

## **Tehnična dokumentacija za Dolenjskega sadjevca**

### **(a) ime in kategorijo žgane pijače, vključno z geografsko označbo;**

Dolenjski sadjevec je sadno žganje proizvedeno na območju Dolenjske.

### **(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 prideluje iz plodov jabolk in hrušk, lahko tudi sliv in češpelj, 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: 37,5–48 vol%;

– acetaldehid: max. do 1000 mg/l a.a.;

– etilacetat: max do 2500 mg/l a.a.;

– biti mora brezbarven, bister in imeti izrazit vonj in okus po sadju, iz katerega je izdelana

### **(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.

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

Primerno zrelo sadje (škrobni test mora biti negativen) se zmelje v drozgo, doda vrelni nastavek in pusti anaerobno fermentirati tri do štiri tedne. Fermentirana drozga se zatem destilira v bakrenih kotlih za žganjekuho ali v kontinuirni destilacijski koloni. V bakrenih kotlih se pridobi nanga ali mehko žganje. Ta se ponovno destilira, 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. Srednji tok destilata se nato razredči z vodo do pitne jakosti. V koloni se izloča prvi tok, streže srednji tok, zadnji pa se vrača na kolono.

### **(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. Žganjekuha se je na Dolenjskem posebej razvila v začetku 20. stoletja. Beležimo veliko število majhnih proizvajalcev, ki so tržili pod blagovno znamko 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.

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

Pravico uporabe geografske označbe Dolenjski sadjevec pridobi vsak proizvajalec iz zadevnega geografskega območja, na podlagi poročila preizkusnega laboratorija za ugotavljanje skladnosti, da Dolenjski sadjevec ustreza vsem zahtevam iz tehnične dokumentacije.

**(g) ime in kontaktni naslov vlagatelja;**

Gospodarska zbornica Slovenije  
Dimičeva 13  
1000 Ljubljana

**(h) katero koli dopolnilo h geografski označbi in/ali katero koli posebno pravilo o označevanju v skladu z ustrezno tehnično dokumentacijo.**

Poleg označb, ki jih določa predpis, ki ureja označevanje predpakiranih živil in predpis, ki ureja žgane pijače morajo geografske označbe na etiketi vsebovati tudi kratico preskusnega laboratorija, ki je opravil ugotavljanje skladnosti, in številko poročila o skladnosti, ter količino, za katero je bilo izdano poročilo (neobvezno).

[Uradni list RS, št. 117/2008 z dne 12. 12. 2008](#)