JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake zemljopisnog podrijetla jakih alkoholnih pića

1. Naziv(i) [OZP]
ZADARSKI MARASCHINO

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla
Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. Treća zemlja
Nije primjenjivo

4. Tarifna klasifikacija (KN)
22 - pića, jaka alkoholna pića i ocat
2208 - Nedenaturirani etilni alkohol jačine manje od 80 % vol. alkohola; jaka alkoholna pića, likeri i ostala alkoholna pića

5. Kategorija prema Prilogu I. Uredbe (EU) 2019/787
37. Maraschino, marrasquino ili maraskino

6. Metoda proizvodnje
Proizvodi se aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla s destilatima macerata višnje maraske dobivenih iz macerata ploda i macerata lista, grančica i kore u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla.
Maceracija se provodi u etilnom alkoholu poljoprivrednog podrijetla najmanje 30 dana, a destilacija diskontinuirano u bakrenim kotlovima. Dobiveni destilati sadrže 55–65 % vol. alkohola. Maraschino destilat miješa se s etilnim alkoholom poljoprivrednog podrijetla i otopinom šećera, uz fazu harmonizacije do 15 dana.

7. Opis svojstava jakog alkoholnog pića
Zadarski maraschino je bezbojno, kristalno bistro jako alkoholno piće kategorije maraschino, čija aroma i okus potječu uglavnom od višnje maraske (Prunus cerasus var. marasca).
Organoleptična svojstva:
Izgled: gusto, bezbojno jako alkoholno piće kojeg karakterizira kristalna prozirnost.
Miris: intenzivan i profinjen miris višnje maraske, s blagom notom zelenih grančica
Okus: kiselkasto-slatke note višnje maraske uz laganu gorčinu
Fizikalno-kemijski parametri:
• minimalno 31 % vol. alkohola
• 300–360 g/L šećera
• alkohol iz destilata macerata čini najmanje 33 % vol. ukupnog alkohola

8. Sažeta definicija zemljopisnog područja
Zadarska, Šibensko-kninska i Splitsko-dalmatinska županija

9. Posebna pravila za pakiranje i označivanje
Nema posebnih pravila.

10. Povezanost sa zemljopisnim područjem
Posebna svojstva Zadarskog maraschina proizlaze iz uporabe višnje maraske uzgojene u dalmatinskom mediteranskom podneblju, koje omogućuje visok sadržaj suhe tvari, šećera i karakterističnu aromu. Povezanost s područjem dodatno je utemeljena na tradicionalnoj proizvodnji maraschino destilata iz ploda te lista, grančica i kore višnje maraske, čime se bez dodatnih aroma postiže prepoznatljiv organoleptički profil proizvoda.