

Tehnična dokumentacija za geografsko označbo Pelinkovec

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

Pelinkovec z geografsko označbo je liker, proizveden v Republiki Sloveniji. Razvrščamo ga v kategorijo 32 »liker« 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;

Pelinkovec z geografsko označbo je liker proizveden izključno v Republiki Sloveniji. Izdelan iz etanola ali destilata kmetijskega izvora oziroma ene ali več žganih pijač ali mešanice le-teh, z dodatkom sladkorja in naravnih izvlečkov pelina. Lahko se dodajo tudi izvlečki drugih zelišč ter arome in naravna barvila. Pelinkovec z geografsko označbo mora imeti intenzivno izražen okus in vonj po pelinu.

Pelinkovec z geografsko označbo mora vsebovati:

- najmanj 80 g sladkorja na liter,
- najmanj 25 vol. % alkohola;
- tujon, ki izvira iz pelina in katerega maksimalna količina mora biti kot je določeno v Prilogi III k Uredbi (ES) št. 1334/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. Decembra 2008 o aromah in nekaterih sestavinah živil z aromatičnimi lastnostmi za uporabo v in na živilih.

Značilnosti

Osnovna značilnost pelinkovca je izrazit vonj in okus po pelinu, ostale aromatske substance le zaokrožujejo njegov okus in vonj. Vsebuje min. 80 g/l sladkorja, ki ublaži izrazito grenek okus pelina ter min. 25 % vol. alkohola. Zaradi pelinovega izvlečka in ostalih sestavin ima značilno rjavo do temno rjavo barvo.

O ostalih pijač v isti kategoriji se razlikuje predvsem ko grenkem okusu, okusu po pelinu in nižji vsebnosti sladkorja. Sladkor se uporablja predvsem za ublažitev grenkega okusa. Z encijanom ima to podobnost, da sta oba grenka in se jim sladkor doda predvsem za omiljenje grenkobe.

Profil arome:

Vonj in okus po ekstraktu pelina morata biti harmonična, pookus prijetno mehak.

(c) Opredelitev zadevnega geografskega območja;

Geografsko območje je območje Republike Slovenije.

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

Osnovna sestavina Za proizvodnjo Pelinkovca je pelinov izvleček, ki se ga pripravi z namakanjem zeli pelina v alkoholni raztopini. Za pripravo izvlečka se uporablja suha rezana zel pravega pelina (*Artemisia absinthium*), ki ustreza zahtevam: da ne vsebuje več kot 12 % vlage in več kot 0,5 % primesi. Namakanje poteka dokler izvleček ne pridobi značilno barvo, vonj in okus. Lahko pa se dodajo tudi izvlečki drugih zelišč ter arome v skladu s predpisom, ki ureja arome (predvsem janež za zaokrožitev okusa), in obarvana z naravnimi barvili (karamel) v skladu

s predpisom, ki ureja aditive za živila. Pred uporabo se ga preveri na osnovne lastnosti: -alkohol, vonj, barva in okus.

Pelinkovec je izdelan z mešanjem alkohola kmetijskega porekla, sladkorja, izvlečkov pelina in ostalih dodatkov (arome, barve) ter vode.

Po mešanju vseh zgoraj navedenih sestavin pelinkovca se gotovi izdelek preverja na parametre kakovosti:

- alkohol
- sladkor
- vonj, okus in barva ter bistrost

Nato se izdelek po morebitnih korekcijah filtrira do bistrosti ter polni v stekleno embalažo z oznako serije.

Maceracija zeli pelina
(*Artemisia absinthia*) v
alkoholu

Odležavanje macerata

Senzorično in kemijsko
preverjanje

Priprava po recepturi

Kemijske in senzorične
analize

Morebitne korekcije in
ponovna kontrola

Stabilizacija, filtracija

Polnjenje, etiketiranje

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

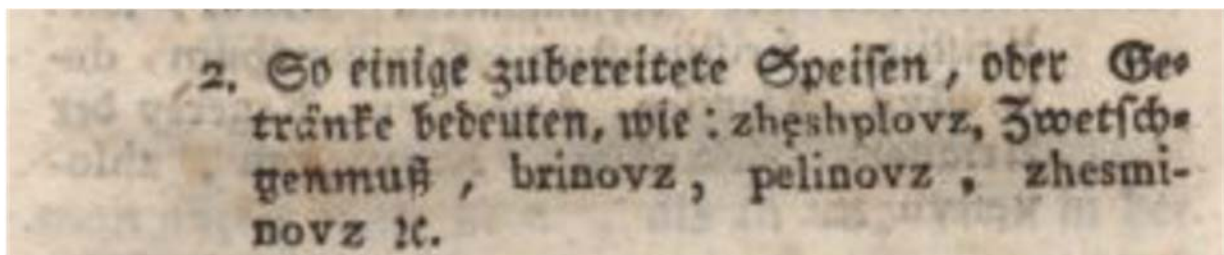
V antiki je bil pravi pelin - *Artemisia absinthium* - znan kot ena najbolj zdravilnih rastlin. Prvi zapisi pa segajo že v leto 1600 pr. n. š., ko pelin omenja zapis na egipčanskem papirusu. Priporočali so ga kot poživilo, razkužilo, kot zdravilo za mrzlico in menstrualne bolečine. Pitagora je bil prepričan, da pelin, namočen v vino, lajša rojevanje, Hipokrat pa ga je priporočal tudi za slabokrvnost in revmatičnost. Rimski naravoslovec Plinij je verjel, da je dober za želodec in prebavo nasploh. V 17. stoletju so ga predpisovali za razne bolezni in želodčne težave, pili pa so ga tudi kot eliksir mladosti in kot zdravilo za slab zadah.

Tudi v naših krajih poznamo pelin. Listi se uporabljajo za kuhanje pelinovega čaja in pelinkovca, obe pijači pa naj bi bili zdravilni za trebušne tegobe. Že pred osemsto leti so o pelinkovcu zapisali: "Pijača omili melanholijo, bistri oči, krepi srce, pljuča in želodec, čisti čreva in pospešuje prebavo." Pelinkovec, grenki liker, pa poleg spomina na pelin vsebuje še izvlečke zelišč in grenčic, zato je rjav, vsebuje pa tudi nižjo stopnjo alkohola.

Že od nekdaj so bili zelo priljubljeni pripravki iz pelina, ki so jih dobivali z namakanjem zeli v kis, vino, žganje ali v olje. Najbolj priljubljen je bil pelinov cvet, ki so ga pripravili tako, da so svež in zdrobljen pelin vložili v steklenico, ga prelili z žganjem in ga za osem dni postavili na sonce. Pelinkovec so uživali po eno žlico zjutraj in zvečer, kadar so izgubili tek.

Skozi stoletja je ta pijača presegla okvir grenkega zdravila in neodvisne destilarne so začele proizvodnjo za širšo uporabo.

Prvič smo dobili pisno omenjen pelinkovec v slovnici Marka Pohlina Kraynska grammatika, das ist: Die kraynerische Grammatik, oder Kunst die kraynerische Sprache regelrichtig zu reden, und zu schreiben (1783), kjer omenja predvsem izraze za posamezne pijače. Me drugim so omenjeni tudi brinovec (brinjevec), česplovec (slivovka), pelinovz (pelinkovec) itd.



V časopisu Ljubljanski časnik (28.10.1851), (letnik 2, številka 86) v zgodbi Zlata hruška je bilo zapisano »Čudna naredba osode je, de ravno takrat, ko je kozarc sreče nar slaji, gotovo med sladčico že tudi grenka pelinovca pride in de smo tega vselej sami krivi, tako de se nam nesreča, ki kmalo sledi popolnoma zaslužena zdeti mora.«

V Slovenskem glasniku (15.08.1858), (letnik 1, številka 4) je v članku Glasnik iz domačih in tujih krajev med drugim zapisano: »Dvori tedaj kakor Ganymed očeta Zeusa svoje prijatle z ambrozijo lepih znanost, pa včasi tudi s pelinovcem bridke satire, kertudi „amara sunt stomacho cara".« V Slovenecu: političen list za slovenski narod (22.10.1887, letnik 15, številka 241) je v LISTEK zapisana zgodba „Sviftijada", ki tudi omenja pelinkovec: »Zdaj sem jo pa skupil. Prav

so mi godi. Čemu so pa mešani, jaz pelinovec, med ose in sršene, ki to medico srebljejo in neusmiljeno opikajo tovariša, ki no diši po medu.«.

Slovenski narod (28.08.1893), (letnik 26, številka 196). Je v članku z naslovom Olimpija objavil: »Grki imajo namreč to Čudno navado, da dobro vino pokaze s tem, da mu smole umešajo. Tako vino postane grenko kot pelinovec in dobi tako zopern ukus, da človeka kar strese.«.

Trgovski list: časopis za trgovino, industrijo, obrt in denarnišstvo (06.06.1914), (letnik 2, številka 15.) je objavil članek, v katerem med drugim pravi: »svojemu upniku, pa mu reče, da je v imenitni"službi pri neki firmi za likerje, naj naroči in pri računu si naj odtegne svojo terjatev. Trгоvec je bil seveda jako vesel te ponudbe in hitro naroči sod pelinkovca. Pač pa je trгоvec moral plačati prvi firmi pelinkovec, ker oni mešetar je ponaredil tudi pooblastijo.«.

Edinost: glasilo slovenskega političnega društva tržaške okolice (04.12.1918 letnik 43, številka 33) je objavil oglas: Konjak, rum, pelinkovec, razni likerji, peneča in dezertna vina na drobno In na debelo po zmernih cenah dobivajo v znani trгови JAROBА PERHAUC, V Trsti«.

V Trgovskem lisu (08.09.1925), letnik 8, številka 105 smo zasledili sledeči oglas:

Veležganjarna
M. ROSNER & Co. nasl.
VIKTOR MEDEN
v Ljubljani
kupiје stive
in drugo sadje za žganjekuho.
Izdoluje po ugodnih cenah najbolje likerje:
pelinkovec, brinjevec,
planinc grenčica, janeževец,
vanille, slivo·ka,
rum, sadjevec,
konjak medicinal, tropinovec.

Oglas za pelinkovec smo zasledili tudi v nemško jezičnem časopisu. Mariborer Zeitung (07.08.1938), (letnik 78, številka 178) je bil objavljen sledeči oglas:

Rum
Liköre
Pelinkovec
Cognac
Eiercognac
Wermutwein
Himbeersaft
Josip Bauman
Groesbranntweibrennerei, Erzeugung von Rum, Cognac, Likören und Fruchtalkölen
St. Iij bei Maribor
Alle hier angeführten Erzeugnisse sind von nun an auch in jeder Menge erhältlich im neueröffneten Schanklokal des Gasthauses WILSON, Maribor, Aleksandrova cesta 33, Telephon 24-37, zu den niedrigsten Tagespreisen, solidester und realster Bedienung.
Slowitz
Wachholderbranntwein
Obstbranntwein
Travarica
Weinessig
Spirit 96%
!! Erstklassige steirische Eigenbauweine !!

Pelinkovec se je tržil tudi izven slovenskih meja. Glas naroda, List slovenskih delavcev v Ameriki. 5, September 21, 1903, je objavil oglas: »Fred Kalinova veletrgovina vina in žganja. V zalogi ima: Pravo kranjska in hrvatsko Slivovko Tropinovec, Brinjevec, Pelinkovec.....«.

Glas naroda: najstarejši list slovenskih delavcev v Ameriki (23.02.1929, letnik 37, številka 45) je objavil zgodbo z naslovom Steklenica pelinkovca, kar kaže, da je bil pelinkovec priljubljena pijača tudi pri naših izseljencih...

V časopisu Enakopravnost: neodvisen dnevnik za slovenske delavce v Ameriki (12.03.1948), letnik 31, številka 51, je bilo v pismih bralcev zapisano: »Z našimi žganimi pijačami smo kar zadovoljni. Stari gardi: slivovki, brinjevcu, hruševcu, češnjevcu, sadjevcu, borovičarju, tropinovcu, pelinkovcu in drugim so se pridružili še razne travarice...«.

Sušnik, Lovro (1958) je v članku O žganjekuhi v Breznici pod Lubnikom. , številka letn. 11, str. 167-178. Zapisal: »Dve posebnosti sta pelinuc s primesjo pelina in redkejše nasprotje temu meden žgàine' največkrat kot posladek pri kakem čebelarju — s primesjo medu.«.

Omembe Pelinkovca zasledimo tudi v modernejši literaturi. Marjan Kolar je v reviji Sodobnost (1963), (letnik 11, številka 8/9) objavil zgodbo z naslovom SPOVED, kjer med drugim piše: »Noč je bila strašna. Naj je zlil vase še toliko žganja in pelinkovca. naj je delal dihalne vaje. nič ni pomagalo. Bolelo in peklo pa ga je tako. da je nazadnje komaj še rahlo stokal.«

France Vurnik je v reviji Sodobnost (1967, letnik 15, številka 6) objavil pesem z naslovom PREDZIDOM IN ONKRAJ:

»Zgubljenost je bolezen,
ki je ne ozdraviš;
kajti zgubljen si,
če ti ni za kozarec pelinkovca,
ko greš mimo hrama,
če se na daleč izogneš prijatelju,
ker nočeš slišati odkritih besed,
če ti ni, da bi se nasmehnil otroku,
ki vidi v nastajajočem bloku polževe hišice,
če se izmikaš vabečim ženinim rokam,
če te ne zvabi pot čez Rožnik v sončnem popoldnevu
in ti ni mar vsaj za bežno vrnitev na polje
svoje mladosti«

Ivančica Đerić je v knjigi Nesreča in resnične potrebe zapisala: »Takrat navadno zrem v svoj vrt, v pohabljen grm, s katerega dremavo odpade kaplja jutranjega dežja ali kristalček jutranje svetlobe, pijem pelinkovec in čutim, da mi je dobro.«

Tanja Tomažič je v razpravi Gostilne, kakršnih se pri nas spominjamo (Od konca 19. stoletja do današnjih dni): zapisala: »Omenili smo že, da je bilo najmanj vredno in cenjeno žganje doma narejen pelinkovec, ki so ga poznali pod različnimi imeni po vsem obravnavanem ozemlju. Na Idrijskem so ga imenovali „geruš“, v Ljubljani „arbajterkonjak“, v Kropi in Kamni gorici je bil „ta špiritov“, drugod tudi

„ta zelen“. Prav tega žganja so največ prodali po osrednjih slovenskih pokrajinah. V vzhodnih pokrajinah (Prekmurje, Priekija, Ptujsko polje) so imeli veliko sadjevca. Za boljšo pijačo je veljal brinovec... «.

Dolenjski list (07.09.1967), letnik 18, številka 36. e objavil INTERVJU Z LOJZETOM KRHNOM, DIREKTORJEM »DANE« Največ zlatih dobila DANA, kjer med drugim pravi: »O: Naše »zlate« pijače so: vodka Apostolska, naravi brinovec, hruševo sadno žganje, chery vino, naravni sadjevec in naravni kavni liker. Srebro so dobile: grenki gorijan, domači brandy, grenki pelinkovec, stara slivovka, rastlinska grenčica H. T., naravni femet in chery brandy.«.

Časopis Javna tribuna je avgust 1977 je objavil novico, da je na 23. mednarodni vinogradniško-vinarski sejemu na Gospodarskem razstavišču v Ljubljani, FRUCTAL TOZD ALKO dobil diplomu s srebrno kolajno pa za PELINKOVEC GRENKI 28 %

Rok Kofolje v članku, objavljenem v reviji Diva z naslovom Namibija, bogovi še vedno padajo na glavo, 2. Del (2007) med drugim zapisal: »Predstavili sta nam njun projekt, ki je obiti svet in intervjujati ženske tega sveta, rojene leta 1981, tako kot onidve, jim pomagati v težkih življenjskih okoliščinah in predstaviti njihove življenjske zgodbe svetu (www.81femmes.org). Mi pa smo jima predstavili naše dobrote, kot so domači rum, pršut, teranov liker, klobase in pelinkovec.«

Na spletni strani <https://stillcrapulent.wordpress.com/tag/pelinkovec/> z naslovom Embittered II: Translovenian Hunger, August 9, 2012 med drugim piše: »this is how we endear ourselves to the locals. but to be fair to our guitarist, the only thing -i- had known about Slovenia beforehand was that it is where Slavoj Žižek is from, and (pretty much) the only thing i know about it now is that it is where Slavoj Zizek and Pelinkovec are from.«.

Pelinkovec je zeliščni liker, ki se ga v Republiki Sloveniji največ proizvede.

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

Geografsko označbo Pelinkovec lahko uporabljajo vsi proizvajalci, ki so pridobili certifikat o skladnosti z tehnično dokumentacijo, ki ga 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