TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

HRVATSKA LOZA

Broj stranica (uključujući ovu stranicu)

4

Jezik na kojem se podnosi zahtjev

Hrvatski

a) Oznaka zemljopisnog podrijetla koju je potrebno registrirati

Hrvatska loza

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 loza je tradicionalno bezbojno jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom prevrelog grožđanog masulja na 60-75 % vol. alkohola.

Destilaciji prevrelog grožđanog masulja prethodi:

- berba zdravog grožđa priznatih kultivara vinove loze pogodnog za proizvodnju vina s 10-15 % šećera i 6-12 g/L kiselina,
- izbor i muljanje grožđa u cijelosti, bez peteljke,
- fermentacija grožđanog masulja koja se provodi do kraja (bez ostatka šećera).

Izgled

Hrvatska loza je bezbojno, kristalno bistro jako alkoholno piće.

Miris

Hrvatska loza ima čist i postojan miris s karakteristikama sorti grožđa od kojih je proizvedena.

Okus

Hrvatska loza ima karakterističan, harmoničan i zaokružen dugotrajan okus.

Hrvatska loza 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 50 g estera/hl 100 % vol. alkohola;
- najmanje 150 g viših alkohola/hl 100 % vol. alkohola;
- od 80-400 g metanola/hl 100 % vol. alkohola.

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

Posebna svojstva Hrvatske loze proizlaze iz specifičnih aromatskih svojstava grožđa koje se koristi u proizvodnji. Sorte vinove loze su međusobno različite, a čak i iste sorte u različitim uvjetima klime daju grožđe različitih karakteristika, pa možemo reći da su aromatske komponente koje potječu iz grožđa (primarne arome), ono što Hrvatsku lozu razlikuje od ostalih pića te kategorije. Aromatski spojevi koji se iz pokožice oslobađaju tijekom maceracije i fermentacije masulja te tijekom destilacije prelaze u destilat, daju mu specifičnu grožđanu notu naglašenih primarnih sortnih aroma. Za proizvodnju Hrvatske loze koriste se sorte vinove loze koje su zastupljene u području proizvodnje, a prednost se daje sortama s dobrim sadržajem kiselina zbog održanja povoljnog pH tijekom fermentacije, te sortama s izraženijom aromatskom komponentom koja će dati izražena aromatska svojstva konačnom proizvodu.

d) Predmetno zemljopisno područje

Zemljopisno područje Republike Hrvatske.

e) Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Za proizvodnju Hrvatske loze koriste se sorte vinove loze koje su zastupljene u području proizvodnje, a prednost se daje sortama s dobrim sadržajem kiselina te sortama s izraženijom aromatskom komponentom koja će dati izražena aromatska svojstva konačnom proizvodu.

Grožđe koje se koristi za proizvodnju Hrvatske loze sadrži 10-15% šećera i 6-12 g/L kiselina. Nakon berbe, grožđe se mulja i odstranjuje se peteljkovina.

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 25 °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. Tekuća i kruta faza masulja destilira se zajedno, na uređajima za destilaciju ili koloni za destilaciju. Dobiveni destilat sadrži 60-75 % vol. alkohola te se, uz dodatak demineralizirane vode, svodi na željenu jačinu.

Odležavanje i harmonizacija destilata traje minimalno 20 dana, a odvija se u inox ili staklenim posudama.

f) Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Hrvatska loza je tradicionalno bezbojno jako alkoholno piće proizvedeno isključivo destilacijom prevrelog grožđanog masulja na 60-75 % vol. alkohola.

Proizvodnja Hrvatske loze ima dugogodišnju tradiciju na prostorima Republike

Hrvatske i predstavlja prepoznatljivu kategoriju jakih alkoholnih pića.

Zahvaljujući povoljnom zemljopisnom položaju i povoljnoj klimi, u Hrvatskoj je stvorena velika pogodnost za uzgoj vinove loze, s izuzetkom planinskih područja (Gorskog Kotara i Like), gdje se vinova loza ne uzgaja.

Uzgoj vinove loze i proizvodnja vina u Hrvatskoj imaju bogatu i dugu tradiciju.

Na području kontinentalne Hrvatske nađene su okamine (fosilni ostaci) predaka vinove loze iz trećeg razdoblja mezozoika (krede), dakle, stare više od sedamdeset milijuna godina (Radoboj, Hrvatsko zagorje). Na ovom području, za širenje vinogradarstva i vinarstva zaslužni su Tračani, Iliri i Kelti, koji su ovdje uzgajali vinovu lozu i od nje proizvodili vino. Za vrijeme Rimskog carstva, u pojedinim razdobljima, na prostorima gdje su gospodarili, Rimljani su kočili tu proizvodnju (car Domicijan) ili poticali (Prob), koji se zalagao za širenje vinogradarstva, što je imalo utjecaja na vinogradarstvo i vinarstvo na ovim područjima.

I na području primorske Hrvatske vinogradarstvo i vinarstvo imaju dugu i bogatu tradiciju, o čemu svjedoče brojni materijalni i pisani dokazi. Na Visu i Hvaru

pronađene su iz VI. stoljeća prije naše ere vinske posude, te novčići na kojima su bili utisnuti grozd vinove loze i vinski vrč.

Stari su Grci vinovu lozu zasadili nekoliko stoljeća prije Krista i na sjevernom dijelu Jadrana, a o tome svjedoče spisi starogrčkog geografa Skilakisa iz 340. godine prije nove ere. Rimljani su, kad su osvojili Jadransku obalu, tu zatekli već razvijeno vinogradarstvo. Vinogradarstvo je za starih Rimljana naglo napredovalo u Hrvatskom primorju; naziv mjesta Novi Vinodolski dolazi od latinskog Vallis vineari. Plinije i drugi pisci antike ostavili su niz dokumenata o uzgoju vinove loze duž hrvatske jadranske obale.

Grožđe se prvenstveno koristilo za proizvodnju vina, ali u manjim količinama proizvodila su se i jaka alkoholna pića (rakija od koma, rakija od vina, rakija od masulja) pa možemo reći da je Hrvatska loza tijekom stoljeća jedan od najznačajnijih tradicionalno pratećih proizvoda vinogradarstva i vinarstva u Hrvatskoj.

Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Posebna svojstva Hrvatske loze proizlaze iz specifičnih svojstava grožđa koje se koristi u proizvodnji.

Klimatske prilike u Hrvatskoj pogodne su za uzgoj vinove loze i izrazito povoljno utječu na razvoj aromatskih spojeva tijekom dozrijevanja grožđa. Sorte vinove loze su međusobno različite, a čak i iste sorte u različitim uvjetima klime daju grožđe različitih karakteristika, pa možemo reći da su aromatske komponente koje potječu iz grožđa (primarne arome), ono što Hrvatsku lozu razlikuje od ostalih pića te kategorije. Aromatski spojevi se iz pokožice oslobađaju tijekom maceracije i fermentacije masulja da bi tijekom destilacije prešli u destilat i dali mu specifičnu grožđanu notu naglašenih primarnih sortnih aroma.

Ugled Hrvatske loze:

1) Nagrade

International Spirits Challenge 2013 (ISC)

- Korlat loza –brončana medalja

izvor:http://www.badel1862.hr/hr-HR/Press-centar/Novosti/02-srp-2013/JOS-JEDNA-MEDALJA-ZA-JAP-BADELA1862-KORLAT-LOZA-BARRIQUE-OSVOJILA-BRONCU-.html?bmlcNjIscFwzMA%3d%3d

- **IX EDUKACIJSKO NATJECANJE U KVALITETI VOĆNIH RAKIJA SEMELJCI 2014:**
  Loza-(Natura Antunović d.o.o.) najbolja rakija

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

2) Oznake

Hrvatski otočni proizvod- Ministarstvo regionalnoga razvoja i fondova Europske unije provodi projekt vizualnog označavanja otočnih proizvoda oznakom "Hrvatski otočni proizvod" koji je pokrenut početkom 2007. s namjerom poticanja otočnih proizvođača u proizvodnji izvornih i kvalitetnih proizvoda.

- **Loza-(Natura Antunović d.o.o.)-oznaka "Hrvatski otočni proizvod"**

izvor: http://otocniproizvod.hr/hr/proizvodac/natura-antunovic/1&type%5B%5D=18&page=1

3) Kulinarske publikacije (recepti):

- **Creski smokvenjak (desert) -** specijalitet kvarnerske kuhinje

izvor: http://www.gastronaut.hr/recept.asp?id=845

- **Kroštule (desert) -** specijalitet kvarnerske kuhinje

izvor: http://www.gastronaut.hr/recept.asp?id=418

- **Lošinjski smokvenac (desert) -** specijalitet kvarnerske kuhinje

izvor: http://www.gastronaut.hr/recept.asp?id=843

g) Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake Hrvatska loza 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