C/2025/4695

25.8.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2025/4695)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Spišská borovička”

PGI-SK-01824-AM01 – 26 mai 2025

1. **Denumirea produsului**

„Spišská borovička”

2. **Tipul indicației geografice**

☐ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☒ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☐ Vin

☒ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Slovacia

5. **Calificarea drept modificare standard**

În temeiul articolului 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012, modificarea solicitată nu este considerată o modificare la nivelul Uniunii, deoarece nu implică o modificare a denumirii sau a oricărei părți a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produse sau produse desemnate prin indicația geografică ori a denumirii legale; modificarea nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică menționată în documentul unic și nu implică restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

6. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Oficiul Proprietății Intelectuale din Republica Slovacă

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

În dosarul tehnic, la rubrica „Descrierea băuturii spirtoase”, volumul sticlelor în care se toarnă „Spišská borovička” a fost indicat inițial ca fiind de 0,5 l și 0,7 l.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Textul original al descrierii băuturii spirtoase (punctul 5 a treia frază din documentul unic) este următorul:

„Produsul este turnat în sticle de sticlă de 0,5 l sau 0,7 l cu dop de plută."

Versiunea nouă:

„Produsul este turnat în sticle de sticlă cu dop."

Modificarea se impune în urma cererii din partea pieței și a consumatorilor.

Rezumat al motivelor pentru care este necesară modificarea

În dosarul tehnic, la rubrica „Descrierea băuturii spirtoase", volumul sticlelor în care se toarnă „Spišská borovička" a fost indicat inițial ca fiind de 0,5 l și 0,7 l. Ca urmare a cererii din partea pieței și a consumatorilor referitoare la diverse volume ale sticlelor, grupul de producători solicită eliminarea valorilor respective din dosarul tehnic.

Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Spišská borovička

2. **Țara (țările) solicitantului**

Slovacia

3. **Tipul indicației geografice**

Indicație geografică (IG)

4. **Categoria sau categoriile de băuturi spirtoase**

19. Băuturi spirtoase cu aromă de ienupăr

4.1 *Codul NC*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2208 – Alcool etilic nedenaturat cu titru alcoolic volumic sub 80 % vol; distilate, rachiuri, lichioruri și alte băuturi spirtoase

5. **Descrierea băuturii spirtoase**

Spišská borovička este o băutură spirtoasă cu un conținut de alcool de 40 % vol., cu gustul și aroma pronunțate caracteristice ienupărului comun (*Juniperus communis* L.) sau *Juniperus oxicedris* L. Este un lichid limpede, fără sedimente și turbiditate, conținând aproximativ cinci boabe uscate sau o crenguță de ienupăr comun. Produsul este turnat în sticle de sticlă cu dop. Macerarea boabelor de ienupăr sau a crenguței de ienupăr comun conferă băuturii spirtoase o culoare galben-pal. Pentru producția de Spišská borovička se utilizează numai materii prime naturale – alcool din cereale de calitate superioară, distilat de ienupăr, ameliorator de ienupăr, zahăr invertit lichid, apă potabilă tratată și boabe de ienupăr comun sau crenguțe de ienupăr comun din aria geografică delimitată. Apa utilizată pentru producția de Spišská borovička provine din surse de bună calitate din regiunea situată la poalele munților Tatra și are o puritate și o limpezime cristalină datorate lungului parcurs subteran al apei care transportă aluviuni sub formă de pietriș argilos până la nisipos și care contribuie la determinarea proprietăților organoleptice ale produsului finit.

Produsul „Spišská borovička" se distinge de alte băuturi din categoria relevantă în principal datorită materiilor prime utilizate provenite din aria geografică delimitată, priceperii în meșteșugul distilării care a evoluat de-a lungul anilor și procedeelor speciale, cum ar fi producția tradițională de distilat de ienupăr și utilizarea unui ameliorator special de ienupăr (potențator de aromă), a boabelor uscate sau a crenguțelor de ienupăr.

Gustul caracteristic al produsului este conferit în special de proporția definită de distilat de ienupăr în produsul finit.

Caracteristici chimice și fizice Etanol: 39,7–40,3 % vol.

Caracteristici organoleptice

Aspect – lichid limpede, fără sedimente și turbiditate, fără impurități mecanice sau de altă natură, în care plutesc boabe uscate sau crenguțe de ienupăr comun.

Culoare – ușor gălbuie; boabele de ienupăr și crenguțele de ienupăr sunt de culoare închisă.

Aromă și gust – plăcut, delicat, tipic pentru ienupăr, fără mirosuri și arome străine.

Caracteristici specifice ale băuturii spirtoase comparativ cu categoria relevantă

Spišská borovička se caracterizează printr-un gust și o aromă tipic intense, dar totuși naturale și delicate, de boabe de ienupăr, derivate dintr-un distilat de ienupăr produs conform unei rețete tradiționale și prin adăugarea unui ameliorator special de ienupăr, care este un macerat natural de boabe de ienupăr îmbogățit cu ulei esențial de ienupăr obținut în cursul procesului de distilare. Aroma și componentele gustative ale distilatului de ienupăr sunt în mare parte terpene, ceea ce îi conferă produsului Spišská borovička aroma și gustul amar caracteristice. Boabele uscate de ienupăr sau crenguțele de ienupăr comun adăugate în fiecare sticlă umplută conferă produsului un caracter foarte specific, acesta dobândind astfel nu numai o aromă suplimentară, ci și o culoare foarte deschisă.

O caracteristică specifică a produsului este tradiția îndelungată a producției sale în regiunea Spiš, unde relieful muntos și condițiile pedoclimatice specifice conferă ienupărului comun caracteristici calitative excepționale, acesta având un conținut oarecum ridicat de terpene, inclusiv pinenă și sabinenă, un conținut ridicat de ulei esențial de ienupăr în boabele proaspete (calculat în raport cu substanța uscată) și un conținut ridicat de alte substanțe aromatice. Datorită competențelor excelente ale vechilor meșteri distilatori și îmbunătățirii constante a tehnologiei de fabricație de-a lungul secolelor de producție a acestei băuturi tradiționale în Spiš, avem acum o metodă tradițională de producție care garantează gustul și specificitatea unice ale produsului Spišská borovička.

6. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care se situează localitatea Spiš este specifică datorită dezvoltării istorice unice a regiunii Spišská župa, care cuprinde 16 orașe. Este un mediu natural distinctiv, fiind o zonă predominant muntoasă, cu o climă oarecum aspră. Aria geografică include districtele moderne Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok și Gelnica, traversate de râurile Hornád, Hnilec, Dunajec și Poprad. Zona se învecinează la nord cu munții Spišská Magura, Pieniny și Ľubovnianska Vrchovina, la sud cu Volovské Vrchy, la vest cu munții Tatra orientali și Tatra Belianske, iar la est cu Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie și Levočské Vrchy. Limitele istorice ale orașului Spiš au fost stabilite încă din secolul I. În secolele XII și XIII, zona s-a extins pentru a cuprinde Zamagurie, Podolínec, Hniezdne și Stará Ľubovňa, formându-se la nord o graniță care a durat fără modificări semnificative până la începutul secolului XX. În a doua jumătate a secolului XII, Spiš a atins un anumit grad de autonomie și a devenit un județ separat. De-a lungul istoriei, Spiš a fost împărțit în trei subzone. Zona Stará Ľubovňa și Zamagurie constituie nordul regiunii Spiš, iar în centru se află bazinul râului Poprad și zona de sub munții Tatra. Zona străbătută de râul Hornád și de afluenții săi formează sudul regiunii Spiš.

7. **Metoda de obținere a băuturii spirtoase**

Procesul de obținere a băuturii spirtoase începe cu recepționarea și controlul calității materiilor prime, și anume alcoolul, distilatul de ienupăr, amelioratorul de ienupăr, zahărul invertit lichid și boabele uscate sau crenguțele de ienupăr comun.

Alcoolul utilizat pentru fabricarea Spišská borovička este produs în aria geografică delimitată. Procesul de producție se distinge prin tehnologia complexă utilizată în distilerie; începe cu fermentarea mustului apoi urmează distilarea printr-un sistem de distilare complex care cuprinde cinci etape de bază și diferite presiuni și care permite utilizarea economică a căldurii. Procesul începe cu etapa brasajului și continuă cu etapa purificării și cu etapa rectificării, de unde distilatul ajunge în coloana finală pentru etapa de rafinării, produsul final fiind o băutură spirtoasă de înaltă calitate. Cerealele provin în principal de la producători locali, iar calitatea lor, ca cea a produsului final, este asigurată printr-un sistem certificat de control al calității conform cu standardul ISO 22000: 2005 și cu sistemul HACCP.

Înainte de a intra în proces, apa este tratată într-o instalație de dedurizare unde este decarbonatată și ulterior demineralizată prin osmoză inversă.

Distilatul de ienupăr este produs prin distilarea mustului de ienupăr. Acesta se prepară prin măcinarea boabelor de ienupăr într-o moară, făina rezultată fiind plasată în cuve de fermentare, după care se adaugă apă caldă și se amestecă temeinic. Pentru prepararea mustului de ienupăr se adaugă nutrienți și drojdie. După fermentare, se adaugă un alcool neutru rafinat. Pentru distilarea mustului fermentat de ienupăr și a alcoolului rafinat și obținerea unui distilat brut, se utilizează un alambic tradițional echipat cu un amestecător și cu un extractor de ulei de ienupăr. Acest distilat brut este rectificat pentru a se obține distilatul de ienupăr – un produs intermediar amestecat care este depozitat în vase din lemn sau oțel inoxidabil.

Amelioratorul de ienupăr este produs prin macerarea boabelor de ienupăr în alcool și adăugarea uleiului esențial de ienupăr obținut în cursul procesului de distilare.

Pentru îndulcire se utilizează zahăr invertit lichid cu o densitate de 70-75° Brix. Acesta se prepară prin dizolvarea zahărului în apă într-o cuvă din oțel inoxidabil cu perete dublu echipată cu un amestecător și încălzită cu abur de înaltă presiune. Imediat ce soluția începe să fiarbă, se adaugă acid citric. După fierbere, siropul este filtrat printr-un filtru grosier într-un rezervor de stocare.

Procesul tehnologic

Înainte de producție, apa potabilă este tratată într-o unitate de dedurizare. Se amestecă o cantitate măsurată de alcool cu cantitatea necesară de distilat de ienupăr, de ameliorator și de zahăr invertit lichid și se adaugă apă potabilă pentru a se asigura nivelul de tărie necesar. După o amestecare temeinică și controlul conținutului de etanol, lichidul este turnat într-un rezervor de depozitare, unde va rămâne cel puțin 14 zile, timp în care elementele componente se contopesc. După efectuarea unor teste organoleptice și analitice în laborator, produsul este ambalat în recipientele destinate consumului. În etapa finală, băutura spirtoasă finită este filtrată și îmbuteliată, cu adăugarea manuală a boabelor de ienupăr sau a crenguțelor de ienupăr comun.

Întregul proces de producție, care cuprinde selectarea furnizorilor de materii prime, achiziționarea, controlul factorilor de producție, amestecarea, controlul pas cu pas, filtrarea, îmbutelierea, sigilarea, etichetarea, controlul final, ambalarea pentru vânzarea cu ridicata (în cutii) și depozitarea, are loc în aria geografică delimitată, astfel încât să se prevină orice modificare a calității produsului finit atunci când se adaugă boabe uscate sau crenguțe de ienupăr comun care, după ce au infuzat, contribuie la caracterul specific al produsului finit. Băutura spirtoasă este produsă și îmbuteliată în aceeași fabrică, așadar nu este necesar niciun transport. Deși producția de Spišská borovička a fost realizată de mai multe întreprinderi diferite din regiunea Spiš, procesul de producție a rămas mai mult sau mai puțin neschimbat până în prezent.

8. **Dispoziții specifice referitoare la ambalare**

—

9. **Norme specifice privind etichetarea**

—

10. **Descrierea legăturii dintre băutura spirtoasă și originea geografică, inclusiv, dacă este cazul, elementele specifice ale descrierii produsului sau ale metodei de producție care justifică legătura.**

Regiunea Spiš este unică datorită modului în care s-a dezvoltat de-a lungul istoriei. Are un mediu natural distinctiv, fiind o zonă predominant muntoasă, cu o climă oarecum aspră.

Condițiile pedoclimatice favorizează o abundență naturală a ienupărului comun (*Juniperus communis*), care a reprezentat o condiție prealabilă pentru utilizarea sa în producția distilatului tradițional. Inițial, acesta a fost utilizat ca elixir digestiv. Mai târziu, odată cu apariția distileriilor, a devenit o băutură populară accesibilă întregii populații.

Spišská borovička este un produs tradițional fabricat în regiunea Spiš, care, datorită caracterului său specific, legat de calitatea sa, a dobândit renume în Slovacia și în străinătate. Băutura are o istorie de producție care datează din a doua jumătate a secolului XVIII. O hartă din 1773 a cărui autor este un anume maior Batschek prezintă o distilerie care producea băuturi spirtoase chiar lângă castelul Stará Ľubovňa. Borovička este produsă în distileria din Spišská Belá din 1778, după cum o demonstrează un articol scris de Michal Popovič intitulat „*Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí*” [Din analele orașului Spišská Belá de la sfârșitul secolului XVIII până la începutul secolului XX. Economia orașului în secolele XVIII și XIX], apărut în *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* în 1972. „Deși nu existau încă mari distilerii, locuitorii orașului își completau veniturile prin distilarea de alcooluri și băuturi spirtoase din materii prime locale ieftine, și anume cartofi și cereale. Acesta [Spišská Belá] este locul de naștere al specialității regiunii, spišská borovička, produsă din fructe de ienupăr cu frunze persistente.”

Începând din 1875, tradiția distilării a fost continuată de distileria Kleinberger, care producea renumita Spišská borovička.

Producția a continuat în perioada primei Republici Cehoslovace. Un articol de ziar semnat de Michal Murcko vorbea despre distileria Henrich Morgenbesser care producea lichioruri, brandy, rom și borovička. Conform spuselor unei foste contabile a firmei, Eleonóra Simáková din Hniezdne, care a lucrat în cadrul firmei în calitate de contabil, era vorba chiar despre Spišská borovička, care era produsă pentru piața locală.

În 1940, fabrica a fost preluată de Róbert Pavlovský, iar distileria a devenit cunoscută drept „fabrică de băuturi spirtoase fine, distilerie de mare capacitate de rachiu de prune, borovička și distilate din fructe". În urma unui ordin din 1946 al comitetului național al districtului Stará Ľubovňa și a unui ordin din 1948 al Consiliului național slovac (SNR) pentru alimentație și aprovizionare, firma a fost plasată sub administrație națională. Tehnologia avansată a acestei distilerii este atestată de un plan al distileriei, o descriere a echipamentului de distilare și de rectificare și o descriere a producției băuturii spirtoase și a echipamentelor de producție a distilatului de ienupăr. După naționalizare, în 1948, aceste echipamente au fost transferate întreprinderii naționale Východoslovenské liehovary a likérky din Levoča, care a devenit ulterior White Lady. Fabrica de origine era situată în piața principală din orașul Stará Ľubovňa, la numărul 17. Ea aparține în prezent proprietarului firmei GAS Familia, s. r. o., Marián Gurega. La reconstrucția clădirii, în 2002, au fost găsite documente contabile autentice.

Denumirea băuturii spirtoase „Spišská borovička" era specificată în anexa A la Tratatul bilateral privind Acordul dintre Republica Socialistă Cehoslovacă și Confederația Elvețiană referitor la protecția indicațiilor de origine, a denumirilor de origine și a altor denumiri geografice din 19 ianuarie 1976 și în anexa B la Acordul dintre Republica Socialistă Cehoslovacă și Republica Austria privind protecția datelor de origine, a denumirilor de origine și a altor indicații privind produsele agricole și industriale din 20 ianuarie 1981.

La momentul respectiv, Slovacia făcea parte din Cehoslovacia, care s-a împărțit la 1 ianuarie 1993 în două state independente: Republica Cehă și Republica Slovacă.

Producția a continuat, condițiile naturale au rămas aceleași, iar aria geografică delimitată, condițiile și principiul care stau la baza producției se mențin neschimbate.

Spišská borovička este o băutură spirtoasă tradițională bine-cunoscută nu numai slovacilor, ci și vizitatorilor străini, care cumpără această specialitate pentru a o lua acasă și a o oferi drept cadou.

Trimiterea la caietul de sarcini al produsului

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