

Tislatus alkoholijuoman vakiintuneen maantieteellisen merkinnän toimittaminen

I. TEKNINEN ASIAKIRJA

1. Nimi ja tyyppi

a. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri (fi)
Finsk Bärlikör/Finsk Frukttlikör (sv)
Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur (en)

b. Luokka

32. Liqueur

c. Hakemuksen maa(t)

Suomi

d. Hakemuksen kieli:

suomi

e. Maantieteellisen merkinnän tyyppi:

SMM - suojattu maantieteellinen merkintä

2. Yhteystiedot

a. 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 148871
Sähköpostiosoit(t)e(et)	pekka.heikkila@etl.fi

b. 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

c. Osapuolta, jonka etua asia koskee, koskevat tiedot

d. Toimivaltaista valvontaviranomaista koskevat tiedot

e. Valvontaelimiä koskevat tiedot

3. Tislattun alkoholijuoman kuvaus

Otsikko - Tuotteen nimi	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri/ Finsk Bärlikör/Finsk Fruktlikör/ Finnish berry liqueur/Finnish fruit liqueur
Fysikaaliset, kemialliset ja/tai aistinvaraiset ominaisuudet	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri on tislattu alkoholijuoma, joka on tuotettu suomalaisista marjoista ja/tai hedelmistä, lisättynä etyylialkoholia ja sokeria. Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri on vahvuudelta vähintään 18 alkoholiprosenttia, sokeripitoisuus vähintään 130 gr/l, maultaan makea ja väriltään marjan tai hedelmän värinen. Maku, tuoksu ja väri tulevat pääosin käytetyistä marjoista tai hedelmistä.
Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)	Suomalaisessa Marjaliköörissä/Suomalaisessa Hedelmäliköörissä käytettävät marjat ja hedelmät, kuten esimerkiksi lakka, mustikka, mesimarja, karpalo, puolukka, variksenmarja, omena ja päärynä, on kerätty tai viljelty Suomessa. Suomalainen maaperä on puhdasta ja mm. raskasmetallien pitoisuudet ovat alhaisia, ja tämä voidaan analysoida myös tuotteista. Suomalaiset marja- ja hedelmäkasvit talvehtivat olosuhteissa, mitkä johtavat runsaisiin bioaktiivisten aineisten pitoisuuksiin (polyfenolit, flavonoidit, antosyaanit, resveratrolit, lignaanit, tanniinit). Kesällä päivien ohella myös yöt ovat valoisia ja lämpimiä, jolloin kasvukausi on lyhyt ja kasvua tapahtuu myös öisin. Pohjoinen ilmasto ja talven pakkaset vaikuttavat siihen, että maa säilyy ravinteikkaana ja puhtaana. Näissä kasvuolosuhteissa marjoihin muodostuu voimakas väri ja vahva aromi. Erityisesti tämä on

	havaittavissa Suomen pohjoisosan metsissä, soilla ja rantaniityillä kasvavissa luonnonmarjoissa. Suomessa kasvaneista marjoista ja hedelmistä hellävaroen tehtyihin likööreihin nämä marjojen ja hedelmien väri, tuoksu ja maku siirtyvät niin, että ne ovat selvästi aistittavissa.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. Määrittele maantieteellinen alue

a. Rajatun maantieteellisen alueen kuvaus

Suomi

b. NUTS-alue

5. Tislatus alkoholijuoman valmistusmenetelmä

Otsikko – Menetelmätyyppi	
Menetelmä	<p>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri on alkoholijuoma, joka on tuotettu Suomessa suomalaisista marjoista tai/ja hedelmistä, kuten esimerkiksi lakka, mustikka, mesimarja, karpalo, puolukka, variksenmarja, omena ja päärynä, lisättynä maatalousperäistä etyylialkoholia ja maatalousperäistä tislettä sekä makeuttajaa (sokeria). Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri on vahvuudelta vähintään 18 alkoholiprosenttia.</p> <p>Perinteisesti suomalaisen marja- tai hedelmäliköörin valmistamiseen käytetään Suomessa kasvaneista marjoista tai hedelmistä valmistettua alkoholiuutetta. Näin saadaan marjasta tai hedelmästä mahdollisimman monipuolisesti maku, väri ja tuoksu tuotteeseen. Uuttamiseen käytetään maatalousperäistä etyylialkoholia ja suomalaista vettä. Uuttunut massa puristetaan, suodatetaan ja uutetta kypsytetään tankissa.</p> <p>Liköörin raaka-aineet sekoitetaan tankissa. Valmistamisen yhteydessä siihen voidaan lisätä luontaista aromia ja/tai luontaista väriä. Kypsytyksen jälkeen likööri suodatetaan ja pullotetaan.</p>

6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Otsikko - Tuotteen nimi	Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri
Yhteyden kannalta merkitykselliset yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta tai alkuperästä	<p>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 maaperän puhtaana ja kasvustot säilyvät varsin vapaina taudeista ja tuholaisista. Säättyypit vaihtelevat erityisesti talvella nopeasti.</p> <p>Suomalaisen marja- ja hedelmäliköörin ainutlaatuisuutta korostavat erityisesti raaka-aineiden pohjoiset kasvuolosuhteet (lyhyt ja intensiivinen kasvukausi) ja sukupolvien yli ulottuvat valmistusperinteet (paikallisten toimijoiden tieto ja taito). 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.</p> <p>Suomen pohjoinen ilmasto ja talven pakkaset vaikuttavat siihen, että maa säilyy ravinteikkaana ja puhtaana. Villien marjojen kasvupaikkoja ei yleensä lannoiteta. Kylmän talven ja routaantuvan maan ansiosta kasvitautien määrä ja torjunta-aineiden käyttö oli vuonna 1998 Suomessa tutkitusti vähäisempää kuin muissa Euroopan maissa. Suomessa tuotetaan tutkitusti Euroopan puhtainta ruokaa: Euroopan elintarviketurvallisuusvirasto Efsan tekemän tutkimuksen mukaan 72 prosenttia Suomessa tuotetusta ruuasta ei sisällä torjunta-ainejäämiä, kun koko EU:ssa tuotetussa ruuassa vastaava luku on 50 prosenttia (http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/s1004.htm).</p> <p>Eräs merkittävä piirre on myös villimarjojen hyödyntäminen tuotannossa. Suomen pinta-alasta on metsää 72 %. Villimarjojen kerääminen ja hyödyntäminen on Suomessa mahdollista laissa säädetyn jokamiehen oikeuden perusteella, mikä poikkeaa muusta eurooppalaisesta lainsäädännöstä. Marjat poimitaan käsin poimureita apuna käyttäen ja hygienian, laatuluokituksen ja jäljitettävyyden osalta noudatetaan alan laatimaa kansallista ohjeistusta (Arktiset Aromit ry 2013). Suuri osa tuotannossa käytetyistä marjoista on luonnossa kasvaneita ja ne antavat tuotteelle erityisen maun, tuoksun ja värin. Liköörin väri vaihtelee tumman sinisestä punaiseen ja oranssiin käytetystä marjalajista riippuen.</p>
Tislattun alkoholijuoman erityisominaisuudet, jotka johtuvat maantieteellisestä alueesta	Suomalaisella marja- ja hedelmäliköörillä on vuosisatojen perinteet Suomessa. Sen maine kuluttajien keskuudessa sekä kotimaassa että ulkomailta on erinomainen. Maineeseen vaikuttavat

	<p>erityisesti puhtaat raaka-aineet, jotka ovat kasvaneet tai tuotettu suomalaisissa erityisissä kasvuolosuhteissa.</p> <p>Suomalaiset alkoholiyritykset ovat tuottaneet marja- ja hedelmäliköörejä 1800-luvulta lähtien. Esimerkiksi Lignell & Piispasen Mesimarjalikööriä on valmistettu vuodesta 1882, ja se on palkittu useita kertoja (mm. Suomessa v. 1883, Kööpenhaminassa v. 1888, Lyypekissä ja Sveitsissä 1895, Pietarissa ja Pariisissa maailmannäyttelyssä v. 1900 ja New Yorkin maailmannäyttelyssä v. 1939).</p> <p>Suomalaisia marjalikööreitä on palkittu myös viime vuosina useissa kansainvälisissä alkoholialan kilpailuissa, kuten esim. International Wine and Spirit Competition (2007, 2008, 2010-2015) ja International Spirit Awards, ISW 2013.</p> <p>Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri määrittyy kuluttajille väkevänä alkoholijuomana, joka on laadukas, hyvämaineinen, ja jonka erityisominaisuudet syntyvät pohjoisista olosuhteista.</p> <p>Lisäksi suomalainen marja- ja hedelmälikööri on erittäin tärkeä vientiartikkeli suomalaiselle elintarviketeollisuudelle. Suomalainen Marjalikööri/Suomalainen Hedelmälikööri on erittäin kysyttyä ympäri maailmaa, juuri vahvan maineensa takia. Tuotteita viedään useaan kymmeneen maahan eri maanosissa, esim. Japaniin ja Koreaan.</p>
<p>Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen ja tuotteen</p>	

7. Vaatimukset EU:n, kansallisella tai aluellisella tasolla

<p>Otsikko</p>	
<p>Lainsäädäntöviite</p>	<p>- Kansalliset vaatimukset: Alkoholijuomista ja väkiviinasta annettu asetus (1344/1994) 4 §, sellaisena kuin se on muutettuna voimassa 12.2.2015 alkaen</p> <p>- Suomen liittymissopimus Euroopan unioniin 1995</p>
<p>Vaatimuksen/vaatimusten kuvaus</p>	<p>https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/19941344</p>

8. Maantieteellisen merkinnän täydennys

9. Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Otsikko	
Säännön kuvaus	Tuote voidaan merkitä joko "Suomalainen Marjalikööri", "Suomalainen Hedelmälikööri", "Finsk Bärlikör", "Finsk Fruktlikör", "Finnish Berry Liqueur" tai "Finnish Fruit Liqueur".

II. Muita tietoja

1. Todistusasiakirjat

Tiedostonimi:	Liite.docx
Kuvaus:	word-asiakirja, mikä sisältää lähdeluettelon tutkimuksiin
Asiakirjan tyyppi	Muu

2. Linkki eritelämään

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