

Tislatun alkoholijuoman vakiintuneen maantieteellisen merkinnän toimittaminen

Suomalainen Vodka
EU N:o: PGI-FI-02040
Toimitettu 15-01-2018
PGI

1. TEKNINEN ASIAKIRJA

1.1. Nimi ja tyyppi

1.1.1. Nimi/nimet

Suomalainen Vodka (fi)

Finsk Vodka (sv)

Vodka of Finland (en)

1.1.2. Luokka

15. Vodka

1.1.3. Hakemuksen maa(t)

Suomi

1.1.4. Hakemuksen kieli:

suomi

1.1.5. Maantieteellisen merkinnän tyyppi:

SMM - suojattu maantieteellinen merkintä

1.2. Yhteystiedot

1.2.1. Hakijan nimi ja asema

Hakijan nimi ja asema	Alkoholijuomateollisuusyhdistys / Elintarviketeollisuusliitto ry
-----------------------	---

Oikeudellinen asema, koko ja kokoonpano (kun kyseessä on oikeushenkilö):	
Kansalaisuus	Suomi
Osoite	PL 115 Pasilankatu 2 00241 HELSINKI
Maa	Suomi
Puhelin	+358 9 14887226
Sähköpostiosoit(t)e(et)	pekka.heikkila@etl.fi

1.2.2. Välikäden tiedot

Välikäden nimi	Leena Seppä /Maa- ja metsätalousministeriö
Osoite	PL 30 00023 VALTIONEUVOSTO
Maa	Suomi
Puhelin	+358295162373
Sähköpostiosoit(t)e(et)	leena.seppa@mmm.fi

1.2.3. Osapuolta, jonka etua asia koskee, koskevat tiedot

1.2.4. Toimivaltaista valvontaviranomaista koskevat tiedot

1.2.5. Valvontaelimiä koskevat tiedot

1.3. Tislatun alkoholijuoman kuvaus

Otsikko - Tuotteen nimi	Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland
Fysikaaliset, kemialliset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet	Suomalainen Vodka on väkevä alkoholijuoma, joka on tuotettu maatalousperäisestä etyylialkoholista, ja joka kuuluu asetuksen 110/2008 liitteen II luokkaan 15 (vodka). Se on tislattu Suomessa joko suomalaisesta viljasta tai

	perunasta. Tyypillisesti suomalainen vodka on ohrapohjaista (yli 95 % valmistettu ohrasta). Suomalaisen Vodkan alkoholipitoisuus on vähintään 37,5 % ja enintään 60 %. Sen metanolipitoisuus on alle 2 g/hl. Suomalainen Vodka (luokka 15) on kirkas ja väritön sekä läpinäkyvä, ja siinä on erittäin kevyt ja hento tuoksu, kun se on tuotettu viljasta. Vodkan jälkimaussa on hyvin pieni lämmön tunne ilman epämiellyttävää poltetta ja suutuntuma on kevyt ilman öljyisyyttä. Tuotetta ei saa värjätä ja maustaminen on mahdollista ainoastaan luonnollisilla mausteaineesosilla, jotka saadaan raaka-aineiden käymisestä. Lisäksi tuotteelle voidaan antaa tiettyjä aistivaraaisia ominaisuuksia, muita kuin vallitseva maku
Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)	Suomalaisen Vodkan valmistuksessa käytetyt raaka-aineet ovat kasvaneet pohjoisissa olosuhteissa, joissa kasvukausi on lyhyt mutta päivät pitkiä, antaen raaka-aineille ja juomalle niiden erityispiirteet. Suomalaisen Vodkan raaka-aineena käytetään erityisesti ohraa, mitä ei juuri käytetä muualla maailmassa. Laimennuksessa käytetään pohjavettä tai lähdevettä, joka on niin puhdasta, että se ei vaadi kemiallista jatkokäsittelyä. Suomalaisen Vodkan aitous voidaan tunnistaa sen sisältämän veden perusteella.

1.4. Määrittele maantieteellinen alue

1.4.1. Rajatun maantieteellisen alueen kuvaus

Suomi

1.4.2. NUTS-alue

--	--

1.5. Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä

Otsikko – Menetelmätyyppi	
Menetelmä	Suomalainen Vodka valmistetaan suomalaisesta viljasta, lähes ainoastaan ohrasta, tai perunasta. Ohrasta valmistetussa Suomalaisessa Vodkaassa käytettävä etyylialkoholi on valmistettu jatkuvatoimista tislausta käyttäen, mikä antaa tuotteelle sen luonnollisen puhtauden poistaen tehokkaasti epäpuhtaudet etyylialkoholista. Myös panostislausta voidaan käyttää. Etanolin valmistus alkaa ohran jauhatuksesta, lietosta ja mäskäyksestä. Jauhettu ohra lietetään veden kanssa ja mäskäysprosessissa ohrajauho muunnetaan sokereiksi. Sokeripitoinen mäski pumpataan jatkuvatoimiseen käymiseen hiivan ravinnoksi. Jatkuva prosessi ja hapan hiivakanta ovat luonteenomaista etanolin valmistukselle. Käynyt mäski ajetaan jatkuvatoimiseen tislaukseen, jossa on useita kolonneja neutraalin etanolin valmistukseen. Alkupään kolonnit erottavat rankin ja veden sekä väkevöivät raakaetanolin. Sen jälkeen toiset kolonnit tislaavat ja erottavat (rektifioivat) pääosan epäpuhtauksista sekä tiivistävät etanolin lähes loppupitoisuuteen. Viimeinen kolonni puhdistaa lopputuotteen ja luo tyypillisen neutraalin profiilin.

	Vesi, jota tuotteessa käytetään, on puhdasta lähdevettä tai pohjavettä, jota ei ole lisäksitelty (ei kemiallista puhdistusta). Yllä mainitut tislauksen periaatteet toimivat pääsääntöisesti myös kun peruna ja muu vilja kuin ohra on raaka-aineena. Vodkan raaka-aineiden, lukuun ottamatta makeuttajia, on oltava suomalaisia. Tuotantovaiheet tislauksen, rektifikointi, seostus ja mahdollisesti aromien lisäys on tapahduttava määritetyllä maantieteellisellä alueella. Tuote voidaan pullottaa maantieteellisen alueen ulkopuolella.
--	---

1.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Otsikko - Tuotteen nimi	Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland
Yhteyden kannalta merkitykselliset yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta tai alkuperästä	Suomalainen Vodka määritetty kuluttajille väkevänä alkoholijuomana, joka on laadukas, hyvämaaineinen, ja jonka erityisominaisuudet kirkkaus, puhtaus ja alhainen metanolipitoisuus syntyvät tuotteessa käytettävistä raaka-aineista, käytetystä tislauksen menetelmästä ja laimennuksessa käytettävästä pohja- tai lähdevedestä. Suomi sijaitsee 60–70 pohjoisen leveyspiirin välillä, ja kolmasosa Suomea on pohjoisen napapiirin (66,50) pohjoispuolella – samoilla leveyspiireillä sijaitsevat mm. Etelä-Grönlanti, Alaska ja Pohjois-Siperia. Suomen ilmastossa näkyy sekä

	merellisyys että mantereisuus. Suomi on maailman pohjoisin maatalousmaa, jossa kylmä talvi auttaa pitämään maaperää puhtaana. Suomalaisen Vodkan ominaispiirteet johtuvat raaka-aineiden pohjoisista kasvuolosuhteista (lyhyt ja intensiivinen kasvukausi, puhdas ilmasto), kirkkaasta lähde- tai pohjavedestä (joka ei vaadi kemiallista käsittelyä), sukupolvien yli ulottuvista valmistusperinteistä (paikallisten toimijoiden tieto/taito) ja tislausmenetelmistä. Erityiset kasvuolosuhteet koostuvat pitkistä kesäpäivistä, jolloin lyhyt kasvukausi on hyvin tehokas ja intensiivinen. Kasvukausi Suomessa on vain 120–180 vuorokautta, joka on noin puolet Keski-Euroopan tasosta. Suomen pohjoinen ilmasto ja talven pakkaset vaikuttavat siihen, että maa säilyy puhtaana. Torjunta-aineiden käyttö on Suomessa tutkitusti vähäisempää kuin muissa Euroopan maissa. Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto Efsan 2013 tekemien tutkimusten mukaan 75 prosenttia Suomessa tuotetusta ruoasta ei sisällä lainkaan torjunta-ainejäämiä, kun koko EU:ssa tuotetussa ruoassa vastaava luku on 58 prosenttia. Vain selvästi alle 1% näytteistä ylitti ns. MRL-arvon (minimum residue limit). http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4038.pdf Ohran jyvien soluluvun on todettu olevan korkeampi kuin eteläisillä viljelyalueilla kasvavassa ohrassa. Korkea solulukua vaikuttaa niin, että ohrassa soluseinää on enemmän.
--	---

	Suomessa viljellyissä monitahoisissa ohrissa entsyymiaktiivisuus on korkea. Se on lajikeominaisuus, jota Suomen kasvuolot tehostavat. Suomessa viljelty entsyymiohra ja -mallas ovat tunnettuja maailmanlaajuisesti. Suomessa viljojen keskimääräinen sato on pienempi ja proteiinipitoisuus yleensä korkeampi kuin eteläisemmällä viljelyalueilla. Tämä johtuu hyvin pitkälti kevättylvöisistä viljalajeista. Hivenaineitten ja bioaktiivisten aineitten pitoisuus on korkea. Suomalaiseen Vodkaan käytettävä vesi on suomalaista pohjavettä tai lähdevettä. Se ei tarvitse kemiallista käsittelyä. Vesi on muodostunut sadevesistä ja lumen sulamisvesistä suodattamalla maaperän hiekka- ja sorakerrosten läpi. Maaperän läpi suodattuessaan vesi on puhdistunut haitallisista bakteereista ja siihen on lieunnut maaperästä kivennäis- ja hivenaineita. Näin vodkan laimennuksessa käytettävä vesi sisältää maaperän mineraaleja. Suomalaisen Vodkan aitous voidaankin tunnistaa sen sisältämän veden perusteella tutkimalla veden sisältämien aineiden pitoisuuksia. Vesi on kirkasta, väritöntä ja hajutonta sekä maultaan raikasta. Nämä edellä mainitut erityispiirteet erottavat sen muusta EU-vaatimusten mukaisesta vedestä. Vesi täyttää kansallisen talousvesiasetuksen (1352/2015) laatuvaatimukset, joten se soveltuu juomavedeksi ja elintarvikkeiden valmistamiseen. Lannoitteiden ja kasvinsuojeluaineiden käyttöä pohjavesialueilla on rajoitettu pohjaveden suojelemiseksi.
Tislatun alkoholijuoman erityisominaisuudet, jotka johtuvat maantieteellisestä alueesta	Suomalaisella Vodkalla on pitkä historia. Sen tuotanto mainitaan historiallisessa aineistossa jo 1500-luvulla. Ensimmäinen tislaustehdas

	perustettiin vuonna 1842. Suomalaisen Vodkan tuotannolla on Suomessa monien vuosisatojen aikaiset perinteet. Sen kauaskantoinen maine kuluttajien keskuudessa perustuu pitkälti tuotantoalueeseen. Tuote ja sen tuotanto mainitaan historiassa jo 1500-luvulla, ja se saavutti suuren suosion 1700-luvulla. Suomalaiset alkoholiyritykset ovat tuottaneet suomalaista vodkaa jo vuodesta 1840. Varsinainen viinateollisuus alkoi kotipolton kieltävästä asetuksesta vuonna 1865. Suomessa oli vuonna 1875 toiminnassa 83 tislaus- eli väkijuomatehdasta. Sitten niiden määrä on vähentynyt rationalisoitumiskehityksen myötä ja kieltolaki vv. 1919 - 1932 aiheutti tauon tuotannossa. Sen jälkeen tuotanto elpyi nopeasti ja vanha valmistusperinne pääsi jatkumaan. Suomalainen Vodka valmistetaan edelleen pääosin Suomen valtion omistaman alkoholijuomayhtiön tuotantolaitoksessa yhtiön ohratista etanolista. Rajamäen-tehdas perustettiin vuonna 1888 alun perin hiivitehtaana, mutta sille haettiin lupa toimia polttimona heti sitä perustettaessa. Tehdas siirtyi vuonna 1920 Suomen valtion omistukseen. Suomen valtion perustama polttimo valmistui Koskenkorvan kylään vuonna 1941. Koska Suomen alkoholipolitiikka on ollut perinteisesti vahvasti säädeltyä (mm. myyntimonipoli), keskittyi myös valmistus valtionyhtiölle. Nykyisin tuotanto on vapautunut ja myyntimonopoli on irrotettu tuotannosta ja maahantuonnista. Suomalaiset vodkat ovat voittaneet useana vuonna palkintosijoja alan
--	--

	tärkeimmissä kansainvälisissä kilpailuissa, joita järjestävät alan järjestöt ja lehdistö. Esimerkkejä ovat: International Wine & Spirits Competition (2008, 2009, 2012, 2013, 2015), San Francisco World Spirits Competition (2001, 2008, 2010 - 2014), the SIP Awards (2010, 2012, 2013, 2015), International Spirits Challenge (2013, 2015) ja Vodka Masters (2008, 2009, 2010). Suomalainen Vodka on erittäin tärkeä vientiartikkeli suomalaiselle elintarviketeollisuudelle. Suomalainen Vodka on erittäin kysyttyä ympäri maailmaa, juuri vahvan maineensa takia. Vuonna 2014 kaikesta elintarvikeviennistä väkeviä alkoholijuomia vietiin Suomen rajojen ulkopuolelle toiseksi eniten. Viennin arvo oli noin 140 miljoonaa euroa ja määrä noin 70 000 tn, ylittäen moninkertaisesti vastaavien tuotteiden kotimaisen kulutuksen. Suomalaista vodkaa myydään 135 maassa ja tuote yhdistetään voimakkaasti Suomeen kansainvälisillä markkinoilla. Suomalainen Vodka suojattiin maantieteellisenä merkintänä Suomen liittymissopimuksessa Euroopan Unioniin vuonna 1995.
Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen ja tuotteen	

1.7. Vaatimukset EU:n, kansallisella tai aluellisella tasolla

Otsikko	
Lainsäädäntöviite	- Kansalliset vaatimukset: Alkoholijuomista ja väkiviinasta annettu asetus (1344/1994) 4 §, sellaisena kuin se on muutettuna voimassa 12.2.2015 alkaen. Asetus ei sisällä vaatimusta tuotteen pullottamisesta Suomessa. - Suomen liittymissopimus Euroopan unioniin 1995
Vaatimuksen/vaatimusten kuvaus	https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/1344

1.8. Maantieteellisen merkinnän täydennys

1.9. Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Otsikko	
Säännön kuvaus	Suomalainen Vodka voidaan merkitä ”Suomalainen Vodka”, ”Finsk Vodka” ja/tai ”Vodka of Finland”.

2. MUITA TIETOJA

2.1. Todistusasiakirjat

2.2. Linkki eritelämään

Linkki:	
---------	--