



Zveřejnění žádosti podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ze dne 17. dubna 2019 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008

(C/2023/1632)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 27 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT (NAŘÍZENÍ (EU) 2019/787)

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

PGI-SK-02871 – Datum podání žádosti: 17. října 2022

1. Název, který má být zapsán (názvy, které mají být zapsány)

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

2. Členský stát

Slovensko

3. Druh zeměpisného označení

Zeměpisné označení

4. Kategorie lihoviny

19. Jalovcová lihovina

5. Popis vlastností lihoviny

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti produktu a zvláštní vlastnosti produktu ve srovnání s lihovinami stejné kategorie

„Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ je čirá, bezbarvá lihovina s obsahem alkoholu 42 % obj. s výraznou vůní a intenzivní lahodnou chutí jalovce obecného (*Juniperus communis* L.) a jalovce červenoplodého (*Juniperus oxycedrus* L.). Na výrobu lihoviny „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ se používá vyzrálý jalovcový destilát, jemný rafinovaný líc a tekutý cukr.

Jalovcový destilát je rozhodující složkou, která dodává lihovině specifické vlastnosti a nezaměnitelný charakter. Je to bezbarvá tekutina s mírně zvýšenou viskozitou, která má výraznou, jemně sladkou a kořeněnou dlouhotrvající chuť, voní po jalovcových bobulích a při tečení má mírně olejnatou konzistenci.

Jemný rafinovaný líc je bezbarvá tekutina s jemně lihovou chutí i vůní, ale bez cizích příchutí.

Tekutý cukr je vodný roztok bílého krystalového cukru získaný studenou metodou, tj. rozpuštěním cukru ve vodě bez zahřívání roztoku.

Chemické a fyzikální vlastnosti

⁽¹⁾ Úř. věst. L 130, 17.5.2019, s. 1.

Ethanol: 42 % obj.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled – čirá tekutina bez sedimentu a zákalu, bez mechanických nebo jiných nečistot

Barva – křišťálově čirá tekutina, stárnutím může získat zlatavou barvu

Vůně – výrazně aromatická, typická pro jalovcové bobule, bez cizích pachů

Chuť – plná a intenzivní po jalovcových bobulích, lahodně jemná, dlouhotrvající, mírně kořeněná

Specifické vlastnosti lihoviny v porovnání s příslušnou kategorií

„Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ se uvádí na trh s obsahem alkoholu 42 % obj. Charakteristickou chuť získává přesně stanoveným podílem vyzrálého jalovcového destilátu, který se vyrábí metodou dvoustupňové destilace fermentovaného kvasu z rozemletých bobulí jalovce obecného (*Juniperus communis* L.) a jalovce červenoplodého (*Juniperus oxycedrus* L.).

Díky použití vyzrálého jalovcového destilátu, který má intenzivní, avšak nedráždivou jalovcovou vůni i chuť bez hořkosti nebo štiplavosti, má „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ senzorické vlastnosti, jakých nedosahuje žádná jalovcová lihovina vyráběná jiným způsobem, tedy použitím jalovcového destilátu vyrobeného destilací jalovcového macerátu nebo jednostupňovou destilací lihu přes jalovcový filtr (parní infuze), případně použitím přírodních aromat.

Jalovcový destilát se mísí ve stanoveném poměru s jemným rafinovaným líhem a minimálním množstvím tekutého cukru s cílem harmonizovat složky, aby vznikl komplexní produkt s vyváženou vůní i chutí. Specifická metoda výroby jednodruhového jalovcového destilátu spočívá v dodržování tradiční přípravy kvasu, předepsaných parametrech fermentace a dvoustupňové destilaci, čímž se do destilátu uvolní aromatické látky, hořčiny (juniperin), terpeny a další látky, které tvoří základ finální lihoviny.

6. Vymezení zeměpisné oblasti

Výroba lihoviny „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ probíhá na území města Trenčín, které je ohraničené na západě pohořím Bílých Karpat, na východě pohořími Považský Inovec a Strážovské vrchy, na severu pohořím Javorníky a na jihu výběžkem pohoří Považský Inovec.

7. Výrobní postup

Hlavní složkou výrobku „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ je vyzrálý jalovcový destilát.

Jalovcový destilát

Základními surovinami na výrobu jalovcového destilátu jsou modré jalovčinky (*Juniperus communis* L.) a červené jalovčinky (*Juniperus oxycedrus* L.). Používají se pouze zralé jalovčinky, bez přítomnosti plísňě hniloby a nezralých plodů. Bobule jednotlivých druhů jalovce se skladují a zpracovávají odděleně.

Jalovčinky se nejprve rozdrtí nebo pomelou, aby se získalo co největší množství cukru. Potom se přidá teplá voda o teplotě nejvýše 60 °C a v poměru přibližně 1:5. Vychlazená zápara se zakvasí droždovým zákvasem a přidají se předepsané živiny. Intenzivní kvašení v nádobě z korozivzdorné oceli začíná do 24 hodin a spontánně probíhá 2 až 3 dny. Průběh kvašení se kontroluje poklesem cukru, měřením obsahu ethanolu a sledováním hodnoty pH v kvasu. Jalovcový kvas je možné v závěrečné fázi kvašení dolihovat předepsaným množstvím jemného rafinovaného lihu, aby se z jalovčinek vyluhovalo maximum aromatických látek.

Po vykvašení se zápara dvakrát destiluje. Při první destilaci je nutné oddělit jalovcový olej, aby se zabránilo zakalení destilátu. Čerstvě vyrobený jalovcový destilát se nechá několik měsíců zrát v kameninových nádobách. Zráním se vytvářejí estery a poloacetyly, které zjemňují vůni, zaoblují chuť destilátu a odbourávají volné vyšší alkoholy, aldehydy a kyseliny vytvářející v destilátu štiplavou chuť. Kontrolovaným skladováním po dobu maximálně 250 dnů se dosahuje kvality samotného destilátu.

Výroba lihoviny

V mísicí nádobě z koroziivzdorné oceli se postupně smíchají stanovená množství vyzrálého jalovcového destilátu, jemného rafinovaného lihu, tekutého cukru a změkčené vody. Voda se před použitím ve výrobním procesu upravuje v změkčovací stanici, která zachytává mechanické nečistoty, přičemž se aktivním uhlím odstraní chlor, těžké kovy a jiné nežádoucí látky. Následně je voda zbavena tvrdosti reverzní osmózou.

Produkt se filtruje a přefiltrovaný se gravitačně přesune do zásobníku plnicí linky, která produkt dává do skleněných lahví a uzavírá je hliníkovým uzávěrem.

8. Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem, případně včetně zvláštních údajů týkajících se popisu výrobku nebo výrobního postupu, které souvislost odůvodňují

Příčinná souvislost zeměpisného označení „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERUS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ vyplývá z půdně-klimatických podmínek, historie regionu a tradic a je založena na know-how místních výrobců a dobrém jménu výrobku.

Značně členitý reliéf a chladnější klima předurčují vymezenou zeměpisnou oblast k rozvoji ovocnářství a zpracování přebytků sklizně pálením, které tvoří důležitý zdroj obživy.

Nízká technologická úroveň pálení na počátku 19. století nepřinášela vždy výsledek uspokojivé chuti a vůně, a proto se k odstranění zápachu a pachutí alkoholu vyrobeného z jiných surovin používaly bobule jalovce.

Původní postup zpracování jalovčinek, jejich destilace a zrání s cílem vyrobit vyzrálý jalovcový destilát, který je typický pro trenčinský region, zavedla „Prvá trenčianska borovičková továrna“ založená v roce 1905 a tento postup se používá dodnes.

Bobule jalovce má sladkou kořeněnou chuť a kromě cukru obsahuje esenciální oleje, hořčiny (juniperin), flavonoidy, terpeny, bílkoviny, vosky a kyseliny mravenčí, octovou a jablečnou. Na výrobu „Trenčianské borovičky „JUNIPERUS“ se používají modře zbarvené bobule jalovce obecného (*Juniperus communis* L.) a červené bobule jalovce červenoplodého (*Juniperus oxycedrus* L.). Modré jalovčinky jsou menší, s vyšší koncentrací a intenzitou aromatických složek, ale nižší cukernatostí. Červené jalovčinky mají vysokou cukernatost, ale nižší obsah aromatických látek.

Technologie fermentace a výroby jalovcového destilátu v Trenčíně používají a zdokonalují pracovníci a odborníci s mnoholetými zkušenostmi, kteří zkoumají nejen jakost jalovčinek, ale především zdokonalují výrobní postup. Znalosti a zkušenosti se přenášejí z jedné generace pracovníků na druhou.

Souvislost mezi produktem a vymezenou zeměpisnou oblastí dokládá slovenský etnograf Ján Čaplovič v publikaci „O Slovensku a Slovákoch“: „Borovičkáři a překupníci s olejem jsou nejčastěji z Trenčinské župy od moravských hranic a z Bílých Karpat, kde rostou jalovce.“ V jiném díle, „Etnografia Slovákov v Uhorsku“, Čaplovič píše: „V Trenčinské župě se pálí mnoho slivovice, pálenky ze švestek. [...] Pro nejchudší lidi z této župy není bez významu ani jalovec (*juniperus*), jehož bobule, když dozrají, sbírá několik tisíc rukou. Sběrači, většinou vesnické dívky, si z nich sami vaří nápoj, nebo je prodávají Židům, kteří z nich pak pálí silnou lihovinu, zvanou borovička.“

V první polovině 20. století působí v Trenčíně až pět průmyslových výrobců lihovin, z nichž místní specialitu – trenčínskou borovičku, nejvíce proslavila „Prvá trenčianska borovičková a likérová továrňa, účastinná spoločnosť“. Palírna vznikla 16. srpna 1905 a později se stala součástí obchodní skupiny vídeňské rodiny Ledererových, která sdružovala několik předních likérů v Rakousku-Uhersku. Časem ve výrobě převládla „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“, která se stala známou a vyhledávanou lihovinou v Uhersku i v zahraničí.

Ledererovi rozpoznali potenciál této regionální speciality. Později, po rozpadu monarchie, zajišťovali výrobu trenčínské borovičky pro maďarský trh, což potvrzují vícejazyčné mutace etikety ze 40. let 20. století. Rozšíření nápoje na rozsáhlém území bylo zásadním momentem pro upevnění dobrého jména „pravé“ trenčínské borovičky, která se stala pojmem a je symbolem kvality až do dnešních dnů. „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ byla a je vývozním artiklem.

Poválečné období nemělo na výrobu trenčínské borovičky zásadní negativní vliv. Kontinuita výroby zůstala zachována. O kvalitě a dobrém jménu výrobku svědčí i výměr o označení původu č. 12.594/66–01/14 ze dne 3. listopadu 1966 vydaný Ministerstvem potravinářského průmyslu, v němž se oznamuje, že označení původu „Trenčianska borovička“ se v hospodářství Československa prosadilo do takové míry, že je známé, vžité a uznávané a má charakter označení původu.

Název lihoviny prošel jistými změnami, které byly podmíněny tehdejší platnou legislativou. Jak již bylo uvedeno, v roce 1936 byla zapsána slovní ochranná známka „JUNIPERUS“. Ministerstvo potravinářského průmyslu vyhlásilo za označení původu název „Trenčianska borovička“. Následně se označení původu spojilo s ochrannou známkou a doplnilo o místo výroby: „TRENČIANSKA BOROVIČKA „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“. Později se lihovina začala označovat názvem „Trenčianska borovička JUNIPERUS“.

Vyladěný technologický postup, desetiletí udržování kvality a dobré jméno výrobku zůstaly zachovány, což dokládá udělení prestižního ocenění zlatá medaile SLOVAK GOLD v letech 1995 a 2007. Mezi další významná ocenění patří:

- zlatá medaile, X. Pálinkafesztival Zenta, Srbsko, 2010;
- zlatá medaile, Zlatý destilát Dunaja, Komárno, Slovensko, 2013;
- stříbrná medaile, XIX. Magyar Palinka Verseny, Gyula, Budapešť, Maďarsko, 2011.

Výroba lihoviny „Trenčianska borovička „JUNIPERUS“ / Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – TRENČÍN DISTILLERY“ dodnes pokračuje podle původní receptury, a to od ověřených postupů zpracování surovin až po samotnou výrobu. Více než sto let se úspěšně umísťuje na trhu díky pověstné kvalitě, typické chuti a dodržování tradičního výrobního procesu.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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