

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 ne podráždivú 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, ktorý sa využíva už

viac ako sto rokov. Základnou surovinou na výrobu borievkového destilátu sú borievky. 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 liehovarnícku výrobu sa používajú modro sfarbené plody borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.), ktoré sa vyskytujú na území Slovenska predovšetkým v podhorských a horských oblastiach s pasienkami, a červené borievky (*Juniperus oxycedrus* L.) dovážané prevažne zo subtropickej oblasti Balkánskeho a Apeninského polostrova. Modré borievky sú menšie, s vyššou koncentráciou a intenzitou aromatických zložiek, ale nižšou cukornatosťou. Červené borievky majú vzhľadom na teplotné pásmo vysokú cukornatosť, no nižší obsah aromatických látok. Počiatky spracovania dovozových borievok siahajú až do 30. rokov minulého storočia, keďže zber borievok zo Slovenska nedokázal už v tých časoch pokryť požiadavky na výrobu borovičky. Dodnes sa borievky zberajú len ručne a len vo voľnej prírode. Plody jednotlivých druhov borievok sa skladujú i spracovávajú oddelene.

Výroba borievkového destilátu začína zakvasovaním. Pri tomto postupe sa bobule borievok najskôr rozdrví 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 droždovým 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. Kvalita samotného destilátu sa zabezpečuje použitím uvedených surovín a striktným dodržiavaním rokmi zdokonaľovaných postupov fermentácie a destilácie. Zásadne sa používajú zrelé borievky, bez prítomnosti plesne, hniloby a nezrelých plodov. Ďalej sa používajú predpísané suroviny na fermentáciu, dôsledne sa dodržiava dávkovanie a technologické časy jednotlivých výrobných krokov. Pri kvasení je kľúčové analyticky sledovať jeho priebeh a pravidelne vyhodnocovať predpísané parametre. Pri destilácii sa dôsledne kontrolujú teploty a stanovený čas jednotlivých frakcií. Čerstvo vyrobený borievkový destilát nie je vhodný na okamžité priame použitie, preto sa po vykonaní všetkých laboratórnych analýz označí výrobnou dávkou a uskladní. Jednodruhový borievkový destilát sa necháva zrieť niekoľko mesiacov v kameninových nádobách, ktoré sú uložené v priestoroch s nízkymi teplotnými rozdielmi, s cieľom zabezpečiť stabilné podmienky na jeho zrenie. Kontrolovaným skladovaním počas maximálne 250 dní sa získava kvalita samostatného destilátu. Zrením sa vytvárajú estery a poloacetály, ktoré zjemňujú vôňu, zaoblujú chuť destilátu a odbúravajú voľné vyššie alkoholy, aldehydy a kyseliny vytvárajúce v destiláte štipľavú chuť. Vôňa a chuť borievkového destilátu je výrazná a aromatická, takže samostatne sa nepovažuje za pitný a používa sa ako jeden z polotovarov na výrobu liehoviny Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY. Pred zarábaním a miešaním hotového produktu sa na základe chuťového profilu uskladnených výrobných dávok borievkového destilátu vyberie najvhodnejšia šarža, resp. niekoľko šarží, ktoré je možné v záujme dosiahnutia požadovanej chuti a vône vzájomne miešať v rôznych pomeroch.

Výroba liehoviny Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIES“ – TRENČÍN DISTILLERY má niekoľko fáz. Príjem surovín a materiálov vždy podlieha vstupnej kontrole kvality. V prvej výrobnjej fáze sa produkt mieša v zarábacej miestnosti, ktorá je časťou výrobnnej liehovín. 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. V druhej fáze sa vykoná laboratórna kontrola a produkt sa následne filtruje. V tretej fáze sa prefiltrovaný produkt gravitačne presunie do zásobníka plniacej linky, ktorá produkt dávkuje do sklenených fliaš a uzatvára ich alkorkom. Následne sa nalepí etiketa a kontrolná páska. V priebehu výroby, od plnenia až po balenie, prebieha viacnásobná medzioperačná kontrola. V poslednej fáze sa hotový výrobok vloží do prepravných obalov (kartónov) a uloží sa na paletu. Proces výroby končí výstupnou kontrolou. Takto zabalený a uskladnený výrobok je pripravený na expedíciu.

Kvalita všetkých použitých surovín, polotovarov, vody, obalov a uzáverov sa riadi príslušnou legislatívou, technickými normami a predpismi z oblasti bezpečnosti a kvality potravín.

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

Žiadosť o zápis 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.

Pôdno-klimatické podmienky

Aj keď sa Horné Uhorsko považovalo za agrárnu krajinu, Trenčianska stolica (neskôr župa) nepatrila medzi produkčné poľnohospodárske oblasti. Orná pôda v okolí vážskej nivy tvorila necelých 12 % rozlohy župy predovšetkým v južnej polovici. Až 60 % územia pokrývali lesy, zvyšnú časť územia tvorili sady, podhorské lúky a pasienky, kde prevládalo extenzívne obrábanie a vo veľkej miere zber plodov. Značne členitý reliéf a chladnejšia klíma hornatých severných oblastí predurčuje južnejšie okresy župy na rozvoj ovocinárstva, ktoré tvorí dôležitý zdroj obživy. V lepších rokoch sa prebytky ovocia spracovávali pálením – ako uvádza Ján Čaplovič v publikácii Etnografia Slovákov v Uhorsku: „*Pálenku pália takmer v každom dome, aspoň väčšina Slovákov, a vedia to veľmi dobre.*“

História a tradície

V menej úrodných rokoch sa pálením spracúvali trvalo dostupné, ručne zberané plody (borievky, čučoriedky), liečivé byliny, prípadne iné pestované plodiny (najmä zemiaky a repa, občas i obilie). Napriek primitívnym páleniciam sa v Trenčianskej župe začiatkom 19. storočia postupne rozširuje a zakoreňuje tradícia domáceho pálenia. Nízka technologická úroveň

neprinášala vždy výsledok uspokojivej chuti a vône, preto páleníci dochucovali alkohol borievkami s bohatou senzoricou škálou na elimináciu zápachu a pachutí.

S ďalším rozvojom remesiel, vyššou úrovňou poznania a istým stupňom špecializácie a koncentrácie výroby využívajú euforické účinky alkoholu hlavne mešťania na rozvoj podnikania. Okrem pôvodného využitia na medicínske účely sa alkohol postupne stáva výnosným obchodným artiklom. Ako uvádza J. Forsthoffer v publikácii *Chemický priemysel v zrkadle dejín Slovenska* „...výroba páleníek, ale aj liehu bola identifikovaná v zónach slobodných kráľovských miest Malacky, Trenčín, Liptovský Mikuláš, Levoča, Stará Ľubovňa; výrobné boli vo vlastníctve známych rodín, ktoré výrobu systematicky zdokonaľovali.“ Vychádzajúc zo série podobných jednoduchších nápojov sa začala formovať dnešná podoba borovičiek, ktorá bola výrobne, senzorickejšie a stupňovitost'ou prispôsobená krajským požiadavkám, zvyklostiam a tradíciám.

V druhej polovici 19. storočia je zreteľný vplyv technického pokroku, ktorý sa prejavil v zásadnom zdokonalení destilačných a rektifikačných zariadení na základe nových poznatkov o fyzikálnych a chemických vlastnostiach látok. Prevádzková efektívnosť zariadení, ich nízka spotreba a neporovnateľne vyššia kvalita páleníek posúvajú výrobu alkoholu na celkom novú úroveň. Borievky už neslúžia na prekrytie nežiaducich senzorickejších porúch nekvalitného alkoholu, ale stávajú sa hlavnou materiálovou zložkou pálenky, ktorá si získala značnú obľubu i uznanie pre svoje medicínske účinky.

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 zmietaje o borievčke 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.*“

Rozvoj liehovarníctva sa viazal k určitým regiónom, ku ktorým patrí aj vymedzená zemepisná oblasť. „... na začiatku 20. storočia sa v okolí väčších miest Prešova, Levoče, Malaciek, Trenčína, Leopoldova, Liptovského Mikuláša atď. začala budovať hustá sieť hospodárskych liehovarov, ktoré boli podstatne modernejšie ako pálenice,“ uvádza M. Sabol v publikácii *Dejiny potravinárstva na Slovensku vo výrobe, výskume a v odbornom školstve*. Lieh vyrobený v liehovaroch bol nepostrádateľný pre rozvoj priemyslu, zdravotníctva a časť jeho produkcie sa po rafinácii používala na výrobu konzumných liehovín. Tu sa v roku 1930 začala aj história výrobného areálu na pravej strane Váhu, v obci Istebník nad Váhom, ktorá sa postupujúcou urbanizáciou stala neskôr územnou časťou mesta Trenčín. Akciová spoločnosť pod názvom „Prvá slovenská továrňa na droždie, lieh a pokrmové masti, účastinná spoločnosť“ začala okrem droždia vyrábať aj lieh (r. 1934).

Know-how miestnych výrobcov

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

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.

Dobré meno

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.

O tom, aký význam tomuto výrobku pripisovali majitelia továrne, svedčí i fakt, že už 12. 12. 1936 bola pod číslom 119401 zapísaná slovná ochranná známka „JUNIPERUS“, ktorá je stále platná.

Povojnové roky znárodňovania a normalizácie 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, vžité a uznávané a má charakter označenia pôvodu.

Na základe uvedeného výmeru, ale najmä dobrej povesti a špecifických vlastností výrobku uvedených v časti opis liehoviny, histórie regiónu a tradičného spôsobu výroby, výrobca požiadal o zápis názvu do medzinárodného registra označení pôvodu Svetovej organizácie duševného vlastníctva v Ženeve. Táto snaha bola úspešne zavŕšená 22. 11. 1967 zápisom označenia pôvodu podľa Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodnom zápise pod číslom 46 do medzinárodného registra.

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“. V medzinárodnom registri Svetovej organizácie duševného vlastníctva v Ženeve je zapísaný názov TRENČIANSKA BOROVIČKA „JUNIPERIERS“ – 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.

Produkcija borovičky Trenčianska borovička „JUNIPERUS“/Trenčianska borovička „JUNIPERIERS“ – 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.