TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

HRVATSKA STARA ŠLJIVOVICA

Broj stranica (uključujući ovu stranicu)

4

Jezik na kojem se podnosi zahtjev

Hrvatski

a) Oznaka zemljopisnog podrijetla koju je potrebno registrirati

Hrvatska stara 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

Hrvatska stara šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća. Dobiva se destilacijom prevrelog masulja šljive (*Prunus domestica L.*) i odnjegovana je u bačvama od slavonskog hrasta.

U proizvodnji Hrvatske stare šljivovice upotrebljavaju se sorte šljive najsličnije po svojim aromatskim karekteristima šljivi Bistrici kao i sama Bistrica, najpoznatija udomaćena sorta šljive za proizvodnju rakija. Zbog svoje kvalitete pogodna je za sve oblike prerade. Za berbu dozrijeva početkom rujna što ovisi o proizvodnom području gdje se uzgaja. Plodovi su sitniji, ovalnog oblika, zagasito tamnoplave boje, presvučeni sivim maškom. Meso ploda je žuto, prosječno sadrži 10-14% šećera (može dostići čak do 20%), uz povoljan omjera šećera i kiselina i lako se odvaja od koštice (izrazita je kalanka).

Destilaciji prevrelog masulja šljive prethode otkoštičavanje i muljanje zdravih i zrelih plodova šljive, te fermentacija tog masulja. Destilacija prevrelog masulja šljive provodi se tako da je alkoholna jakost 60-75 % vol. kako bi destilat zadržao bogatstvo mirisa i okusa.

Izgled

Hrvatska stara šljivovica po izgledu je bistro jako alkoholno piće, zlatno žute do jantarne boje koja potječe od odležavanja u hrastovoj bačvi.

Miris

Hrvatska stara šljivovica ima karakterističan (tipičan) izražen miris u kojem su sortne arome šljive harmonizirane s taninsko-drvenastom notom koja se razvija odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine.

Okus

Hrvatska stara šljivovica ima harmoničan i pun okus, s prepoznatljivim i postojanim aromatskim završetkom.

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

- najmanje 37,5 % vol. alkohola;
- najmanje 200 g hlapivih tvari/hl 100 % vol. alkohola;
- najviše 1200 g metanola/hl 100 % vol. alkohola;
- najviše 7 g cijanovodične kiseline/hl 100 % vol. alkohola.

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

Hrvatska stara šljivovica dobiva se destilacijom prevrelog masulja šljive (*Prunus domestica L.*). U proizvodnji Hrvatske stare šljivovice upotrebljavaju se sorte šljive najsličnije po svojim aromatskim karakteristikama šljivi Bistrici kao i sama Bistrica koje daju rakiju s izraženim aromatskim svojstvima.

Odležavanje (zrenje) destilata odvija se u bačvama od slavonskog hrasta u trajanju od najmanje dvanaest mjeseci gdje se razvija tipičan i kompleksan miris i okus, destilat se oksidira i obogaćuje aromatskim sastojcima ekstrahiranim iz drveta. Za izradu bačvi u kojima se odvija odležavanje koristi se hrast lužnjak (*Quercus robur L.*) s područja Republike Hrvatske.

d) Predmetno zemljopisno područje

Zemljopisno područje Republike Hrvatske.

e) Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Šljive za preradu u rakiju beru se u punoj tehnološkoj zrelosti, tj. kada plodovi sadrže maksimalnu količinu šećera. Plodovi su mekani, meso je zlatno žute boje i tamnije oko koštice. Šljive za rakiju se ubiru mehanički, tresenjem stabla ili pojedinih grana.

Nakon berbe slijedi muljanje, otkoštičavanje i pasiranje plodova čime se . postiže brži tijek fermentacije, veći udio etanola uz manje hlapivih kiselina. Masulj se prebacuje u posude za fermentaciju gdje pod utjecajem epifitne mikroflore ili selekcioniranih kvasaca započinje alkoholno vrenje.

Fermentacija je anaerobna i odvija se na temperaturi do maksimalno 28 °C te traje prosječno do 10 dana, dok sadržaj šećera ne padne ispod 0,3%. Poželjno je da se provodi na nižim temperaturama jer je u takvim uvjetima proces fermentacije sporiji, a prevreli masulj je aromatičniji te se stvara manje hlapivih kiselina koje negativno utječu na proces fermentacije.

Nakon završetka alkoholne fermentacije, odnosno kada je udio šećera pao ispod 0,3% fermentirani masulj se podvrgava procesu destilacije. Alkoholna jakost destilata treba iznositi 60-75% vol. kako bi zadržao svoju specifičnu aromu te osebujnost mirisa i okusa koji potječu od šljive.

Odležavanje (zrenje) destilata odvija se u bačvama od slavonskog hrasta u trajanju od najmanje dvanaest mjeseci. Kao najbolje drvo za izradu bačvi koristi se hrast lužnjak (Quercus robur L.) s područja Republike Hrvatske. Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oplemenjuje aromatskim sastojcima od drveta i dobiva, ovisno o dužini odležavanja, karakterističnu aromu i boju. Za dobivanje

Hrvatske stare šljivovice koristi se odležani destilat koji se razrjeđuje demineraliziranom vodom na jakost od min. 37,5% vol. alkohola.

f) Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Hrvatska stara šljivovica je jako alkoholno piće dobiveno isključivo destilacijom prevrelog masulja šljive (*Prunus domestica L.*) destiliranog na 60-75 % vol. alkohola tako da ima miris i okus destilirane šljive.

Hrvatska stara šljivovica ima dugogodišnju tradiciju proizvodnje na području Republike Hrvatske i predstavlja prepoznatljivu kategoriju jakih alkoholnih pića. Već u XIX. stoljeću na ovom području osnivaju se prve pecare šljivovice (1886. godine osnovana tvornica Patrija u Zagrebu koja je proizvodila šljivovicu pod nazivom „Stara samostanska šljivovica“ („Zagrebački zbor 1925., Službeni katalog, str. 156-157“). Tradicija te proizvodnja nastavlja se od Pokorny stare šljivovice sve do današnjih dana.

Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Odležavanje (zrenje) Hrvatske stare šljivovice odvija se u bačvama od slavonskog hrasta u trajanju od najmanje dvanaest mjeseci. Kao najbolje drvo za izradu bačvi koristi se hrast lužnjak (Quercus robur L.) s područja Republike Hrvatske. Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oplemenjuje aromatskim sastojcima od drveta i dobiva, ovisno o dužini odležavanja, karakterističnu aromu i boju.

Ugled Hrvatske stare šljivovice

1) Znakovi kvalitete

Hrvatska gospodarska komora dodjeljuje znakove"Izvorno hrvatsko" i "Hrvatska kvaliteta" za proizvode koji kupcu jamče da je riječ o proizvodima i uslugama koji jamačno predstavljaju sam vrh svjetske ponude u svojoj klasi.

- „Izvorno hrvatsko“- Stara šljivovica

  izvor: http://znakovi.hgk.hr/proizvod/stara-badel-sljivovica/

2) Nagrade i priznanja

- 71. konvencija The Wine & Spirits Wholesalers of America (WSWA) Las Vegas

  Stara Šljivovica - Zlatna medalja

izvor: http://www.badel1862.hr/hr-HR/Press-centar/Novosti/11-tra-2014/BADEL-STARA-SLJIVOVICA-DOBILA-ZLATNU-MEDALJU-U-LAS-VEGASU.html?bmlcNzcscFwzMA%3D%3D

- GIUPP ISCRO 2015 – brončana medalja
- HGK 1998 - MEDDAITSKO
- MONDE SELECTION INSTITUT POUR LES SELECTIONS DE LA – QUALITE’ – BRUXELLES BELGIQUE 1983 - LE D’OR
- ZAGREBAČKI VELESAJAM 1983 - zlatna amfora
- ZAGREBAČKI VELESAJAM 1984 - zlatna medalja
- SAJAM LJUBLJANA 1985 - zlatna medalja

- SAJAM LJUBLJANA 1988 - srebrna medalja

izvor: http://znakovi.hgk.hr/proizvod/stara-badel-sljivovica/

g) Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake Hrvatska stara 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