

Prijenos utvrđene oznake zemljopisnog podrijetla za jaka alkoholna pića

I. TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

1. Naziv i vrsta

a. Naziv(i) za registraciju

Hrvatska stara šljivovica (hr)

b. Kategorija

9. Fruit spirit

c. Država podnositelj zahtjeva (države podnositelji zahtjeva)

Hrvatska

d. Jezik zahtjeva:

hrvatski

e. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

2. Podaci za kontakt

a. Naziv i naslov podnositelja zahtjeva

Naziv i naslov podnositelja zahtjeva	Ministarstvo poljoprivrede
Pravni status, veličina i sastav (u slučaju pravnih osoba)	Tijelo državne uprave
Državljanstvo	Hrvatska
Adresa	Ulica grada Vukovara 78 10 000 Zagreb
Država	Hrvatska
Telefon	0038516106111
E-pošta	office@mps.hr

- b.Pojedinosti o posredniku
- c.Pojedinosti o zainteresiranoj strani
- d.Pojedinosti o nadležnim nadzornim tijelima
- e.Pojedinosti o nadzornom tijelu

3.Opis jakog alkoholnog pića

Naslov – Naziv proizvoda	Hrvatska stara šljivovica
Fizikalna, kemijska i/ili organoleptička svojstva	Hrvatska stara šljivovica je jako alkoholno piće koje pripada kategoriji rakija od voća. Dobiva se destilacijom prevrelog masulja šljive (<i>Prunus domestica</i> L.) i odnjegovana je u bačvama od slavonskog hrasta. U proizvodnji Hrvatske stare šljivovice upotrebljavaju se sorte šljive najslbličnije po svojim aromatskim karakteristikama šljivi Bistrici kao i sama Bistrica, najpoznatija udomaćena sorta šljive za proizvodnju rakija. Zbog svoje kvalitete pogodna je za sve oblike prerade. Za berbu dozrijeva početkom rujna što ovisi o proizvodnom području gdje se uzgaja. Plodovi su sitniji, ovalnog oblika, zagasito tamnoplave boje, presvučeni sivim maškom. Meso ploda je žuto, prosječno sadrži 10-14% šećera (može dostići čak do 20%), uz povoljan omjera šećera i kiselina i lako se odvaja od koštice (izrazita je kalanka). Destilaciji prevrelog masulja šljive prethode otkoštčavanje i muljanje zdravih i zrelih plodova šljive, te fermentacija tog masulja. Destilacija prevrelog masulja šljive provodi se tako da je alkoholna jakost 60-75 % vol. kako bi destilat zadržao bogatstvo mirisa i okusa. Izgled Hrvatska stara šljivovica po izgledu je bistro jako alkoholno piće, zlatno žute do jantarne boje koja potječe od odležavanja u hrastovoj bačvi. Miris Hrvatska stara šljivovica ima karakterističan (tipičan) izražen miris u kojem su sorte arome šljive harmonizirane s taninsko-drvenastom notom koja se razvija odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine. Okus Hrvatska stara šljivovica ima harmoničan i pun okus, s prepoznatljivim i postojanim aromatskim završetkom. Hrvatska stara šljivovica 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 200 g hlapivih tvari/hl 100 % vol. alkohola;

	-najviše 1200 g metanola/hl 100 % vol. alkohola; -najviše 7 g cijanovodične kiseline/hl 100 % vol. alkohola.
Specifična obilježja (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima jednake kategorije)	Hrvatska stara šljivovica dobiva se destilacijom prevrelog masulja šljive (<i>Prunus domestica</i> L.). U proizvodnji Hrvatske stare šljivovice upotrebljavaju se sorte šljive najbližnije po svojim aromatskim karakteristikama šljivi Bistrici kao i sama Bistrica koje daju rakiju s izraženim aromatskim svojstvima. Odležavanje (zrenje) destilata odvija se u bačvama od slavonskog hrasta u trajanju od najmanje dvanaest mjeseci gdje se razvija tipičan i kompleksan miris i okus, destilat se oksidira i obogaćuje aromatskim sastojcima ekstrahiranim iz drveta. Za izradu bačvi u kojima se odvija odležavanje koristi se hrast lužnjak (<i>Quercus robur</i> L.) s područja Republike Hrvatske.

4. Odredite zemljopisno područje

a. Opis određenog zemljopisnog područja

Zemljopisno područje Republike Hrvatske

b. NUTS područje

HR0 HRVATSKA

5. Metoda dobivanja jakog alkoholnog pića

Naslov – Vrsta metode	Destilacija prevrelog masulja šljive
Metoda	Šljive za preradu u rakiju beru se u punoj tehnološkoj zrelosti, tj. kada plodovi sadrže maksimalnu količinu šećera. Plodovi su mekani, meso je zlatno žute boje i tamnije oko koštice. Šljive za rakiju se ubiru mehanički, tresenjem stabla ili pojedinih grana. Nakon berbe slijedi muljanje, otkoštčavanje i pasiranje plodova čime se postiže brži tijek fermentacije, veći udio etanola uz manje hlapivih kiselina. 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 28 °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. Alkoholna jakost destilata treba iznositi 60-75% vol. kako bi zadržao svoju specifičnu aromu te osebnost mirisa i okusa koji potječu od šljive. Odležavanje (zrenje) destilata odvija se u bačvama od slavonskog hrasta u trajanju od najmanje dvanaest mjeseci. Kao najbolje drvo za izradu bačvi koristi se hrast lužnjak (<i>Quercus robur</i> L.) s područja Republike Hrvatske. Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oplemenjuje aromatskim sastojcima od drveta i dobiva, ovisno o dužini odležavanja, karakterističnu aromu i boju. Za dobivanje Hrvatske stare šljivovice koristi se odležani destilat koji se razrjeđuje demineraliziranom vodom na jakost od min. 37,5% vol. alkohola.
--	---

6. Povezanost sa zemljopisnom sredinom podrijetla

Naslov – Naziv proizvoda	Hrvatska stara šljivovica
Pojedinosti o zemljopisnom području podrijetla koje se odnose na povezanost	Hrvatska stara šljivovica je jako alkoholno piće dobiveno isključivo destilacijom prevrelog masulja šljive (<i>Prunus domestica</i> L.) destilirano na 60-75 % vol. alkohola tako da ima miris i okus destilirane šljive. Hrvatska stara šljivovica ima dugogodišnju tradiciju proizvodnje na području Republike Hrvatske i predstavlja prepoznatljivu kategoriju jakih alkoholnih pića. Već u XIX. stoljeću na ovom području osnivaju se prve pecare šljivovice (1886. godine osnovana tvornica Patrija u Zagrebu koja je proizvodila šljivovicu pod nazivom „Stara samostanska šljivovica“ („Zagrebački zbor 1925., Službeni katalog, str. 156-157“). Tradicija te proizvodnja nastavlja se od Pokorny stare šljivovice sve do današnjih dana.
Specifična obilježja jakog alkoholnog pića koja se mogu primijeniti na zemljopisno područje	Odležavanje (zrenje) Hrvatske stare šljivovice odvija se u bačvama od slavonskog hrasta u trajanju od najmanje dvanaest mjeseci. Kao najbolje drvo za izradu bačvi koristi se hrast lužnjak (<i>Quercus robur</i> L.) s područja Republike Hrvatske. Odležavanjem u bačvama od slavonske hrastovine destilat se oplemenjuje aromatskim sastojcima od drveta i dobiva, ovisno o dužini odležavanja, karakterističnu aromu i boju. Ugled Hrvatske stare šljivovice 1) 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“- Stara šljivovica

	izvor: http://znakovi.hgk.hr/proizvod/stara-badel-sljivovica/ 2) Nagrade i priznanja • 71. konvencija The Wine & Spirits Wholesalers of America (WSWA) Las Vegas Stara Šljivovica - Zlatna medalja izvor: http://www.badel1862.hr/hr-HR/Press-centar/Novosti/11-tra-2014/BADEL-STARA-SLJIVOVICA-DOBILA-ZLATNU-MEDALJU-U-LAS-VEGASU.html?bmlcNzcscFwzMA%3D%3D • GIUPP ISCRO 2015 – brončana medalja • HGK 1998 - MEDDAITSKO • MONDE SELECTION INSTITUT POUR LES SELECTIONS DE LA –QUALITE’ – BRUXELLES BELGIQUE 1983 - LE D’OR • ZAGREBAČKI VELESAJAM 1983 - zlatna amfora • ZAGREBAČKI VELESAJAM 1984 - zlatna medalja • SAJAM LJUBLJANA 1985 - zlatna medalja • SAJAM LJUBLJANA 1988 - srebrna medalja izvor: http://znakovi.hgk.hr/proizvod/stara-badel-sljivovica/
Uzročna veza između zemljopisnog područja i proizvoda	

7. Zahtjevi u EU-u, nacionalni ili regionalni

Naslov	
Pravna osnova	Pravilnik o jakim alkoholnim pićima (Narodne novine, br. 61/2009, 141/2009, 86/2011, 104/2011 i 118/2012)
Opis zahtjeva (ili više njih)	Pravo uporabe registrirane zemljopisne oznake Hrvatska stara šljivovica pripada svim fizičkim ili pravnim osobama koje udovoljavaju uvjetima navedenim u tehničkoj dokumentaciji i koje su upisane u Upisnik korisnika registrirane oznake (ovlašteni korisnici).

8. Dodatak oznaci zemljopisnog podrijetla

9. Posebna pravila za označivanje

II. Ostale informacije

1. Popratna dokumentacija

Naziv datoteke:	Hrvatska stara šljivovica-konačno.doc
Opis:	Tehnički dokument

Vrsta dokumenta	Specifikacija proizvoda
-----------------	-------------------------

Naziv datoteke:	Hrvatska stara šljivovica - etiketa.docx
Opis:	
Vrsta dokumenta	Slika

2. Poveznica na specifikaciju proizvoda

Poveznica:	
------------	--