

Tehnična dokumentacija za Dolenjskega sadjevca

(a) Ime in kategorijo žgane pijače, vključno z geografsko označbo;

Dolenjski sadjevec je sadno žganje proizvedeno na območju Dolenjske. Razvrščamo ga v kategorijo 9 »žganje iz sadja« iz priloge II Uredbe (ES) št 110/2008.

(b) Opis žgane pijače, vključno z glavnimi fizikalnimi, kemičnimi in/ali senzoričnimi lastnostmi proizvoda in posebne značilnosti žgane pijače v primerjavi z ustrežno kategorijo;

Dolenjski sadjevec se tradicionalno prideluje iz plodov jabolk in hrušk, pri čemer razmerje le teh ni točno določeno, vendar pa po deležu prevladujejo jabolka (pričakovano ali tradicionalno običajno razmerje je nekje $\frac{3}{4}$ jabolk in $\frac{1}{4}$ hrušk ali še manj hrušk. Doda se lahko tudi slive in češplje. Vse sadje prihaja iz ekstenzivnih travniških nasadov in nasadov gojenih po načelih integrirane pridelave sadja.

Dolenjski sadjevec mora ustrezati minimalni kakovosti za žganje iz sadja v skladu s Prilogo I in Prilogo II Uredbe 110/2008/ES in naslednjim parametrom:

- etanol: 37,5–40 vol%;
- acetaldehid: max. do 1000 mg/l a.a.;
- ekstrakt do 5g/l
- skupne kisline od 200 do 1500 mg/l ali največ 6 g/l absolutnega alkohola, računano kot očetno kislino;
- estrov od 500 do 5000 mg/l absolutnega alkohola računano kot etil ester očetne kisline;
- višjih alkoholov od 1000 do 6000 mg/l absolutnega alkohola;
 - aldehidov do 1000 mg/l absolutnega alkohola;
- furfurola do 30 mg/l absolutnega alkohola;
- biti mora brezbarven, bister;
- imeti mora izrazit vonj in okus po sadju, iz katerega je izdelan;
- imeti mora uležan okus.

Posebnost Dolenjskega sadjevca pa je bogata tradicija ter uporaba sadja iz ekstenzivne ter tudi integrirane pridelave. Žganja iz sadja se proizvajajo navadno iz določenega sadja, katera imajo okus po uporabljenem sadju. Dolenjski sadjevec pa je žganje, ki se dobi z mešanjem več vrst sadja, predvsem jabolk in hrušk, katerim se doda lahko tudi slive in češplje, zmelje in skupaj fermentira nato destilira.

(c) Opredelitev zadevnega geografskega območja;

Geografsko območje Dolenjske obsega področje na desnem bregu Save od Brega pri Litiji do Breganščice, od Bregane po vrhovih Gorjancev do kote 824, od tod po zračni črti do vasi Črmošnjice, Dvor, Smuka, Krka in pri Šmartnem pri Litiji zopet do reke Save.

To območje je tradicionalno znano po žganjekuhi sadja ter svojemu izročilu žganjekuhe.

(d) Opis metode pridobivanja žgane pijače oziroma opis pristnih in nespremenljivih lokalnih metod;

Dolenjski sadjevec se tradicionalno prideluje iz plodov jabolk in hrušk, pri čemer razmerje le teh ni točno določeno, vendar pa po deležu prevladujejo jabolka (pričakovano ali tradicionalno običajno razmerje je nekje $\frac{3}{4}$ jabolk in $\frac{1}{4}$ hrušk ali še manj hrušk). Doda se lahko tudi slive in češplje. Vse sadje prihaja iz ekstenzivnih travniških nasadov in nasadov gojenih po načelih integrirane pridelave sadja.

Primerno zrelo sadje (škrobni test mora biti negativen) se zmelje v drozgo, doda vrelni nastavek in pusti fermentirati tri do štiri tedne. Fermentirana drozga se zatem destilira, destilacija lahko poteka dvostopenjsko v bakrenih kotlih za žganjekuho, kjer se najprej pridobi nanga ali mehko žganje. Ta se nato po destilaciji v bakrenih kotlih ponovno še 1x destilira. Druga možnost je enostopenjska destilacija na kontinuirni destilacijski koloni, v obeh primerih pa se na koncu destilira do največ 86 vol % alkohola v skladu s točko 9 (Žganje iz sadja) v Prilogi II k Uredbi št. 110/2008. Ob tem se odstrani 1,5 do 2,0% prvenca ali cveta in zbira srednji tok destilata do vsebnosti 45 vol% alkohola. Zadnji tok destilata se vrne k fermentirani drozgi za naslednjo destilacijo. V koloni se torej izloča prvi tok, streže srednji tok, zadnji pa se vrača na kolono. Srednji tok destilata je končni produkt, torej naravni destilat sadja, ki nato še odleži ter nato pred samim polnjenjem pripravi do pitne jakosti, torej se razredči z vodo do pitne jakosti.

Dolenjska je pokrajina v jugovzhodni Sloveniji in predstavlja ob Gorenjski in Notranjski, eno od treh pokrajin zgodovinske dežele Kranjske, iz česar izvira tudi njeno današnje ime (v preteklosti Spodnja ali Dolenja Kranjska). Ožja Dolenjska je gričevnata pokrajina ob reki Krki in njenih pritokih. V tej razgibani pokrajini so značilnosti treh pokrajinskih enot: Alp, Panonske nižine in Dinarskega gorstva.

Količina padavin, temperaturne razmere, osončenje in drugi podnebni dejavniki, pomembno vplivajo na rast in rodnost sadnih dreves. Predvsem zaradi razgibanosti reliefa, nadmorske višine, ekspozicije in nagiba tal, bližine voda, gozdov itn., se mikroklimatske značilnosti sadnih leg med seboj lahko zelo razlikujejo. Na območju Dolenjska prevladuje zmerno kontinentalno podnebje z mrzlimi zimami in toplimi poletji. V vzhodnem delu okoliša je vpliv kontinentalnega podnebja večji, zato so zanj značilni izrazitejši temperaturni ekstremi in pogoste poletne nevihte. Za zahodni del okoliša so značilni občasni vplivi atlantskega podnebja, ekstremne temperature so manjše, nekoliko večja pa je skupna letna količina padavin. Vplivi submediteranske klime v okolišu so redki in se čutijo predvsem pozimi, ko občasno pihajo topli južni vetrovi. Vsota efektivnih temperatur med rastno dobo se giblje med 1.100 °C v zahodnem in 1.300 °C v vzhodnem delu okoliša. Glede na to, da ležijo sadovnjaki nad 200 m nadmorske višine in so praviloma bolj izpostavljene soncu. Povprečna skupna letna količina padavin znaša med 1.100 in 1.200 mm, in je za rast sadja ustrezna. Prav tako je ugoden tudi letni razpored padavin, saj pade med rastno dobo povprečno več kot 100 mm padavin mesečno. Skupna povprečna količina padavin med rastno dobo znaša na Dolenjskem okrog 781 mm (kar je nad 65 % skupne letne količine padavin) in med leti lahko niha za okrog 100 mm. Vsa ta geološka in klimatološka pestrost vinorodnega okoliša Dolenjska ima za posledico tudi veliko pestrost med pridelanimi sadjem. Za geografsko razmejitev ni tako bistveno samo podnebje kot pa tradicionalna priprava in znanje s tega dela Slovenije.

(e) Podrobnosti, ki potrjujejo povezavo z geografskim okoljem ali geografskim poreklom;

V primeru Dolenjskega sadjevca gre za mešanje različnih sort jabolk, hrušk, sliv in češpelj. Poljudne mešanice posameznih vrst in sort sadja dajo sicer izrazito sadno aromo, ni pa prepoznavna vrsta oziroma sorta sadja iz katerega je pridelan. Kmetje so namreč sadje, ki jim je ostalo ali ni bilo tržne vrednosti predelali v sadjevec. Žganjekuha se je na Dolenjskem posebej razvila v začetku 20. stoletja. Beležimo veliko število majhnih proizvajalcev, ki so tržili pod imenom Dolenjski sadjevec različno kakovostne destilate. Šele po drugi svetovni vojni je prišlo do večje in organizirane proizvodnje sadjevca na Dolenjskem. Gre za bogato tradicijo pridelovanja. Z omejitvijo področja predelave smo zaščitili specifičen izbor surovin in ga opredelili kot geografsko območje v katerem se po določeni tehnologiji izdeluje Dolenjski sadjevec. Pokrajinske in podnebne posebnosti ter tradicionalno znanje o načinu pridelave dajejo Dolenjskemu sadjevcu izrazit in poln okus.

V knjigi etnologa Janeta Bogataja Taste Slovenia je med drugim zapisano:

*winegrowing areas, a special type of strong brandy from grapes is known as **tropinovec**. There are several Slovenian brandies with the label of »certified and controlled geographic origin« such as **Lower Carniola fruit brandy (dolenjski sadjevec)**, **Carniola perry (gorenjski tepkovec)**, **Karst gin (kraški***

Skupina Futura Business Brabd Communication je objavila, da je Brumnovo priznanje dobila Dana za Viljamovko in Dolenjski sadjevec.

Na blogu Kako uspešno iskati zaposlitev? Je bil objavljen članek Kultura postrežbe in pitja vina – kakovost, ne količina v katerem med drugim piše: »Dober in iznajdljiv slovenski vinar bo tako lahko razpredel svojo omejeno ponudbo po sto najboljših restavracijah po svetu, velegrosistično pa ne bo nikoli uspel. Seveda bomo ob tem morali poskrbeti tudi za druge slovenske pijače, za dolenjski sadjevec, brkinski brinjevec, in zakaj ne za odlična ekstrapreviška oljčna olja, za katere so iskreni ljubitelji pripravljene odšteti lepe denarce.«

V članku , objavljenem v Delu 21.04.2006 z naslovom Kvaliteta ima prednost pred kvantiteto je med drugim zapisano: »Med izdelke najvišje kakovosti se tako uvršča tudi 15 kmetijskih izdelkov, ki so jih danes predstavili njihovi proizvajalci. To so: ekstra deviško oljčno olje slovenske Istre, štajersko-prekmursko bučno olje, dolenjski sadjevec, nanoški sir,.... .«.

V članku Okoli sveta v 80 pijačah - Around the world in 80 Drinks, ki ga je na spletni strani objavil Marko Jezernik, dne 2013-12-14 je v kometarijih bilo zapisano: »Tako nekdo poveže rakijo in slovensko narodno izročilo, nekdo drug kljub vsem miselnim naporom ne zmore prepoznati očitno in je brez predloga, nekdo tretji bi pa brez pomisleka izstrelil - dolenjski sadjevec.«.

Na blogu z naslovom Kratek povzetek in novoletni giveaway – Grlorez (2013) je bilo objavljeno: »Ni mi treba posebej poudariti, da gre za ljubitelja knjige Štoparski vodnik po Galaksiji avtorja Douglasa Adamsa, kjer je v knjigi omenjena pijača Pangalaktični grlorez. Grlorez je v bistvu dolenjski sadjevec, v katerega so bili namočeni čiliji vrste Naga Bhut. Ta pijača ni v prodaji, ampak se deli med ljubitelji čilijev.«

Časopis Dnevnik je 13. 5. 2008 objavil naslednji oglas: »Dober cviček s priznanji in dolenjski sadjevec prodam.«.

Tudi v podjetju Dana ima Dolenjski sadjevec že dolgoletno tradicijo, kar je razvidno iz dokumentacije podjetja ter arhiva etiket.



Nekatere etikete za sadjevec

(f) Po potrebi kakršne koli zahteve Skupnosti in/ali nacionalnih in/ali regionalnih določb;

Pravico do uporabe geografske označbe Dolenjski sadjevec imajo vsi proizvajalci, ki so pridobili certifikat o skladnosti s tehnično dokumentacijo, ki ga je izdala imenovana organizacija za kontrolo in certificiranje geografskih označb.

(g) Ime in kontaktni naslov vlagatelja;

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Dunajska 22
1000 Ljubljana
Slovenija