TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

SLAVONSKA ŠLJIVOVICA

Broj stranica (uključujući ovu stranicu) 4

Jezik na kojem se podnosi zahtjev Hrvatski

a) Oznaka zemljopisnog podrijetla koju je potrebno registrirati

Slavonska šljivovica

b) Kategorija jakog alkoholnog pića

Rakija od voća

c) Opis jakog alkoholnog pića

Fizikalno kemijski parametri i/ili organoleptična svojstva i posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iz iste kategorije)

Fizikalno Kemijski parametri i/ili organoleptična svojstva

Slavonska šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća. Proizvodi se jednostrukom destilacijom prevrelih plodova autohtonih i udomaćenih sorti šljive. Slavonska šljivovica dozrijeva u bačvama od slavonskog hrasta i specifičnih je organoleptičnih svojstava.

U proizvodnji Slavonske šljivovice koriste se sorte šljive koje imaju dugu tradiciju uzgoja u Slavoniji među kojima važno mjesto zauzima Bistrica (Prunus domestica L.), kao najpoznatija udomaćena sorta šljive za proizvodnju rakija. Među ostalim sortama namijenjenim za Slavonsku šljivovicu ističu se one autohtone: Motičanka, Trnovača, Torgulja bijela, Torgulja plava, Bijelica, Mandalenka, Pasjara, Turkinja i Brdaklija (Prunus domestica L.) te Pintara, Valpovka, Cerićanka (Miholjčanka), Debeljara, Sitna Bijela, Bijela kasna mirisava, Ružica, Kamenjara i Bijelica jajara koje pripadaju vrsti (Prunus domestica L. ssp. insititia). Nije propisan udio pojedine sorte prilikom proizvodnje Slavonske šljivovice.

Destilaciji prevrelog masulja šljive prethodi ubiranje i prerada odabranih zdravih i zrelih plodova, te fermentacija masulja epifitnim mikroorganizmima u prikladnim posudama u trajanju od jednog do četiri tjedna. Jednostruka destilacija prevrelog masulja šljive provodi se na tradicijskom uređaju izrađenom od bakra uobičajenog volumena do 150 litara.

Izgled

Slavonska šljivovica je jako alkoholno piće odgovarajuće bistroće i karakteristične zlatno-žute boje dukata.

Miris

Slavonska šljivovica ima karakterističan i postojan miris u kojem je prepoznatljiva sortna aroma šljive harmonizirana s aromom iz dužica hrastovih bačvi.

Okus

Slavonska šljivovica je mekana i harmonična okusa, bogate arome s dugim završetkom.

Slavonska šljivovica mora udovoljavati minimalnim uvjetima propisanim u Prilogu I. i Prilogu II. Uredbe (EZ) br. 110/2008 i sljedećim parametrima:

- mora sadržavati od 37,5 do 42,5 % vol. alkohola;
- mora sadržavati najviše 1200 g metanola/hl 100 % vol. alkohola;
- mora sadržavati najmanje 200 g hlapive tvari/hl 100 % vol. alkohola;
- mora sadržavati najviše 7 g cijanovodične kiseline/hl 100 % vol. alkohola.

Posebna svojstva (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima iz iste kategorije)

Za proizvodnju Slavonske šljivovice koriste se autohtone i udomaćene sorte šljive koje imaju dugogodišnju tradiciju uzgoja na području Republike Hrvatske.

Sorta šljive je važan čimbenik kakvoće Slavonske šljivovice i nositelj prepoznatljive arome ovog jakog alkoholnog pića. Kod autohtonih sorata „bijelih šljiva“ tradicionalni postupci provođenja alkoholnog vrenja uz epifitnu mikrofloru kao i jednostruka destilacija pomoću jednostavnih destilacijskih uređaja u znatnoj mjeri pridonose specifičnoj aromi Slavonske šljivovice.

Slavonska šljivovica se oplemenjuje odležavanjem u bačvama od slavonskog hrasta te dobiva karakterističnu boju te specifičan miris i okus.

d) Zemljopisno područje

Zemljopisno područje istočne Hrvatske: Slavonija, Baranja i zapadni Srijem.

e) Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Slavonska šljivovica proizvodi se od potpuno zrelih i zdravih plodova šljive autohtonih i udomaćenih sorata. Plodovi su zreli kada se po mirisu osjeti specifična primarna aroma zrelog voća, kada imaju boju svojstvenu za pojedinu vrstu zrelog ploda, kada se pri dodiru lijepe za prste ruke i kada se plodovi sami otvaraju te se koštica lagano odvaja od ploda. Nakon izbora plodova, odvoje se ostaci lišća, peteljki i grančica koje se lijepe za plod, te se odvoje koštice. Plodovi se stavljaju u posude za fermentaciju koji su u tradicijskoj proizvodnji drvene kace od 0,5 do 2 tone, a danas i od drugih materijala.

Tradicionalni postupak fermentacije provodi se epifitnim mikroorganizmima u trajanju od jedan do dva tjedna za autohtone sorte koje zriju srpnju i početkom kolovoza, a tri do četiri tjedna i više kad je riječ o sortama koje zriju krajem kolovoza i početkom rujna.

Fermentacija kod autohtonih sorata koje zriju u srpnju i kolovozu se odvija samostalno, kako ide dozrijevanje plodova i već prilikom branja polodova lako je proznatljiv miris i specifična aroma iz zrelih plodova.

Kod sorata koje zriju početkom rujna, „Bistrica“ i „Sitna bijela“ fermentacija se odvija zajedno u smjesi plodova ovih dviju sorata, što je poboljšanje stvaranja specifične arome, jer „bijele šljive“ imaju“otvoreniju“ i prepoznatljivu aromu i prije početka procesa fermentacije.

Destilacija prevrelog masulja šljive započinje odmah nakon završene fermentacije.

Tradicionalni postupak destilacije provodi se na jednostavnom bakrenom destilacijskom uređaju radnog volumena najčešće do 150 litara, zagrijavanog otvorenim plamenom, s razdvajanjem frakcija tako da gotov proizvod sadrži od 37,5% vol. do 42,5 % vol. alkohola.

Uređaj za destilaciju puni se do 80 % volumena i to tako da omjer krutog i tekućeg dijela masulja iznosi 1:3. Uređaj za hlađenje puni se hladnom vodom na način da je tijekom cijelog procesa donji dio hladila jednak temperaturi vode za piće, srednji dio je mlak (oko 30°C), dok je gornji dio topao. Destilacija traje prosječno oko tri sata.

Frakcije koje se odjeljuju u tradicionalnom tehnološkom procesu dijele se na:

- prvijenac, tzv. „Bašica“, koji se hvata u količini od prosječno 0,5 litara i u cijelosti odmah stavlja na stranu kao dio destilata koji je štetan u organoleptičnom i toksikološkom pogledu;

- tzv. „Srce“ ili srednja frakcija sadrži dovoljnu količinu alkohola te primjese u koncentracijama koje pridonose kakvoći proizvoda. „Srce“ se prikuplja držeći temperaturu u kotlu na oko 80°C. Proces traje oko dva sata i od važnosti je osigurati ujednačenu brzinu istjecanja destilata. Optimalno, ukapljeni proizvod iz hladila istječe kao „nit ili konac“;

- patoka ili treća frakcija je dio koji prosječno sadrži oko 10 % vol. alkohola. Ovaj dio destilata posebno se prikuplja i zasebno se redestilira.

Odležavanje (zrenje) destilata odvija se u bačvama od slavonskog hrasta najkraće osam, a najdulje do osamnaest mjeseci. Kada je riječ o destilatu dobivenom od plodova autohtonih sorata pod nazivom “plave šljive“, odnosno „rujanske zriobe“ odležavanje traje dulje, dok je kod destilata dobivenom od plodova autohtonih sorata pod nazivom “bijele šljive“ taj proces kod kraći i traje najmanje osam mjeseci.

Tradicionalno se kao najbolje drvo za izradu bačvi koristi hrast lužnjak (Quercus robur L.) sa područja Slavonije, poznat kao slavonska hrastovina.

Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oksidira i obogaćuje aromatskim sastojcima ekstrahiranim iz drveta te se, ovisno o dužini odležavanja, u njemu razvija karakteristična specifična aroma i boja.

f) Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Slavonska šljivovica je tradicionalno jako alkoholno piće (rakija od voća) proizvedeno jednostrukom destilacijom prevrelih zrelih plodova autohtonih i udomaćenih sorti šljive, specifičnog mirisa i okusa destilata.

Proizvodnja Slavonske šljivovice na području Slavonije ima stoljetnu tradiciju. U prošlosti nije bilo domaćinstva koje nije imalo šljivik, od šljive se pekao pekmez, sušila se za zimu, a najviše se od nje proizvodila rakija, odnosno šljivovica. U XIX. stoljeću pečenje rakije odvijalo se u

lončarskim kotlovima, čiji su dijelovi bili od pečene zemlje, a kasnije su ih zamijenili metalni kotlovi (bakreni).

Tradicijski način proizvodnje Slavonske šljivovice zadržao se sve do danas.

Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Posebna svojstva Slavonske šljivovice, kao što su specifična aroma i boja, dobivena su zahvaljujući više čimbenika. Slavonska šljivovica proizvodi se od plodova šljive autohtonih i udomaćenih sorata, tradicionalnim postupkom fermentacije epifitnim mikroorganizmima te tradicionalnim postupkom destilacije u jednostavnom bakrenom destilacijskom uređaju volumena do 150 l s prosječnom duljinom trajanja oko tri sata.

Odležavanje (zrenje) destilata odvija se u bačvama od slavonskog hrasta u trajanju od 8 do 18 mjeseci. Tradicionalno se kao najbolje drvo za izradu bačvi koristi hrast lužnjak (Quercus robur L.) s područja Slavonije, poznat kao slavonska hrastovina.

Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oksidira i obogaćuje aromatskim sastojcima ekstrahiranim iz dužica hrastovih bačvi, te se, ovisno o dužini odležavanja, u njemu se razvija karakteristična aroma, boja, miris i okus.

Ugled Slavonske šljivovice;

1) Reklamni plakat za Slavonsku šljivovicu

izvor: Muzej za umjetnost i obrt, Zagreb (MUO-008310/10)
godina nastanka: 1929. – 1940.
http://athena.muo.hr/?object=detail&id=3064

2. Etiketa šljivovice iz Slavonije (Đakovo)

Izvor: Državni arhiv u Osijeku
Stranica 149. knjiga Stara slavonska šljivovica ili Slavonka : tradicija u Osijeku i Slavoniji od Austro-Ugarske do danas
Izdavač: UPDŠ [i. e. Udruga proizvođaća domače šljivovice] Slavonka

3) Navođenje u literaturi;

1. Autor(i): Melita Rončević, Dražen Jurković, Stjepan Galović
   Naslov: **Stara slavonska šljivovica ili Slavonka : tradicija u Osijeku i Slavoniji od Austro-Ugarske do danas**
   Izdavač: UPDŠ [i. e. Udruga proizvođača domače šljivovice] Slavonka
   izvor: http://zavicajnicigisko.gskos.hr/pregled/pub/_pub_prikaz_red.php?v=MjkwODI2MDIy&i=Mzk0

2. Josip Šestanj - Preddiplomski studij, smjer Bilinogojstvo, Poljoprivredni fakultet Osijek
   HRVATSKI PREHRAMBENI AUTOHTONI PROIZVODI - Završni rad
   poglavlje 4. **Slavonska šljivovica**
   izvor: https://repozitorij.pfos.hr/islandora/object/pfos%3A465/datastream/PDF/view

4) Navođenje u novinama;

Glas Slavonije: U OSIJEKU ZAVRŠIO DVODNEVNI “SLAVONSKI SAJAM - OSIJEK 2007.”Cluster“ Slavonka” zaslužan za brend “Slavonska šljivovica”
izvor: http://www.glas-slavonije.hr/71786/3/Cluster-Slavonka-zasluzan-za-brend-Slavonska-sljivovica

5) Isticanje u kulinarskim publikacijama;

1. Publikacija: Sto vodećih hrvatskih restorana i njihovi recepti 2011/2012:
   str. 187 restoran Zelendvor:
   Srneći kotlet punjen suhim šljivama u umaku od domaće rakije šljivovice
   izvor: https://issuu.com/abisal/docs/restorani_2011_12 str. 187

2. www.gastronaut.hr: Lungić u umaku od šljivovice (glavno jelo),
   Specijalitet slavonske kuhinje
   izvor: http://www.gastronaut.hr/recept.asp?id=132

g) Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbePravo uporabe registrirane zemljopisne oznake Slavonska šljivovica pripada svim fizičkim ili pravnim osobama koje udovoljavaju uvjetima navedenim u tehničkoj dokumentaciji i koje su upisane u Upisnik korisnika registrirane oznake (ovlašteni korisnici).

h) Podnositelj zahtjeva

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica grada Vukovara 78
10 000 Zagreb
Hrvatska

i) Dopune oznake zemljopisnog podrijetla i/ili posebna pravila za označavanje