

Dodatky k osvedčeniu o zápise označenia pôvodu výrobkov

Číslo zápisu: 20

Znenie označenia pôvodu: Poděbradská minerální voda

Dátum zápisu: 1.2.1974

Prihlasovateľ: Poděbradka, a. s., Nymburská 239/II, 290 01 Poděbrady, CZ;

Zástupca: Kubínyi Peter, Bc., Trenčín, SK;

Číslo zápisu: 46

Znenie označenia pôvodu: Trenčianska borovička "JUNIPERUS"

Dátum zápisu: 1.2.1974

Prihlasovateľ: OLD HEROLD, s. r. o., Bratislavská 36, 911 05 Trenčín, SK;

Typ produktu: Liehoviny aromatizované borievkami

Špecifikácia/vymedzenie výrobku:

Názov: **Trenčianska borovička Juniperus**

Zemepisné vymedzenie územia, na ktorom sa uskutočňuje výroba, spracovanie a príprava výrobku:

Výroba Trenčianskej borovičky Juniperus prebieha v územnej časti mesta Trenčína s názvom Istebník, ktorý leží na pravom brehu rieky Váh. Toto územie je ohraničené zo západu pohorím Bielych Karpát, z východnej strany Považským Inovcom a Strážovskými vrchmi, zo severnej strany pohorím Javorník a z južnej strany výbežkom Považského Inovca.

Doklad potvrdzujúci, že výrobok pochádza z vymedzeného územia:

Trenčianska borovička Juniperus sa začala vyrábať v 30-tych rokoch v dedinke Istebník, ktorá sa neskôr stala územnou časťou mesta Trenčína. Z obchodnej správy za obchodný rok 1929 spísanej dňa 25. 6. 1930 vyplýva, že história výroby liehu a liehovín sa v Trenčíne začala v uvedenom roku. V roku 1933 vybudovala Prvá slovenská továreň na droždie, lieh a pokrmové maste, úč. spol. rafinériu liehu a na základe živnostenského listu č. 3761/1934 zo dňa 24. 2. 1934 sa začala výroba liehu. Dňa 8. 2. 1937 Krajský súd v Bratislave pod č. 254.593/13.-1936 vydal živnostenský list pre vyššie spomínanú továreň na výrobu liehových nápojov studenou cestou a ich predaj, so stanoviskom v Istebníku v dome č. 68. Vtedy sa začala i výroba Trenčianskej borovičky Juniperus.

Zdroje:

Okresný úrad Trenčín - živnostenský list

Krajský úrad Bratislava - živnostenský list

Prvá slovenská továreň - Obchodná správa za obchodný rok 1929

Od 30-tych rokov továreň prešla viacerými zmenami. Menili sa majitelia továrne, menili sa názvy, zdokonaľovala sa technológia výroby už v zabehnutých prevádzkach. S výrobou borovičkového destilátu vo výrobni Borovičková sa začalo v roku 1948, kedy sa začala prevádzka tejto výroby.

V roku 1948 vznikol národný podnik Stredoslovenský kvasný priemysel, n. p., ktorý mal od roku 1970 názov „SLOVLIK, národný podnik“. V roku 1990 sa odčlenil od národného podniku SLOVLIK štátny podnik s názvom OLD HEROLD FERM, ktorý sa v roku 1992 stal akciovou spoločnosťou. V roku 1998 vznikla nová obchodná spoločnosť OLD HEROLD, s. r. o., Trenčín. Táto spoločnosť pokračuje s výrobou Trenčianskej borovičky Juniperus v územnej časti mesta Trenčín Istebníku.

Zdroj: výňatok z knihy LIKO.

Trenčianska borovička Juniperus od svojho vzniku až dodnes tiež prešla svojimi zmenami názvov, ktoré boli podmienené vtedajšou platnou legislatívou, ale základ názvu Trenčianska borovička Juniperus, taktiež technológia výroby a samostatná dlhoročná kvalita zostala zachovaná až dodnes, čoho dôkazom je v roku 1995 udelenie prestížneho ocenenia - zlatá medaila SLOVAK GOLD.

Opis vlastností alebo kvalitatívnych znakov výrobku, ktoré sú dané príslušným zemepisným prostredím:

Trenčianska borovička Juniperus je liehovina s obsahom 42 % obj. alkoholu. Trenčianska borovička Juniperus je číra a bezfarebná tekutina, liehovina, ktorá má príjemnú vôňu a chuť typickú pre borievky. Túto charakteristickú vôňu a chuť jej dodáva práve prísne dodržiavaný podiel borovičkového destilátu podľa tradičnej receptúry.

Ide o výrobok, ktorý patrí do kategórie liehoviny aromatizovanej borievkami. Charakteristickú chuť výrobku dáva stanovený podiel borovičkového destilátu v hotovom výrobku, ktorý sa vyrába technológiou spracovania zakvasených borievok *Juniperus oxicedris* v určitom pomere. Základom na dosahovanie nadštandardných vlastností Trenčianskej borovičky *Juniperus* je použitie iba borovičkového destilátu, ktorý má výraznú borievkovú vôňu, chuť jemnú, nie horkú ani štipľavú a v stanovenom pomere s rafinovaným liehom tvorí vyváženosť vo vni a v chuti. Trenčianska borovička *Juniperus* je ojedinelá svojou výraznou borievkovou vôňou a zvlášť jemnou chuťou. Špeciálna výroba borovičkového destilátu spočíva v tom, že presným dodržaním tradičného postupu pri fermentácii a destilácii sa uvoľnia aromatické látky, ktoré tvoria základ jedinečnosti liehoviny. Tento postup fermentácie borievok a následnej destilácie charakteristický pre trenčiansky región zaviedla a používala na slovenskom území jedine Prvá trenčianska borovičková továreň už v 30-tych rokoch minulého storočia (roku 1936) a používa sa dodnes.

Medzi základné suroviny na výrobu Trenčianskej borovičky *Juniperus* patrí rafinovaný lieh, borovičkový destilát a kryštalový cukor. Rafinovaný lieh je bezfarebná tekutina, ktorej vôňa a chuť je jemne liehovú, bez cudzích príchuťí. Borovičkový destilát je bezfarebná tekutina, ktorá vonia jemne po borievkach, má lahodnú chuť typickú pre borievky, získava sa postupom, ktorý uvádzame nižšie. Kryštalový cukor musí byť čistý, bez cudzích prímiesí.

Použitím kvalitného borovičkového destilátu a špeciálne vybraného rafinovaného liehu, ktorý musí mať dobré organoleptické vlastnosti (vôňa a chuť musí byť jemná a typicky liehovú, bez nežiaducich pachutí) a vyhovujúce analytické vlastnosti, ako aj určeným pomerom surovín sa vyrába výrobok, ktorý je dlhoročne predávaným výrobkom na našom trhu.

Výrobný postup:

Základnou surovinou na výrobu borovičkového destilátu sú modré borievky *Juniperus communis*, ktoré sa vyskytujú na území severného Slovenska v regiónoch Oravy a Kysúc, a červených borievok *Juniperus oxicedris*. Jedinečnosť výrobku spočíva nielen v používaní tejto základnej suroviny, ale hlavne vo výraznej, silno aromatickej borievkovej chuti a vni, odlišnej od vyrábaných a používaných, prírodných aróm (macerácia). Samotnou technológiou fermentácie a výroby borovičkového destilátu, ktorý je založený na princípe prekvasenia cukornatého obsahu borievok a na vyluhovaní aromatických látok, čím následnou destiláciou sa získava silne aromatický destilát. Tento postup sa prenášal z generácie na generáciu.

Výroba borovičkového destilátu začína zakvášaním. Pri tomto postupe sa bobule borievok najskôr rozdrvia alebo pomelú, aby sa získalo čo najväčšie množstvo cukru. Potom sa pridá teplá voda o teplote cca 60 - 70 °C v pomere cca 1 : 5. Vychladnutá zápara sa zakvasí droždiovým zákvasom a pridajú sa živiny. Presné množstvá stanovuje norma. Potom niekoľko dní prebieha kvasenie v antikorovej nádrži a jej priebeh sa kontroluje poklesom cukru, rastom obsahu etanolu a udržiavaním hodnoty potrebnej pH. Po vykvasení sa zápara destiluje predpísaným spôsobom podľa pracovného postupu, ktorý je tajomstvom spoločnosti. Kvalitu samotného destilátu zabezpečujeme používaním správneho postupu, ktorý je uvedený v príslušnej norme a dodržiavaním nasledujúcich zásad. Zásadne používame borievky najlepšej kvality, zrelé, bez prítomnosti plesne a hniloby. Ďalej používame predpísané suroviny na fermentáciu a dôsledne dodržiavame správne množstvá v technickej norme. Prísne dodržiavame všetky predpísané teploty a analyticky sledujeme priebeh kvasenia. Dôsledne sledujeme i teploty pri destilácii a dodržiavame i stanovený čas jednotlivých frakcií. Hotový borovičkový destilát necháme zrieť v drevených uzavretých sudoch. Dlhším státím sa vytvárajú estery a poloacetály, ktoré zjemňujú vôňu a chuť destilátu a odbúravadajú voľné vyššie alkoholy, aldehydy a kyseliny vytvárajúce v destiláte štipľavú chuť. Vôňa a chuť borovičkového destilátu je tak výrazná a aromatická, že samostatne nie je pitný a používa sa ako polotovar na výrobu Trenčianskej borovičky *Juniperus* spolu s rafinovaným liehom.

Výroba Trenčianskej borovičky *Juniperus* prebieha podľa noriem a technologických postupov a má niekoľko fáz. V prvej fáze sa výrobok zarába v zarábacej miestnosti, ktorá je časťou výroby liehovín. V zarábacej antikorovej nádrži sa postupne zmieša stanovené množstvo vody, rafinovaného liehu, borovičkového destilátu a cukru. V druhej fáze sa vykoná laboratórna kontrola a liehovina sa filtruje. V tretej fáze sa prefiltrovaná liehovina prepúšťa do zásobníka plniacej linky. V štvrtej fáze sa naplní liehovina do sklenených fliaš a uzavrie sa alkorkom. V piatej fáze sa na uzavretú liehovinu nalepí etiketa a kontrolná páska. V poslednej fáze sa hotový výrobok vloží do prepravných obalov, kartónov, prírezov a uloží sa na paletu. Takto uskladnený v sklade liehovín je pripravený na expedíciu.

Jedinečnosť a špecifickosť výroby borovičkového destilátu spočíva v použití dlhodobo osvedčenej receptúry výroby daného druhu destilátu. Taktiež pevne stanoveným množstvom použitého borovičkového destilátu a rafinovaného liehu, ktoré sú zastúpené v samostatnom výrobku v rozsahu 42 %. Ďalej i starnutím destilátu v drevených sudoch, ktoré sú uložené v pivničných priestoroch s malými teplotnými rozdielmi v priebehu roka, čo zabezpečuje rovnomerné a stabilnejšie podmienky starnutia destilátu. Dlhodobým uskladnením destilátu sa získava kvalita samostatného destilátu.

Kontrola a kontrolný orgán:

Stála kvalita výrobku sa zabezpečuje pravidelnou kontrolou surovín, polotovarov a aj samostatného výrobku (analytické a senzorké rozbor). Táto kontrola je vykonávaná jednak interne skúsenými zamestnancami a jednak externe obchodnou spoločnosťou CERTIPO, s. r. o., Trenčín. S týmto akreditovaným skúšobným laboratóriom máme uzatvorenú zmluvu o kontrolnej činnosti zo dňa 30. 10. 1998. Takouto duplicitnou kontrolou, pravidelnou degustáciou a posudzovaním surovín a polotovarov zabezpečujeme trvalú kvalitu výrobku.