**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“.