TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

ZADARSKI MARASCHINO

Broj stranica (uključujući ovu stranicu)

4

Jezik na kojem se podnosi zahtjev

Hrvatski

a) Oznaka zemljopisnog podrijetla koju je potrebno registrirati

Zadarski maraschino

b) Kategorija jakog alkoholnog pića

Maraschino

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

Zadarski maraschino je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji *Maraschino*, čija aroma uglavnom potječe od destilata višnje maraske (*Prunus cerasus var. marasca*). Dobiva se aromatiziranjem (sljubljivanjem) etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatima macerata višnje maraske dobivenih iz macerata ploda i macerata lista, grančica i kore u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.

Aromatiziranju (sljubljivanju) etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatom macerata ploda višnje maraske prethodi:

- ubiranje i izbor plodova višnje maraske
- dezintegriranje i otkoštićavanje ploda višnje maraske
- fermentacija ploda višnje maraske
- dodavanje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla radi bolje maceracije
- diskontinuirana destilacija u bakrenim kotlovima koja se provodi tako da dobiveni destilat sadrži 55-65 % vol. alkohola kako bi zadržao svoju osebujnost mirisa i okusa.

Aromatiziranju (sljubljivanju) etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatom macerata lista, grančice i kore višnje maraske prethodi:

- usitnjavanje lista, grančice i kore višnje maraske
- maceriranje u alkoholnoj otopini do 60 dana
- diskontinuirana destilacija u bakrenim kotlovima, koja se provodi tako da dobiveni destilat sadrži 55-65 % vol. alkohola kako bi zadržao svojstvenu aromu.

Izgled
Zadarski maraschino je gusto, bezbojno jako alkoholno piće, kojeg karakterizira kristalna prozirnost.

Miris
Tipičan osebujan miris višnje maraske, bez stranih mirisa. Miris je aromatičan i profinjen. Blago je naglašena nota zelenih grančica višnje maraske.

Okus
Tipičan osebujan okus višnje maraske, kojeg karakteriziraju kiselkasto-slatke note i lagana gorčina.

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

- alkohol iz destilata macerata čini minimalno 33 % vol. ukupne količine alkohola u proizvodu;
- minimalno 32 % vol. alkohola;
- od 300-360 g/L šećera.

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

Posebna svojstva Zadarskog maraskina temelje se prije svega na višnji maraski uzgojenoj na području Dalmacije, te na tradicionalnom načinu proizvodnje. Za proizvodnju Zadarskog maraschina koristi se destilat višnje maraske uzgojene na području Dalmacije, koja zahvaljujući utjecaju podneblja i klimatskih uvjeta ima posebna organoleptična svojstva.
Mediteranska klima ima najveći utjecaj na specifična svojstva višnje maraske, koja se postižu se samo u krajevima toplijeg i sušnog podneblja. U ovakvim klimatskim uvjetima višnja maraska daje plod slatko-kiselkastog okusa s visokim sadržajem šećera i suhe tvari (21-28%), tamnocrvene gotovo crne boje te vrlo intenzivne arome koja prelazi u destilat.
Maraschino destilat za proizvodnju Zadarskog maraschina dobiva se tradicionalnim načinom iz destilata ploda i destilata lista, grančica i kore višnje maraske. Nakon destilacije sadrže 55-65 % vol. alkohola čime zadržavaju svoju aromu te osebujnost mirisa i okusa koji potječu od višnje maraske s područja Dalmacije.

d) Predmetno zemljopisno područje

Zadarska županija, Šibensko-kninska županija i Splitsko-dalmatinska županija

e) Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Zadarski maraschino dobiva se aromatiziranjem (sljubljivanjem) etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatom macerata višnje maraske i to destilatom macerata ploda i destilatom macerata lista, grančica i kore u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.
Destilat macerata ploda višnje maraske proizvodi se na način da se plod višnje maraske dezintegrira i otkoštičava te se nakon toga podvrgne prirodnoj fermentaciji.

Maceracija se odvija u otopini etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla minimalno 30 dana. Nakon toga slijedi diskontinuirana destilacija u bakrenim kotlovima namijenjenim za destilaciju.
Dobiveni destilat sadrži 55-65 % vol. alkohola da bi zadržao svoju osebujnost mirisa i okusa.
Destilat macerata lista višnje maraske proizvodi se na način da se lišće usitnjava i macerira u otopini etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla minimalno 30 dana. Nakon toga pristupa se diskontinuiranoj destilaciji u bakrenim kotlovima za destilaciju. Tako dobiveni destilat mora sadržavati 55-65 % vol. alkohola da bi zadržao svojstvenu aromu.
Spajanjem oba destilata macerata dobiva se maraschino destilat koji je osnova proizvodnje Zadarskog maraschina.
Maraschino destilat se miješa s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i otopinom šećera, a proces harmonizacije traje do 15 dana, ovisno o okusu svojstvima i specifičnosti.

f) Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Zadarski maraschino je tradicionalno jako alkoholno piće koje pripada kategoriji *Maraschino*, a dobiva se aromatiziranjem (sljubljivanjem) etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatima macerata višnje maraske dobivenih iz macerata ploda i macerata lista, grančica i kore u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.
Na osebujnu aromu višnje maraske koja daje poseban karakter Zadarskom maraschinu najveći utjecaj ima mediteranska klima. Specifična svojstva višnje maraske, zbog kojih se ona i uzgaja, postižu se samo u krajevima toplijeg i sušnog podneblja (visok sadržaj suhe tvari i šećera te specifična aroma), kao što je područje Dalmacije. Rasprostranjena je u području Dalmacije do pretežito 200 m nadmorske visine. Srednje mjesečne temperature u uzgojnom području maraske kreću se od 13°C do 18°C. Apsolutne maksimalne temperature penju se u ljetnim mjesecima i do 40°C, a apsolutne minimalne temperature spuštaju se zimi i do -18°C.
Ukupna količina oborina koja padne godišnje u području Dalmacije u kojem se većim dijelom uzgaja maraska (900-1200 mm) uglavnom je dovoljna za njezin uzgoj, ukoliko je povoljan raspored oborina. Pravilnim agrotehničkim mjerama u obradi čuva se vlaga u tlu, a nedostatak se nadoknađuje navodnjavanjem.
Višnja maraska je vrlo značajna i od davnine poznata voćna vrsta Dalmacije. Uzgoj višnje maraske u Dalmaciji je vezan uz proizvod Zadarski maraschino čija proizvodnja datira od početka XVI. stoljeća.
Zadarski maraschino ima dugu tradiciju proizvodnje na području grada Zadra. Već se 500 godina prenosi znanje i vještina pripremanja ovog jakog alkoholnog pića.
Početkom XVI. stoljeća, ljekarnik dominikanskog samostana u Zadru pripravio je aromatični liker „rosolio“ (sunčana rosa), koji je bio pripravljen iz već tada poznate dalmatinske višnje maraske. Dva stoljeća se ovaj liker pripravljao u samostanu, a 1730. godine kada je botaničar i destilator Bartul Ferrari poučio vlasnika kavane Caleniga kako brati, fermentirati i dobiti kvalitetna destilat, liker je nazvan Maraschino rosoli-maraschino.
1768. godine počinje prva veća proizvodnja Maraschina u Zadru, a u razdoblju od 1801. do 1806. u gradu Zadru postojalo je 15 destilerija. Već je tada Zadarski

maraschino bio poznat u cijelom svijetu, mnogi vladari iz tog vremena bili su stalni potrošači Zadarskog maraschina (engleski kralj George IV., kraljica Viktorija, Napoleon Bonaparte, ruski car Nikolaj, francuski kralj XVIII, princ od Walesa i dr.). Zadarski maraschino se pri kraju 18. stoljeća izvozio u gotovo sve europske zemlje.
Zadarski maraschino se i danas izvozi u mnoge zemlje svijeta (SAD, Kanada, Australija, Argentina, Čile, Japan). On je bio više od desetljeća najprepoznatljiv hrvatski izvozni proizvod među likerima i u hrvatskoj gospodarskoj baštini predstavlja pravi „dragulj“ po svim elementima svjetskog proizvoda.
Zadarski maraschino je dobitnik mnogobrojnih međunarodnih nagrada i priznanja.

Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Poseban karakter ovom proizvodu daje dalmatinska višnja maraska koja zahvaljujući posebnom mediteranskom podneblju i mediteranskoj klimi ima osebujna organoleptična svojstva. Specifična svojstva višnje maraske, radi kojih se i uzgaja, postižu se samo u krajevima toplijeg i sušnog podneblja (visok sadržaj suhe tvari i šećera te specifična aroma), kao što je područje Dalmacije.
Karakter Zadarskom maraschinu daje tradicionalni način proizvodnje maraschino destilata koji se dobiva iz destilata macerata ploda i destilata macerata lista, grančica i kore višnje maraske. Aromatičnost dodanog destilata dostatna je da u potpunosti bez drugih aromatskih dodataka odredi karakter Zadarskog maraschina.

g) Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake Zadarski maraschino 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