

WNIOSEK O REJESTRACJĘ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO NAPOJU SPIRYTUSOWEGO

Na podstawie art. 10 ust. 2 rozporządzenia 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. Urz. UE L z 23.4.2024), zwanego dalej „rozporządzeniem 2024/1143”.

Przy wypełnianiu niniejszego formularza należy opuścić tekst w nawiasach kwadratowych

I. Dane wnioskodawcy¹

1. Nazwa wnioskodawcy:

Manufaktura Maurera sp. z o.o.

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Zarzecze 1B

33-390 Łącko

3. Dane do kontaktu:

Telefon: 18 444 64 27

E-mail: soki@maurer.com.pl

4. Grupa:

Manufaktura Maurera sp. z o.o. jest jedynym producentem „śliwownicy łąckiej” na wyznaczonym obszarze geograficznym. Można go uznać za grupę producentów składającą wniosek, ponieważ są spełnione wszystkie warunki określone w art. 9 ust. 3 rozporządzenia 2024/1143.

¹ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa producentów. Zgodnie z art. 9 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143 grupa producentów składająca wniosek to zrzeszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające producentów tego samego produktu, którego nazwa jest przedmiotem wniosku o rejestrację. Pojedynczego producenta można uznać za grupę producentów składającą wniosek, jeżeli wykazano, że spełnione są wszystkie warunki określone w art. 9 ust. 3 rozporządzenia 2024/1143.

II. Specyfikacja

Na podstawie art. 22 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylające rozporządzenia (WE) nr 110/2008 (Dz. Urz. UE L 130 z 17.5.2019, s.1), zwanego dalej „rozporządzeniem 2019/787”.

1. Nazwa:

Śliwowica łącka

2. Kategoria napoju spirytusowego lub określenie „napój spirytusowy”:

9. Okowita z owoców

3. Opis:

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

„Śliwowica 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 leżakowanej 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 %;
- brak dodatku cukru, sztucznych aromatów, barwników ani innych substancji chemicznych.

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

- intensywny aromat śliwek;
- harmonijna równowagą między mocą alkoholu a głębią aromatu.

4. Obszar geograficzny:

Gmina Łącko (województwo małopolskie)

5. 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.

Główne etapy produkcji „śliwownicy łąckiej” są następujące:

5.1 Selekcja i przygotowanie owoców

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

5.2 Przygotowanie nastawu fermentacyjnego

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

5.3 Fermentacja

Nastaw poddaje się naturalnej fermentacji w zbiornikach fermentacyjnych. Dodaje się drożdże winiarskie. Nie stosuje się żadnych innych dodatków ani przyspieszaczy fermentacji. Proces fermentacji prowadzony jest w kontrolowanej temperaturze od 2 do 6 miesięcy.

5.4 Destylacja

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

5.5 Leżakowanie

Uzyskany destylat poddawany jest leżakowaniu w neutralnych zbiornikach (szklane gąsiorzy lub zbiorniki nierdzewne) min. 3 miesiące. W przypadku wariantu dojrzewającego w beczkach dębowych, leżakowanie 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.

5.6 Obróbka końcowa

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

6. Związek z obszarem geograficznym:

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

„Śliwownicę łącką” wyróżnia wysoka jakość, szlachetny smak, intensywny aromat śliwek oraz harmonijna równowaga między mocą alkoholu a głębią aromatu. „Śliwownica 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. Owoce są zbierane ręcznie 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. Przejawia się to w tradycyjnym przygotowaniu nastawu, kontrolowanej fermentacji, która jest długotrwała oraz wielokrotnej destylacji z wykorzystaniem tradycyjnej aparatury. 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. Istotna jest również staranna selekcja frakcji podczas destylacji. Wszystko to pozwala na zachowanie charakterystycznych związków aromatycznych śliwek w „śliwowicy łąckiej”.

Okres leżakowania „śliwowicy łąckiej” jest również znacznie dłuższy niż w przypadku standardowej produkcji. Podczas leżakowania następują naturalne zmiany - destylat łagodnieje i nabiera głębi aromatu oraz niepowtarzalnych cech, które nie są możliwe do uzyskania w krótszym czasie.

Tradycja wytwarzania „śliwowicy łąckiej” na terenie gminy Łącko jest ściśle związana z wielowiekową tradycją sadowniczą sięgającą XII w. Szczególne znaczenia miała tu uprawa śliw, 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 „śliwownica 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. Turyści przybywający w góry kupują „śliwownicę łącką” jako pamiątkę z wyjazdu i zatrzymują na wyjątkowe okazje lub obdarowują nią rodzinę i przyjaciół.

Ceniona jest wysoka jakość i specyficzne cechy „śliwownicy łąckiej” o czym świadczy wiele nagród i wyróżnień w prestiżowych konkursach organizowanych w Polsce oraz zagranicą. „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”.

„Śliwowica łącka” jest również popularnym i cenionym prezentem, wręczanym przy okazji ważnych uroczystości i spotkań biznesowych. Każdy turysta odwiedzający region łącki poszukuje możliwości zakupu oryginalnej „śliwownicy łąckiej” jako pamiątki i symbolu regionu. 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 śliwownicy. Potwierdza to wysoką jakość „śliwownicy łąckiej”, jej wyjątkowe cechy, rozpoznawalność i renomę duże znaczenia dla regionu, z którego się wywodzi.

Dzięki połączeniu unikalnych warunków naturalnych, wielowiekowej tradycji sadowniczej i destylatorskiej oraz wiedzy lokalnych producentów, kontynuujących tradycje dawnych gorzelników, powstaje produkt wysokiej jakości o wyjątkowych właściwościach. Kilkuniekonne 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 „śliwownicy łąckiej” jej charakterystyczny, głęboki aromat i niepowtarzalny smak, ceniony przez koneserów w Polsce i za granicą.

Związek naturalny i historyczny

Gmina Łącko leży w obszarze czterech regionów fizycznogeograficznych (Beskid Sądecki, Beskid Wyspowy, Kotlina Sądecka oraz Gorce). Ma specyficzne ukształtowanie terenu, które charakteryzuje się stokami o nachyleniu do 15 stopni na wysokości 350-600 m n.p.m. Obszar ten cechuje się wyjątkowym mikroklimatem sprzyjającym uprawom sadowniczym, w tym uprawie śliwek.

Pomimo stosunkowo mało żyznych gleb i często niesprzyjającej ekspozycji stoków, sadownictwo rozwija się na bardzo wysokim poziomie. Uprawa śliwek w tym regionie ma wielowiekową tradycję. Początkowo, ze względu na problemy z przechowywaniem nadmiaru owoców, mieszkańcy zaczęli przerabiać je na różne przetwory oraz na destylat, tworząc „śliwownicę łącką”.

W XII w. suszone śliwki transportowano drogą wodną (rzekami Dunajec i Wisła) do portów bałtyckich i dalej do innych krajów Europy. Ten szlak handlowy przynosił dochody mieszkańcom, a także przyczynił się do rozwoju sadownictwa w regionie.

W XVII i XVIII wieku istniały już duże sady śliw i jabłoni, które były głównym źródłem utrzymania dla wielu rodzin. W 1830 r. powstała w Łącku pierwsza szkółka drzew owocowych, która zrewolucjonizowała lokalne sadownictwo, a nawet zdobyła uznanie poza granicami Polski.

Prawdziwy rozkwit produkcji „śliwowicy łąckiej” nastąpił w latach 1882-1912, gdy Samuel Grossbard założył pierwszą oficjalną gorzelnię, w której gorzelnikiem był Salomon Goldchein. To właśnie tam narodziła się przemysłowa produkcja tego destylatu, która szybko zyskała uznanie w całym regionie. Pod zarządem rodziny Grossbardów gorzelnia osiągnęła imponujące rozmiary produkcji - od 50 do 100 hektolitrowo rocznie. Wytwarzana tam „śliwowica łącka” charakteryzowała się wysoką mocą 70% alkoholu i poddawana była starannej obróbce. Szczególną uwagę przykładano do procesu leżakowania - trunek dojrzewał przez 4-5 lat w specjalnie wyselekcjonowanych dębowych beczkach, co nadawało mu złocisty kolor i wyjątkową głębię smaku. Dzięki temu długiemu procesowi dojrzewania oraz przestrzeganiu rygorystycznych standardów produkcji, śliwowica z gorzelni Grossbardów zyskała opinię produktu najwyższej jakości.

Szczególne znaczenie dla rozwoju produkcji miała działalność Inkasa Ferbera, który ożenił się z córką Samuela Grossbarda i kontynuował rodzinną tradycję, prowadząc produkcję Koszerniej Śliwowicy na skalę przemysłową. Jego wkład w rozwój lokalnego gorzelnictwa był nieoceniony - opracował on innowacyjną technikę odpędzania, która stała się wzorem dla kolejnych pokoleń i jest stosowana przez mieszkańców regionu do dziś. Ferber był znany ze swojego perfekcjonizmu i dbałości o jakość. Do produkcji wykorzystywał wyłącznie starannie wyselekcjonowane, najlepsze owoce z lokalnych sadów. Proces fermentacji w jego zakładzie przebiegał w sposób całkowicie naturalny i spontaniczny, bez użycia sztucznych dodatków czy przyspieszaczy. Do procesu odpędu używał specjalnie zaprojektowanych naczyń miedzianych, które gwarantowały najwyższą jakość destylatu. Jego zakład produkcyjny osiągnął imponującą wydajność około 2 000 dm³ śliwowicy rocznie, a wysokiej jakości napój był ceniony nie tylko lokalnie, ale także za granicą (głównie Palestyna). Sukces przedsięwzięcia był tak znaczący, że przed wybuchem drugiej wojny światowej roczna produkcja wzrosła dziesięciokrotnie, osiągając około 20 000 litrów 70% alkoholu. Dalszy rozwój został przerwany po wybuchu II wojny światowej, gorzelnia została zniszczona.

Po II wojnie światowej „śliwowica łącka” zyskała przydomek „krasilica”, pochodzący od słynnego powiedzenia: „Daje krzepę, krasi lica nasza łącka śliwowica”. Przydomek ten szybko przyjął się wśród lokalnej społeczności i stał się synonimem wysokiej jakości trunku. Jak mawiają łąccy górale, „krasilicę” należy smakować jak najlepszy koniak, gdyż jej łągodny smak może być zdradliwy. Doświadczeni konsumenci zalecają delektowanie się nią powoli, w małych łykach, co pozwala w pełni docenić jej złożony bukiet aromatów.

Wśród gorzelników z regionu narodziła się tradycja projektowania własnych etykiet. Każda etykieta była nie tylko znakiem rozpoznawczym producenta, ale także swoistym certyfikatem jego umiejętności i jakości napoju. Producenci prześcigali się w tworzeniu coraz bardziej wyrafinowanych wzorów, które często zawierały elementy nawiązujące do lokalnej kultury góralskiej oraz historii regionu. Niektóre z tych historycznych etykiet zachowały się do dziś i stanowią cenne świadectwo rozwoju tej tradycyjnej produkcji.

W czasach okresie Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej (w latach 1944-1989) indywidualna działalność gorzelnicza była zabroniona, a produkcję śliwowicy przejął Polmos Bielsko-Biała, który produkował standardową wersję tego trunku w znacznie mniejszych ilościach niż przed wojną. Jednak „śliwowica łącka” nie stała się nigdy marką handlową i nie produkowano jej na masową skalę. Lokalna społeczność, mimo oficjalnego zakazu, zachowała tradycyjne metody wytwarzania przekazywane z pokolenia na pokolenie. Produkcja odbywała się w ukryciu, często w małych, dobrze zamaskowanych destylarniach umieszczonych w trudno dostępnych miejscach w sadach i lasach.

W tym okresie wykształcił się niepisany kodeks producentów, określający zasady wytwarzania i handlu śliwowicą, który pomagał utrzymać wysoką jakość produktu mimo nielegalnego charakteru produkcji. Mieszkańcy regionu łąckiego dzielili się wiedzą o procesie produkcji tylko z zaufanymi osobami, często w ramach rodziny. Mimo braku oficjalnej kontroli jakości, niepisane standardy były bardzo surowe – producenci z niewłaściwym podejściem do jakości byli wykluczani ze społeczności i tracili zaufanie klientów.

Renoma i znaczenie dla regionu

„Śliwowica łącka” szybko stała się nie tylko cennym towarem wymiennym w regionie, ale także swoistą lokalną walutą. Mieszkańcy używali jej do opłacania różnych usług, od pomocy przy zbiorach po drobne naprawy, a także jako prezent na wesela i chrzciny. Butelki „śliwownicy łąckiej” były też kupowane przez turystów jako cenne pamiątki z wakacji. Funkcjonowała nieformalna sieć dystrybucji – lokalni mieszkańcy wiedzieli, do których gospodarstw można się udać, by nabyć autentyczny produkt. Sprzedaż odbywała się dyskretnie, a klienci polecali sprawdzonych wytwórców znajomym poprzez tzw. „marketing szeptany”.

W 1989 r. Wojewódzki Urząd Konserwatora Zabytków w Nowym Sączu uznał „śliwownicę łącką” za niematerialne dobro kultury narodowej, doceniając jej wielowiekową tradycję i unikalny charakter. Ten przełomowy moment rozpoczął serię ważnych kroków w kierunku prawnej ochrony tego wyjątkowego produktu. W 2005 r. została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, co stanowiło oficjalne potwierdzenie jej znaczenia jako elementu dziedzictwa kulturowego regionu oraz tożsamości lokalnej społeczności.

„Śliwowica łącka” jest powszechnie kojarzona z najwyższą jakością, wyjątkowym smakiem i aromatem, a także jako symbol regionu łąckiego. Trunek ten stał się nieodłącznym elementem tożsamości kulturowej łącka, rozpoznawalnym w całej Polsce.

Według eksperta od alkoholi, Tomasza Milera, prowadzącego popularny blog milerpije.pl i kanał na YouTube: „Śliwowica łącka to napój wyjątkowy, który mimo wysokiej mocy alkoholowej zachwyca swoim harmonijnym smakiem i intensywnym aromatem dojrzałych śliwek”. Jego recenzje i filmy poświęcone „śliwownicy łąckiej” docierają do tysięcy odbiorców, popularyzując wiedzę o tym unikalnym produkcie.

O niezwykłej popularności „śliwownicy łąckiej” świadczy również fakt, że zainteresował się nią słynny podróżnik kulinarny Robert Makłowicz, który nakręcił specjalny odcinek swojego programu w łącku, prezentując proces produkcji i degustacji tego

wyjątkowego trunku. Wizyta miała miejsce w Tłoczni Maurera, gdzie Makłowicz zgłębiał tajniki produkcji lokalnych specjałów, w tym słynnej śliwownicy. Jego program znacząco przyczynił się do promocji „śliwownicy łackiej” wśród szerokiej publiczności w całej Polsce. Szczegółowy reportaż z tej wizyty został opisany w Gazecie Krakowskiej, która przedstawiła kulisy spotkania Makłowicza z lokalnymi producentami oraz jego zachwyt nad unikalnym smakiem i aromatem tego regionalnego trunku.

„Śliwownica łacka” jest szeroko opisywana w licznych artykułach prasowych i internetowych, co świadczy o jej znaczeniu kulturowym i popularności. Wśród renomowanych redakcji, które poświęciły uwagę temu tradycyjnemu trunkowi, znajdują się: „Gazeta Krakowska”, „Dziennik Polski”, a także portale branżowe jak „milerpije.pl” czy „alkowiki.com.pl”. Wartościowe materiały można znaleźć również na stronach lokalnych, takich jak „sadeczanin.info” czy „starosadeckie.info”, które regularnie relacjonują wydarzenia związane z i kulturą regionu łackiego, w tym ze „śliwownicą łacką”.

Wzmianki o „śliwownicy łackiej” pojawiają się także często w telewizji oraz różnorodnych reportażach dostępnych na platformach internetowych. Na YouTube można znaleźć liczne materiały wideo poświęcone temu tradycyjnemu trunkowi, które cieszą się dużą popularnością wśród widzów. Wśród najbardziej wartościowych filmów znajdują się: historyczny reportaż pt. „Łacka śliwownica 1993 r.”, profesjonalna recenzja „Jak smakuje śliwownica łacka? Czy 70% da się pić na czysto?” na kanale Tomasza Milera (z imponującą liczbą ponad 300 000 wyświetleń), a także materiały poświęcone tradycyjnemu procesowi produkcji oraz degustacji tego wyjątkowego alkoholu. Te liczne materiały audiowizualne stanowią doskonałe źródło wiedzy o „śliwownicy łackiej” i przyczyniają się do jej popularyzacji wśród szerokiego grona odbiorców w całej Polsce i za granicą.

Nagrody i wyróżnienia dla „śliwownicy łackiej”:

2001 r. - nagroda w konkursie „Nasze kulinarne dziedzictwo za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy” – konkurs organizowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL)

2022 r. - I nagroda w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” za „śliwownicę łacką”

2023 r. - nagroda „Perła” w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” za najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy – Śliwownica Łacka

2005 r. październik – wpis na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

2005 r. - wyróżnienie Prezesa Polskiej Organizacji Turystycznej „Turystyczna Pamiątka z Regionu”

2005 r. - nadany tytuł „Best of Show” w stanie Minnesota w USA w trakcie Festiwalu Śliwownicy, gdzie prezentowano kilkadziesiąt rodzajów śliwownic produkowanych w takich krajach jak USA, Meksyk, Słowacja, Jugosławia, Polska i inne.

2025 r. – „śliwownica łacka dębowa” zdobyła I nagrodę w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”

2025 r. – „śliwownica łacka dębowa” otrzymała medal w konkursie o Medal Targów Smaki Regionów 2025 organizowanych na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich.

7. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

-

8. Kontrola:

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

9. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania:

-

10. Szczegółowe wymogi dotyczące pakowania

-

11. Informacje dodatkowe:

-

12. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

[Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników]

<https://www.starosadeckie.info/wydarzenia/swieto-owocobrania-lacku-stoly-pelne-przysmakow-sliwowica-scena/>

<http://www.sliwowica.net/historyczne.html>

<https://www.milerpije.pl/sliwowica-lacka.html>

<https://sadeczanin.info/kultura/jak-zydzi-wyrabiali-sliwowice-ktora-rozslawila-lacko-nazywano-ja-pejseczna>

<https://alkowiki.com.pl/artykuly/do-sliwek-marsz-krotka-historia-i-zasady-spozywania-sliwowicy/>

<https://krest.pl/pl/blog/Co-to-jest-sliwowica-Rodzaje-i-historia-sliwkowej-brandy/13>

<https://dziennikpolski24.pl/sliwowica-lacka/ar/1823558>

<https://smakiempomapie.pl/sliwowica-z-lacka-czym-rozni-sie-od-innych/>

<https://gazetakrakowska.pl/te-malopolska-wies-rozslawila-w-swiecie-sliwowica-jednak-to-niejedyna-atrakcja-lacka-stolica-kwitnacych-sadow-ma-sporo-do-zaoferowania/ar/c1p2-27437519>

<https://sztetl.org.pl/pl/miejscowosci/l/897-lacko/96-historia-miejscowosci/69041-historia-miejscowosci>

https://pl.wikipedia.org/wiki/Śliwowica_łacka

http://www.sliwowica.net/charakterystyka_02.html

<https://skarbygorali.pl/artukul/gorale-biali-2090516526>

<https://www.ppr.pl/rolnictwo/produkcja-roslinna/owoce-i-warzywa/slynn-na-caly-swiat-lacka-sliwowica-29550>

<https://www.lacko.pl/sliwowica-lacka.html>

http://www.sliwowica.net/galeria_etykiety.html

<https://www.youtube.com/watch?v=MohOPUPleFU>

<https://www.youtube.com/watch?v=ILm4O9A4crQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=-VREZYqzC-4>

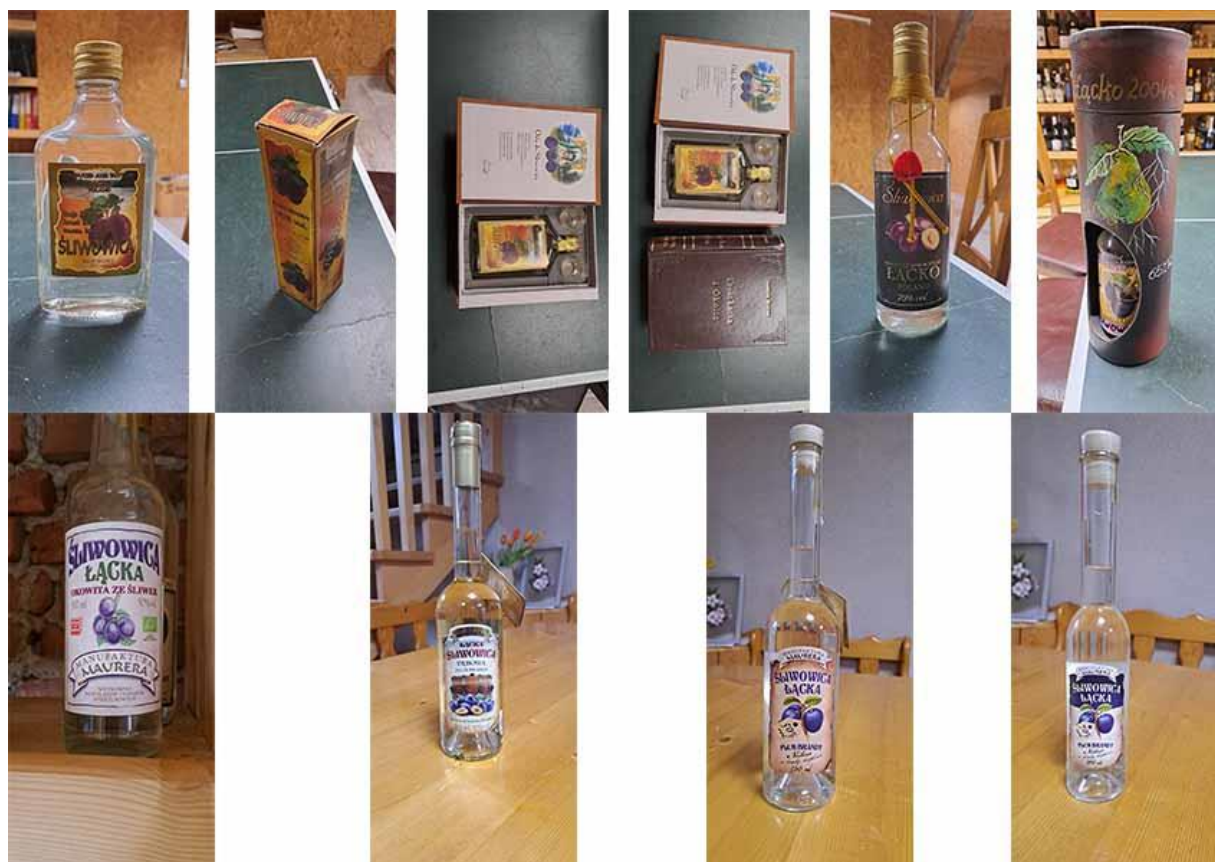
<https://www.youtube.com/watch?v=25dkpkquhWw>

<https://www.youtube.com/watch?v=W7VdObtFV5w>

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/sliwowica-acka>

<https://gazetarakowska.pl/lacko-robert-maklowicz-nakrecil-program-w-tloczni-maurera-zdjecia/ar/13557561>







JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa(-y), która(-e) ma(-ją) być zarejestrowana(-e):

„Śliwowica łącka”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie, do którego(-ych) należy obszar geograficzny:

Polska

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

Oznaczenie geograficzne

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

2208.90.33; 2208.90.38

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

9. Okowita z owoców

6. Opis właściwości napoju spirytusowego:

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

„Śliwowica 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 leżakowanej 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 %;
- brak dodatku cukru, sztucznych aromatów, barwników ani innych substancji chemicznych.

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

- intensywny aromat śliwek;
- harmonijna równowaga między mocą alkoholu a głębią aromatu.

7. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Gmina Łącko (województwo małopolskie)

8. 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.

Główne etapy produkcji „śliwownicy łąckiej” są następujące:

8.1 Selekcja i przygotowanie owoców

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

8.2 Przygotowanie nastawu fermentacyjnego

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

8.3 Fermentacja

Nastaw poddaje się naturalnej fermentacji w zbiornikach fermentacyjnych. Dodaje się drożdże winiarskie. Nie stosuje się żadnych innych dodatków ani przyspieszaczy fermentacji. Proces fermentacji prowadzony jest w kontrolowanej temperaturze od 2 do 6 miesięcy.

8.4 Destylacja

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

8.5 Leżakowanie

Uzyskany destylat poddawany jest leżakowaniu w neutralnych zbiornikach (szklane gąsiorzy lub zbiorniki nierdzewne) min. 3 miesiące. W przypadku wariantu dojrzewającego w beczkach dębowych, leżakowanie 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.

8.6 Obróbka końcowa

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

9. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania:

-

10. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

-

11. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym:

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

„Śliwowicę łącką” wyróżnia wysoka jakość, szlachetny smak, intensywny aromat śliwek oraz harmonijna równowaga między 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. Owoce są zbierane ręcznie 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. Przejawia się to w tradycyjnym przygotowaniu nastawu, kontrolowanej fermentacji, która jest długotrwała oraz wielokrotnej destylacji z wykorzystaniem tradycyjnej aparatury. 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. Istotna jest również staranna selekcja frakcji podczas destylacji. Wszystko to pozwala na zachowanie charakterystycznych związków aromatycznych śliwek w „śliwowicy łąckiej”.

Okres leżakowania „śliwowicy łąckiej” jest również znacznie dłuższy niż w przypadku standardowej produkcji. Podczas leżakowania następują naturalne zmiany - destylat łagodnieje i nabiera głębi aromatu oraz niepowtarzalnych cech, które nie są możliwe do uzyskania w krótszym

czasie. Tradycja wytwarzania „śliwownicy łackiej” na terenie gminy Łącko jest ściśle związana z wielowiekową tradycją sadowniczą sięgającą XII w. Szczególne znaczenia miała tu uprawa śliw, która jest kultywowana również obecnie. Nadmiar śliwek był przetwarzany m.in. na „śliwownicę łacką”. Dlatego na tym obszarze specjalistyczna wiedza destylatorska była cały czas doskonalsza 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 „śliwownica łacka” 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. „Śliwownica łacka” ma bardzo duże znaczenie dla społeczności lokalnej, o czym świadczy wiele artykułów na jej temat w prasie oraz w Internecie. Turyści przybywający w góry kupują „śliwownicę łacką” jako pamiątkę z wyjazdu i zatrzymują na wyjątkowe okazje lub obdarowują nią rodzinę i przyjaciół.

Ceniona jest wysoka jakość i specyficzne cechy „śliwownicy łackiej” o czym świadczy wiele nagród i wyróżnień w prestiżowych konkursach organizowanych w Polsce oraz zagranicą. „Śliwownica łacka” 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 „śliwownica łacka” otrzymała prestiżowe wyróżnienie Prezesa Polskiej Organizacji Turystycznej, w kategorii „Turystyczna Pamiątka z Regionu”.

„Śliwownica łacka” jest również popularnym i cenionym prezentem, wręczanym przy okazji ważnych uroczystości i spotkań biznesowych. Każdy turysta odwiedzający region łacki poszukuje możliwości zakupu oryginalnej „śliwownicy łackiej” jako pamiątki i symbolu regionu. 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 śliwownicy. Potwierdza to wysoką jakość „śliwownicy łackiej”, jej wyjątkowe cechy, rozpoznawalność i renomę duże znaczenia dla regionu, z którego się wywodzi.

Dzięki połączeniu unikalnych warunków naturalnych, wielowiekowej tradycji sadowniczej i destylatorskiej oraz wiedzy lokalnych producentów, kontynuujących tradycje dawnych gorzelników, powstaje produkt wysokiej jakości o wyjątkowych właściwościach. Kilkuwiekowe 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 „śliwownicy łackiej” jej charakterystyczny, głęboki aromat i niepowtarzalny smak, ceniony przez koneserów w Polsce i za granicą.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu (art. 13 ust. 1 lit. e rozporządzenia (UE) 2024/1143)

[Proszę wstawić proste odesłanie, a nie hipertącze]



DZIENNIK URZĘDOWY

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Warszawa, dnia 4 grudnia 2025 r.

Poz. 68

Podpisany przez:

Aneta Malecka; MRiRW

Data: 04.12.2025 11:05:58



OGŁOSZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

z dnia 3 grudnia 2025 r.

w sprawie wniosku o rejestrację nazwy „śliwowica łącka” jako oznaczenie geograficzne

Na podstawie art. 9 pkt 3 ustawy z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. poz. 588) ogłasza się, że dnia 24 listopada 2025 r. wpłynął, złożony przez Manufakturę Maurera sp. z o.o. z siedzibą w Łącku, wniosek o rejestrację nazwy „śliwowica łącka” jako oznaczenie geograficzne.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Krajewski*