

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 % obj.;
- 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 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.

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 gąsiory 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 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.

„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 długotrwałą 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)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

– za pośrednictwem poniższego linku:

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

lub

– wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo>), otwierając zakładkę „Co robimy” (na górze, po prawej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Jakość żywności”, dalej „Oznaczenia geograficzne i gwarantowane tradycyjne specjalności”, a następnie „Wnioski przekazane Komisji Europejskiej”.