



Publikacja wniosku zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylającego rozporządzenie (WE) nr 110/2008

(C/2023/1632)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT (ROZPORZĄDZENIE (UE) 2019/787)

Trenčianska borovička „JUNIPERUS” / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS” – TRENČÍN DISTILLERY

GI-SK-02871 - Data złożenia wniosku: 17 października 2022 r.

1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane

„Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY”

2. Państwo członkowskie

Słowacja

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

oznaczenie geograficzne

4. Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego

19. Napój spirytusowy aromatyzowany jałowcem

5. Opis właściwości napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne oraz szczególne cechy produktu w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii

„Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” to klarowny, bezbarwny napój spirytusowy o zawartości alkoholu 42 % obj., wyraźnym aromacie i intensywnym, przyjemnym smaku jałowca pospolitego (*Juniperus communis* L.) i jałowca kolczastego (*Juniperus oxycedrus* L.). Napój „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” produkuje się z dojrzałej okowity jałowcowej, rafinowanego alkoholu etylowego neutralnego i płynnego cukru.

Destylat z owoców jałowca jest kluczowym składnikiem nadającym napojowi spirytusowemu szczególne właściwości i specyficzny charakter. Jest to bezbarwna, nieco lepka ciecz o delikatnym, ale wyczuwalnym słodkim smaku, pikantnym posmaku, aromacie jagód jałowca i nieznacznej oleistości.

Rafinowany alkohol etylowy neutralny jest bezbarwnym płynem o delikatnym smaku i aromacie alkoholu, ale wolnym od obcych smaków.

Płynny cukier jest wodnym roztworem białego cukru kryształu otrzymanym metodą na zimno, tj. przez rozpuszczenie cukru w wodzie bez podgrzewania roztworu.

Właściwości chemiczne i fizyczne

⁽¹⁾ Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Etanol: 42 % obj.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd – klarowny płyn pozbawiony osadu i mętności, niezawierający zanieczyszczeń mechanicznych ani innego rodzaju zanieczyszczeń

Barwa – krystalicznie czysta ciecz, podczas dojrzewania może nabrać złotego odcienia

Aromat – bardzo aromatyczny, typowy dla jagód jałowca, wolny od obcych zapachów i smaków

Smak – pełny i intensywny smak jagód jałowca, przyjemnie łagodny, z długim, lekko pikantnym posmakiem

Szczególne właściwości napoju spirytusowego w porównaniu z daną kategorią

Wprowadzany do obrotu napój „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” ma zawartość alkoholu na poziomie 42 % obj. Swój charakterystyczny smak zawdzięcza stałej procentowej zawartości dojrzałego destylatu jałowcowego wytwarzanego w procesie dwuetapowej destylacji sfermentowanego zacieru jagód jałowca pospolitego (*Juniperus communis* L.) i jałowca kolczastego (*Juniperus oxycedrus* L.).

Dojrzały destylat jałowcowy o intensywnym, ale niedrażniącym aromacie i smaku jałowca, bez goryczy lub pikantności, nadaje napojowi „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” właściwości sensoryczne odróżniające go od napojów spirytusowych aromatyzowanych jałowcem wytwarzanych w inny sposób, a mianowicie z destylatu jałowcowego wytwarzanego przez destylację maceratu z jałowca lub jednoetapową destylację alkoholu przez filtr z jałowca (infuzja parowa) lub stosowanie naturalnych środków aromatyzujących.

Destylat z jałowca miesza się z rafinowanym alkoholem etylowym neutralnym i niewielką ilością płynnego cukru w stałych proporcjach w celu zharmonizowania składu tak, aby powstał złożony produkt o zrównoważonym aromacie i smaku. Specyficzna metoda produkcji unikalnego destylatu jałowcowego polega na tradycyjnym przygotowaniu zacieru, zastosowaniu określonych parametrów fermentacji i dwuetapowej destylacji, w wyniku czego do destylatu uwalniane są substancje aromatyczne, żywica (juniperyna), terpeny i inne substancje, które stanowią podstawę końcowego napoju spirytusowego.

6. Określenie obszaru geograficznego

Produkcja napoju „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” odbywa się w mieście Trenčyn, które od zachodu graniczy z Białymi Karpatami, od wschodu – z Górami Inowieckimi i Górami Strażowskimi, od północy – z Jawornikami, a od południa – z Górami Inowieckimi.

7. Metoda produkcji

Głównym składnikiem napoju „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” jest dojrzały destylat jałowcowy.

Destylat jałowcowy

Podstawowymi surowcami do produkcji destylatu jałowcowego są niebieskie jagody jałowca pospolitego (*Juniperus communis* L.) i czerwone jagody jałowca kolczastego (*Juniperus oxycedrus* L.). Wykorzystuje się wyłącznie dojrzałe jagody jałowca, usuwa się owoce zgniłe i niedojrzałe. Jagody poszczególnych gatunków jałowca przechowuje się i przetwarza oddzielnie.

Na początku jagody rozniami się lub mieli w celu uzyskania jak największej ilości cukru. Następnie dodaje się gorącą wodę o temperaturze nieprzekraczającej 60 °C, w stosunku około 1:5. Schłodzony zacier poddaje się fermentacji za pomocą starterowej kultury drożdży oraz dodaje się zalecane składniki odżywcze. Intensywna fermentacja w naczyniu ze stali nierdzewnej rozpoczyna się w ciągu 24 godzin i trwa przez 2–3 dni. Proces fermentacji kontroluje się przez pomiar redukcji cukru i zawartości etanolu oraz przez monitorowanie poziomu pH mieszaniny fermentacyjnej. Na końcowym etapie fermentacji do zacieru z jałowca można dodać określoną ilość rafinowanego alkoholu etylowego neutralnego w celu uzyskania maksymalnej ilości substancji aromatycznych z jagód.

Po zakończeniu fermentacji zacier poddaje się dwukrotnej destylacji. Podczas pierwszej destylacji musi dojść do oddzielenia olejku jałowcowego, co ma zapobiec zmętnieniu destylatu. Świeżo otrzymany destylat jałowcowy dojrzewa przez kilka miesięcy w glinianych zbiornikach. W czasie dojrzewania dochodzi do produkcji estrów i półacetalu, które łagodzą aromat, dopełniają smak destylatu i usuwają wolne wyższe alkohole, aldehydy i kwasy, które nadają destylatowi ostry smak. Dany destylat uzyskuje odpowiednią jakość podczas monitorowanego okresu przechowywania wynoszącego maksymalnie 250 dni.

Produkcja napoju spirytusowego

Określone ilości dojrzałego destylatu jałowcowego, rafinowanego alkoholu etylowego neutralnego, płynnego cukru i zmiękczonej wody są stopniowo mieszane w przeznaczonym do tego naczyniu ze stali nierdzewnej. Przed użyciem w procesie produkcji wodę oczyszcza się w zmiękczaczu do wody, za pomocą którego usuwa się zanieczyszczenia mechaniczne, natomiast węgiel aktywny usuwa chlor, metale ciężkie i inne niepożądane substancje. Następnie, aby woda nie była twarda, przeprowadza się proces odwróconej osmozy.

Produkt jest filtrowany, a następnie pod wpływem grawitacji trafia do zbiornika przewodu napełniającego, za pomocą którego jest rozlewany do szklanych butelek zamykanych aluminiowymi zakrętkami.

8. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym, w tym, w stosownych przypadkach, szczegółowe elementy opisu produktu lub metody produkcji uzasadniające związek

Związek przyczynowy oznaczenia geograficznego „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” wynika z warunków glebowo-klimatycznych, historii i tradycji regionu, wiedzy specjalistycznej lokalnych producentów oraz renomy produktu.

Nierówne ukształtowanie terenu na określonym obszarze geograficznym i panujący tam chłodniejszy klimat sprzyjają rozwojowi uprawy owoców, które stały się głównym źródłem utrzymania.

Ze względu na niski poziom technologii destylacji na początku XIX w. nie zawsze udawało się uzyskać zadowalający smak lub aromat, w związku z czym do alkoholu wytwarzanego z innych surowców dodawano jagody jałowca, aby usunąć nieprzyjemny smak i zapach takiego alkoholu.

Pierwotna, typowa dla regionu Trenčyna metoda produkcji dojrzałego destylatu jałowcowego polegająca na przetwarzaniu jagód jałowca, destylacji i poddawaniu dojrzewaniu została wprowadzona przez *Prvá trenčianska borovičková továrň* [pierwsza trenczyńska wytwórnia *borovički*] w 1905 r. i jest stosowana do dziś.

Owoce jałowca mają słodki pikantny smak i zawierają, oprócz cukru, olejki eteryczne, żywice (juniperyna), flawonoidy, terpeny, białka, woski oraz kwas mrówkowy, octowy i jabłkowy. Napój „Trenčianska borovička »JUNIPERUS«” wytwarza się z niebieskich jagód jałowca pospolitego (*Juniperus communis* L.) i czerwonych jagód jałowca kolczastego (*Juniperus oxycedrus* L.). Niebieskie jagody jałowca są mniejsze i charakteryzują się większym stężeniem i intensywnością składników aromatycznych, ale niższą zawartością cukru. Czerwone jagody jałowca mają wysoką zawartość cukru, ale niższą zawartość substancji aromatycznych.

Technologię fermentacji i produkcji destylatu jałowcowego stosują i udoskonalają pracownicy i specjaliści o bogatym doświadczeniu zawodowym, którzy nie tylko monitorują jakość jagód jałowca, ale przede wszystkim usprawniają proces produkcji. Wśród pracowników wiedza fachowa i doświadczenie są przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Związek między produktem a określonym obszarem geograficznym wykazał słowacki etnograf Ján Čaplovič w publikacji pt. „O Slovensku a Slovákoch” [„O Słowacji i Słowakach”]: „Producenci *borovički* i kupcy handlujący olejami zazwyczaj pochodzą z kraju trenczyńskiego na granicy z Morawami i Białymi Karpatami, gdzie rosną jałowce”. W innym swoim dziele „Etnografia Slovákov v Uhorsku” [„Etnografia Słowaków na Węgrzech”] Čaplovič pisze: „W kraju trenczyńskim destyluje się znaczne ilości *slivovicy* (śliwownicy). [...] Jałowiec (*juniperus*) ma również niemałe znaczenie dla najuboższych mieszkańców tego regionu, z których tysiące zbiera dojrzałe jagody. Osoby zbierające owoce, przeważnie wiejskie dziewczęta, wykorzystują jagody do samodzielnego wytwarzania napoju spirytusowego albo sprzedają je Żydom, którzy następnie wytwarzają z nich mocny napój spirytusowy znany jako »borovička«”.

W pierwszej połowie XX w. było aż pięciu producentów wytwarzających na skalę przemysłową napoje spirytusowe, w tym miejscowy specjał „Trenčianska borovička”, przy czym wśród tych producentów najbardziej znanym był *Prvá trenčianska borovičková a likérová továrňa, účastinná spoločnosť* [pierwsza trenczyńska wytwórnia borovički i likierów, spółka akcyjna]. Wytwórnia powstała 16 sierpnia 1905 r., a następnie została przejęta przez grupę handlową należącą do wiedeńskiej rodziny Ledererów, która skupiła kilka najpopularniejszych likierów w Austro-Węgrzech. Z biegiem czasu napój „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” zdominował rynek i stał się powszechnie znanym i cenionym na Węgrzech i za granicą.

Rodzina Ledererów dostrzegła potencjał tego regionalnego specjału. Później, po upadku monarchii, zajęła się produkcją napoju „Trenčianska borovička” na rynek węgierski, co potwierdzają wielojęzyczne etykiety z lat 40. XX wieku. Rozpowszechnienie napoju spirytusowego na znacznym obszarze miało kluczowe znaczenie dla zwiększenia renomy „prawdziwego” napoju „Trenčianska borovička”, którego nazwa stała się od tej pory symbolem jakości. „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” od dawna jest produktem eksportowym.

Produkcja „Trenčianska borovička” nie ucierpiała poważnie w latach powojennych. Produkcja była kontynuowana bez przerwy. Potwierdzeniem jakości i renomy produktu jest również oświadczenie o nazwie pochodzenia nr 12.594/66-01/14 z dnia 3 listopada 1966 r., w której Ministerstwo Przemysłu Spożywczego stwierdziło, że nazwa pochodzenia „Trenčianska borovička” jest obecnie znana, ugruntowana i uznana w gospodarce Czechosłowacji oraz ma charakter nazwy pochodzenia.

Nazwę tego napoju spirytusowego kilkakrotnie zmieniano w związku z obowiązującymi w danym czasie przepisami. Jak wskazano, znak towarowy „JUNIPERUS” został zarejestrowany w 1936 r. Ministerstwo Przemysłu Spożywczego ogłosiło, że nazwa „Trenčianska borovička” stanowi nazwę pochodzenia. Tę nazwę pochodzenia powiązano następnie ze znakiem towarowym i dodano miejsce produkcji: „TRENČIANSKA BOROVIČKA »JUNIPERUS« – TRENČÍN DISTILLERY”. Okowita stała się później znana pod nazwą „Trenčianska borovička »JUNIPERUS“.

Dopracowany proces technologiczny, dziesięciolecia zapewniania jakości i renoma produktu zostały zachowane, o czym świadczy przyznanie prestiżowej nagrody SLOVAK GOLD w latach 1995 i 2007. Inne nagrody to:

- złoty medal, dziesiąty Festiwal Pálinki, Senta, Serbia, 2010 r.;
- złoty medal, Złoty destylat Dunaju, Komárno, Słowacja, 2013 r.;
- srebrny medal, dziewiętnasty Węgierski Festiwal Pálinki, Gyula, Budapeszt, Węgry, 2011 r.

Produkcja napoju „Trenčianska borovička »JUNIPERUS« / Trenčianska borovička »JUNIPERIERS« – TRENČÍN DISTILLERY” nadal przebiega według pierwotnej receptury, z zastosowaniem sprawdzonych metod przetwarzania surowców i samej produkcji. Produkt ten jest z powodzeniem wprowadzany do obrotu od ponad stu lat, co wynika z faktu, że jest znany z doskonałej jakości, charakterystycznego smaku i poszanowania tradycyjnego procesu produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Juniperus-specifikacia_FINAL.pdf