

JEDNOLITY DOKUMENT

Oznaczenia geograficzne napojów spirytusowych

1. Nazwa lub nazwy

Śliwowica łącka

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

☒ OG

3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny

Polska

4. Klasyfikacja napoju spirytusowego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143

2208 90 33 - 2 litry lub mniejszej

2208 90 38 - Większej niż 2 litry

5. Kategoria lub kategorie wymienione w załączniku I do rozporządzenia (UE) 2019/787, do których należy napój spirytusowy

9. Okowita z owoców

6. Metoda produkcji

Produkcja „śliwownicy łąckiej” opiera się na tradycyjnych metodach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Proces ten wymaga szczególnej dbałości o jakość surowca oraz przestrzegania ścisłych standardów na każdym etapie produkcji, co gwarantuje zachowanie autentycznego charakteru napoju. Na żadnym etapie produkcji nie dodaje się cukru, sztucznych aromatów, barwników ani innych substancji chemicznych.

(*) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Główne etapy produkcji „śliwownicy łąckiej” są następujące:

Selekcja i przygotowanie owoców

Śliwki są zbierane w fazie pełnej dojrzałości. Owoce nie mogą mieć oznak zepsucia, chorób i uszkodzeń. Owoce nie są myte.

Przygotowanie nastawu fermentacyjnego

Owoce są drylowane. Miąższ może być rozdrabniany lub może być tłoczony moszcz.

Fermentacja

Nastaw poddaje się fermentacji w zbiornikach fermentacyjnych. Dopuszczalny jest dodatek drożdży winiarskich. Nie stosuje się żadnych innych dodatków ani przyspieszaczy fermentacji. Proces fermentacji trwa od 2 do 6 miesięcy.

Destylacja

Po zakończeniu fermentacji nastaw jest poddawany wielokrotnej (co najmniej czterokrotnej) destylacji w tradycyjnych miedzianych alembikach lub kolumnach destylacyjnych.

Leżakowanie i dojrzewanie

Uzyskany destylat poddawany jest leżakowaniu w neutralnych zbiornikach (szklane gąsiory lub zbiorniki nierdzewne) min. 3 miesiące. W przypadku wariantu dojrzewającego w beczkach dębowych, dojrzewanie trwa min. 2 lata. W tym czasie następuje naturalne złagodzenie aromatu i harmonizacja składników. Niedozwolone jest dodawanie jakichkolwiek substancji ani dodatków wpływających na smak i kolor.

Obróbka końcowa

Po zakończeniu leżakowania lub dojrzewania destylat jest rozcieńczany wodą demineralizowaną do uzyskania odpowiedniej mocy alkoholu.

7. Opis cech napoju spirytusowego

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

„Śliwownica łącka” to tradycyjna okowita ze śliwek, produkowana ze starannie wyselekcjonowanych owoców śliwy domowej (łac. *Prunus domestica*) odmian węgierka (var. *Pruneliana*) oraz półwęgierka (var. *Semipruneliana*). Jest to klarowny bezbarwny lub jasnożółty (w wersji dojrzewającej w beczkach dębowych) destylat bez osadu i zmętnień.

Charakteryzuje ją:

- intensywny aromat dojrzałych śliwek, złożony bukiet z charakterystyczną nutą migdałową, bez obcych zapachów, bez ostrych lub palących tonów alkoholowych;
- pełny, aksamitny, harmonijny smak charakterystyczny dla śliwek, z naturalną słodyczą pochodzącą z owoców. Długie, harmonijne wykończenie z nutami suszonych śliwek;
- zawartość alkoholu: 37,5–86 % obj.;
- brak dodatku cukru, sztucznych aromatów, barwników ani innych substancji chemicznych;
- zawartość substancji lotnych: nie mniej niż 200 g/hl alkoholu 100 % obj.;
- zawartość metanolu: nie więcej niż 1 200 g/hl alkoholu 100 % obj.;
- zawartość kwasu cyjanowodorowego: nie więcej niż 7 g/hl alkoholu 100 % obj.

Szczególne cechy tego produktu w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii

- intensywny i wyraźny aromat śliwek;
- harmonijna równowaga pomiędzy wyraźnie odczuwalną obecnością alkoholu a intensywnością aromatu i smaku śliwek;
- łagodny, aksamitny, pełny i wyrazisty smak z dominującymi nutami śliwkowymi;
- długi i trwały finisz, w którym utrzymują się nuty śliwek, w tym nuty suszonych śliwek.

8. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Łącko (województwo małopolskie)

9. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania i etykietowania napoju spirytusowego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp.

-

Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

-

10. Związek z obszarem geograficznym

Streszczenie związku

Związek „śliwowicy łąckiej” z obszarem geograficznym opiera się na wyjątkowych cechach i renomie tego produktu.

„Śliwowicę łącką” wyróżnia wysoka jakość, szlachetny smak, intensywny aromat dojrzałych śliwek oraz harmonijna równowaga między wyraźnie odczuwalną mocą alkoholu a głębią aromatu. „Śliwowica łącka” zawdzięcza swoje wyjątkowe cechy wiedzy i umiejętnościom lokalnych producentów, w szczególności dbałości o szczegóły oraz powolnej produkcji. Kluczowe elementy produkcji nie są zautomatyzowane, wymagają indywidualnego osądu, doświadczenia i cierpliwości.

Przejawia się to na każdym etapie produkcji. Począwszy od wyboru odmian śliwek używanych do produkcji „śliwowicy łąckiej”, które zostały wyselekcjonowane przez producentów metodą wielokrotnego testowania różnych rozwiązań, aż do uzyskania najlepszych efektów. Wybierane do produkcji owoce wyróżniają się intensywnym aromatem i głębokim smakiem, co przekłada się bezpośrednio na jakość ostatecznego destylatu. Istotny wpływ na jakość końcowego produktu ma wybór odpowiedniego terminu zbioru. Śliwki pozostają na drzewach długo, aż do uzyskania lekko pomarszczonej skórki. Praktyka ta powoduje odparowanie wody i zwiększenie zawartości cukru oraz aromatów w owocach, co ma wpływ na końcowy produkt – jego słodycz, aromat i nuty aromatyczne. Owoce są starannie zbierane i jest prowadzona wieloetapowa selekcja. Usunięcie niedojrzałych, przejrzałych lub uszkodzonych owoców eliminuje niepożądane smaki. Śliwki nie są myte przed fermentacją, co pozwala zachować naturalne, dzikie drożdże obecne na skórce, niezbędne do prawidłowego przebiegu fermentacji.

Kolejne etapy metody produkcji również spełniają specyficzne wymagania, które odróżniają ją od przemysłowej produkcji alkoholu.

Fermentacja prowadzona jest w sposób powolny i długotrwały przy wykorzystaniu nastawu sporządzonego w całości ze śliwek znajdujących się w odpowiedniej fazie dojrzałości. Pozwala na rozwinięcie i zachowanie charakterystycznego profilu aromatycznego owoców. Wpływa to bezpośrednio na intensywny aromat dojrzałych śliwek oraz pełny i harmonijny profil smakowy „śliwowicy łąckiej”.

Po zakończeniu fermentacji nastaw poddawany jest wielokrotnej destylacji z wykorzystaniem tradycyjnej aparatury oraz odpowiedniej selekcji frakcji, które pozwalają uzyskać destylat czysty i harmonijny, przy jednoczesnym zachowaniu aromatu śliwek. Charakterystyczne umiejętności producentów z regionu przejawiają się również w umiejętności bieżącej oceny tempa destylacji i celowego spowolnienia procesu, aby aromat z wywaru w całości przeszedł do destylatu, a także starannej selekcji frakcji podczas destylacji. Wszystkie te działania pozwalają zachować charakterystyczne związki aromatyczne śliwek w „śliwowicy łąckiej”, wpływając tym samym na jej pełny, aksamitny i harmonijny smak oraz charakterystyczny bukiet aromatyczny.

Okres leżakowania w neutralnych zbiornikach lub dojrzewania w beczce dębowej „śliwowicy łąckiej” jest istotnym etapem jej produkcji. W tym czasie następują naturalne zmiany wpływające na jakość destylatu - zmniejsza się odczucie ostrości alkoholu, a aromat śliwek staje się bardziej wyraźny i harmonijny. Zgodnie z lokalną wiedzą i wielopokoleniową praktyką destylatorską regionalnych gorzelników odpowiednio długi czas dojrzewania pozwala na właściwe ułożenie i zharmonizowanie smaku oraz aromatu „śliwowicy łąckiej”. Na tej podstawie wyraźnie określono minimalny okres leżakowania lub dojrzewania „śliwowicy łąckiej”, co stanowi cechę odróżniającą ją od innych produktów należących do tej kategorii.

Tradycja wytwarzania „śliwowicy łąckiej” na terenie gminy Łącko jest ściśle związana z wielowiekową tradycją sadowniczą sięgającą XII w. Szczególne znaczenie miała tu uprawa śliwek, która jest kultywowana również obecnie. Nadmiar śliwek był przetwarzany m.in. na „śliwownicę łącką”. Dlatego na tym obszarze specjalistyczna wiedza destylatorska była cały czas doskonała i przekazywana z pokolenia na pokolenie. Zasłużyła się w tym zakresie żydowska społeczność gorzelników, która na przełomie XIX i XX w. wprowadziła innowacyjne metody destylacji i standardy jakości, dzięki czemu doprowadziła sztukę produkcji tej okowity do perfekcji.

Obecnie ciągle „śliwowica łącka” jest jednym z najbardziej kojarzonych z tym regionem produktów poza obszarem geograficznym, z którego się wywodzi w całej Polsce oraz w środowiskach polonijnych poza granicami kraju. „Śliwowica łącka” ma bardzo duże znaczenie dla społeczności lokalnej, o czym świadczy wiele artykułów na jej temat w prasie oraz w Internecie.

Renomę produktu potwierdzają m.in. artykuły w lokalnym portalu informacyjnym Starosadeckie.info, gdzie Łącko określa się jako „kraj słynącą z uprawy drzew i krzewów owocowych oraz wyrobu śliwowicy” (2016 r.), a „śliwownicę łącką” jako „oryginalny” (2016 r.) i „słynny w całym kraju trunek” (2015 i 2019 r.). Jest to potwierdzenie tego, że renoma produktu wykracza poza region jego pochodzenia oraz że w świadomości odbiorców „śliwowica łącka” jest postrzegana jako autentyczny produkt identyfikowany z Łąckiem.

Na portalu Sadeczanin.info ukazał się w 2022 r. artykuł pt. „Jak Żydzi wyrabiali śliwownicę, która rozsławiła Łącko”. Już sam tytuł jest potwierdzeniem renomy produktu i wskazuje na to, że „śliwowica łącka” przyczyniła się do budowania rozpoznawalności miejscowości. Na oficjalnej stronie internetowej Gminy Łącko „oryginalna łącka śliwowica znana nie tylko w kraju, ale i poza granicami” jest przedstawiana jako jeden z atutów regionu, stanowiący element jego marki.

Również w almanachach łąckich (publikacja Towarzystwa Miłośników Ziemi Łąckiej poświęcona historii i kulturze Łącka) wielokrotnie podkreślano znaczenie „śliwowicy łąckiej” dla regionu. Są to tylko wybrane przykłady:

Almanach Łącki nr 18 (2013 r.): „Swoje miejsce ma też słynna łącka śliwowica, ta <<co daje krzepę i krasi lica>>, której produkcję na szerszą skalę zapoczątkowano przed wojną w wytwórni Samuela Grossbarda.”

Almanach Łącki nr 14 (2011 r.): „Można spróbować potraw regionalnych (...) i znaną daleko poza regionem – śliwowicę łącką.” W publikacji znajduje się obszerny materiał o historii „śliwowicy łąckiej”, m.in. o jej produkcji przez Samuela Grossbarda i Pinkasa Ferbera oraz o eksporcie trunku do Palestyny przed II wojną światową (ok. 2000 litrów), a także przepisy kulinarne z wykorzystaniem „śliwowicy łąckiej”.

Almanach Łącki nr 5 (2006 r.): „Śliwowica łącka” była tematem pracy magisterskiej „Śliwowica łącka – tradycje i technologia”, napisanej w 1998 r. w Akademii Rolniczej w Krakowie. W tym samym numerze podana jest informacja, że wśród kolekcjonerów etykiet napojów cenione są obecnie należące do wielkich rzadkości, unikalne nalepki na butelki, ręcznie malowane i używane w latach 1960–1980, z tekstem „Łącka śliwowica cały świat zachwyca”.

Znaczenie i renoma „śliwowicy łąckiej” znajdują również potwierdzenie w publikacjach o zasięgu wykraczającym poza region, w tym w książkach poświęconych kuchni polskiej i regionalnej, publikacjach dotyczących polskiej kultury kulinarnej, pracach naukowych oraz programach kulinarnych. Obecność „śliwowicy łąckiej” w tego rodzaju źródłach świadczy o jej rozpoznawalności również poza obszarem, z którym jest bezpośrednio związana.

Hanna Szymanderska, ceniona polska autorka książek i publikacji kulinarnych, zajmująca się tradycyjną kuchnią polską i regionalnymi zwyczajami kulinarnymi, w swojej książce „Kuchnia polska. Potrawy regionalne” (Warszawa 2010 r.) napisała: „Haluszki najczęściej podaje się z kiszonymi ogórkami i kieliszkiem śliwowicy. Łąckiej oczywiście.”

Robert Makłowicz – znany polski dziennikarz, krytyk kulinarny, pisarz i podróżnik – nagrał w Łącku (2018 r.) odcinek programu „Makłowicz w Polsce”, w którym przygotowuje polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwkami w „śliwowicy łąckiej”.

Kazimierz Krzysztofek, polski socjolog i medioznawca, zajmujący się m.in. problematyką kultury i przemian społecznych, w artykule pt. „Celebryt po polsku przy stole. Zasoby i obyczaje rodzimej kultury kulinarnej”, wydawanym przez Narodowe Centrum Kultury w czasopiśmie „Kultura Współczesna. Teoria, Interpretacje, Praktyka” (2006 r.), określił ten produkt w następujący sposób: „Łącka śliwowica jest płynem materialnym, a przecież definiuje się ją jako niematerialne dobro kultury polskiej.”

Kinga Bargieł, w pracy magisterskiej pt. „Zmiany warunków termiczno-opadowych w gminie Łącko i ich wpływ na sadownictwo”, obronionej w 2019 r. na Uniwersytecie Pedagogicznym w Krakowie, wskazuje na historyczną tradycję produkcji śliwowicy w Łącku. Autorka podaje, że już w połowie XIX wieku na terenie Łącka działała gorzelnia produkująca „Łącką Śliwovicę”, „znaną do dziś na całą Polskę”. Jednocześnie stwierdza, że „Produktem regionalnym wytwarzanym przez łąckich sadowników jest Śliwowica Łącka”.

Agata Stasik, w artykule „Granice nielegalności. Śliwowica łącka w perspektywie antropologicznej”, opartym na badaniach etnograficznych, wskazuje na silne

zakorzenienie „śliwowicy łąckiej” w świadomości lokalnej oraz jej znaczenie dla promocji Łącka. Wskazuje również na powszechne przekonanie o szczególnym znaczeniu „śliwowicy łąckiej” w lokalnej społeczności oraz jej wykorzystywanie przez instytucje państwowe i samorządowe do promowania regionalności i lokalnego dziedzictwa. Zwraca również uwagę na przypadki nieuprawnionego wykorzystywania nazwy i renomy „śliwowicy łąckiej”.

Potwierdzeniem tego zjawiska są również publikacje prasowe, w których odnotowano przypadki oferowania innych alkoholi jako „śliwowicy łąckiej”, w tym przypadki zatrzymania osób zajmujących się takim procederem (m.in. Komenda Powiatowa Policji w Zakopanem). Przypadki podrabiania wskazują na wysoką rozpoznawalność i wartość rynkową renomy produktu.

W mediach społecznościowych i na blogach podróżniczych często pojawiają się wzmianki o tym, że wizyta w Łącku nie może być uznana za pełną bez degustacji słynnej śliwowicy. Potwierdza to wysoką jakość „śliwowicy łąckiej”, jej wyjątkowe cechy, rozpoznawalność i renomę oraz duże znaczenie dla regionu, z którego się wywodzi.

Turyści przybywający w góry kupują „śliwownicę łącką” jako pamiątkę z wyjazdu i zatrzymują na wyjątkowe okazje lub obdarowują nią rodzinę i przyjaciół. „Śliwowica łącka” jest również popularnym i cenionym prezentem, wręczanym przy okazji ważnych uroczystości i spotkań biznesowych.

Na lokalnym portalu informacyjnym poświęconym Sądecczyźnie (twojsacz.pl) opublikowano w 2026 r. informację o kapsule czasu, w której umieszczono m.in. butelkę śliwowicy łąckiej. „Śliwowica łącka” została potraktowana jako symbol regionu i element lokalnego dziedzictwa, reprezentujący jego tradycję oraz tożsamość.

„Śliwowica łącka” stanowi stały element Święta Owocobrania w Łącku, podczas którego prezentowany jest tradycyjny wyrób tego trunku. „Śliwowica łącka” była również prezentowana poza regionem, m.in. podczas międzynarodowych targów żywności „Polagra Food” oraz Targów „Smaki Regionów” w Poznaniu.

Ceniona jest wysoka jakość i specyficzne cechy „śliwowicy łąckiej”, o czym świadczy wiele nagród i wyróżnień w prestiżowych konkursach organizowanych w Polsce oraz za granicą, m.in. została nagrodzona w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” (w 2001 r.; w 2022 r. – I miejsce oraz w 2023 r.). W 2025 r. „śliwowica łącka” dojrzewająca w beczce dębowej zdobyła I miejsce w tym konkursie oraz medal w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów 2025, organizowanym na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.

„Śliwowica łącka” została również wpisana (w 2005 r.) na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, co stanowi oficjalne potwierdzenie jej znaczenia jako elementu dziedzictwa kulturowego regionu oraz tożsamości lokalnej społeczności. W tym samym roku „śliwowica łącka” otrzymała prestiżowe wyróżnienie Prezesa Polskiej Organizacji Turystycznej, w kategorii „Turystyczna Pamiątka z Regionu” oraz tytuł „Best of

Show” podczas Festiwalu Śliwowicy w stanie Minnesota w USA, gdzie prezentowano kilkadziesiąt rodzajów śliwowic z różnych krajów.

Dzięki połączeniu wielowiekowej tradycji sadowniczej i destylatorskiej oraz wiedzy lokalnych producentów, kontynuujących tradycje dawnych gorzelników, powstaje produkt wysokiej jakości o wyjątkowych właściwościach. Kilkuletnie doświadczenie lokalnych sadowników i gorzelników, przekazywane z pokolenia na pokolenie, pozwala na precyzyjne określenie optymalnego momentu zbioru owoców oraz zachowanie tradycyjnych metod fermentacji i destylacji. To właśnie ta kombinacja czynników - od starannej selekcji owoców, przez tradycyjny proces fermentacji, aż po mistrzowską destylację - nadaje „śliwowicy łąckiej” jej charakterystyczny, głęboki aromat i niepowtarzalny smak, ceniony przez koneserów w Polsce i za granicą.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>