C/2025/4695

25.8.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/4695)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Spišská borovička“

PGI-SK-01824-AM01 – 26.5.2025

1. **Názov výrobku**

„Spišská borovička“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ chránené zemepisné označenie (CHZO)

☒ zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☒ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej patrí zemepisná oblasť**

Slovensko

5. **Dôvod na štandardnú zmenu**

V súlade s čl. 24 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 sa požadovaná zmena nepovažuje za zmenu na úrovni Únie, pretože nezahŕňa zmenu názvu alebo časti názvu alebo používania názvu alebo kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením alebo zmenu názvu podľa právnych predpisov, nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente a neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

6. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

V technickej dokumentácii výrobku v časti „Opis liehoviny“ bol pôvodne uvedený objem fliaš 0,5 l a 0,7 l, do ktorých sa plní „Spišská borovička“.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pôvodné znenie opisu liehoviny (tretia veta bodu 5 jednotného dokumentu):

„Plní sa do sklených fliaš s objemom 0,5 l a 0,7 l s uzáverom alkork."

Nové znenie:

„Plní sa do sklených fliaš s uzáverom."

Uvedená zmena vyplýva z požiadaviek trhu a spotrebiteľov.

Zhrnutie dôvodov, na základe ktorých je zmena potrebná

V technickej dokumentácii výrobku v časti „Opis liehoviny" bol pôvodne uvedený objem fliaš 0,5 l a 0,7 l, do ktorých sa plní „Spišská borovička". Vzhľadom na požiadavky spotrebiteľov a trhu na rôzne objemy fliaš skupina výrobcov žiada o vypustenie uvedenej hodnoty z technickej dokumentácie.

Táto zmena má vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Spišská borovička

2. **Krajina(-y) žiadateľa**

Slovensko

3. **Druh zemepisného označenia**

zemepisné označenie (ZO)

4. **Kategória alebo kategórie liehoviny**

19. Borovička

4.1. *Kód kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2208 – Etylalkohol nedenaturovaný s objemovým alkoholometrickým titrom menej ako 80 % vol; destiláty, likéry a ostatné liehové nápoje

5. **Opis liehoviny**

Spišská borovička je liehovina s obsahom alkoholu 40 % vol., s charakteristickou výraznou chuťou a vôňou borievky obyčajnej Juniperus communis L., prípadne Juniperus oxicedris L. Je to číra tekutina bez usadenín a zákalu s obsahom približne piatich kusov sušených plodov borievky obyčajnej alebo vetvičky borievky obyčajnej. Plní sa do sklených fliaš s uzáverom. Postupným lúhovaním plodov borievky alebo vetvičky borievky obyčajnej získava liehovina bledožlté sfarbenie. Na výrobu Spišskej borovičky sa používajú len prírodné suroviny - kvalitný obilný lieh, borovičkový destilát, borievkový bonifikátor, tekutý invertný cukor, upravená pitná voda a plody borievky obyčajnej alebo vetvičky borievky obyčajnej pochádzajúce z vymedzenej zemepisnej oblasti. Voda, ktorá sa používa na výrobu Spišskej borovičky, pochádza z kvalitných podtatranských prameňov a vyznačuje sa krištáľovou čistotou a priezračnosťou získanou pretekaním dlhou podzemnou cestou s náplavami hlinito-piesčitých až piesočnatých štrkov ovplyvňujúcou výsledné senzorické vlastnosti hotového výrobku.

Rozlíšiteľnosť liehoviny „Spišská borovička" v porovnaní s príslušnou kategóriou vyplýva predovšetkým z použitých surovín z vymedzenej zemepisnej oblasti, know-how (celé roky vyvíjajúceho sa liehovarníctva) a špeciálnych postupov ako je tradičná výroba borovičkového destilátu, špeciálny tzv. borievkový bonifikátor a sušené plody alebo vetvičky borievky.

Charakteristickú chuť výrobku dáva najmä stanovený podiel borovičkového destilátu v hotovom výrobku.

Chemické a fyzikálne vlastnosti Etanol: 39,7 – 40,3 % obj.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad – číra tekutina bez sedimentu a zákalu, bez mechanických a iných nečistôt, v ktorej plávajú sušené plody borievky obyčajnej alebo vetvičky borievky obyčajnej.

Farba – mierne žltkastá, plody borievky a vetvičky sú tmavej farby.

Vôňa a chuť – lahodne jemná, typická po borievkach, bez cudzích pachov a príchutí.

Špecifické vlastnosti liehoviny v porovnaní s príslušnou kategóriou

Spišská borovička sa vyznačuje typickou intenzívnou, ale pritom prirodzenou a jemnou chuťou a vôňou po borievkach, ktorú jej dodáva borovičkový destilát vyrobený podľa tradičnej receptúry a dotvára ju špeciálny tzv. borievkový bonifikátor, čo je prírodný macerát z borievkových bobúľ obohatený o borievkovú silicu získanú v procese destilácie. Aromatickú a chuťovú zložku borovičkového destilátu tvoria z veľkej časti terpény, ktoré dodávajú Spišskej borovičke charakteristickú vôňu a horkastú príchuť. Zvlášť špecifický charakter jej dodávajú sušené bobule borievky alebo vetvičky borievky obyčajnej pridávané do každej fľaše pri jej plnení, ktoré ju okrem dotvorenia chuti veľmi jemne sfarbia.

Špecifikom výrobku je dlhá história jeho výroby na území Spiša, kde vďaka horskému charakteru krajiny a špecifickým pôdnym a klimatickým podmienkam má borievka obyčajná mimoriadne kvalitatívne vlastnosti a vyšší obsah terpénu pinenových silíc, vrátane sabinénu, vysoký obsah borievkovej silice v čerstvom plode (prerátanom na sušinu) a ďalších aromatických látok. Vďaka vycibrenej zručnosti starých liehovarníckych majstrov a neustálemu zdokonaľovaniu výrobnej technológie v priebehu niekoľkých storočí histórie výroby tohto tradičného nápoja na Spiši máme dnes k dispozícii tradičný výrobný postup, ktorý zabezpečuje nezameniteľnú chuť a špecifickosť produktu Spišská borovička.

6. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť Spiša je špecifická jedinečným historickým vývojom v rámci tzv. Spišskej župy, resp. provincie 16 spišských miest. Má svojrázny prírodný charakter – je to prevažne horská oblasť s drsnejším podnebím. Rozprestiera sa na území dnešných okresov Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok a Gelnica, ktorými pretekajú rieky Hornád, Hnilec, Dunajec a Poprad. Na severe ho ohraničujú pohoria Spišská Magura, Pieniny a Ľubovnianska vrchovina, na juhu Volovské vrchy, na západe Východné a Belianske Tatry a na východe Ľubotínska pahorkatina, Spišsko-šarišské medzihorie a Levočské vrchy. Historické hranice Spiša sa vytvárali už v 1. storočí. V 12. a 13. storočí sa rozšíril o Zamagurie, Podolínec, Hniezdne a Starú Ľubovňu, čím sa jeho severná hranica posunula do polohy, ktorá bez výraznejších zmien vydržala do začiatku 20. storočia. V druhej polovici 12. storočia dostal Spiš územnú samosprávu a stal s samostatnou župou. Na území Spiša sa historicky vyvinuli tri podoblasti. Okolo Starej Ľubovne sa spolu so Zamagurím vytvoril severný Spiš, v Popradskej kotline sa pod tatranskými končiarmi rozprestiera stredný Spiš. Územie, z ktorého vodu odvádza Hornád a jeho prítoky, sa označuje ako južný Spiš.

7. **Spôsob výroby liehoviny**

Proces získania liehoviny sa začína príjmom a kontrolou kvality vstupných surovín, a to liehu, borovičkového destilátu, borievkového bonifikátora, tekutého invertného cukru a sušených borievkových bobúľ alebo vetvičky borievky obyčajnej.

Lieh používaný na výrobu Spišskej borovičky je vyrábaný vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Výrobný proces je určený dodanou zložitou technológiou liehovaru, ktorá začína kvasením zápary a jej nadväznou destiláciou cez zložitý destilačný systém s piatimi základnými sekciami a rôznymi úrovňami tlaku, ktoré umožňujú hospodárne využitie tepla. Celý proces začína v záparovej časti, následne pokračuje čistiacou sekciou, ktorá smeruje do rektifikačnej časti, odkiaľ je destilát odvádzaný do finálnej kolóny cez rafinačnú časť, kde výsledným produktom je vysokokvalitný potravinársky lieh. Obilie pochádza v prevažnej miere od miestnych pestovateľov a jeho kvalita, ako i kvalita finálneho produktu je zabezpečovaná certifikovaným systémom kontroly kvality podľa normy ISO 22000:2005 a HACCP.

Voda sa pred vstupom do technologického procesu upravuje na zmäkčovacej stanici, kde sa likviduje karbonátová tvrdosť a následne sa demineralizuje na technologickom zariadení – reverzná osmóza.

Borovičkový destilát sa vyrába destiláciou borievkovej zápary. Borievková zápara sa pripravuje tak, že sa plody borievky rozomelú na stolicovom mlyne a takto rozomleté sa naplnia do kvasných kadí, zalejú sa vlažnou vodou a dokonale premiešajú. Pridajú sa živiny a kvasinky a pripraví sa borievková zápara. Po vykvasení sa do kvasu pridá rafinovaný jemný lieh. Prekvasená borievková zápara s rafinovaným liehom sa destiluje na periodickom destilačnom prístroji s miešadlom a odlučovačom borovičkového oleja na surový destilát. Tento sa rektifikuje, čím sa získa borovičkový destilát – rezaný polotovar. Skladuje sa v drevených alebo antikorových nádržiach.

Borievkový bonifikátor sa vyrába maceráciou borievkových bobúľ v liehu a pridáva sa borievková silica získaná v procese destilácie.

Na prisladenie sa používa tekutý invertný cukor s refrakciou 70 – 75° Brix. Pripravuje sa tak, že sa cukor rozpustí vo vode v duplikátorovom antikorovom kotle s miešadlom ohrievanom ostrou parou. Hneď ako sa roztok začína variť, pridá sa kyselina citrónová. Po uvarení sa sirup prefiltruje cez hrubý filter do zásobnej nádrže.

Technologický postup

V prípravnej fáze výroby sa pitná voda upraví v zmäkčovacom zariadení. Odmerané množstvo liehu sa zmieša s príslušným množstvom borovičkového destilátu, bonifikátora a tekutého invertného cukru a doplní sa upravenou pitnou vodou tak, aby sa dosiahla požadovaná stupňovitosť. Po dôkladnom premiešaní a skontrolovaní obsahu etanolu sa stočí do skladovacieho tanku, kde sa sceľuje a necháva odležať minimálne 14 dní. Po senzorickom a analytickom zhodnotení, ktoré zabezpečuje závodné laboratórium sa dáva pokyn na stáčanie do spotrebiteľského balenia. Hotová liehovina sa v poslednej fáze filtruje a plní do spotrebiteľských obalov, do ktorých sa ručne vkladajú plody borievky alebo vetvičky borievky obyčajnej.

Celý proces výroby počnúc výberom dodávateľov vstupných surovín a materiálov, pokračujúc ich nákupom, vstupnou kontrolou, miešaním, medzioperačnou kontrolou, filtráciou, plnením, uzatváraním, etiketovaním, výstupnou kontrolou, balením do skupinového balenia (kartónov) a skladovaním prebieha vo vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zabránilo zmenám a výslednej kvalite hotového výrobku pri vkladaní sušených plodov alebo vetvičky borievky obyčajnej dotvárajúcich ich lúhovaním špecifický charakter hotového výrobku. Výroba tejto liehoviny a jej plnenie sa uskutočňuje v tom istom závode, a preto je vylúčená potreba prepravy. Hoci výroba Spišskej borovičky prešla viacerými výrobnými prevádzkami v regióne Spiš, výrobný postup sa s menšími úpravami zachoval až dodnes.

8. **Špecifické pravidlá balenia**

—

9. **Osobitné pravidlá označovania**

—

10. **Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom vrátane prípadných špecifických prvkov opisu výrobku alebo spôsobu výroby, ktoré uvedenú súvislosť odôvodňujú**

Spiš je špecifický jedinečným historickým vývojom. Má svojrázny prírodný charakter – je to prevažne horská oblasť s drsnejším podnebím.

Pôdne a klimatické pomery umožňovali prirodzený hojný výskyt borievky obyčajnej (Juniperus communis), čo bolo podmienkou na jej využitie pri výrobe tradičného destilátu. Tento sa pôvodne využíval ako žalúdočný elixír. Až neskôr, keď začali pribúdať pálenice a liehovary, sa stal obľúbeným nápojom dostupným aj širším vrstvám obyvateľov.

Spišská borovička je tradičný výrobok vyrábaný na Spiši, ktorý si vďaka svojej špecifickosti, prejavujúcej sa vo svojej kvalite, získal dobré meno na Slovensku i v zahraničí. Tradícia výroby sa datuje už od druhej polovice 18. storočia. Podľa archívnej mapy z roku 1773 autora majora Batscheka sa nachádzala v tesnej blízkosti Ľubovnianskeho hradu pálenica, v ktorej sa vyrábali liehoviny. Od roku 1778 sa vyrábala borovička v liehovare v Spišskej Belej, čoho dôkazom je aj článok Michala Popoviča „Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia, Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí“, uverejnený v publikácii Spišská Belá, Vlastivedný zborník II., vydaného v roku 1972: „Kým nevznikli veľké liehovary, príjmy mešťanov rozmnožovalo i pálenie pálenky a liehu z domácich lacných surovín, zo zemiakov a obilia. Tu [rozumnej v Spišskej Belej] má svoju kolísku špecialita kraja – spišská borovička, na výrobu ktorej využívali plodovú hodnotu večne zelených jalovcov“.

V tradícii tohto liehovaru pokračoval od roku 1875 liehovar Kleinberger, ktorý vyrábal vychýrenú Spišskú borovičku.

Výroba pokračovala i v rokoch prvej Československej republiky, kde Michal Murcko uvádza v novinovom článku, že v liehovare Henricha Morgenbessera sa vyrábali likéry, koňaky, rum a borovička. Z ústneho svedectva pani Eleonóry Simákovej z Hniezdneho, ktorá pracovala v tomto podniku ako účtovníčka, vieme, že išlo o Spišskú borovičku, ktorá sa vyrábala pre domáci trh.

Neskôr v roku 1940 túto výrobňu prevzal p. Róbert Pavlovský a liehovaru dal názov „Továreň na jemné liehoviny, veľkopálenica slivovice, borovičky a ovocných destilátov". Podľa Výmeru Okresného národného výboru v Starej Ľubovni z r. 1946 a Výmeru Povereníctva SNR pre výživu a zásobovanie z r. 1948 bola na tento podnik uvalená národná správa. Vyspelú technológiu tohto liehovaru dokladuje nákres liehovaru, popis destilačných a rektifikačných prístrojov, popis výroby liehu a zariadenia na výrobu borovičkového destilátu. Toto zariadenie bolo po znárodnení v roku 1948 presunuté do národného podniku Východoslovenské liehovary a likérky v Levoči, neskorší podnik White Lady. Pôvodná továreň sa nachádzala na námestí v Starej Ľubovni v dome č. 17, ktorý získal do svojho vlastníctva majiteľ terajšej firmy GAS Familia, s. r. o., pán Marián Gurega. Pri rekonštrukcii budovy v r. 2002 boli nájdené autentické účtovné písomnosti.

Názov liehoviny „Spišská borovička" bol špecifikovaný už v prílohe A k bilaterálnej dohode o Zmluve medzi Československou socialistickou republikou a Švajčiarskou konfederáciou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných označení z 19. januára 1976 a v prílohe B Zmluvy medzi Československou socialistickou republikou a Rakúskou republikou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných označení poľnohospodárskych a priemyselných výrobkov odkazujúcich na pôvod z 20. januára 1981.

Slovensko bolo v tom čase súčasťou Československej republiky, ktorá bola dňa 1.1.1993 rozdelená na samostatnú Českú republiku a samostatnú Slovenskú republiku.

Výroba pokračuje, prírodné podmienky sa nezmenili, ani pôvodne vymedzená zemepisná oblasť, podmienky a princíp výroby zostal zachovaný.

Spišská borovička je tradičná liehovina známa nielen pre Slovákov, ale aj pre zahraničných návštevníkov Slovenska, ktorí si z návštevy našej krajiny odnášajú ako darček túto špecialitu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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