

TEKNISKT UNDERLAG

Datum för mottagande...

Antal sidor (inklusive denna) 5

Ansökan har upprättats på följande språk: Svenska

Ärendenummer: ...

Den beteckning som är registrerad

Svensk Aquavit/Svensk Akvavit/Swedish Aquavit

Kategori av spritdryck

Aquavit eller akvavit

Beskrivning av spritdrycken

- Fysikaliska, kemiska, och/eller organoleptiska egenskaper

Svensk Akvavit är en klar, ibland färgtonad dryck med en alkoholhalt på mellan 37,5 och 50 volymprocent. Den är smaksatt med kummin och/eller dill samt fänkålsfrö (Foeniculum vulgare Mill), erhållen från ett destillat av dessa kryddor, ofta kompletterad med andra kryddor eller smaksättningar. Smaken kan, beroende på lokala traditioner, variera från en relativt diskret till mer intensiv kryddning, med ingen eller endast svag sötma och med ingen eller endast svag bitterhet. Smaken av fänkål är alltid förnimbar och ger Svensk Akvavit dess karaktär som särskiljer den från övriga i kategorin. Blandningen av flera kryddor är ursprungstypisk och bidrar också till att göra den svenska akvaviten mer komplex och nyanserad än andra akvaviter som ofta domineras av en krydda och en söt eller besk avrundning.

Svensk Akvavit konsumeras oblandad till det svenska smörgåsbordet och i anslutning till för- och huvudrätter under måltider, normalt vid sidan av annan måltidsdryck.

Utöver de generella reglerna för akvavit i förordningen 110/2008 gäller för Svensk Akvavit följande tilläggskrav.

Etylalkoholen och dess koppling till det geografiska området

All etylalkohol som används för tillverkning av Svensk Akvavit måste vara framställd i Sverige av vete, råg, korn, havre eller potatis odlad i Sverige. Etylalkoholens karaktär är neutral, med renhet utan avvikande estrar eller aldehyder som annars kan återfinnas i sprit. Etylalkoholen utgör ca 30-40 procent av slutprodukten och råvarornas karaktär och kvalitet är därför avgörande.

Kryddsprit och dess koppling till det geografiska området

Den kryddsprit, inklusive kummin-, dill- och fänkålsdestillat, som används för smaksättningen måste vara tillverkad i Sverige. Aromämnenas ursprung är dock inte geografiskt begränsat, utan kan komma från platser utanför Sveriges territorium, vilket speglar traditionen att komplettera de inhemska kryddorna med handelsvaror. De milda, lokala blad- och örtekryddorna har historiskt blandats med importerade kryddor som varit rikare på oljor och smak, exempelvis pomerans, ingefära och anis. Kvantiteterna av de utvalda kryddorna varierar och beror på råvarans kvalitet, vilket kan variera beroende på odlingsplats och väderlek samt om man arbetar med färsk eller torkad råvara.

Vattnet och dess koppling till det geografiska området

Slutprodukten justeras till önskad alkoholstyrka med vatten. Detta ska ske i Sverige, dock inte med nödvändighet på samma produktionsanläggning som kryddspritens görs. Vattnet utgör i slutprodukten dryga 50 procent av varan och har därför en avgörande betydelse för produktens kvalitet. Sverige har god tillgång på ett rent och friskt råvatten av mjuk karaktär som garanterar en stabil och förstklassig kvalitet. Främst är det de utbredda sand- och grusåsar, i form av t.ex. rullstensåsar, som bidrar till de goda förutsättningarna. Destillatörerna har traditionellt sett blandat sin akvavit själva och än idag finns det destillerier med egen brunn eller källa.

- Särskilda egenskaper (jämfört med andra spritdrycker i samma kategori)

Svensk akvavit skiljer sig från andra akvaviter genom:

- a) Kryddningen, som kräver fänkålsfrö, ofta tillsammans med andra kryddor, vilket ger en unik och komplex karaktär.
- b) Tillverkningsmetoden av kryddspritens, som kräver macerering och destillering i potstill, till skillnad från andra akvaviter där man kan arbeta med färre kryddor och därmed kan välja att destillera kryddorna tillsammans med basspritens.
- c) Råvarorna som präglas av det svenska klimatet och svenska förhållanden.
- d) Kunnandet och know-how hos destillatörer och blandare.

Geografiskt område

Sveriges territorium

Framställningsmetod för spritdrycken

Det finns ett nära samband mellan det mänskliga hantverket, de lokala odlingsbetingelserna och råvarornas karaktär. Destillatören måste använda allt sitt kunnande för att kontrollera hela destillationsprocessen för att uppnå önskad kvalitet och karaktär.

Kryddorna ska macereras i etylalkohol som späds ut med vatten till en styrka mellan 40 till 70 volymprocent. Tidsintervallet kan variera ända från 12 timmar upp till 14 dagar, beroende på önskat resultat. Även kvantiteterna av de utvalda kryddorna varierar och beror på råvarans

kvalitet, vilket kan variera beroende på odlingsplats och väderlek samt om man arbetar med färsk eller torkad råvara. Aromämnenas ursprung är inte geografiskt begränsat, utan kan komma från platser utanför Sveriges territorium, vilket speglar traditionen att komplettera de inhemska kryddorna med handelsvaror. Macereringsmomentet är typiskt för Svensk Akvavit. I andra akvaviter, som har färre smagivare, destilleras ofta kryddorna direkt med basspriten.

Kryddblandningen ska sedan destilleras batchvis på enkelpanna/potstill, vilket alltid har varit och är än idag en kännetecknande traditionell tillverkningsmetod för Svensk Akvavit. Tillverkningsmetoden för kryddblandningen, som kräver macerering och destillering i potstill, skiljer sig från andra akvaviter där man kan arbeta med färre kryddor och därmed kan välja att destillera kryddorna tillsammans med basspriten. Genom destillering i enkelpanna koncentreras kryddornas flyktiga doft- och smakämnen på ett sätt som ger den unika smaken. Blandningen av alla smagivande ingredienser och eventuell lagring ska ske i Sverige.

Blandning och dess koppling till det geografiska området

Akvavitens kvalitet och karaktär bestäms i stor utsträckning vid blandningen. Blandningen är ett hantverk där vatten, etylalkohol och kryddor balanseras mot varandra. Blandarna, eller kryddmästarna, är en stolt yrkesgrupp som förvaltar traditionen och kunnandet. Deras kompetens och know-how garanterar att traditioner vårdas, samtidigt som den svenska akvaviten kan utvecklas. Kryddmästarna förvarar recepten som ofta hålls delvis hemliga och är unika för varje akvavit. Blandningen ska ske i Sverige.

Samband med den geografiska miljön eller ursprung

- Uppgifter om det geografiska området eller ursprunget som är relevanta för sambandet

Historik

Kunskapen om destillering nådde Sverige omkring 1500-talet. Den kom då att tillämpas på de råvaror som fanns tillgängliga i Sverige, det vill säga de arter av spannmål som växer i det nordiska klimatet. Produkten kom oftast att kallas ”brännvin”. När potatisväxten nådde Sverige kom snart också potatis att användas för tillverkning av brännvin. Under krig och ofärdstider har även andra råvaror använts, som dock alltid uppfattats som nödlösningar och av lägre kvalitet.

Tidigt utvecklades en tradition av smaksättning, såväl för att dölja den finkelsmak som ofta åtföljde äldre tiders destillerade sprit, liksom för att få en medicinsk verkan av aktiva substanser från växter och örter. Smaksättningen gav också en större variation som kunde passa olika slags mat och olika konsumtionssituationer. För smaksättningen användes såväl inhemska bär och kryddväxter men också kryddor och örter som nådde Sverige genom handel med avlägsna länder.

Brännvinets roll i äldre tider var att utgöra en form av konservering av växtsäsongens råvaror samt att underlätta matsmältning av företrädesvis fet, lagrad eller salt mat. När brännvinet kryddades och intogs som medicin kallade man den akvavit. Det är också i läkeböcker man finner de äldsta recepten. Semantiskt utvecklades så småningom beteckningen akvavit till att syfta på kryddat, finare brännvin. Basen i smaken utgörs av kummin eller dill men där det varit vanligt att komplettera med andra smaker. Denna variationsrikedom går tillbaka till gamla tiders skillnader mellan olika tillverkare, olika

regionala förutsättningar och olika smakpreferenser. Fänkål förekommer i nästan alla äldre svenska recept, till skillnad från grannländerna.

Under 1600-talet var konsten att tillverka brännvin väl utspridd. Kopplingen till det farmaceutiska var fortfarande stark och kunskapsspridningen skedde samtidigt som apotekstrukturen bredde ut sig i städerna. På landsbygden var det istället prästerskapet som stod för destillationskunnandet. Under denna period präglades den svenska akvaviten av starka och mångfaldiga kryddor.

Under 1700-talet försvagas den farmaceutiska kopplingen och den svenska akvaviten får sin givna plats i kokböckerna. I en kokbok av Kajsa Warg från 1755 finns runt 20 recept. Det uppstår en yrkesgrupp med ensamrätt att destillera, vilket ytterligare lyfter kvaliteten.

Dagens klassiska karaktär fick den svenska akvaviten under 1800-talet. Då förbättrades destillationsmetoderna samtidigt som produktionen ökade och konkurrensen hårdnade. Detta ställde högre krav på destillatörerna som förfinade sina recept och vårdade sina varumärken, vilka nu kunde registreras hos svenska myndigheterna. Gemensamt för de bevarade recepten från denna tid är att de innehåller kummin och fänkål. Under denna tid läggs också grunden till kopplingen mellan akvavit och det svenska smörgåsbordet, vilken lever vidare än idag.

Under större delen av 1900-talet var produktionen av spritdrycker förbehållet ett statligt monopol i Sverige och akvavitutvecklingen förblev relativt statisk. Regleringen av tillverkningen skedde främst genom statens styrning av monopolet liksom genom statens avtal med Sveriges lantbrukare, i första hand genom 1934 års jordbruksavtal men också genom andra föreskrifter. Den skyddade beteckningen Svensk Akvavit infördes vid Sveriges anslutning till EU. I samband med detta föll också produktionsmonopolet.

Nutida status som svensk kultursymbol

Sedan produktionsmonopolet föll så har akvavitutvecklingen åter tagit fart och floran av produkter har mångfaldigats. Kunniga destillatörer tar avstamp i traditionerna men bidrar också till förnyelse. Många av dessa bär den svenska akvavitens kvaliteter, vilket också visar sig i prestigefyllda medaljer och utmärkelser. I takt med utvecklingen växer också nya sätt att umgås runt akvaviten fram. Idag förekommer till exempel svensk akvavit både som tillbehör och som ingrediens i matrecept. Traditionen att tillverka egen akvavit har åter tagits upp av krögare och restauratörer runt om i landet. Den har ofta lokal anknytning och anpassas efter de lokala förhållandena och matkulturen. Den hittar också nya vägar i dryckessammanhang och förekommer inte bara som snaps, utan även som del i drinkar och cocktails där den bidrar med spännande och unik smak. Den svenska akvaviten är en ofta närvarande följeslagare i både nationella och internationella sammanhang och uppfattas ofta utgöra essensen av den svenska kulturen.

- Särskilda egenskaper som kan hänföras till geografiska området

De unika odlingsförhållandena i Sverige vad gäller klimat, jordmån och korta sommarmånader med långa dagar och ljusa nätter påverkar vilken typ av grödor och sädeslag som odlas, samt hur dessa måste tas om hand. Sverige ligger på den skandinaviska halvön. Klimatet varierar mellan landsändarna, men tack vare golfströmmen

över Atlanten är klimatet mildare än på många andra platser på samma breddgrader. Vintrarna är kalla och mörka, medan sommarmånaderna bjuder mild värme och ljusa nätter. Svensk Akvavit är en dryck med starka traditioner i Sverige. Konsumentens upplevelse och förväntan på produkten är beroende av om man uppfattar produkten som traditionell och genuin.

Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

Förordning (EG) nr 110/2008

Sökande

Sverige

Tillägg till den geografiska beteckningen

-

Särskilda märkningsregler

Svensk Akvavit ska vara märkt med minst en av beteckningarna ”Svensk Aquavit”, ”Svensk Akvavit” eller ”Swedish Aquavit”.

Genom att förbehålla den skyddade beteckningen Svensk Akvavit för sådan akvavit där varje steg i tillverkningsprocessen utförts i Sverige och enligt traditionella svenska krav minskas risken för att konsumenter vilseleds. För akvavit vars tillverkning har anknytning till Sverige, men där inte alla moment i kraven för Svensk Akvavit uppfylls, kvarstår möjligheten att ange anknytning till Sverige förutsatt att ursprungsmärkningsregler på respektive marknad uppfylls.