

TEKNISKT UNDERLAG 3

Datum för mottagande...

Antal sidor: 2

Ansökan har upprättats på följande språk: Svenska

Ärendenummer...

Den beteckning som är registrerad

Svensk Punsch/Swedish Punch

Kategori av spritdryck

Övrig Spiritdryck

Beskrivning av spritdrycken

Svensk Punsch är en söt och simmig *dryck* med gul- till brunaktig färg som har en alkoholhalt mellan 20 och 30 volymprocent *och som blandas av och har ett tydligt inslag av arrak från Indonesien. Arrak är en spritdryck som framställs av destillat av sockerrör, ris, melass eller saften av kokos- eller dadelpalm.*

Karaktären hos Svensk Punsch varierar mellan olika produkter beroende på arrakens mängd och karaktär samt kryddning. Utöver söt och fyllig kan Svensk Punsch i tillägg vara aromatisk eller kryddig. När en vällagrad arrak används ökar punschens komplexa och djupa karaktär samt färgton.

Doften av en Svensk Punsch ska vara söt och mustig, med tydligt genomslag av arraken. Konsistensen är trögflytande, men det varierar något beroende på dryckens temperatur.

Drycken kan förtäras såväl kyld som uppvärmd, beroende på sammanhang och årstid. Vanligaste användningen är till kaffet efter en måltid men det finns också en stark tradition att dricka Svensk Punsch till ärtsoppa och den förekommer också som sällskapsdryck.

Geografiskt område

Sveriges territorium

Framställningsmetod för spritdrycken

Utöver de generella reglerna för spritdrycker i EU-förordningen 110/2008 gäller för Svensk Punsch följande tilläggskrav.

Huvudingredienserna i Svensk Punsch är arrak och sockerlag. De äldsta, historiska recepten talar om fem ingredienser; vatten, socker, arrak, citrus och te. Med tiden kom citrus, som har funktionen av att ge punschen syra, att kompletteras med vin och andra aromer. Te, som ger färg, kom att kunna bytas ut mot sockerkulör.

Svensk Punsch tillverkas traditionellt genom att vatten och socker blandas under uppvärmning och omrörning sker tills sockret lösts upp. Därefter tillsätts arrak, citrus och andra ingredienser för att uppnå önskad smak.

Den arrak som utgör basen i Svensk Punsch tillverkas inte och har aldrig tillverkats traditionellt i Sverige utan importeras från Indonesien. Arraken har destillerats upp till cirka 75 volymprocent för att sedan spädas ut till mellan 60 och 70 volymprocent. Arrak som används i Svensk Punsch ska vara ren utan andra tillsatser eller smaksättningar.

Minst fyrtio procent (40%) av slutproduktens alkoholmängd måste komma från arrak. Jordbruksalkohol får tillsättas.

Svensk Punsch kan smaksättas med fruktsaft eller aromer av citrus. Smaksättning får därtill ske med vin och/eller fruktsafter och/eller naturliga aromer från andra frukter och bär. Spritdrycker får användas för avrundande smaksättning. Svensk Punsch får färgas med te eller sockerkulörer. Sockerhalten ska vara mellan 200-300 gram per liter uttryckt som invertsocker.

Blandning till konsumtionsfärdig produkt ska ske i Sverige. Detta är nödvändigt för att säkerställa att den unika karaktären och identiteten hos Svensk Punsch bibehålls. Dess rykte är kopplat till historien och de förväntningar som konsumenten har av Svensk Punsch som en särpräglad, nationell produkt.

Samband med den geografiska miljön eller ursprung

Svensk Punsch är en unik och traditionell svensk produkt som går tillbaka till den tid då Sveriges handel med Sydostasien utvecklades. En av de produkter som då hemfördes var arrak från Java i Indonesien, vilken kom att dominera svensk spritimport ända fram till början av 1900-talet. Den första arraklasten kom 1733 med fartyget Friedericus Rex Suecia från Svenska Ostindiska Kompaniet.

Ett av de tidigaste nedtecknade recepten för Svensk Punsch kommer från hushållerskan och kokboks författarinnan Kajsa Warg 1755. Flertalet gamla recept återfinns även i destillatören Jacob D Leufvenmarks verk från 1869. Alkoholdrycker under benämningen punsch eller liknande tillverkades även i andra delar av Europa under 1700-talet och syftade då på en varm dryck spetsad med alkohol. Vid sådan tillverkning kunde emellertid vilken spritsort som helst användas, medan det i Sverige reglerades i en förordning redan 1767 att punsch skall tillverkas på arrak.

Svensk Punch serverades på krogar och kaffehus, där de klassiska ingredienserna arrak, vatten, socker, te och citron blandades till färdig dryck efter beställarens önskemål och dracks rykande varm. Punsch tillagades också i hemmen av de som hade möjlighet att köpa den relativt dyra arraken.

Under 1800-talet kom drycken att få ett uppsving och handlare i Sverige började tillverka och buteljera Svensk Punsch för försäljning till den bredare allmänheten. Först ut var sprithandlaren Johan Edward Cederlund som år 1845 sålde den första buteljerade punschen.

Det var också då man började servera drycken kall, som ett alternativ till den värmande koppen. Drycken blev snart mycket populär. I mitten av 1800-talet, då Sverige hade en totalbefolkning om 3,5 miljoner, drack svenskarna årligen sammanlagt 5 miljoner liter punsch. Det fanns olika punschsorter för olika tillfällen, vilket också exemplifieras genom den mängd punchkoppar, skålar, slevor och muggar som de svenska porslins- och glasbruken producerade. Antalet punschvarumärken växte stort ända fram till det att det svenska alkoholmonopolet introducerades 1917. Det statligt ägda Vin & Sprit, som fick monopol på utveckling och kontroll av sprittillverkning, reducerade antalet varumärken kraftigt. Endast fyra märken blev kvar och det tog 76 år innan en ny punsch lanserades på nytt. Efter produktionsmonopolets avskaffande i samband med Sveriges inträde i EU 1995 föreligger åter en tillväxt av antalet punschsorter och varumärken från ett flertal producenter. Många av dessa bygger på gamla recept och hundraåriga traditioner som legat i dvala.

Svensk Punsch är en unik dryck som av många ses som den givna nationaldrycken. Dess starka förankring i de svenska traditionerna har lämnat kulturhistoriska avtryck, inte minst i de otaliga sånger som tillägnats drycken och som sjungs både hemma vid privata festligheter och av prominenta körer i offentligheten. Även den svenska arkitekturen har påverkats av punschens status. De vackra inglasade verandorna som borgarna och de högre stånden lät bygga på sina hus under 1800-talet och in på 1900-talet kallas för "punschverandor". Det var där man drack sin punsch, kall eller varm, med eller utan gäster. Punschen fick också starkt fäste hos studenter och militären, där den ännu idag serveras vid sammankomster och högtider. På de flesta arbetsplatser och krogar serverade man förr alltid punsch på torsdagarna tillsammans med ärtsoppa som stående meny. I dagens arbetsliv är det dock mindre accepterat med spritdrycker till lunch, men traditionen lever ändå kvar när det passar sig. Det finns vissa regionala skillnader i hur man dricker punschen i Sverige, kopplat till matkultur. Exempelvis serverar man varm punsch till det årliga "ålagillet" i Skåne, medan man i Östergötland serverar den varma punschen tillsammans med "får-i-kål".

Svensk Punsch infördes som en svensk geografisk beteckning i kategorin "övriga spritdrycker" i samband med Sveriges anslutning till EES och behölls vid anslutningen till EU.

Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

Bilaga III i förordning (EU) nr 110/2008

Sökande

Sverige

Tillägg till den geografiska beteckningen -

Särskilda märkningsregler

Svensk Punsch ska vara märkt med minst en av beteckningarna "Svensk Punsch" eller "Swedish Punch"