

Produktspecifikation för Svensk Vodka/Swedish Vodka

Den beteckning som är registrerad

Svensk Vodka/Swedish Vodka

Kategori av spritdryck

Vodka

Beskrivning av spritdrycken

-Fysikaliska, kemiska och/eller organoleptiska egenskaper

Svensk Vodka/Swedish Vodka (härefter Svensk Vodka), är en klar och färglös dryck med en alkoholhalt på mellan 37,5 och 60 volymprocent, som har en torrs substans på maximalt 1,0 gram per hektoliter och en metanolhalt om högst 5 gram per hektoliter alkohol (100 volymprocent). Den har en svag men förnimbar karaktär av säd eller potatis, som skiljer den från helt neutral sprit.

Svensk Vodka är normalt osötad men sackaros får tillsättas med högst två gram per liter i syfte att runda av smaken. Drycken har historiskt främst konsumerats utspädd i anslutning till måltider, ofta vid sidan av annan måltidsdryck, men konsumeras numera också som ingrediens i drinkar. Genom sin lena och mjuka karaktär lämpar sig Svensk Vodka väl för blandning med juicer och andra fruktdrycker.

En vodkas karaktär bestäms i avgörande utsträckning av råvarorna för destillering, samt av producentens exakta receptur och yrkesskicklighet. Den svenska jordbruksmarken har en lång historia och präglades långt in på 1800-talet av självhushållning.

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

Alkoholhalten, destilleringskvaliteten och spritråvaror ger Svensk Vodka en, i jämförelse med andra vodkor från traditionella vodkaländer, en smak utan brännande eftersmak. Den ger i stället en len och mjuk textur, det vill säga munkänsla.

Klarheten, det vill säga total frånvaro av grumlighet, i Svensk Vodka är ett resultat av den höga destilleringskvaliteten.

Geografiskt område

Sveriges territorium. Spädning med vatten och buteljering får dock ske utanför det geografiska området.

Framställningsmetod för spritdrycken

Utöver de generella reglerna för vodka i förordning (EU) 2019/787 gäller för Svensk Vodka följande tilläggskrav.

All etylalkohol som används för tillverkning av Svensk Vodka ska vara framställd i Sverige av vete, råg, korn, havre eller potatis odlad i Sverige.

Utvecklingen på 1800-talet av en process för kontinuerlig destillering kom att bli avgörande för Svensk Vodkas kvalitet och renhet och är den teknik som främst används. I äldre tider skedde destillering med enkelpannor (pot still), vilket förekommer än idag i modifierad form med kolonner för att nå 96 volymprocent och då främst i småskalig tillverkning. Med införandet av kontinuerlig destillation skapades tekniska förutsättningar för att tillverka ren sprit av hög kvalitet och där man med val av processparametrar även kan bevara den unika karaktär som finns i råvaran. I det första steget vid destillationen avskiljs den under fermenteringen bildade etanolen från mäsken i en avdrivarkolonn och därefter koncentreras etanolen i ett andra steg i en råspritskolonn. Den erhållna råspriten med en etanolhalt på 80–90 volymprocent, som även innehåller lättflyktiga ämnen, finkeloljor och tyngre fraktioner, destilleras sedan kontinuerligt i flera separata kolonnsteg där varje kolonn består av ett stort antal bottnar vilket innebär att man på ett kontrollerat sätt kan separera och avskilja dessa oönskade föroreningar. Vid kontinuerlig destillation konfigureras processen vanligen med en extraktionskolonn, ett rektifieringssteg och en metanolkolonn för att uppnå en slutlig etanolstyrka på 96 volymprocent och en hög kvalitet på produkten. Genom utvecklade och optimerade processer kan även de aromämnen som är typiska för råvaran till viss del bevaras och ge spriten en önskad och specifik karaktär.

Tillverkningsprocessen utmärks av att en del smak från råvaran kan återföras efter destillering för att ge vodkan karaktär av råvaran. Rektifiering måste ske i Sverige.

Det svenska ursprunget för spritråvaran är grundläggande för Svensk Vodkas internationellt erkänt höga kvalitet och goda renommé. Svensk Vodka har traditionellt tillverkats i Sverige vilket påverkar konsumenternas förväntningar på att spritråvarorna ska ha svenskt ursprung.

Samband med den geografiska miljön eller ursprung

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

En vodkas karaktär bestäms i avgörande utsträckning av råvarorna för destillering samt av producentens exakta receptur och yrkesskicklighet. Genom att förbehålla den skyddade beteckningen Svensk Vodka för sådan vodka där råvaran är odlad i Sverige samt fermentering, destillering och rektifiering utförts i Sverige och enligt traditionella svenska metoder, tillmötesgås konsumenters förväntningar på dryckens kvalitet och ursprung.

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, de uppfattades dock alltid som nödlösningar och av lägre kvalitet.

Under 1900-talet vann den internationellt mer kända beteckningen "vodka" insteg, under inflytande av såväl export som import. Med tiden har "vodka" kommit att bli en mer precis beteckning inom det bredare begreppet brännvin.

Brännvinets roll i äldre tider var såväl att användas vid konservering av växtsäsongens råvaror som att ge energi för hårt arbete och att underlätta matsmältning av företrädesvis fet och lagrad mat. Med tiden har konsumtionen övergått till att bli ett komplement till annan måltidsdryck, eller att utgöra en ingrediens vid blandning av drinkar som förtärs före måltider eller utan anknytning till måltider. Såväl ren vodka som kryddat brännvin utgör en viktig komponent i traditionella måltider och högtider i Sverige och förtärs ofta just med traditionell mat.

Under större delen av 1900-talet, åren 1917–1994, var produktionen av spritdrycker förbehållet ett statligt monopol i Sverige. Monopolrättigheterna innehades av ett av svenska staten helägt bolag, som övertog och fortsatte tillverkningen av befintliga svenska spritvarumärken och även kom att utveckla och lansera nya produkter. Monopoltiden har satt sin djupa prägel på den svenska sprittillverkningen, med avseende på såväl spritråvara, som regelmässigt varit svenskodlad spannmål eller potatis, som tillverkningsprocessen. Regleringen av tillverkningen skedde under denna period 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 fram till och med Livsmedelsverkets kungörelse (SLVFS 1993:39) med föreskrifter och allmänna råd om spritdrycker.

I Sveriges EES-avtal, som föregick EU-medlemskapet, förbehöll sig Sverige vissa rättigheter att begränsa vad som fick säljas under beteckningen "vodka". Den skyddade beteckningen Svensk Vodka infördes vid Sveriges anslutning till EU bland annat för att skilja den striktare svenska synen på vodka från den vidare definition som gällde inom unionen.

-Särskilda egenskaper som kan hänföras till det geografiska området.

Det svenska klimatet, med korta, ljusa och relativt svala somrar och förhållandevis långa, kalla och mörka vintrar, ger de speciella odlingsförhållandena, vilket påverkar vilken typ av grödor och sädeslag som odlas och kvaliteten hos råvarorna jämte hanteringen av dessa, vilket i sin tur skapar en unik kvalitet hos spritråvaran för Svensk Vodka.

Den långa traditionen med endast svenskodlad spritråvara och där fermentering, destillering och rektifiering uteslutande skett i Sverige är utmärkande för Svensk Vodka och utgör grunden för Svensk Vodkas nationella och internationella renommé.

Sverige tillhör det så kallade vodbältet tillsammans med ett antal länder i norra Europa – främst Norge, Finland, Ryssland, Baltikum, Polen och Vitryssland – där vodka traditionellt dominerat alkoholkonsumtionen. Gemensamt för dessa "gamla världen"-vodkor är att destillationen primärt har syftat till ta bort orenheter och inte till att ta bort karaktären av råvaran. Lokala variationer i fråga om spritråvaror, destilleringsmetoder, smaktillsatser och recept har medfört distinkta skillnader i vodkan mellan de olika länderna. I Norge är den vanligaste råvaran potatis. Polsk vodka har huvudsakligen kommit att baseras på råg och potatis. Rysk vodka är främst baserad på råg jämte vete. Svensk vodka är mestadels baserad på vete, men även korn, råg och potatis förekommer. Vad gäller vodka producerad i Västeuropa och Nya världen är dessa i regel neutrala i smak och doft, det vill säga råvarans karaktär är av underordnad betydelse.

Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2008 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89
- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 av den 17 april 2019 om definition, beskrivning, presentation och märkning av spritdrycker, användning av namn på spritdrycker i presentationen och märkningen av andra livsmedel, skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker, användning av jordbruksalkohol och destillat av jordbruksprodukter i alkoholhaltiga drycker samt om upphävande av förordning (EG) nr 110/2008

Särskilda märkningsregler

Svensk Vodka ska vara märkt med antingen "Svensk Vodka" eller "Swedish Vodka" eller båda språkversionerna.