TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

HRVATSKA TRAVARICA

Broj stranica (uključujući ovu stranicu): 3

Jezik na kojem se podnosi zahtjev: Hrvatski

a) Oznaka zemljopisnog podrijetla koju je potrebno registrirati

Hrvatska travarica

b) Kategorija jakog alkoholnog pića

Ostala jaka alkoholna pića

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 travarica je tradicionalno jako alkoholno piće koje pripada kategoriji ostalih jakih alkoholnih pića, a proizvodi se aromatiziranjem vinskog destilata i/ili rakije od grožđa i/ili rakije od grožđanog koma i/ili rakije od voća, aromatskim biljem ili njihovim maceratima.

Izgled
Hrvatska travarica je jako alkoholno piće odgovarajuće bistroće i svjetlo žuto zelenkaste boje.

Miris
Hrvatska travarica je jako alkoholno piće postojana mirisa u kojem dominiraju arome dodanog aromatskog bilja ili njihovih macerata.

Okus
Hrvatska travarica je jako alkoholno piće s bogatim aromatskim dugotrajnim okusom u kojem se nazire blaga gorčina koja potječe od prisutnog aromatskog bilja.

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

- sadrži najmanje 37,5 % vol. alkohola;
- sadrži najmanje 140 g hlapivih tvari/hl 100 % vol. alkohola;
- sadrži najviše 1000 g metanola/hl 100 % vol. alkohola.

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

Za aromatiziranje i/ili spravljanje macerata Hrvatske travarice upotrebljava se odabrano aromatsko bilje u količini i sastavu prema vlastitim recepturama proizvođača s osnovnom karakteristikom da prevladavaju aromatske komponente karakteristične za goransko-mediteransko podneblje. Biljke koje se koriste u proizvodnji Hrvatske travarice su neke od navedenih: matičnjak, anis, kadulja, ružmarin, komorač, mirta, majčina dušica, mažuran, metvica, pelin, lovor. .

Lagano obojenje ovog proizvoda potječe od dodanih macerata aromatskog bilja.

Hrvatska travarica može sadržavati dijelove biljaka kojima se aromatizira.

d) Predmetno zemljopisno područje

Zemljopisno područje Republike Hrvatske.

e) Postupak dobivanja jakog alkoholnog pića

Hrvatska travarica se proizvodi aromatiziranjem isključivo vinskog destilata i/ili rakije od grožđa i/ili rakije od grožđanog koma i/ili rakije od voća, aromatskim biljem ili njihovim maceratima.

Najčešće se koriste matičnjak (Melissa officinalis L.), anis (Pimpinella anisum L.), kadulja (Salvia officinalis L.) ružmarin (Rosmarinus officinalis L.), komorač (Foeniculum vulgare L.), mirta (Myrthus communis L.), majčina dušica (Thymus vulgaris L.), mažuran (Origanum majorana L.), metvica (Mentha sp. L.), pelin (Artemisia absinthium L.), lovor (Laurus nobilis L.) i slično aromatsko bilje s područja primorske i gorske Hrvatske. Izbor aromatskog bilja prvenstveno ovisi o regiji proizvodnje i o dobu godine.

Odabrano aromatsko bilje se macerira u količini i sastavu prema vlastitim recepturama proizvođača, a osnovna je karakteristika da prevladavaju intenzivne aromatske komponente koje su karakteristične za goransko-mediteransko podneblje.

Tako dobiveni macerati dodaju se vinskom destilatu ili rakijama od grožđa ili rakijama od grožđane komine ili rakijama od voća uvijek u istom omjeru i sastavu kako bi proizvod zadržao prepoznatljiva, karakteristična organoleptična svojstva.

Osnovna sirovina (kao što je vinski destilat, rakija od grožđa, rakija od grožđanog koma, rakija od voća) mora udovoljavati zahtjevima kvalitete sukladno kategoriji kojoj pripada.

f) Povezanost sa zemljopisnim okruženjem ili podrijetlom

Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Hrvatska travarica je tradicionalno jako alkoholno piće koje pripada kategoriji ostalih jakih alkoholnih pića. Proizvodnja travarice u Hrvatskoj duga je koliko i proizvodnja rakije od koje se dobiva. Od pamtivijeka su ljudi oplemenjivali rakiju raznim travama

kako bi iskoristili njihova ljekovita svojstva, posebno u svrhu dezinfekcije rana i olakšavanje raznih probavnih tegoba. Prema nekim izvorima, naziv „travarica“ potječe iz Dalmacije, a koristio se za slične proizvode na cijelom području bivše Jugoslavije. Proizvodnja travarice je 1963. uređena Pravilnikom o kvaliteti alkoholnih i bezalkoholnih pića, leda i octa (Službeni list SFRJ, br. 31/63, 25/65, 45/71, 59/72, 41/73, 25/75, 18/77, 13/78 i 53/78).

Osnovnu specifičnost Hrvatskoj travarici daje aromatsko bilje koje se koristi u proizvodnji, a potječe s područja primorske i gorske Hrvatske.

Klimatske karakteristike u primorskoj i gorskoj Hrvatskoj povoljno utječu na karakteristike aromatskog bilja koje se koristi u proizvodnji Hrvatske travarice, a arome koje se razvijaju u bilju su intenzivnije nego u ostalim krajevima i specifične za ovo podneblje, što daje posebnost Hrvatskoj travarici.

Nadmorska visina ima važan utjecaj na raširenost različitih ljekovitih aromatičnih biljnih vrsta, ali utječe i na kakvoću aktivnih tvorbi kod biljaka, a varira od 0-1.831 m.n.v. Na nižim nadmorskim visinama smanjuje se količina aktivnih tvari kod lavande, pelina, timijana, paprene metvice i sl. Porastom nadmorske visine povećava se sadržaj gorkih tvari srčanika, medvjetke i dr. Na većoj nadmorskoj visini lavanda sintetizira više linolne kiseline i siromašnija je kamforom. Kod komorača se povećava sadržaj anetola na većim nadmorskim visinama. Varijabilnost terena glede nadmorske visine značajno je veća u gorskoj i jadranskoj regiji nego u panonskoj koja je više ravničarska. Pogodnost za uzgoj vrsta na višim nadmorskim visinama značajna je za određene vrste kao; srčanik, komorač, lavanda, timijan, muškatna kadulja i dr.

Proizvodnja Hrvatske travarice ima dugogodišnju tradiciju na prostorima Republike Hrvatske i predstavlja prepoznatljivu kategoriju jakih alkoholnih pića.

Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Klimatske prilike u primorskoj i gorskoj Hrvatskoj pogodno utječu na razvoj aromatskih spojeva u samoniklom bilju koje je dio flore ovog područja. Pojedine biljke samoniklo rastu isključivo u području mediteranske i gorske Hrvatske. Njihove aromatske komponente su specifične za ovo podneblje, a sam intenzitet arome u gotovom proizvodu je naglašeniji zbog visoko koncentriranih aromatskih sastojaka u aromatičnom bilju koje se dodaje ili kao macerat, ili izravno. Naglašeniji aromatski sastojci u aromatičnom bilju su rezultat sušnijeg perioda u ljetnim mjesecima.

Odabrane kombinacije pojedinog aromatičnog bilja svojim jedinstvenim aromatskim svojstvima, koja su prvenstveno rezultat podneblja, ali i pažljivog odabira od strane proizvođača, oplemenjuju ovaj proizvod te ga čine posebnim i jedinstvenim u odnosu na druga jaka alkoholna pića iz ove kategorije.

g) Odredbe Europske unije ili nacionalne/regionalne odredbe

Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake Hrvatska travarica pripada svim fizičkim ili pravnim osobama koje udovoljavaju uvjetima navedenim u tehničkoj dokumentaciji i koje su upisane u Upisnik korisnika registrirane oznake (ovlašteni korisnici).

Zbog poticanja gospodarske aktivnosti i stvaranja dodane vrijednosti proizvoda, punjenje (pakiranje) se mora odvijati unutar administrativnih granica Republike Hrvatske.

h) Podnositelj zahtjeva

Ministarstvo poljoprivrede
Ulica grada Vukovara 78
10 000 Zagreb
Hrvatska

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