Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/4695)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Spišská borovička“

PGI-SK-01824-AM01 – 26. maj 2025

1. **Ime proizvoda**

„Spišská borovička“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☒ geografska označba

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☐ vina

☒ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Slovaška

5. **Opredelitev kot standardna sprememba**

V skladu s členom 24 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 se zahtevana sprememba ne šteje za spremembo na ravni Unije, ker ne vključuje spremembe imena, katerega koli dela imena, uporabe imena, kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo, ali pravnega imena; ne more izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta in ne vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

6. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Urad za intelektualno lastnino Slovaške republike

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

V tehnični dokumentaciji je bilo v poglavju Opis žgane pijače prvotno navedeno, da se proizvod „Spišská borovička“ polni v steklenice s prostornino 0,5 l in 0,7 l.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Prvotno besedilo opisa žgane pijače (tretji stavek točke 5 enotnega dokumenta) je naslednje:

„Polni se v 0,5-litrske ali 0,7-litrske steklenice z aluminijastim pokrovčkom.“

Novo besedilo:

„Polni se v steklene steklenice z zamaškom.“

Sprememba izhaja iz povpraševanja na trgu in povpraševanja potrošnikov.

Povzetek razlogov, zaradi katerih je potrebna sprememba

V tehnični dokumentaciji je bilo v poglavju Opis žgane pijače prvotno navedeno, da se proizvod „Spišská borovička“ polni v steklenice s prostornino 0,5 l in 0,7 l. Ker se med potrošniki in na trgu povprašuje po različnih velikostih steklenic, skupina proizvajalcev zahteva črtanje teh vrednosti iz tehnične dokumentacije.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Spišská borovička

2. **Država (države) vložnika**

Slovaška

3. **Vrsta geografske označbe**

Geografska označba

4. **Kategorija ali kategorije žgane pijače**

19. Žgane pijače z aromo brinja

4.1 *Oznaka KN*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2208 – Nedenaturiran etilni alkohol, z vsebnostjo alkohola manj kot 80 vol. %; žganja, likerji in druge alkoholne pijače

5. **Opis žgane pijače**

Proizvod „Spišská borovička“ je žgana pijača s 40-odstotnim volumenskim deležem alkohola ter izrazitim okusom in vonjem, ki sta značilna za navadni brin (*Juniperus communis* L.) ali rdečeplodni brin (*Juniperus oxicedris* L.). To je bistra tekočina brez usedline in motnosti, ki vsebuje približno pet posušenih jagod ali vejico navadnega brina. Polni se v steklene steklenice z zamaškom. Zaradi izluževanja brinovih jagod ali vejice navadnega brina žgana pijača dobi bledo rumeno barvo. Pri proizvodnji žganja „Spišská borovička“ se uporabljajo samo naravne surovine, tj. visokokakovostno žitno žganje, brinov destilat, brinov ojačevalec okusa (*bonificateur*), tekoči invertni sladkor, obdelana pitna voda ter jagode navadnega brina ali vejice navadnega brina z opredeljenega geografskega območja. Voda, ki se uporablja pri proizvodnji žganja „Spišská borovička“, izvira iz kakovostnih izvirov pod Tatrami ter je kristalno čista in bistra, saj dolgo teče pod zemljo in prenaša ilovnato-peščene do peščeno-prodnate naplavine, to pa vpliva na organoleptične lastnosti končnega proizvoda.

Žganje „Spišská borovička“ se od drugih pijač v zadevni kategoriji razlikuje predvsem po surovinah z opredeljenega geografskega območja, ki se uporabljajo, znanju in izkušnjah z destilacijo, ki sta se pridobivala dolga leta, ter posebnih postopkih, kot sta tradicionalna proizvodnja brinovega destilata ter uporaba posebnega brinovega ojačevalca okusa in posušenih brinovih jagod ali brinovih vejic.

Proizvod ima značilen okus predvsem zaradi opredeljenega deleža brinovega destilata v končnem proizvodu.

Kemijske in fizikalne lastnosti Etanol: 39,7–40,3 vol. %

Organoleptične lastnosti

Videz – bistra tekočina brez usedline in motnosti, brez mehanskih ali drugih nečistoč, v kateri plavajo posušene jagode ali vejice navadnega brina.

Barva – rahlo rumenkasta; brinove jagode in vejice so temne barve.

Vonj in okus – prijetno blaga, značilna za brin, brez tujih vonjev in okusov.

Posebne značilnosti žgane pijače v primerjavi z ustrezno kategorijo

Za žganje „Spišská borovička“ sta značilna običajno intenzivna, vendar naravna in blaga okus in vonj brinovih jagod, ki nastaneta zaradi brinovega destilata, proizvedenega po tradicionalnem receptu, ter dodatka posebnega brinovega ojačevalca okusa, ki je naravni macerat brinovih jagod, obogaten z brinovim eteričnim oljem, pridobljenim med postopkom destilacije. Vonj in okus brinovega destilata v veliki meri sestavljajo terpeni, ki žganju „Spišská borovička“ dajejo značilno aromo in grenkobo. Zelo poseben značaj mu dajejo posušene brinove jagode ali vejice navadnega brina, ki se med polnjenjem dodajo v vsako steklenico ter aromatizirajo proizvod in mu dajo zelo bledo barvo.

Posebnost proizvoda je dolga tradicija njegove proizvodnje v regiji Spiš, kjer navadni brin zaradi goratega terena ter posebnih talnih in podnebnih razmer dobi izjemne kakovostne lastnosti, tj. nekoliko višjo vsebnost pinenov, vključno s sabineni, visoko vsebnost brinovega eteričnega olja v svežih jagodah (računano na suho snov) ter visoko vsebnost drugih aromatičnih snovi. Zaradi izjemnih spretnosti starih mojstrov žganjarjev in nenehnega izboljševanja proizvodne tehnologije skozi stoletja proizvodnje te tradicionalne pijače v Spišu imamo danes tradicionalno metodo proizvodnje, ki zagotavlja edinstven okus in posebnosti proizvoda „Spišská borovička“.

6. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje Spiš je posebno zaradi edinstvenega zgodovinskega razvoja županije Spiš, ki jo je sestavljalo 16 mest. Ker je pretežno gorsko območje z nekoliko ostrim podnebjem, ima posebno naravno okolje. Obsega današnja okrožja Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok in Gelnica, skozi katera tečejo reke Hornád, Hnilec, Dunajec in Poprad. Na severu meji na pogorja Spišská Magura, Pieniny in Ľubovnianska Vrchovina, na jugu na Volovško pogorje, na zahodu na Vzhodne in Beljanske Tatre, na vzhodu pa na geomorfološki podklop Ľubotínska pahorkatina, geomorfološki sklop Spišsko-Šarišské medzihorie in pogorje Levočské Vrchy. Zgodovinske meje Spiša so bile določene že v 1. stoletju. V 12. in 13. stoletju se je razširil na območja Zamagurie, Podolínec, Hniezdne in Stará Ľubovňa, ki so tvorila severno mejo, ta pa se je brez večjih sprememb obdržala do začetka 20. stoletja. Spiš se je v drugi polovici 12. stoletja v določeni meri osamosvojil in postal samostojno okrožje. V preteklosti je bil razdeljen na tri podobmočja. Območji Stará Ľubovňa in Zamagurie sestavljata severni Spiš, osrednji Spiš pa tvori Popradská kotlina pod Tatrami. Zemljišče, ki ga namaka reka Hornád s svojimi pritoki, je znano kot južni Spiš.

7. **Metoda proizvodnje žgane pijače**

Postopek pridobivanja žgane pijače se začne s sprejemom in nadzorom kakovosti surovin, in sicer alkohola, brinovega destilata, brinovega ojačevalca okusa, tekočega invertnega sladkorja ter posušenih jagod ali vejic navadnega brina.

Alkohol, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Spišská borovička“, se proizvaja na opredeljenem geografskem območju. Proizvodni postopek odlikuje kompleksna tehnologija, ki se uporablja v destilarni; začne se s fermentacijo drozge, ta pa se nato destilira v kompleksnem destilacijskem sistemu, ki vključuje pet osnovnih delov in različne tlake, kar omogoča ekonomično uporabo toplote. Celoten postopek se začne v delu za drozganje in nadaljuje v delu za čiščenje, ta vodi do dela za rektifikacijo, od koder destilat teče skozi del za rafiniranje v zadnji stolpec, končni proizvod pa je visokokakovostna žgana pijača. Žito je pretežno od lokalnih pridelovalcev, njegova kakovost pa je, tako kot kakovost končnega proizvoda, zagotovljena s certificiranim sistemom nadzora kakovosti, ki izpolnjuje standarde ISO 22000:2005 in HACCP.

Preden se voda vključi v postopek, se obdela v mehčalnem obratu, kjer se odpravi njena karbonatna trdota, nato pa se demineralizira z enoto za reverzno osmozo.

Brinov destilat se pridobiva z destilacijo brinove drozge. Brinova drozga se pripravi tako, da se brinove jagode zmeljejo v namiznem mlinu, nato se nasujejo v fermentacijske kadi, zalijejo z mlačno vodo in temeljito premešajo. Dodajo se hranila in kvas in tako je brinova drozga pripravljena. Po fermentaciji se doda rafinirani nevtralni alkohol. Za destilacijo fermentirane brinove drozge in rafiniranega alkohola v surovi destilat se uporabljata periodični aparat za destiliranje z mešalom in lovilna posoda za brinovo olje. Surovi destilat se rektificira, da se pridobi brinov destilat, tj. mešani vmesni proizvod. Shrani se v lesene posode ali posode iz nerjavnega jekla.

Brinov ojačevalec okusa se proizvaja z namakanjem brinovih jagod v alkoholu in z dodatkom brinovega eteričnega olja, pridobljenega med postopkom destilacije.

Za sladkanje se uporablja tekoči invertni sladkor z gostoto 70–75° Brix. Pripravi se tako, da se sladkor raztopi v vodi v kadi z oblogo iz nerjavnega jekla z mešalom, ki se segreje z visokotlačno paro. Takoj ko raztopina začne vreti, se doda citronska kislina. Po vretju se sirup filtrira skozi grobi filter v rezervoar za shranjevanje.

Tehnološki postopek

Pitna voda se pred začetkom proizvodnje obdela v mehčalni napravi. Odmerjena količina alkohola se zmeša s potrebno količino brinovega destilata, ojačevalca okusa in tekočega invertnega sladkorja, nato pa se doda pitna voda, da se doseže zahtevana gostota. Po temeljitem mešanju in preverjanju vsebnosti etanola se tekočina pretoči v rezervoar za shranjevanje, kjer se premeša in stoji najmanj 14 dni. Po organoleptičnem in analitskem preskušanju v tehničnem laboratoriju se odredi odvzem za polnjenje v potrošniško embalažo. V zadnji fazi se končna žgana pijača filtrira in ustekleniči, brinove jagode ali vejice navadnega brina pa se dodajo ročno.

Celoten proizvodni postopek – od izbire dobaviteljev surovin do nakupa, nadzora vnosa, mešanja, postopnega nadzora, filtracije, stekleničenja, pečatenja, označevanja, nadzora iznosa, pakiranja za veleprodajo (v škatlah) in skladiščenja – poteka na opredeljenem geografskem območju, da se preprečijo spremembe kakovosti končnega proizvoda, ko se dodajo posušene jagode ali vejice navadnega brina, ki z izluževanjem zaokrožijo poseben značaj končnega proizvoda. Žgana pijača se proizvaja in stekleniči v istem obratu, zato prevoz ni potreben. Čeprav je žganje „Spišská borovička“ proizvajalo več različnih podjetij v regiji Spiš, je proizvodni postopek do danes ostal bolj ali manj nespremenjen.

8. **Posebna pravila za pakiranje**

—

9. **Posebna pravila označevanja**

—

10. **Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom, po potrebi vključno s posebnimi elementi opisa proizvoda ali metode proizvodnje, ki dokazujejo to povezavo.**

Regija Spiš je posebna zaradi svojega edinstvenega zgodovinskega razvoja. Ker je pretežno gorsko območje z nekoliko ostrim podnebjem, ima posebno naravno okolje.

Talne in podnebne razmere so omogočile naravno obilje navadnega brina (*Juniperus communis*), kar je bil osnovni pogoj za njegovo uporabo v proizvodnji tradicionalnega destilata. Ta se je sprva uporabljal kot zdravilo za prebavne težave. Pozneje, ko so se začele pojavljati žganjarne in destilarne, je postal priljubljena pijača, dostopna širšemu prebivalstvu.

„Spišská borovička“ je tradicionalni proizvod, ki se proizvaja v regiji Spiš in je zaradi svojega posebnega značaja, izraženega v kakovosti, dosegel sloves na Slovaškem in v tujini. Zgodovina njegove proizvodnje sega v drugo polovico 18. stoletja. Na zemljevidu majorja Batscheka iz leta 1773 je tik ob gradu Stará Ľubovňa prikazana žganjarna, v kateri so proizvajali žganje. Brinjevec se je v destilarni v mestu Spišská Belá proizvajal od leta 1778, kar dokazuje članek Michala Popoviča z naslovom *Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí* (Iz analov mesta Spišská Belá od konca 18. stoletja do začetka 20. stoletja. Gospodarstvo mesta v 18. in 19. stoletju), ki je bil leta 1972 objavljen v zborniku *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II*. „Čeprav niso bile ustanovljene velike destilarne, so meščani svoje dohodke povečevali z destilacijo brendijev in žganih pijač iz poceni domačih surovin, in sicer krompirja in žita. To [tj. Spišská Belá] je rojstni kraj specialitete regije, tj. spiškega brinjevca, proizvedenega iz plodov zimzelenih brinov.“

Od leta 1875 je tradicijo te destilarne nadaljevala destilarna Kleinberger, v kateri se je proizvajal znameniti proizvod „Spišská borovička“.

Proizvodnja se je nadaljevala v času prve Češkoslovaške republike, ko je Michal Murcko v časopisnem članku poročal, da se v destilarni Henrich Morgenbesser proizvajajo likerji, brendiji, rum in brinjevec. Po pričevanju Eleonóre Simáková iz Hniezdna, ki je v podjetju delala kot knjigovodkinja, je šlo za proizvod „Spišská borovička“, ki se je proizvajal za lokalni trg.

Leta 1940 je obrat prevzel Róbert Pavlovský in destilarna je postala znana kot „manufaktura finih žganih pijač, visokozmogljiva destilarna slivovega žganja, brinjevca in sadnih destilatov“. Podjetje je bilo na podlagi odredbe narodnega odbora okrožja Stará Ľubovňa iz leta 1946 in odredbe komisije za prehrano in oskrbo pri slovaškem državnem svetu iz leta 1948 dano pod državno upravo. Napredno tehnologijo te destilarne potrjujejo načrt destilarne, opis opreme za destilacijo in rektifikacijo ter opis proizvodnje žganja in opreme za proizvodnjo brinovega destilata. Po nacionalizaciji leta 1948 je bila ta oprema premeščena v državno podjetje Východoslovenské liehovary a likérky v Levoči, ki je kasneje postalo White Lady. Prvotna manufaktura je bila na mestnem trgu v Stari Ľubovňi v hiši s številko 17, ki zdaj pripada gospodu Mariánu Guregu, lastniku sodobnega podjetja GAS Familia, s. r. o. Med obnovo stavbe leta 2002 so bile najdene verodostojne računovodske listine.

Ime žgane pijače „Spišská borovička“ je bilo navedeno v prilogi A k dvostranski pogodbi o Sporazumu med Češkoslovaško socialistično republiko in Švicarsko konfederacijo o zaščiti označb izvora, označb porekla in drugih geografskih imen z dne 19. januarja 1976 ter v prilogi B k Sporazumu med Češkoslovaško socialistično republiko in Republiko Avstrijo o varstvu podatkov o poreklu, označb porekla ter drugih označb kmetijskih in industrijskih proizvodov z dne 20. januarja 1981.

Slovaška je bila takrat del Češkoslovaške, ki se je 1. januarja 1993 razdelila na dve samostojni državi: Češko republiko in Slovaško republiko.

Proizvodnja se je nadaljevala, naravne razmere so ostale enake, opredeljeno geografsko območje, pogoji in načela, na katerih temelji proizvodnja, pa ostajajo nespremenjeni.

„Spišská borovička“ je tradicionalna žgana pijača, dobro znana ne le Slovakom, ampak tudi tujim obiskovalcem Slovaške, ki to specialiteto kupijo za darilo in odnesejo domov.

Sklic na specifikacijo proizvoda

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