

NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) 2019/787

o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, používaní názvov liehovín pri prezentácii a označovaní iných potravín, ochrane zemepisných označení liehovín, používaní etylalkoholu a destilátov poľnohospodárskeho pôvodu v alkoholických nápojoch a o zrušení nariadenia (ES) č. 110/2008

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU

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

Zemepisné označenie

1. Názov (názvy) na zápis do registra:

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

2. Kategória liehoviny:

19 – Borovička

3. Opis vlastností liehoviny:

Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY je číra, bezfarebná liehovina s obsahom 42 % obj. alkoholu, s výraznou vôňou a intenzívnou lahodnou chuťou borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a borievky červenej (*Juniperus oxycedrus* L.). Na výrobu liehoviny Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY sa používa vyzretý borievkový destilát, jemný rafinovaný lieh a tekutý cukor.

Borievkový destilát je rozhodujúcou zložkou, ktorá dodáva liehovine špecifické vlastnosti a nezameniteľný charakter. Je to bezfarebná tekutina s mierne zvýšenou viskozitou, ktorá má výraznú, jemne sladkú a korenistú dlhotrvajúcu chuť a vôňu po borievkach a mierne olejnatú konzistenciu pri tečení.

Jemný rafinovaný lieh je bezfarebná tekutina, ktorej vôňa a chuť je jemne liehová, bez cudzích príchuťí.

Tekutý cukor je vodný roztok bieleho kryštalického cukru získaný studenou cestou, t. j. rozpustením cukru vo vode bez zahrievania roztoku.

Chemické a fyzikálne vlastnosti

Etanol: 42 % obj.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad – číra tekutina bez sedimentu a zákalu, bez mechanických a iných nečistôt

Farba – krištáľovo číra tekutina, starnutím môže nadobudnúť zlatisté sfarbenie

Vôňa – výrazne aromatická, typická po borievkach bez cudzích pachov

Chuť – plná a intenzívna po borievkach, lahodne jemná, dlhotrvajúca, mierne korenistá

4. Špecifické vlastnosti liehoviny v porovnaní s príslušnou kategóriou

Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY sa uvádza do obehu so stupňovitosťou 42 % obj. Charakteristickú chuť získava presne stanoveným podielom vyzretého borievkového destilátu, ktorý sa vyrába technológiou dvojstupňovej destilácie fermentovaného kvasu z rozomletých plodov borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a borievky červenej (*Juniperus oxycedrus* L.).

Vďaka použitiu vyzretého borievkového destilátu, ktorý má intenzívnu, ale nedráždivú borievkovú vôňu a chuť, nie horkú ani štiplavú, má Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY senzorické vlastnosti, aké nedosahuje žiadna borovička vyrábaná iným spôsobom, teda použitím borievkového destilátu vyrobeného na báze destilácie macerátu z borievok alebo jednostupňovou destiláciou liehu cez borievkové sitá (parná infúzia), prípadne použitím prírodných aróm.

Borievkový destilát sa mieša v stanovenom pomere s jemným rafinovaným liehom a minimálnym množstvom tekutého cukru na harmonizáciu zložiek tak, aby vznikol komplexný produkt s vyváženou vôňou aj chuťou. Špecifická technológia výroby jednodruhového borievkového destilátu spočíva v dodržaní tradičnej prípravy kvasu, predpísaných parametrov fermentácie a v dvojstupňovej destilácii, čím sa do destilátu uvoľnia aromatické látky, živice (juniperín), terpény a iné látky, tvoriace základ finálnej liehoviny.

5. Vymedzenie zemepisnej oblasti

Výroba liehoviny Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY prebieha na území mesta Trenčín, ktoré je ohraničené zo západu pohorím Bielych Karpát, z východnej strany Považským Inovcom a Strážovskými vrchmi, zo severnej strany pohorím Javorníky a z južnej strany výbežkom Považského Inovca.

6. Opis spôsobu výroby liehoviny a ak je to vhodné, aj originálnych a nemenných miestnych spôsobov výroby

Hlavnou zložkou výrobku Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY je vyzretý borievkový destilát.

Borievkový destilát

Základnou surovinou na výrobu borievkového destilátu sú modré borievky (*Juniperus communis* L.) a červené borievky (*Juniperus oxycedrus* L.). Používajú sa len zrelé borievky, bez prítomnosti plesne hniloby a nezrelých plodov. Plody jednotlivých druhov borievok sa skladujú i spracovávajú oddelene.

Bobule borievok sa najskôr rozdrvia alebo pomelú, aby sa získalo čo najväčšie množstvo cukru. Potom sa pridá teplá voda s teplotou max. 60 °C v pomere cca 1 : 5. Vychladená zápara sa zakvasí drožd'ovým zákvasom a pridajú sa predpísané živiny. Intenzívne kvasenie v antikorovej nádrži nastupuje do 24 hodín a spontánne prebieha 2 až 3 dni. Priebeh kvasenia sa kontroluje poklesom cukru, meraním obsahu etanolu a sledovaním hodnoty pH v kvase. Borievkový kvas možno v záverečnej fáze kvasenia doliehovať predpísaným množstvom jemného rafinovaného liehu, aby sa z bobúľ vylúhovalo maximum aromatických látok.

Po vykvasení sa zápara dvakrát destiluje. Pri prvej destilácii je potrebné odlúčiť borievkový olej, aby sa zabránilo zakaleniu destilátu. Čerstvo vyrobený borievkový destilát sa necháva zrieť niekoľko mesiacov v kameninových nádobách. Zrením sa vytvárajú estery a poloacetály, ktoré zjemňujú vôňu, zaoberujú chuť destilátu a odbúravajú voľné vyššie alkoholy, aldehydy a kyseliny vytvárajúce v destiláte štipľavú chuť. Kontrolovaným skladovaním počas maximálne 250 dní sa získava kvalita samostatného destilátu.

Výroba liehoviny

V zmiešavacej antikorovej nádrži sa postupne zmieša stanovené množstvo vyzretého borievkového destilátu, jemného rafinovaného liehu, tekutého cukru a zmäkčenej vody. Voda sa pred použitím vo výrobnom procese upravuje v zmäkčovacej stanici, ktorá zachytáva mechanické nečistoty, aktívnym uhlím sa odstráni chlór, ťažké kovy a iné nežiaduce látky. Následne je voda zbavená tvrdosti reverznou osmózou.

Produkt sa filtruje a prefiltrovaný sa gravitačne presunie do zásobníka plniacej linky, ktorá produkt dávkuje do sklenených fliaš a uzatvára ich alkorkom.

7. Podrobnosti, ktorými sa potvrdzuje súvislosť danej kvality, dobrej povesti alebo iných charakteristík liehoviny s jej zemepisným pôvodom

Príčinná súvislosť zemepisného označenia Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY“ vychádza z pôdno-klimatických podmienok, histórie regiónu a tradícií, je založená na know-how miestnych výrobcov a dobrom mene výrobku.

Značne členitý reliéf a chladnejšia klíma predurčuje vymedzenú zemepisnú oblasť na rozvoj ovocinárstva a spracovávanie jeho prebytkov pálením, ktoré tvorí dôležitý zdroj obživy.

Nízka technologická úroveň pálenia začiatkom 19. storočia neprinášala vždy výsledok uspokojivej chuti a vône, a preto sa na elimináciu zápachu a pachutí alkoholu vyrobeného z iných surovín používali borievky.

Originálny postup spracovania borievok, ich destilácie a zrenia s cieľom vyrobiť vyzretý borievkový destilát, charakteristický pre trenčiansky región, zaviedla Prvá trenčianska borovičková továreň, založená v roku 1905 a používa sa dodnes.

Plod borievky má sladko korenistú chuť a okrem cukru obsahuje aj éterické oleje, živice (juniperín), flavonoidy, terpény, bielkoviny, vosky, kyselinu mravčiu, octovú a jablčnú. Na výrobu „Trenčianskej borovičky JUNIPERUS“ sa používajú modro sfarbené plody borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) a červené borievky (*Juniperus oxycedrus* L.). Modré borievky sú menšie, s vyššou koncentráciou a intenzitou aromatických zložiek, ale nižšou cukornatosťou. Červené borievky majú vysokú cukornatosť, no nižší obsah aromatických látok.

Technológia fermentácie a výroby borievkového destilátu sa v Trenčíne používa a zdokonaľuje mnohoročnými skúsenosťami pracovníkov a odborníkov, ktorí skúmajú jednak kvalitu borievok, ale najmä zdokonaľujú výrobný postup. Znalosti a skúsenosti sa prenášajú z jednej generácie pracovníkov na ďalšiu.

Súvislosť výrobku s vymedzeným územím preukazuje slovenský etnograf Ján Čaplovič v publikácii O Slovensku a Slovákoch: *„Borovičkári a priekupníci s olejom sú najčastejšie z Trenčianskej župy od moravských hraníc a z Bielych Karpát, kde rastie borievčie.“* V inom diele: *Etnografia Slovákov v Uhorsku* sa zmieňuje o borovičke takto: *„V Trenčianskej stolici sa páli mnoho slivovice, pálenky zo slivák. ... Pre najbiednejších ľudí z tejto stolice nie je bezvýznamná ani borievka (juniperus), ktorej bobuľky, keď dozrejú, zbiera veľa tisíc rúk. Zberatelia, zväčša sedliacke dievčatá, si samy varia z nich nápoj, alebo ich na merice predávajú Židom, ktorí z nich potom pália silný nápoj, zvaný borovička.“*

V prvej polovici 20. storočia pôsobí v Trenčíne až päť priemyselných výrobcov liehovín, z ktorých miestnu špecialitu – trenčiansku borovičku, najviac preslávila „Prvá trenčianska borovičková a likérová továrňa, účastinná spoločnosť“ so sídlom v Trenčíne na Štefánikovej ulici, dodnes pamätníkami označovaná ako „Borovičková“. Továreň vznikla 16. 8. 1905 a neskôr patrila do obchodnej skupiny viedenskej rodiny Lederer, ktorá združovala viaceré významné likérky v Rakúsko-Uhorsku. Časom vo výrobe prevládla Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY, ktorá sa stala známou a vyhľadávanou v Uhorsku i v zahraničí.

Majitelia Ledererovci identifikovali potenciál tejto krajovej špeciality. Neskôr, po rozpade monarchie, zabezpečovali výrobu trenčianskej borovičky pre maďarský trh, o čom svedčia viacjazyčné mutácie etikety zo 40. rokov 20. storočia. Rozšírenie nápoja na rozsiahlom území bol kľúčový moment zveľadenia dobrého mena „pravej“ trenčianskej borovičky, ktorá sa stala pojmom a je symbolom kvality až do dnešných čias. Trenčianska borovička

„JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY bola a je exportným artiklom.

Povojnové roky nemali zásadný negatívny vplyv na výrobu trenčianskej borovičky. Kontinuita výroby ostala zachovaná. O kvalite a dobrom mene výrobku svedčí aj výmer o označení pôvodu vydaný Ministerstvom potravinárskeho priemyslu č. 12.594/66-01/14 z 3. novembra 1966, ktorým vyhlasuje, že označenie pôvodu Trenčianska borovička sa v hospodárskom styku v Československu presadilo do takej miery, že je známe, vžitá a uznávané a má charakter označenia pôvodu.

Názov liehoviny prešiel istými zmenami, ktoré boli podmienené vtedajšou platnou legislatívou. Ako už bolo uvedené, v roku 1936 bola zapísaná slovná ochranná známka „JUNIPERUS“. Ministerstvo potravinárskeho priemyslu vyhlásilo za označenie pôvodu názov „Trenčianska borovička“. Následne sa označenie pôvodu spojilo s ochrannou známkou a doplnilo o miesto výroby. TRENČIANSKA BOROVIČKA „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY. Neskôr sa liehovina začala označovať názvom **Trenčianska borovička JUNIPERUS**.

Vyladený technologický postup, desaťročia udržiavaná kvalita a dobré meno výrobku zostali zachované, čoho dôkazom je udelenie prestížneho ocenenia v roku 1995, resp. 2007 – zlatá medaila SLOVAK GOLD. Medzi ďalšie významné ocenenia patria:

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

Produkcia borovičky Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY dodnes pokračuje podľa pôvodnej receptúry s overenými postupmi spracovania surovín až po samotnú výrobu. Viac ako sto rokov sa úspešne umiestňuje na trhu vďaka povestnej kvalite, typickej chuti a dodržiavaniu tradičného postupu výroby.

8. Názvy a adresy príslušných orgánov alebo, ak sú k dispozícii, názvy a adresy subjektov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami špecifikácie výrobku podľa článku 38 a ich osobitné úlohy

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie výrobku Trenčianska borovička Juniperus vykonáva pravidelne kontrolný orgán autorizovaný Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky:

Štátna veterinárna a potravinová správa Slovenskej republiky
Botanická 17
842 13 Bratislava
Slovenská republika

9. Osobitné pravidlo označovania liehoviny pre príslušné zemepisné označenie

Osobitné pravidlá na označovanie liehoviny nie sú.