Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/4695)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Spišská borovička»

PGI-SK-01824-AM01 — 26 de maio de 2025

1. **Nome do produto**

«Spišská borovička»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☒ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☒ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Eslováquia

5. **Qualificação como alteração normalizada**

Nos termos do artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a alteração solicitada não é considerada uma alteração da União porque não implica uma alteração da denominação ou de qualquer parte da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica, ou da denominação legal, não apresenta o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único e não implica novas restrições à comercialização do produto.

6. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Serviço da Propriedade Intelectual da República Eslovaca

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Na ficha técnica, sob a rubrica «Descrição da bebida espirituosa», indicava-se inicialmente que o volume das garrafas em que a «Spišská borovička» é acondicionada era de 0,5 l e 0,7 l.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A redação original da descrição da bebida espirituosa (ponto 5, terceira frase, do documento único) é a seguinte:

«É colocada em garrafas de vidro de 0,5 l ou 0,7 l com tampa roscada.»

e passa a ter a seguinte redação:

«É acondicionada em garrafas de vidro com tampa.»

A alteração decorre da procura do mercado e dos consumidores.

Resumo dos motivos pelos quais a alteração é necessária

Na ficha técnica, sob a rubrica «Descrição da bebida espirituosa», indicava-se inicialmente que o volume das garrafas em que a «Spišská borovička» é acondicionada era de 0,5 l e 0,7 l. Tendo em conta que os consumidores e o mercado procuram garrafas de diversos volumes, o agrupamento de produtores solicita a supressão desses valores da ficha técnica.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Spišská borovička

2. **País (Países) do requerente**

Eslováquia

3. **Tipo de indicação geográfica**

Indicação geográfica (IG)

4. **Categoria ou categorias da bebida espirituosa**

19. Bebidas espirituosas zimbradas

4.1 *Código NC*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2208 — Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico em volume inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas

5. **Descrição da bebida espirituosa**

A «Spišská borovička» é uma bebida espirituosa com um teor alcoólico de 40 % vol., com o sabor e aroma pronunciados característicos do zimbro-comum (*Juniperus communis* L.) ou *Juniperus oxicedris* L. É um líquido límpido isento de sedimentos e turbidez que contém cerca de cinco bagas secas ou um ramo de zimbro-comum. É acondicionado em garrafas de vidro com tampa. A lixiviação das bagas de zimbro ou do ramo de zimbro-comum confere à bebida espirituosa uma cor amarela-pálida. Na produção de «Spišská borovička» só se utilizam matérias--primas naturais — aguardente de cereais de alta qualidade, destilado de zimbro, agente enriquecedor de zimbro, açúcar invertido líquido, água potável tratada e bagas de zimbro ou ramos de zimbro-comum da área geográfica delimitada. A água utilizada na produção de «Spišská borovička» provém de fontes de boa qualidade situadas na região do Tatras inferior e possui uma pureza e clareza de tipo cristalino, resultantes das longas distâncias subterrâneas que percorre, transportando aluviões franco-arenosos a arenosos que contribuem para a determinação das propriedades organoléticas do produto acabado.

A «Spišská borovička» distingue-se de outras bebidas da categoria em causa principalmente devido às matérias-primas da área geográfica delimitada utilizadas, ao saber-fazer da destilação que tem evoluído ao longo dos anos e a processos especiais, como a produção tradicional de destilado de zimbro e a utilização de um agente enriquecedor especial de zimbro (intensificador de sabor) e de bagas secas ou de ramos de zimbro.

O sabor característico do produto é conferido, nomeadamente, pela proporção definida de destilado de zimbro no produto acabado.

Características físico-químicas Etanol: 39,7 %–40,3 % vol.

Características organoléticas

Aspeto — líquido límpido, isento de sedimentos e turbidez, isento de impurezas físicas e outras, contendo bagas secas ou ramos de zimbro-comum que nele flutuam.

Cor — ligeiramente amarelada; as bagas e os ramos de zimbro são de cor escura.

Aroma e sabor — agradavelmente suave, típico do zimbro, sem odores e sabores estranhos.

Características específicas da bebida espirituosa em relação à categoria em causa

A «Spišská borovička» caracteriza-se por um sabor e aroma tipicamente intensos, mas naturais e suaves, de bagas de zimbro, derivados de um destilado de zimbro produzido segundo uma receita tradicional e da adição de um agente enriquecedor especial de zimbro, que é um macerado natural de bagas de zimbro enriquecido com óleo essencial de zimbro obtido durante o processo de destilação. Os componentes responsáveis pelo aroma e pelo sabor do destilado de zimbro são, em grande medida, terpenos, que conferem à «Spišská borovička» o seu aroma e amargor característicos. O caráter muito específico da bebida advém das bagas de zimbro secas ou dos ramos de zimbro-comum adicionados a cada garrafa durante o enchimento, que conferem não só um sabor adicional, mas também uma cor muito clara.

Uma característica específica do produto é a longa história da sua produção na região de Spiš, onde o relevo montanhoso e as condições edafoclimáticas específicas conferem características qualitativas excecionais ao zimbro-comum, nomeadamente um teor bastante elevado de terpenos de pineno, incluindo sabineno, um elevado teor de óleo essencial de zimbro nas bagas frescas (calculado sobre a matéria seca) e um elevado teor de outras substâncias aromáticas. Graças à elevada competência dos antigos mestres destiladores e à constante melhoria, ao longo dos séculos, da tecnologia de produção desta bebida tradicional em Spiš, existe agora um método de produção tradicional que garante o sabor e a especificidade únicos da «Spišská borovička».

6. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de Spiš é específica devido ao desenvolvimento histórico único de Spišská župa, um condado composto por 16 vilas. Possui um ambiente natural característico, sendo uma área predominantemente montanhosa, com um clima um pouco adverso. Compreende os distritos modernos de Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok e Gelnica, pelos quais passam os rios Hornád, Hnilec, Dunajec e Poprad. É delimitada, a norte, pelas montanhas Spišská Magura, Pieniny e Ľubovnianska Vrchovina, a sul por Volovské Vrchy, a oeste por Tatras Leste e Belianske e, a leste, por Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie e Levočské Vrchy. As fronteiras históricas de Spiš estão estabelecidas desde o século I. Nos séculos XII e XIII, expandiram-se para abranger Zamagurie, Podolínec, Hniezdne e Stará Ľubovňa, formando uma fronteira a norte que se manteve sem alterações significativas até ao início do século XX. Na segunda metade do século XII, Spiš alcançou um certo grau de autonomia e tornou-se um condado distinto. Historicamente, Spiš estava dividida em três subzonas. A zona de Stará Ľubovňa e Zamagurie constituem a parte norte de Spiš, sendo a parte central formada pela bacia do Poprad e pela região do Tatras inferior. As terras atravessadas pelo Hornád e seus afluentes é conhecida como a parte meridional de Spiš.

7. **Método de produção da bebida espirituosa**

O processo de obtenção da bebida espirituosa inicia-se com a receção e o controlo de qualidade das matérias-primas, designadamente aguardente, destilado de zimbro, agente enriquecedor de zimbro, açúcar invertido líquido e bagas secas ou ramos de zimbro-comum.

A aguardente utilizada na «Spišská borovička» é produzida na área geográfica delimitada. O processo de produção distingue-se pela tecnologia complexa utilizada na destilaria; começa com a fermentação do mosto e a sua subsequente destilação por um sistema complexo que envolve cinco secções básicas e pressões diferentes, o que permite uma utilização económica do calor. Todo o processo tem início na secção de trituração e prossegue na secção de purificação, seguindo-se a secção de retificação, a partir da qual o destilado passa para a coluna final através da secção de refinação, sendo o produto final uma bebida espirituosa de alta qualidade. O grão provém predominantemente de produtores locais e a sua qualidade, tal como a do produto final, é assegurada por um sistema de controlo da qualidade certificado que cumpre as normas ISO 22000:2005 e HACCP.

Antes de entrar no processo, a água é tratada numa instalação para redução da dureza, onde a sua dureza carbonatada é eliminada, sendo subsequentemente desmineralizada por uma unidade de osmose inversa.

O destilado de zimbro é produzido por destilação do mosto de zimbro. O mosto de zimbro é preparado através da moagem das bagas de zimbro num moinho de mesa, sendo a farinha resultante colocada em cubas de fermentação; é adicionada água quente e todos os ingredientes são misturados cuidadosamente. Adicionam-se nutrientes e leveduras e prepara-se o mosto de zimbro. Após a fermentação, adiciona-se álcool neutro refinado. Utiliza-se um alambique periódico com um agitador e um coletor de óleo de zimbro para destilar o mosto de zimbro fermentado e o álcool refinado e transformá-lo num destilado bruto. Este é retificado para obter o destilado de zimbro, um produto intermédio misturado que é armazenado em recipientes de madeira ou de aço inoxidável.

O agente enriquecedor de zimbro é produzido por maceração das bagas de zimbro em aguardente e por adição do óleo essencial de zimbro obtido durante o processo de destilação.

Utiliza-se açúcar líquido invertido com uma densidade de 70 a 75 graus Brix para a edulcoração. Este é preparado dissolvendo o açúcar em água numa cuba revestida de aço inoxidável, com um agitador, aquecida por vapor de alta pressão. Logo que a solução começa a ebulir, adiciona-se ácido cítrico. Após a ebulição, o xarope é filtrado através de um filtro grosseiro para um tanque de armazenagem.

Processo tecnológico

Antes da produção, a água potável é tratada numa unidade de redução da dureza. Mistura-se uma quantidade medida de aguardente com a quantidade necessária de destilado de zimbro, agente enriquecedor e açúcar invertido líquido e adiciona-se água potável para atingir a densidade exigida. Após misturar muito bem e controlar o teor de etanol, a mistura é sifonada para um tanque de armazenamento, onde se consolida e permanece durante, pelo menos, 14 dias. Após a realização de testes organoléticos e analíticos no laboratório da instalação, é dada ordem para que a mistura seja retirada com vista a ser embalada para consumo. Na fase final, a bebida espirituosa acabada é filtrada e engarrafada, com adição manual de bagas de zimbro ou ramos de zimbro-comum.

Todo o processo de produção — desde a seleção dos fornecedores de matérias-primas até à compra, controlo dos fatores de produção, mistura, controlo passo a passo, filtragem, engarrafamento, selagem, rotulagem, controlo do produto final, acondicionamento para venda por grosso (em caixas) e armazenamento — tem lugar na área geográfica delimitada, de modo a evitar alterações da qualidade do produto acabado resultantes da adição de bagas secas ou de ramos de zimbro-comum, cuja lixiviação refina a especificidade do produto acabado. A bebida espirituosa é produzida e engarrafada na mesma instalação, pelo que não é necessário qualquer transporte. Embora a produção de «Spišská borovička» seja realizada por várias empresas da região de Spiš, o processo de produção manteve-se mais ou menos inalterado até à data.

8. **Disposições específicas de acondicionamento**

—

9. **Regras específicas de rotulagem**

—

10. **Descrição da relação entre a bebida espirituosa e a sua origem geográfica, incluindo, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação.**

A região de Spiš é um produto específico do seu desenvolvimento histórico único. Possui um ambiente natural característico, sendo uma área predominantemente montanhosa, com um clima um pouco adverso.

As condições edafoclimáticas permitiram a abundância natural de zimbro-comum (*Juniperus communis*), que é uma condição prévia para a sua utilização na produção do destilado tradicional. Este era inicialmente utilizado como elixir digestivo. Mais tarde, com o advento dos alambiques e destilarias, tornou-se uma bebida popular acessível à população em geral.

A «Spišská borovička» é um produto tradicional fabricado na região de Spiš, que, devido à sua especificidade, refletida na sua qualidade, passou a ser reconhecido na Eslováquia e no estrangeiro. A história da sua produção remonta à segunda metade do século XVIII. Um mapa de 1773 de um Major Batschek mostra uma pequena unidade de produção de bebidas espirituosas muito perto do Castelo de Stará Ľubovňa. A «borovička» é produzida na destilaria de Spišská Belá desde 1778, como demonstra um artigo de Michal Popovič intitulado «*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*» [«Dos anais da vila de Spišská Belá, do final do século XVIII até ao início do século XX. A economia da vila nos séculos XVIII e XIX»], inserido na obra *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II*, de 1972. «Embora não tivessem sido criadas grandes destilarias, as pessoas da vila completavam os seus rendimentos através da destilação de *brandies* e bebidas espirituosas a partir de matérias-primas nacionais baratas, a saber, batatas e cereais. Este [ou seja, Spišská Belá] é o local de nascimento da especialidade da região, a "Spišská borovička", produzida a partir do fruto de zimbros perenes.»

A partir de 1875, esta tradição foi mantida pela destilaria de Kleinberger, que produziu a famosa «Spišská borovička».

A produção prosseguiu na primeira República da Checoslováquia, altura em que um artigo de jornal de Michal Murcko noticiou que a destilaria Henrich Morgenbesser produzia licores, *brandies*, rum e «borovička». Eleonóra Simáková, de Hniezdne, que trabalhou na empresa como guarda-livros, disse-nos que se tratava de «Spišská borovička», produzida para o mercado local.

Em 1940, a fábrica foi adquirida por Róbert Pavlovský e a destilaria tornou-se conhecida como «Fabrica de bebidas espirituosas finas, destilaria de alta capacidade de "slivovice", "borovička" e destilados de frutos». Uma portaria de 1946 do Comité Nacional do distrito de Stará Ľubovňa e uma portaria de 1948 da Comissão para a Alimentação e Abastecimento do Conselho Nacional Eslovaco (SNR) colocaram a empresa sob administração nacional. A tecnologia avançada desta destilaria é atestada por uma planta da destilaria, uma descrição do equipamento de destilação e retificação, bem como uma descrição da produção da aguardente e do equipamento para a produção de destilado de zimbro. Após a nacionalização, em 1948, este equipamento foi transferido para a empresa nacional Východoslovenské liehovary a likérky em Levoča, que posteriormente se tornou White Lady. A fábrica original estava localizada na praça principal de Stará Ľubovňa, na casa n.º 17, que pertence agora a Marián Gurega, proprietário da empresa atual GAS Familia, s. r. o. Quando o edifício foi reconstruído em 2002, foram encontrados documentos contabilísticos autênticos.

A denominação da bebida espirituosa «Spišská borovička» foi especificada no anexo A do tratado bilateral respeitante ao Acordo entre a República Socialista da Checoslováquia e a Confederação Suíça sobre a proteção das indicações de origem, denominações de origem e outras denominações geográficas, de 19 de janeiro de 1976, e no anexo B do Acordo entre a República Socialista da Checoslováquia e a República da Áustria sobre a proteção dos dados de origem, denominações de origem e outras indicações de produtos agrícolas e industriais, de 20 de janeiro de 1981.

Na altura, a Eslováquia fazia parte da Checoslováquia, que, em 1 de janeiro de 1993, se cindiu em dois Estados independentes: a República Checa e a República Eslovaca.

A produção prosseguiu, as condições naturais permaneceram inalteradas e a área geográfica delimitada, as condições e os princípios subjacentes à produção mantêm-se inalterados.

A «Spišská borovička» é uma bebida espirituosa tradicional bem conhecida não só dos eslovacos, mas também dos visitantes estrangeiros da Eslováquia, que compram esta especialidade para levar para casa como presente.

Referência ao caderno de especificações

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