C/2023/1632

22.12.2023

Publication d'une demande de modification conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) nº 110/2008

(C/2023/1632)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 27 du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil ([1]).

DOCUMENT UNIQUE [RÈGLEMENT (UE) 2019/787]

«Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY»

IGP-SK-02871 — Date de la demande: 17 octobre 2022

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY»

2. **État membre**

Slovaquie

3. **Type d'indication géographique**

Indication géographique

4. **Catégorie(s) de la boisson spiritueuse**

19. Boisson spiritueuse aromatisée aux baies de genévrier

5. **Description des caractéristiques de la boisson spiritueuse**

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques ainsi que caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux boissons spiritueuses de la même catégorie

La «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» est une boisson spiritueuse limpide, incolore, possédant un titre alcoométrique volumique de 42 % avec un arôme prononcé et un goût agréable et intense de genévrier commun (*Juniperus communis* L.) et de genévrier cade (*Juniperus oxycedrus* L.). La «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» est produite en utilisant une eau-de-vie de genièvre vieillie, un alcool bon goût raffiné et du sucre liquide.

Le distillat de genièvre est l'ingrédient principal qui donne à la boisson spiritueuse ses propriétés spécifiques et son caractère particulier. Il s'agit d'un liquide incolore et légèrement visqueux avec une douceur légère mais perceptible, un arrière-goût épicé, un parfum de baies de genièvre et une onctuosité subtile.

L'alcool bon goût raffiné est un liquide incolore aux goût et parfum légèrement alcoolisés, mais sans saveurs étrangères.

Le sucre liquide est une solution aqueuse de sucre blanc cristallisé obtenue à froid, c'est-à-dire en dissolvant le sucre dans de l'eau sans chauffer la solution.

Propriétés chimiques et physiques

([1]) JO L 130 du 17.5.2019, p. 1.

Éthanol: 42 % vol.

Propriétés organoleptiques

Apparence: liquide transparent exempt de sédiments et de turbidité, sans impuretés mécaniques ou autres.

Couleur: liquide limpide, pouvant acquérir une teinte dorée lorsqu'il est vieilli.

Arôme: très aromatique, caractéristique des baies de genévrier, exempt de parfums ou d'odeurs étrangers.

Goût: saveur riche et intense de baies de genévrier, agréablement douce, avec un arrière-goût légèrement épicé et long en bouche.

Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons appartenant à la catégorie concernée

La «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» est commercialisée avec un titre alcoométrique volumique de 42 %. Son goût caractéristique est dû au pourcentage fixe de distillat de genévrier vieilli, qui est produit par la distillation en deux étapes d'une purée fermentée de baies de genièvre commun (*Juniperus communis* L.) et de genièvre cade (*Juniperus oxycedrus* L.)

L'utilisation de distillat de genévrier vieilli, qui a un parfum et un goût de genévrier intense mais non irritant, sans amertume ni âcreté, confère à la «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» des propriétés sensorielles qui le distinguent des boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier produites par d'autres moyens, à savoir l'utilisation de distillat de genévrier obtenu par la distillation d'un macérât de baies de genévrier ou par une distillation de l'eau-de-vie en une seule étape à travers un filtre à baies de genévrier (infusion par vapeur) ou encore l'utilisation d'arômes naturels.

Le distillat de genévrier est mélangé à de l'alcool bon goût raffiné et à une petite quantité de sucre liquide dans des proportions fixes pour harmoniser les ingrédients afin d'obtenir un produit complexe au parfum et au goût équilibrés. La méthode spécifique de production de ce distillat de genévrier unique en son genre passe par la préparation de la purée de manière traditionnelle, en appliquant les paramètres de fermentation définis et en procédant à une distillation en deux étapes, qui libère dans le distillat les substances aromatiques, la résine (junipérine), les terpènes et d'autres substances qui forment la base de la boisson spiritueuse finale.

6. **Délimitation de la zone géographique**

La production de la «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» se déroule dans la ville de Trenčín, qui est limitée à l'ouest par les montagnes des Carpates blanches, à l'est par les montagnes de Považský Inovec et les monts de Strážov, au nord par les monts de Javornik et au sud par les contreforts des montagnes de Považský Inovec.

7. **Méthode de production**

L'ingrédient principal de la «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» est du distillat de genévrier vieilli.

Distillat de genévrier

Les matières premières de base du distillat de genévrier sont les baies bleues du genévrier commun (*Juniperus communis* L.) et les baies cramoisies du genévrier cade (*Juniperus oxycedrus* L.). Seules les baies de genévrier mûres, sans pourriture ni fruits verts, sont utilisées. Les baies des différentes espèces de genévrier sont entreposées et traitées séparément.

Elles sont tout d'abord écrasées ou moulues afin de produire autant de sucre que possible. De l'eau chaude, à une température maximale de 60 °C, y est ensuite ajoutée dans une proportion d'environ 1:5. Une fois la purée refroidie, elle est fermentée à l'aide d'un ferment de levure et les nutriments requis sont ajoutés. La fermentation intensive dans un récipient en acier inoxydable démarre dans les 24 heures et se poursuit sans autre intervention pendant 2 à 3 jours. Les producteurs contrôlent le processus de fermentation en mesurant la réduction de sucre et la teneur en éthanol ainsi qu'en surveillant le niveau de pH du mélange de fermentation. Au stade final de la fermentation, une quantité prescrite d'alcool bon goût raffiné peut être ajoutée à la purée de genièvre afin d'extraire la quantité maximale de substances aromatiques des baies.

Quand la fermentation est terminée, la purée est distillée deux fois. Lors de la première distillation, l'huile de genévrier doit être séparée pour éviter qu'une turbidité se développe dans le distillat. Le distillat de genévrier fraîchement produit est laissé à maturation pendant plusieurs mois dans des contenants en terre cuite. La maturation provoque la production d'esters et d'hémiacétals qui atténuent l'arôme, arrondissent le goût du distillat et éliminent les alcools supérieurs, les aldéhydes et les acides libres qui produisent un goût piquant dans le distillat. Pris séparément, le distillat acquiert sa qualité au terme d'une période de stockage surveillée durant au maximum 250 jours.

Production de la boisson spiritueuse

Des quantités précises de distillat de genévrier vieilli, d'alcool bon goût raffiné, de sucre liquide et d'eau adoucie sont mélangées graduellement dans un récipient en acier inoxydable destiné à cette fin. Avant d'être utilisée dans le processus de production, l'eau est traitée dans un poste d'adoucissement qui supprime les impuretés mécaniques, pendant que du charbon actif élimine le chlore, les métaux lourds et d'autres substances indésirables. La dureté de l'eau est ensuite atténuée par osmose inverse.

Le produit est filtré et le filtrat est ensuite transféré par gravité dans le réservoir de la ligne d'embouteillage, qui déverse le produit dans des bouteilles en verre et ferme les bouteilles par un bouchon en aluminium.

8. **Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique, y compris, le cas échéant, les éléments spécifiques de la description du produit ou de la méthode de production justifiant le lien**

Le lien de causalité pour l'indication géographique «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» résulte des conditions pédoclimatiques, de l'histoire et des traditions de la région, du savoir-faire des producteurs locaux et de la réputation du produit.

Le terrain accidenté et le climat plus froid de la zone géographique délimitée sont favorables au développement de l'arboriculture fruitière, qui est devenue une source majeure de revenus.

Le faible niveau technologique de la distillation au début du XIXe siècle ne permettait pas toujours d'obtenir un parfum ou un goût satisfaisant. Les baies de genévrier étaient donc utilisées pour éliminer l'odeur et le goût de l'alcool produit à partir d'autres matières premières.

La méthode originale de production du distillat de genévrier vieilli caractéristique de la région de Trenčín, passant par le traitement, la distillation et le vieillissement de baies de genévrier, a été adoptée par Prvá trenčianska borovičková továreň (Première usine de Trenčín Borovička) en 1905 et est toujours employée à ce jour.

Les fruits de genévrier ont un petit goût épicé et contiennent, en plus du sucre, des huiles essentielles, des résines (junipérine), des flavonoïdes, des terpènes, des protéines, de la cire et de l'acide formique, acétique et malique. La «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"» est produite à partir de baies bleues du genévrier commun (*Juniperus communis* L.) et de baies cramoisies du genévrier cade (*Juniperus oxycedrus* L.). Les baies bleues de genévrier sont plus petites, avec une plus grande concentration et intensité en composés aromatiques mais une teneur en sucre plus faible. Les baies cramoisies de genévrier ont une teneur en sucre élevée mais une concentration plus faible de substances aromatiques.

La technologie de fermentation et de production du distillat de genévrier est utilisée et améliorée par des ouvriers et professionnels hautement expérimentés, qui veillent à la qualité des baies de genévrier mais qui améliorent surtout le processus de production. Le savoir-faire et l'expérience sont transmis d'une génération d'ouvriers à l'autre.

Le lien entre le produit et la zone géographique délimitée est démontré par l'ethnographe slovaque Ján Čaplovič dans *O Slovensku a Slovákoch* (De la Slovaquie et des Slovaques): «Les producteurs de Borovička et les marchands d'huile viennent généralement du comté de Trenčín, à la frontière de la Moravie et des montagnes des Carpates blanches, où poussent les genévriers.» Dans un autre de ses ouvrages *Etnografia Slovákov v Uhorsku* (Ethnographie des Slovaques en Hongrie), Čaplovič écrit: «Dans le comté de Trenčín, beaucoup de slivovica (eau-de-vie de prunes) est distillée. [...] Le genévrier (juniperus) est également très important pour les personnes les plus pauvres de ce comté, qui sont des milliers à aller cueillir les baies lorsqu'elles sont mûres. Les cueilleurs, qui sont majoritairement des filles du village, utilisent les baies pour préparer elles-mêmes une boisson spiritueuse ou les vendent aux Juifs, qui les utilisent ensuite pour concocter une eau-de-vie forte appelée "borovička".»

Durant la première moitié du XXe siècle, il existait pas moins de cinq producteurs industriels de boissons spiritueuses, y compris de la spécialité locale, la Trenčianska borovička, le plus connu de ces producteurs étant Prvá trenčianska borovičková a likérová továrňa, účastinná spoločnosť (Première usine de Borovička et de liqueur de Trenčín, société par actions). L'usine a été créée le 16 août 1905 et a été reprise plus tard par le groupe commercial détenu par la famille viennoise des Lederer, qui regroupait plusieurs liqueurs de premier plan en Autriche-Hongrie. Au cours du temps, la «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» a fini par dominer le marché, devenant un produit connu et très recherché en Hongrie et à l'étranger.

Les Lederer ont décelé le potentiel de cette spécialité régionale. Plus tard, après la chute de la monarchie, ils ont produit de la Trenčianska borovička pour le marché hongrois, comme en attestent des étiquettes des années 1940. La diffusion de cette boisson spiritueuse dans une vaste région était essentielle pour renforcer la réputation de la «vraie» Trenčianska borovička, qui est devenue un synonyme et, depuis lors, un symbole de qualité. La «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» est depuis longtemps un produit d'exportation.

La production de Trenčín borovička n'a pas été gravement perturbée durant les années d'après-guerre. Elle s'est poursuivie sans interruption. La qualité et la réputation du produit sont corroborées par la communication n° 12.594/66-01/14 du 3 novembre 1966 du ministère de l'industrie alimentaire slovaque, dans laquelle l'appellation d'origine «Trenčianska borovička» a été déclarée comme étant connue, établie et reconnue dans l'économie de la Tchécoslovaquie et possédant le caractère d'une appellation d'origine.

L'appellation de la boisson spiritueuse a subi un certain nombre de modifications prescrites par la législation applicable à l'époque. Ainsi qu'il a été souligné, la marque «JUNIPERUS» a été enregistrée en 1936. Le ministère de l'industrie alimentaire a déclaré «Trenčianska borovička» comme appellation d'origine. L'appellation d'origine a par la suite été liée à la marque et le lieu de fabrication a été ajouté: «TRENČIANSKA BOROVIČKA "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY». Plus tard, le spiritueux s'est fait connaître sous l'appellation «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"».

Le processus technologique rigoureux, les décennies d'assurance de la qualité et la réputation du produit ont été préservés, comme le démontre la remise de la prestigieuse médaille SLOVAK GOLD en 1995 et 2007. La boisson spiritueuse a également été récompensée, entre autres:

— par la médaille d'or à la dixième édition du festival du Pálinka, Senta, Serbie, en 2010;

— par la médaille d'or au festival Zlatý destilát Dunaja, Komárno, Slovaquie, en 2013;

— par la médaille d'argent à la dix-neuvième édition du festival du Pálinka hongrois, Gyula, Budapest, Hongrie, en 2011.

La «Trenčianska borovička "JUNIPERUS"/Trenčianska borovička "JUNIPERIERS" — TRENČÍN DISTILLERY» est encore produite selon la recette originale, des méthodes éprouvées étant utilisées pour la transformation des matières premières et pour la production elle-même. Le produit a été commercialisé avec succès pendant plus d'une centaine d'années grâce à sa qualité réputée, à sa saveur caractéristique et au respect d'un processus de production traditionnel.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/Juniperus-specifikacia_FINAL.pdf