

Kratka tehnična dokumentacija Domači rum

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

Pelinkovec z geografsko označbo je liker, proizveden v Republiki Sloveniji.

(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, katerega maksimalna količina mora biti v skladu z Direktivo Sveta 88/388/EGS z dne 22. junija 1988 o približevanju zakonodaje držav članic o aromah za uporabo v živilih in izhodnih surovinah za njihovo proizvodnjo (UL L št. 184 z dne 15. 7. 1988, str. 61) zadnjič spremenjeno z Uredbo (ES) št. 1882/2003 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. septembra 2003 o prilagoditvi določb glede odborov, ki pomagajo Komisiji pri uresničevanju njenih izvedbenih pooblastil, predvidenih aktih, za katere se uporablja postopek iz člena 251 Pogodbe ES, Sklepu Sveta 1999/468/ES (UL L št. 284 z dne 31. 10. 2003, str.1).

Profil arome:

vonj in okus po ekstraktu pelina morata biti harmonična, pookus prijetno mehak, preoster vonj in okus sta posledica previsoke vsebnosti alkohola, previsoke vsebnosti ekstrakta pelina, lahko tudi aldehidov ter višjih alkoholov

(c) opredelitev zadevnega geografskega območja;

Geografsko območje Republike Slovenije.

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

Pelinkovec z geografsko označbo je liker, izdelan iz etanola ali destilata kmetijskega izvora oziroma ene ali več žganih pijač ali mešanice le-teh. Obvezen je dodatek sladkorja in naravnih izvlečkov zeli pelina (*Artemisia absinthia*), lahko pa se dodajo tudi izvlečki drugih zelišč ter arome v skladu s predpisom, ki ureja arome, in obarvana z naravnimi barvili v skladu s predpisom, ki ureja aditive za živila.

Maceracija zeli pelina
(*Artemisia absinthia*) v
alkoholu

Odležavanje macerata
najmanj 2 meseca

Senzorično in kemijsko
preverjanje ekstrakcije

Priprava po recepturi
uravnavanje alkohola,
sladkorja, arom do
željenega okusa

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.

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. Ppelinkovec 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.

Pelinkovec, grenki liker, pa poleg spomina na pelin vsebuje še izvlečke zelišč in grenčic, zato je rjav, vsebuje pa tudi nižjo stopnjo alkohola.

Pelinkovec je zeliščni liker, ki se ga v Republiki Sloveniji največ proizvede. Pisnih zgodovinskih virov, kdaj so ga začeli proizvajati ni znano. Pisni viri navajajo, da je bil zelo priljubljen med rudarji, ki so delali v rudniku živega srebra v Idriji.

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

Geografsko označbo Pelinkovec lahko uporabljajo proizvajalci na podlagi poročila preizkusnega laboratorija za ugotavljanje skladnosti žganih pijač in drugih alkoholnih pijač, določenega v skladu z zakonom, ki ureja kmetijstvo, da Pelinkovec ustreza vsem zahtevam iz tehnične dokumentacije.

(g) ime in kontaktni naslov vlagatelja;

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

(h) katero koli dopolnilo h geografski označbi in/ali katero koli posebno pravilo o označevanju v skladu z ustrežno 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).

Pravilnik o geografski označbi Domači rum je objavljen v [Uradni list RS, št. 70/2010 z dne 3. 9. 2010](#).