

VODKA KORRIGERING

TEKNISKT UNDERLAG

Datum för mottagande ...

Antal sidor: 6

Ansökan har upprättats på följande språk: Svenska

Ärendenummer ...

Den beteckning som är registrerad

Svensk Vodka/Swedish Vodka

Kategori av spritdryck

Vodka

Beskrivning av spritdrycken

-Fysikaliska, kemiska och/eller organoleptiska egenskaper

Svensk Vodka, hänförlig till spritkategorin vodka är en klar och färglös dryck med en alkoholhalt på mellan 40 och 60 volymprocent och 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 lina 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, av vattnet som används vid blandningen samt av blandarens exakta receptur och yrkesskicklighet. Den svenska jordbruksmarken har en lång historia och präglades långt in på 1800-talet av självhushållning. 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.

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

Alkoholhalten, destilleringskvaliteten, spritråvaror och det tillsatta vattnet 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 och det rena, klara vattnet.

Vatten utgör en stor andel, cirka 40-60 procent, av Svensk Vodka. Eftersom etylalkoholen är destillerad till 96 volymprocent, varigenom spritråvarans karaktär i stor utsträckning är försvagad, har det tillsatta vattnet stor betydelse för Svensk Vodkas kvalitet och karaktär. Sverige är känt för sin i internationell jämförelse rena miljö och sina rika vattentillgångar i mark och sjöar och för den höga, rena kvaliteten på vattnet. I de fall grundvatten används i Svensk Vodka medför Sveriges klimat och geologi, framför allt de många rullstensåsarna som inlandsisen skapade, god tillgång på naturligt rent, välsmakande och lätt uttagbart grundvatten. *Det är dock inte ett krav att vattnet ska komma från en rullstensås.* Grundvattnet har en låg halt av organiska ämnen, är av god mikrobiologisk kvalitet och har en jämn, låg temperatur och behöver endast en enklare beredning i vattenverk. I enlighet med svenska dricksvattenföreskrifter är användandet av klorrening litet. Sverige har även striktare regler för aktinomyceter i dricksvattnet. *Svensk Vodkas rykte är förknippat med en förväntan på att blandning med svenskt vatten traditionellt sker i Sverige. Det är vid detta moment Svensk Vodka får sin slutliga karaktär.*

Geografiskt område

Sveriges territorium

Framställningsmetod för spritdrycken

Utöver de generella reglerna för vodka i förordning (EG) nr 110/2008 gäller för Svensk Vodka följande tilläggskrav.

All etylalkohol som används för tillverkning av Svensk Vodka måste 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 även 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 råspritkolonn. Den erhållna råsprit 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 och blandning med vatten måste ske i Sverige. Vattnet som används ska ha svenskt ursprung.

Det svenska ursprunget för spritråvara och vatten 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 och vattnet 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, av vattnet som används vid blandningen samt av blandarens exakta receptur och yrkesskicklighet.

Svensk Vodka har under lång tid saluförts såväl i Sverige som på den internationella marknaden som en alltigenom helsvensk produkt, d.v.s. etylalkoholen och vattnet har svenskt ursprung och alla tillverkningsmoment har skett i Sverige. Detta förhållande har givit Svensk Vodka en kvalitetsstämpel som varit avgörande för den uppskattning och goda rykte som Svensk Vodka åtnjuter bland såväl konsumenter som branschaktörer och därmed för dess internationella framgångar. Utan tvekan utgår konsumenter från, och har en förväntan på, att Svensk Vodka innehåller svenskt vatten. Det är av avgörande betydelse för bibehållandet och stärkandet av Svensk Vodkas goda rykte på den internationella och för att säkerställa en hög kvalitet att endast svenskt vatten får ingå i produkten och att blandningen med vatten måste ske i Sverige. Eftersom svenskt ursprung för vodka har blivit en kvalitetsindikator på många marknader finns en icke obetydlig risk för att helt eller delvis lokalt producerad vodka på andra marknader försöker utnyttja det renommé som ett svenskt ursprung har. Vodka som är baserad på sämre råvaror, vatten och processer får vanligen en brännande eftersmak. Genom att förbehålla den skyddade beteckningen Svensk Vodka för sådan vodka där varje steg i tillverkningsprocessen utförts i Sverige och enligt traditionella svenska krav tillmötesgår konsumenters grundade förväntningar på dryckens kvalitet och ursprung. Därmed minskas risken för att konsumenter vilseleds.

Absolut Vodka var den första svenska vodkan som på allvar lanserades internationellt, med början i USA 1979. Absolut Vodka kom på grund av sin höga, rena kvalitet att skapa premiumsegmentet för vodka, och premiumsegmentet har kommit att ta en allt större andel av hela vodkasegmentet. Marknadsföringen för Absolut Vodka kom genom sin unika utformning att uppmärksammas stort och har genom åren vunnit en lång rad internationella

priser och utmärkelser, se Bilagorna 1 och 2. Genom marknadsföringen av Absolut Vodka har Svensk Vodka marknadsförts och också kommit att uppfattas som en alltigenom svensk produkt, det vill säga den är uteslutande baserad på svenskodlat vete och svenskt vatten och alltigenom tillverkad och tappad i Sverige. I kölvattnet på Absolut Vodkas framgångar och genom upphävandet av det statliga producentmonopolet 1994 har det introducerats ett flertal nya vodka-sorter i Sverige. Bland dem som lanserats internationellt kan nämnas Kanon Vodka, Karlsson Vodka och Purity Vodka. Sistnämnda varumärke har erövat mer än 100 guldmedaljer i kategorierna super-och ultra-premium vodka för kvalitet och smak vid de större internationella sprittävlingarna i Amerika, Asien och Europa (Se bilaga 3).

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.

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 utgöra en form av 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, där *uteslutande svenskt vatten använts* och samtliga moment från destillering till tappning av färdig vara har skett i Sverige. 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 (SLV FS 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.

Den långa traditionen med endast svenskodlad spritråvara och där samtliga tillverkningsmoment uteslutande skett i Sverige är utmärkande för Svensk Vodka och utgör grunden för Svensk Vodkas svenska och internationella renommé.

Sverige tillhör det så kallade vodkabältet 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 liksom vattnets egenskaper 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 vodkor producerade 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

Förordning (EG) nr 110/2008

Sökande

Sverige

Tillägg till den geografiska beteckningen

-

Särskilda märkningsregler

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

För vodka vars tillverkning har anknytning till Sverige, men där inte alla moment i kraven för Svensk Vodka uppfylls, kvarstår möjligheten att ange anknytning till Sverige (till exempel "tillverkad i Sverige") förutsatt att ursprungsmärkningsregler på respektive marknad uppfylls.