacji zmiękczania, w której eliminowana jest twardość węglanowa, a następnie demineralizacji w instalacji do osmozy odwróconej.

Destylat jałowcowy wytwarza się przez destylację zacieru jałowcowego. Zacier jałowcowy przygotowuje się przez zmielenie jagód jałowca w młynku stołowym; uzyskaną mączkę umieszcza się w kadziach fermentacyjnych, dolewa się ciepłej wody i dokładnie miesza. Dodaje się pożywkę i drożdże i w ten sposób uzyskuje się zacier jałowcowy. Po fermentacji dodaje się rafinowany alkohol etylowy neutralny. Sfermentowany zacier jałowcowy z rafinowanym alkoholem etylowym destyluje się w aparacie destylacyjnym kotłowym z mieszadłem i separatorem olejku jałowcowego, aby uzyskać surowy destylat. Podlega on rektyfikacji mającej na celu uzyskanie destylatu jałowcowego – mieszanego produktu pośredniego. Przechowuje się go w naczyniach ze stali nierdzewnej lub drewnianych.

Bonifikator jałowcowy wytwarza się przez maceracją jagód jałowca w spirytusie i dodanie olejku eterycznego z jałowca otrzymanego w procesie destylacji.

Do słodzenia używa się płynnego cukru inwertowanego o gęstości wynoszącej 70–75° w skali Brixa. Przygotowuje się go przez rozpuszczenie cukru w wodzie w kadzi ze stali nierdzewnej z podwójnym dnem i mieszadłem, podgrzewanej parą pod wysokim ciśnieniem. Gdy tylko roztwór zacznie wrzeć, dodaje się kwas cytrynowy. Po zagotowaniu syrop filtruje się przez filtr zgrubny do zbiornika.

Proces technologiczny

Przed produkcją wodę pitną uzdatnia się w stacji zmiękczania. Odmierzoną ilość spirytusu miesza się z wymaganą ilością destylatu jałowcowego, bonifikatora jałowcowego i płynnego cukru inwertowanego oraz dodaje się wodę pitną w celu osiągnięcia wymaganego stężenia. Po dokładnym wymieszaniu i kontroli zawartości etanolu płyn przelewa się do zbiornika, w którym podlega on mieszaniu i leżakuje przez co najmniej 14 dni. Po przeprowadzeniu badań organoleptycznych i analitycznych w laboratorium zakładowym zleca się rozlanie go do opakowań konsumenckich. Na ostatnim etapie gotowy napój spirytusowy filtruje się i butelkuje oraz ręcznie dodaje się jagody lub gałązki jałowca pospolitego.

Cały proces produkcji – począwszy od wyboru dostawców surowców przez zakup, wstępną kontrolę, mieszanie, kontrole po kolejnych etapach, filtrację, butelkowanie, zamykanie, etykietowanie, kontrolę końcową, pakowanie do sprzedaży hurtowej (w pudełkach) i przechowywanie – odbywa się na określonym obszarze geograficznym, aby zapobiec zmianie jakości produktu końcowego przy dodawania suszonych jagód lub gałązek jałowca zwyczajnego, których maceracja dopełnia specyficzny charakter produktu końcowego. Napój spirytusowy jest produkowany i butelkowany w tym samym zakładzie, w związku z czym nie ma potrzeby transportowania go. Chociaż produkcja napoju „Spišská borovička" była prowadzona na Spiszu przez szereg różnych przedsiębiorstw, proces produkcji pozostał do dziś zasadniczo niezmieniony.

8. **Przepisy szczególne dotyczące pakowania**

—

9. **Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania**

—

10. **Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczegółowe elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek.**

Specyfikę Spiszu jako regionu ukształtował jego wyjątkowy rozwój historyczny. Jest to w przeważającej mierze obszar górzysty o nieco surowym klimacie, cechujący się szczególnym środowiskiem przyrodniczym.

Warunki glebowe i klimatyczne sprzyjały naturalnej obfitości jałowca zwyczajnego (*Juniperus communis*), co było warunkiem jego wykorzystania w produkcji tradycyjnego destylatu. Początkowo produkt ten był stosowany jako środek wspomagający trawienie. Później, wraz z pojawieniem się gorzelni i destylarni, stał się popularnym napojem dostępnym dla szerszej grupy konsumentów.

„Spišská borovička" to tradycyjny produkt wytwarzany na Spiszu, który ze względu na szczególny charakter, przejawiający się w jakości, cieszy się renomą na Słowacji i poza nią. Historia produkcji sięga drugiej połowy XVIII w. Mapa majora Batscheka z 1773 r. pokazuje, że gorzelnia produkująca napoje spirytusowe znajdowała się tuż obok zamku w Starej Lubowli. Borovička jest produkowana w destylarni w Białej Spiskiej od 1778 r., o czym świadczy artykuł Michala Popoviča zatytułowany „Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí" [Z annałów miasta Biała Spiska od końca XVIII w. do początku XX w. Gospodarka miasta w XVIII i XIX w.], który ukazał się w 1972 r. w publikacji „Spišská Belá, Vlastivedný zborník II". „Chociaż nie powstały żadne duże destylarnie, mieszkańcy miasta uzupełniali dochody, destylując brandy i napoje spirytusowe z tanich surowców krajowych, a mianowicie ziemniaków i zbóż. Jest to [tj. Biała Spiska] miejsce, w którym powstała specjalność regionu, »Spišská borovička«, wytwarzana z owoców wiecznie zielonego jałowca".

Od 1875 r. tę tradycję gorzelniczą kontynuowała destylarnia Kleinbergera, która produkowała renomowany napój „Spišská borovička".

Produkcja trwała nadal w czasach pierwszej Republiki Czechosłowackiej – ukazał się wówczas artykuł prasowy Michala Murcko informujący, że destylarnia Henricha Morgenbessera produkuje likiery, brandy, rum i boroviczkę. Z ustnych przekazów Eleonóry Simákovej z Gniazd, która pracowała w tej firmie jako księgowa, wynika, że była to „Spišská borovička", którą wytwarzano na rynek lokalny.

W 1940 r. zakład przejął Róbert Pavlovský, a gorzelnia stała się znana jako „Fabryka gatunkowych napojów spirytusowych, wysokiej wydajności destylarnia śliwowicy, borovički i destylatów owocowych". Na mocy decyzji powiatowego komitetu narodowego Starej Lubowli z 1946 r. oraz decyzji Komisji ds. Żywności i Zaopatrzenia przy Słowackiej Radzie Narodowej (SNR) z 1948 r. przedsiębiorstwo znalazło się pod zarządem państwowym. O zaawansowanej technologii stosowanej w tej gorzelni świadczy plan gorzelni, opis sprzętu do destylacji i rektyfikacji oraz opis produkcji alkoholu i urządzeń do wytwarzania destylatu jałowcowego. Po nacjonalizacji w 1948 r. urządzenia zostały przekazane państwowemu przedsiębiorstwu Východoslovenské liehovary a likérky w Lewoczy, późniejszej firmie White Lady. Pierwotna fabryka znajdowała się w Starej Lubowli przy rynku, w domu nr 17, który należy teraz do Mariána Guregi, właściciela funkcjonującej obecnie firmy GAS Familia, s. r. o. Podczas przebudowy budynku w 2002 r. znaleziono autentyczne dokumenty księgowe.

Nazwę napoju spirytusowego „Spišská borovička" uwzględniono w załączniku A do umowy dwustronnej między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną a Konfederacją Szwajcarską z dnia 19 stycznia 1976 r. w sprawie ochrony oznaczeń pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych oznaczeń pochodzenia oraz w załączniku B do umowy między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną a Republiką Austrii z dnia 20 stycznia 1981 r. w sprawie ochrony oznaczeń pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i przemysłowych.

W tym czasie Słowacja była częścią Czechosłowacji, która 1 stycznia 1993 r. podzieliła się na dwa niepodległe państwa: Republikę Czeską i Republikę Słowacką.

Produkcja jest kontynuowana, warunki naturalne są niezmienione, a określony obszar geograficzny, warunki i zasady leżące u podstaw produkcji pozostają takie same.

„Spišská borovička" to tradycyjny napój spirytusowy dobrze znany nie tylko Słowakom, ale również obcokrajowcom odwiedzającym Słowację, którzy kupują ten produkt jako upominek z wizyty w naszym kraju.

Odniesienie do specyfikacji produktu

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