Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4695

25.8.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/4695)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Spišská borovička”

PGI-SK-01824-AM01 – 26 maj 2025

1. **Produktens namn**

”Spišská borovička”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☒ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☒ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Slovakien

5. **Klassificering som standardändring**

I enlighet med artikel 24 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012, ska den ändring som ansökan gäller inte betraktas som en unionsändring eftersom den inte medför någon ändring av namnet eller någon del av namnet eller i användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen eller i det föreskrivna namnet; den riskerar inte att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet eller innebär inte ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

6. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Immaterialrättsmyndigheten i Slovakien

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

I den tekniska dokumentationen, under ”Beskrivning av spritdrycken”, angavs ursprungligen volymen för de flaskor som ”Spišská borovička” fylls i till 0,5 liter och 0,7 liter.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Den ursprungliga ordalydelsen i beskrivningen av spritdrycken (tredje meningen i punkt 5 i det sammanfattande dokumentet) ska ha följande lydelse:

”Den förpackas i glasflaskor med en volym på 0,5 l eller 0,7 l med en skruvkork.”

Ny version:

”Den fylls i glasflaskor med kork.”

Ändringen beror på marknadens och konsumenternas efterfrågan.

Sammanfattning av skälen till ändringen

I den tekniska dokumentationen, under ”Beskrivning av spritdrycken”, angavs ursprungligen volymen för de flaskor som ”Spišská borovička” fylls i till 0,5 liter och 0,7 liter. Med tanke på konsumenternas och marknadens efterfrågan på flaskor i olika storlekar begär producentgruppen att dessa värden ska strykas ur den tekniska dokumentationen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Spišská borovička

2. **Sökandens land (länder)**

Slovakien

3. **Typ av geografisk beteckning**

Geografisk beteckning (GB)

4. **Kategori/kategorier av spritdryck**

19. Enbärskryddad spritdryck

4.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2208 – Etylalkohol, odenaturerad med alkoholhalt av < 80 volymprocent; sprit, likör och andra spritdrycker

5. **Beskrivning av spritdrycken**

Spišská borovička är en spritdryck med en alkoholhalt på 40 volymprocent, med den utpräglade smak och arom som kännetecknar en (*Juniperus communis* L. eller *Juniperus oxicedris* L.). Det är en klar vätska som är fri från sediment och grumlighet och som innehåller ungefär fem torkade enbär eller en enkvist. Den fylls i glasflaskor med lock. Macerering med enbären eller enkvisten ger spritdrycken en blek gul färg. Endast naturliga råvaror – högkvalitativ sädessprit, enbärsdestillat, enbärssessens, flytande invertsocker, behandlat dricksvatten och enbär eller enkvistar från det avgränsade geografiska området – används för produktion av Spišská borovička. Det vatten som används vid produktion av Spišská borovička kommer från källor av god kvalitet i regionen nedanför Tatrabergen och har en kristalliknande renhet och klarhet, som beror på att vattnet har flödat långa sträckor under jord och fört med sig lerigt/sandigt till sandigt grussediment, vilket bidrar till att ge slutprodukten dess organoleptiska egenskaper.

”Spišská borovička” skiljer sig i huvudsak från andra drycker i den relevanta kategorin på grund av de råvaror från det avgränsade geografiska området som används, den destilleringskunskap som har utvecklats under många år och särskilda processer, som den traditionella framställningen av enbärsdestillat och användningen av en särskild enbärssessens (smakförstärkare) och torkade enbär eller enkvistar.

Produktens karakteristiska smak kännetecknas särskilt av den fastställda andelen enbärsdestillat i slutprodukten.

Kemiska och fysikaliska egenskaper Etanol: 39,7–40,3 volymprocent.

Organoleptiska egenskaper

Utseende – en klar vätska som är fri från sediment och grumlighet, fri från mekaniska och andra föroreningar, med torkade enbär eller enkvistar i flaskan.

Färg – något gulaktig, enbären och enkvistarna är mörka.

Arom och smak – behagligt mild, typisk för en, fri från främmande lukter och smaker.

Särskilda egenskaper vid jämförelse med andra spritdrycker i samma kategori

Spišská borovička kännetecknas av en typiskt intensiv men ändå naturlig och mild smak och arom av enbär, som kommer från ett enbärsdestillat som framställs enligt ett traditionellt recept och genom tillsättning av en särskild enbärsessens, som är ett naturligt macerat av enbär som har berikats med den eteriska enbärsolja som erhålls under destillationsprocessen. Enbärsdestillatets arom- och smakkomponenter består till stor del av terpener, vilket är det som ger Spišská borovička dess karakteristiska arom och bitterhet. Den får en mycket speciell karaktär av de torkade enbär eller enkvistar som tillsätts varje flaska under fyllningen, vilket inte bara ger spritdrycken extra smak utan också en mycket blek färg.

Ett utmärkande drag för produkten är den långa produktionstraditionen i Spiš-regionen, där den bergiga terrängen och de särskilda jord- och klimatförhållandena ger enarna exceptionella kvalitetsegenskaper, med en relativt hög halt av terpener som pinen och sabinen, en hög halt av eterisk enbärsolja i de färska bären (beräknad som torrsubstans) och en hög halt av andra aromatiska ämnen. Tack vare de gamla mästardestillatörernas stora skicklighet och de ständiga förbättringarna av produktionstekniken under flera århundradens produktion av denna traditionella dryck i Spiš har vi nu en traditionell produktionsmetod som garanterar Spišská borovičkas unika smak och särdrag.

6. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området Spiš är specifikt på grund av den unika historiska utvecklingen av Spišská župa, en provins som omfattar 16 städer. Det har en utpräglad naturlig miljö, som till övervägande del består av ett bergsområde med ett något hårt klimat. Det omfattar de nutida distrikten Spišská Nová Ves, Stará Ľubovňa, Poprad, Levoča, Kežmarok och Gelnica, som floderna Hornád, Hnilec, Dunajec och Poprad rinner genom. Det avgränsas i norr av bergen Spišská Magura, Pieniny och Ľubovnianska Vrchovina, i söder av Volovské Vrchy, i väster av de östra och Belianska Tatrabergen och i öster av Ľubotínska Pahorkatina, Spišsko-Šarišské Medzihorie och Levočské Vrchy. Spiš historiska gränser fastställdes redan under nollhundratalet. Under 1100- och 1200-talet utvidgades det till att omfatta Zamagurie, Podolínec, Hniezdne och Stará Ľubovňa, som bildade en nordlig gräns som bestod utan några större förändringar fram till början av 1900-talet. Under den senare hälften av 1100-talet uppnådde Spiš en viss grad av självständighet och blev en separat provins. Historiskt var Spiš indelat i tre delområden. Området Stará Ľubovňa och Zamagurie utgör norra Spiš, och centrala Spiš bildas av Popradbäckenet och regionen nedanför Tatrabergen. Det område där vattenförsörjningen kommer från Hornád och dess bifloder kallas för södra Spiš.

7. **Produktionsmetod för spritdrycken**

Produktionen av spritdrycken börjar med mottagande och kvalitetskontroll av råvarorna, nämligen sprit, enbärsdestillat, enbärsessens, flytande invertsocker och torkade enbär eller enkvistar.

Den sprit som används för produktion av Spišská borovička framställs i det avgränsade geografiska området. Produktionsprocessen kännetecknas av den komplexa teknik som används vid destilleriet. Den inleds med att man jäser mäsken och sedan destillerar denna i ett komplext destillationssystem som omfattar fem grundläggande delar och olika tryck, vilket gör det möjligt att använda värmen på ett ekonomiskt sätt. Hela processen inleds i mäskningsdelen och fortsätter i reningsdelen, som leder till rektifieringsdelen därifrån destillatet rinner in i den sista kolonnen genom raffineringsdelen. Slutprodukten är en spritdryck av hög kvalitet. Spannmålet kommer främst från lokala odlare och kvaliteten på detta, liksom slutproduktens kvalitet, garanteras genom ett certifierat kvalitetskontrollsystem som uppfyller ISO 22000:2005- och HACCP-standarderna.

Innan vatten tillsätts i processen renas det vid en mjukgöringsanläggning, där karbonathårdheten elimineras och vattnet sedan demineraliseras genom omvänd osmos.

Enbärsdestillatet framställs genom att man destillerar enbärsmäsk. Enbärsmäsken tillreds genom att enbär mals i en bordskvarn. De malda enbären placeras i jäsningskärl, ljummet vatten tillsätts och allt blandas noggrant. Näringsämnen och jäst tillsätts och enbärsmäsken är klar. Efter jäsningen tillsätts renad neutral sprit. En enkelpanna med en omrörare och en enbärsoljeavskiljare används för att destillera den jästa enbärsmäsken och den renade spriten till ett rådestillat. Detta rektifieras för att erhålla enbärsdestillat – en blandad mellanprodukt. Den lagras i kärl av trä eller rostfritt stål.

Enbärsessensen framställs genom att enbär macereras i sprit och den eteriska enbärsolja som erhållits under destillationsprocessen tillsätts.

Flytande invertsocker med en densitet på 70–75° Brix används som sötningsmedel. Detta bereds genom att sockret löses upp i vatten i ett kar av rostfritt stål med en omrörare, och hettas upp av högtrycksånga. Så snart lösningen börjar koka tillsätts citronsyra. Efter kokningen filtreras sirapen genom ett grovt filter till en lagringstank.

Teknisk process

Före produktionen behandlas dricksvatten i en mjukgöringsenhet. En uppmätt mängd sprit blandas med den mängd enbärsdestillat, essens och flytande invertsocker som krävs, och dricksvatten tillsätts för att uppnå den erfordrade vikten. Efter noggrann blandning och kontroll av etanolhalten tappas den till en lagringstank där den blandas och får stå i minst 14 dagar. Efter organoleptisk och analytisk undersökning vid anläggningens laboratorium ges order om att den ska tappas upp i konsumentförpackningar. I det slutliga steget filtreras och buteljeras den färdiga spritdrycken, och enbär eller enkvistar tillsätts för hand.

Hela produktionsprocessen – från valet av råvaruleverantörer till inköp, kontroll av insatsvaror, blandning, stegvisa kontroller, filtrering, buteljering, försegling, märkning, produktionskontroll, förpackning för partiförsäljning (i lådor) och lagring – äger rum i det avgränsade geografiska området i syfte att förhindra att slutproduktens kvalitet förändras när torkade enbär eller enkvistar tillsätts och får macerera, vilket rundar av slutproduktens särskilda karaktär. Spritdrycken produceras och buteljeras vid samma anläggning, och därför behövs ingen transport. Även om Spišská borovička har producerats av ett antal olika företag i regionen Spiš har produktionsprocessen varit mer eller mindre oförändrad fram till dag.

8. **Särskilda bestämmelser för förpackningen**

–

9. **Särskilda märkningsregler**

–

10. **Beskrivning av sambandet mellan spritdrycken och dess geografiska ursprung, däribland vid behov uppgift om de särskilda inslag i produktbeskrivningen eller produktionsmetoden som stöder detta samband.**

Regionen Spiš har påverkats av sin unika historiska utveckling. Den har en utpräglad naturlig miljö, som till övervägande del består av ett bergsområde med ett något hårt klimat.

Jord- och klimatförhållandena har skapat ett naturligt utbud av en (*Juniperus communis*), vilket var en förutsättning för att kunna använda detta träd vid produktion av det traditionella destillatet. Detta användes ursprungligen som matsmältningselixir. Senare, i och med framväxten av destilleringshus och destillerier, blev detta en populär dryck som fanns tillgänglig för den bredare allmänheten.

Spišská borovička är en traditionell produkt som tillverkas i Spiš-regionen och som på grund av sina särdrag, som uttrycks genom dess kvalitet, har uppnått ett gott anseende i Slovakien och utomlands. Produktionstraditionen sträcker sig tillbaka till den senare hälften av 1700-talet. En karta från 1773 från en major Batschek visar ett destilleringshus som producerar sprit precis bredvid slottet i Stará Ľubovňa. Borovička har producerats vid destilleriet i Spišská Belá sedan 1778, vilket framgår av en artikel av Michal Popovič med titeln ”Z dejín mesta Spišská Belá od konca 18. storočia do začiatku 20. storočia. Hospodárske pomery mesta v 18. a 19. storočí” (”Från årsböckerna i staden Spišská Belá från slutet av 1700-talet till början av 1900-talet. Stadens ekonomi under 1700- och 1800-talet”), som publicerades i *Spišská Belá, Vlastivedný zborník II* 1972. ”Även om det inte fanns några stora destillerier kompletterade stadsborna sina inkomster genom att destillera konjak och sprit från billiga inhemska råvaror, nämligen potatis och spannmål. Det här (dvs. Spišská Belá) är födelseplatsen för regionens specialitet, spišská borovička, som produceras med hjälp av frukten från ständigt gröna enar.”

Från och med 1875 togs destilleriets tradition över av Kleinbergers destilleri, som producerade den berömda Spišská borovička.

Produktionen fortsatte under första tjeckoslovakiska republiken, då en tidningsartikel av Michal Murcko rapporterade att destilleriet Henrich Morgenbesser tillverkade likörer, konjak, rom och borovička. Vi har fått höra av Eleonóra Simáková från Hniezdne, som arbetade vid företaget som bokhållare, att detta var Spišská borovička, som tillverkades för den lokala marknaden.

År 1940 övertogs anläggningen av Róbert Pavlovský och destilleriet blev känt som ”tillverkare av fina spritdrycker och högkapacitetsdestilleri för slivovice, borovička och fruktdestillat”. Genom ett beslut från 1946 från den nationella kommittén i Stará Ľubovňa-distriktet och ett beslut från 1948 från det slovakiska nationella rådets utskott för livsmedels- och försörjningsfrågor förstatligades företaget. Den avancerade tekniken vid detta destilleri styrks av en ritning över destilleriet, en beskrivning av utrustningen för destillering och rektifiering samt en beskrivning av produktionen av spriten och utrustningen för att producera enbärsdestillat. Efter förstatligandet 1948 överfördes denna utrustning till det statliga företaget Východoslovenské liehovary a likérky i Levoča, som senare blev White Lady. Den ursprungliga tillverkningsanläggningen var belägen på Stará Ľubovňas stadstorg, i hus nummer 17, som numera tillhör Marián Gurega, ägare av det nutida företaget GAS Familia, s. r. o. När byggnaden byggdes om 2002 hittades autentiska räkenskapshandlingar.

Namnet på spritdrycken ”Spišská borovička” specificerades i bilaga A till det bilaterala fördraget om avtalet mellan Tjeckoslovakien och Schweiziska edsförbundet om skydd av uppgifter om ursprung, ursprungsbeteckningar och andra geografiska beteckningar av den 19 januari 1976 och i bilaga B till avtalet mellan Tjeckoslovakien och Österrike om skydd av uppgifter om ursprung, ursprungsbeteckningar och andra beteckningar för jordbruks- och industriprodukter av den 20 januari 1981.

Vid den tidpunkten var Slovakien en del av Tjeckoslovakien, som den 1 januari 1993 delades upp i två självständiga stater: Tjeckien och Slovakien.

Produktionen har fortsatt, de naturliga förhållandena har förblivit desamma och det avgränsade geografiska området, villkoren och den princip som ligger till grund för produktionen är desamma.

Spišská borovička är en traditionell spritdryck som är välkänd inte bara bland slovakerna utan även bland utländska besökare i Slovakien, som köper med sig denna specialitet hem som gåva.

Hänvisning till produktspecifikationen

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