

Prijenos utvrđene oznake zemljopisnog podrijetla za jaka alkoholna pića

I. TEHNIČKA DOKUMENTACIJA

1. Naziv i vrsta

a. Naziv(i) za registraciju

Hrvatski pelinkovac (hr)

b. Kategorija

32. Liqueur

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	
Fizikalna, kemijska i/ili organoleptička 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 (<i>Artemisia absinthium</i> 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.
Specifična obilježja (u usporedbi s jakim alkoholnim pićima jednake 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 (<i>Artemisia absinthium</i> L.), uz komorač (<i>Foeniculum vulgare</i> L.), kadulju (<i>Salvia officinalis</i> L.) i mentu (<i>Menta piperita</i> 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.
--	---

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	Aromatiziranje etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja
Metoda	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 temperaturi 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 (<i>Artemisia absinthium</i> L.) s udjelom 20% u uz komorač (<i>Foeniculum vulgare</i> L.), kadulju (<i>Salvia officinalis</i> L.) i mentu (<i>Menta piperita</i> 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.
--	---

6. Povezanost sa zemljopisnom sredinom podrijetla

Naslov – Naziv proizvoda	Hrvatski pelinkovac
Pojedinosti o zemljopisnom području podrijetla koje se odnose na 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 (<i>Artemisia absinthium</i> 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.
Specifična obilježja jakog alkoholnog pića koja se mogu primijeniti na zemljopisno područje	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.
Uzročna veza između zemljopisnog područja i proizvoda	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-theses-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/

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 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).
-------------------------------	---

8.Dodatak oznaci zemljopisnog podrijetla

9.Posebna pravila za označivanje

Naslov	
Opis pravila	Oznaka zemljopisnog podrijetla Hrvatski pelinkovac može se dopuniti izrazom „Gorki“.

II.Ostale informacije

1.Popratna dokumentacija

Naziv datoteke:	Hrvatski pelinkovac-konačno.docx
Opis:	Tehnički dokument
Vrsta dokumenta	Specifikacija proizvoda

Naziv datoteke:	Hrvatski pelinkovac - etiketa.docx
Opis:	
Vrsta dokumenta	Slika

2. Poveznica na specifikaciju proizvoda

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