TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

HRVATSKI PELINKOVAC

Broj stranica (uključujući ovu stranicu)

4

Jezik na kojem se podnosi zahtjev

Hrvatski

a) Oznaka zemljopisnog podrijetla koju je potrebno registrirati

Hrvatski pelinkovac

b) Kategorija jakog alkoholnog pića

Liker

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

Hrvatski pelinkovac je tradicionalno jako alkoholno piće koje pripada kategoriji likera, dobiveno aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja u kojima po sastavu i količini dominira biljka pelin (*Artemisia absinthium L.*) te zaslađeno.

Izgled

Hrvatski pelinkovac je jako alkoholno piće odgovarajuće bistroće te karakteristične smeđe boje. Boje koje dominiraju potječu od macerata aromatskog bilja i njihov spektar se kreće od svijetlo do tamnije smeđe, a najčešće se zadržava u granicama tople smeđe boje.

Miris

Miris potječe od aromatskog bilja, a kako je dominantna biljka pelin, njezina karakteristična aroma ističe se u mirisu Hrvatskog pelinkovca. Miris je snažan i prepoznatljiv i prevladavaju travnate note pelina. Intenzivnost mirisa je izražena, pomalo i agresivna.

Okus

Hrvatski pelinkovac karakterizira svježi okus s nazalnom taninskom notom. Okus je dugotrajan i prevladava gorčina koja je tipična za Hrvatski pelinkovac.
Hrvatski pelinkovac mora udovoljavati minimalnim uvjetima propisanim u Prilogu I. i Prilogu II. Uredbe (EZ) br. 110/2008 i sljedećim parametrima:

- udio alkohola 27-31 % vol. alkohola;
- količina dodanog šećera 100-170 g/L.

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

Hrvatski pelinkovac je tradicionalno jako alkoholno piće koje pripada kategoriji likera. Dobiva se iz etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla koji je zaslađen i aromatiziran maceratima aromatskog bilja u kojima po sastavu i količini dominira biljka pelin (*Artemisia absinthium L.*), uz komorač (*Foeniculum vulgare L.*), kadulju (*Salvia officinalis L.*) i mentu (*Menta piperita L.*), koji proizvodu daju prepoznatljiva i karakteristična organoleptična svojstva po kojima se proizvod razlikuje od ostalih jakih alkoholnih pića iz iste kategorije.

Što se tiče izgleda, radi se o piću odgovarajuće bistroće te karakteristične smeđe boje. Boje koje dominiraju potječu od macerata aromatskog bilja i njihov spektar se kreće od svijetlo do tamnije smeđe, a najčešće se zadržava u granicama tople smeđe boje.

Miris potječe od aromatskog bilja, a kako je dominantna biljka pelin, njezina karakteristična aroma ističe se u mirisu Hrvatskog pelinkovca. Miris je snažan i prepoznatljiv i prevladavaju travnate note pelina. Intenzivnost mirisa je izražena, pomalo i agresivna.

Okus je svjež s nazalnom taninskom notom, prevladava gorčina koja je tipična za Hrvatski pelinkovac, a potječe od macerata aromatičnih biljaka, prvenstveno pelina po kojem je ovo piće i dobilo ime.

Konzumira se kao aperitiv i digestiv, a pripisuju mu se i razna ljekovita svojstva, prvenstveno zbog biljke pelin koja je imala široku primjenu u narodnoj medicini. Medicinska upotreba pelina spominje se već u drevnom Egiptu 1550. godine prije Krista. Grci su koristili ekstrakte pelina i njegovo lišće natopljeno u vinu kao lijek, što upućuje na postojanje vina s aromom pelina u drevnoj Grčkoj. Za vrijeme rata u Alžiru francuska vojska je koristila alkoholna pića koja sadrže pelin kako bi se prevenirale bolesti poput malarije i crijevnih glista, te za podizanje borbenog duha i morala.

Pelin sadrži absintin, anabsintin, artabsin, matricin te neke fenolne spojeve koji su uglavnom izrazito gorki, i baš zbog svoje gorčine imaju veliku ulogu u terapijskom djelovanju pelina. Utječu na receptore za gorki okus na jeziku i tako potiču lučenje želučanih žlijezda, te na taj način poboljšava probavu i apsorpciju hranjivih tvari.

d) Predmetno zemljopisno područje

Zemljopisno područje Republike Hrvatske.

e) Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Postupak proizvodnje Hrvatskog pelinkovca započinje proizvodnjom macerata. Macerat se proizvodi potapanjem odabrane smjese usitnjenog aromatskog bilja u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla. Maceracija traje od 15 do 30 dana, ovisno o aromatičnosti bilja i temparaturi maceracije Dio tako dobivenog macerata se destilira, pri čemu destilat sadrži 60-70% vol. alkohola, nakon čega se miješa s preostalim maceratom uz dodatak dozvoljenih prehrambenih aditiva (karamel, askorbinska kiselina itd.).

Tako dobiveni pripravak se upotrebljava za proizvodnju Hrvatskog pelinkovca uz dodatak šećera i vodeno-alkoholne otopine.

Sljubljivanje (harmonizacija) traje minimalno sedam dana.

Što se tiče aromatskog bilja koje se koristi za proizvodnju macerata, po sastavu i količini dominira biljka pelin (*Artemisia absinthium L.*) s udjelom 20% u uz komorač (*Foeniculum vulgare L.*), kadulju (*Salvia officinalis L.*) i mentu (*Menta piperita L.*) u udjelima do 10% Ne postoji jedinstvena receptura pa se osim navedenih biljaka, mogu se koristiti i druge aromatične biljke, što zavisi od područja proizvodnje, godišnjeg doba i individualne recepture svakog proizvođača, međutim, zajednička karakteristika je specifična aroma i okus pelina u gotovom proizvodu.

f) Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Hrvatski pelinkovac je tradicionalno jako alkoholno piće koje pripada kategoriji likera, a dobiva se aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja u kojima po sastavu i količini dominira biljka pelin (*Artemisia absinthium L.)*.

Proizvodnja Hrvatskog pelinkovca ima dugogodišnju tradiciju na ovom području.

1862. godine osnovana je tvornica likera, rozalija, ruma i octa koju je iste godine kupio Franjo Pokorny. Pokorny, tvornica likera proizvodila je proizvod Pelinkovac od samog početka svog postojanja, a u razdoblju do II. svjetskog rata, Pelinkovac se posebno izdvaja kao specijalitet ovog hrvatskog proizvođača, koji je dobio i nekoliko značajnih svjetskih priznanja za kvalitetu svojih proizvoda.

Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Hrvatski pelinkovac se tradicionalno proizvodi u Hrvatskoj i povijest njegove proizvodnje datira od 1862. godine od kada se bez prekida proizvodi. U Muzeju grada Zagreba čuva se originalna boca Pelinkovca iz 1862. godine kao potvrda autohtonosti i tradicionalnosti proizvoda.

Na posebna svojstva Hrvatskog pelinkovca koja se mogu prepisati zemljopisnom području, uvelike utječu povoljne i specifične klimatske karakteristike u primorskoj i gorskoj Hrvatskoj. Takvi klimatski uvjeti i specifičnost podneblja povoljno utječu na karakteristike aromatskog bilja, posebice pelina koji se koristi u proizvodnji Hrvatskog pelinkovca dajući mu intenzivnu aromatsku komponentu specifičnu za ovo podneblje.

Ugled Hrvatskog pelinkovca

1) Film o Badel Pelinkovcu

„Century-old Tales - Story about Pelinkovac (Priča o Pelinkovcu)“.

Film se nalazi na adresi: http://touristar.tv/_carousel_/centuries-old-tales-story-pelinkovac/

2) 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“- Pelinkovac Badel 1862 d.d. http://znakovi.hgk.hr/proizvod/badel-pelinkovac/
- „Hrvatska kvaliteta“-Pelinkovac Darna d.o.o. http://znakovi.hgk.hr/proizvod/pelinkovac/

3) Nagrade i priznanja:

Pelinkovac (Badel 1862 d.d.);

- GIUPP ISCRO 2015 – zlatna medalja
- ISW 2008. Neustadt - srebrna medalja
- Vino Ljubljana 2008. - srebrno priznanje
- ISW 2007. Neustadt - dobra kvaliteta
- ISW 2004. Neustadt - srebrna medalja
- SLAVIN 2004. Orahovica - srebrna medalja

Antique Pelinkovac (Badel 1862 d.d.);

- Vino Ljubljana 2008. - srebrno priznanje
- GAST 2008. Split - zlatna diploma

izvor: http://www.badel1862.hr/hr-HR/Odgovornost/Kvaliteta.html?Y2lcMjUscFwzNQ%3D%3D

Pelinkovac (Likeri Antunović d.o.o.);

- 2013. 4. MEĐUNARNODNA IZLOŽBA RAKIJE I PRIPRAVAKA OD RAKIJE KALINOVAC - zlatna diploma
- 2009. Eco-world fest - srebrena medalja
- 2008. Sajam "Eko-etno" - srebrena diploma

izvor: http://www.natura-antunovic.com/nagrade/

Pelinkovac (Darna d.o.o.);

- IWSC London 2015-outstanding silver
- CWSA (China Wine & Spirits Award) Hong Kongu, Kina 2016- zlatna medalja

izvor: http://www.darna.hr/novosti/

g) Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake Hrvatski pelinkovac 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

Oznaka zemljopisnog podrijetla Hrvatski pelinkovac može se dopuniti izrazom „Gorki".