Piiritusjookide kehtestatud geograafilise tähise edastamine

I. TEHNILINE TOIMIK

1.Nimetus ja tüüp

a. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

Estonian vodka (et)

b. Kategooria

15. Vodka

c. Taotleja riik/riigid

Eesti

d. Taotluse keel:

eesti keel

e. Geograafilise tähise tüüp:

KGT – kaitstud geograafiline tähis

2.Kontaktandmed

a.Taotleja nimi ja tiitel

Taotleja nimi ja tiitel	Estonian Spirit OÜ
Õiguslik seisund, suurus ja koosseis (juriidiliste isikute puhul)	
Kodakondsus	Eesti
Aadress	Merivälja tee 5-W409, 11911, Tallinn
Riik	Eesti
Telefon	+3726300980
E-post:	sven@estonianspirit.com

Taotleja nimi ja tiitel	Remedia AS
Õiguslik seisund, suurus ja koosseis (juriidiliste isikute puhul)	
Kodakondsus	Eesti
Aadress	Mõisa tee 5, Kiiu alevik, Kuusalu vald, 74604, Harjumaa
Riik	Eesti
Telefon	+3726060960
E-post:	drinks@remedia.ee

b.Andmed vahendaja kohta

Vahendaja nimi	Eesti Vabariigi Maaeluministeerium
Aadress	Lai 39//41, 15056, Tallinn
Riik	Eesti
Telefon	+3726256101
E-post	info@agri.ee

c.Andmed huvitatud poolte kohta

d.Pädeva kontrolliasutuse andmed

Pädeva kontrolliasutuse nimi	Veterinaar- ja Toiduamet
Aadress	Väike-Paala 3, 11415, Tallinn
Riik	Eesti
Telefon	+3726051710
E-post:	vet@vet.agri.ee

e.Kontrolliasutuse andmed

3.Piiritusjoogi kirjeldus

Nimi – Toote nimetus	Estonian vodka
Füüsikalised, keemilised ja/või organoleptilised omadused	- Estonian vodka minimaalne alkoholisisaldus on 40 mahuprotsenti. - Estonian vodka tootmiseks kasutatav etüülalkohol valmistatakse teraviljast (rukis, nisu) ja/või kartulist ning joogiveest - Estonian vodka on värvuseta, sademeta ja eristuva toorainepõhise organoleptikaga pehme maitsega viin. Olenevalt põhitoorainest võib Estonian vodka maitseomadusi iseloomustada alljärgnevalt: Kartul: annab võisust, magusust, pehmust, täidlust; Rukis: annab täidlust, jõulisust, pikantsust, vürtsikust;

	Nisu: annab peensust, pehmust, puuviljasust.
Eriomadused (võrreldes sama kategooria piiritusejookidega)	Estonian vodka tootmiseks kasutatakse Eestis kasvatatud rukkist, nisust ja/või kartulist valmistatud etüülalkoholi. Estonian vodka eriomadusi mõjutab ka Eesti päritolu vesi. Etüülalkoholi destilleerimisel peab vesi olema vastava keemilise koostisega: kaltsium (Ca) 90 mg/l (+/-10%) ja magneesium (Mg) 20 mg/l (+/-10%). Kui vesi ei vasta Ca ja Mg osas nõuetele, on rangelt soovitatav viia see vastavusse. Muus osas peab vesi vastama joogivee nõuetele Eestis. Eesti joogivee olulisus seisneb selles, et viina segamiseks ei tohi kasutada destilleeritud vett, vaid naturaalset pehmet vett, mida võib vajadusel pehmendada pöördosmoosi teel. Naturaalne pehme Eesti joogivesi rõhutab omakorda põhitoorainest tulenevaid organoleptilisi omadusi. Seega tulenevad Estonian vodka eriomadused teraviljade kasvatamiseripäradest (peamiselt talivili, mille kasvatamisel pööratakse suurt tähelepanu maheviljelusele), kartulist kui tooraine erilisusest ning Eesti joogivee koostisest.

4.Määratletud geograafiline piirkond

a.Määratletud geograafilise piirkonna kirjeldus

Geograafiliseks piirkonnaks tooraine ja tootmise mõistes on Eesti Vabariigi territoorium. Estonian vodka pakendamisele geograafilisi piiranguid ei ole.

b.NUTSi piirkond

EE	EESTI

5.Piiritusjoogi valmistamise meetod

Nimi – Meetodi liik	
Meetod	Estonian vodka on piiritusjook, mida valmistatakse põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholist, mis on saadud pärmi abil kääritades Eesti Vabariigis kasvatatud rukkist, nisust ja/või kartulist. Estonian vodka tootmisprotsess on järgmine alustades etüülalkoholi valmistamisest: - Töötlemisse minev teravili (rukis, nisu) tuleb jahvatada täistera jämejahvatusena, et säilitada toorainele iseloomulikud eriomadused. See tähendab, et teravilja ei tohi eelnevalt koorida, poleerida ega

	muul viisil töödelda. Lubatud on vaid kuivjahvatus ("dry milling"), kus 25% jahust peab sisaldama osakesi suurusega üle 1 mm. Kõnealune jämejahvatus piirituse tootmises on ajalooliselt traditsiooniline tootmismeetod just Eestis. Tänu jämejahvatusele säilivad etüülalkoholi tootmiseks kasutatud teraviljade erilised omadused, mis hiljem Estonian vodka organoleptikas avalduvad; - Töötlemisele minev kartul pestakse ja purustatakse koorimata kujul, et säilitada toorainele iseloomulik organoleptika; - Kartuli või teravilja meskimine toimub 55-57 C juures, mille järel meski töödeldakse termiliselt vahemikus 80-90 C juures, jälgides seejuures, et meski ei läheks keema. Peale seda toimub meski suhkrustamine 55-57 C juures, lisades rohelinnaseid, linnastatud teravilja või mõnda muud looduslikku ensüümi meskisse. Sealt liigub meski käärimismahutitesse, kus meskile lisatakse pärm. Käärimisprotsess kestab ca 72 h. - Suhkrustamisel, kääritamisel ja destilleerimisel peab vesi olema vastava keemilise koostisega, mis tagab pärmide tööks vajalikud toitained kaltsium (Ca) 90 mg/l (+/-10%) ja magneesium (mg) 20 mg/l (+/-10%). Kui vesi ei vasta Ca ja Mg osas nõuetele, on rangelt soovitatav viia see vastavusse. Muus osas peab vesi vastama joogivee nõuetele Eestis; - Kääritatud meski suunatakse destilleerimisele. Estonian vodka tootmisel kasutatav etüülalkohol(i): * peab olema toodetud Eesti Vabariigis; * on destilleeritud ja/või rektifitseeritud; * omab toorainele iseloomulikku organoleptikat; * on sademeta, värvuseta vedelik; * minimaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides: 96,0; * jääkainete maksimaalsed sisalduse nõuded on toodud etüülalkoholi tootespetsifikaadis lisas I. - Viina valmistamisel kasutatud vesi peab olema Eesti päritolu, veeseaduse nõuetele vastav joogivesi. Destilleeritud vee kasutamine Estonian vodka valmistamisel ei ole lubatud. Lisaks peab vesi olema pehme, mida vajadusel võib pehmendada pöördosmoosi filtrites. Lisaainetena on lubatud kasutada vaid kohaliku teravilja ja/ või kartuli baasil loodud orgaanilisi lõhna - ja maitseühendeid. Igasuguste kunstlike ainete ja suhkru lisamine on keelatud. Estonian Vodkat võib vajadusel täiendavalt filtreerida.

6.Seos päritolu geograafilise piirkonnaga

Nimi – Toote nimetus	Estonian vodka
Geograafilise piirkonna või päritolu üksikasjad, mis on	Eestis on viina toodetud rohkem kui 500 aastat ning esimene kirjalik teade viina tootmisest Eestis on säte

seose suhtes olulised	Tallinna Suurgildi pruulijate kompanii 1485. aasta põhimäärusest, mille kohaselt "keelati Tõnismäe eeslinna elanikel linnas viina müümine, samuti mõisnikel viina vaadi- või toobiviisi müümine eeslinnlastele ja üldse linna elanikele, kel pruulimisõigust ei olnud" (Otu Ibus, "Ühe tööstusharu ajalugu", lk 11, Eesti Raamat, Tallinn 1977 ja "Eesti Piiritustööstuse muuseum", lk 47, kirjastus Valgus, Tallinn 1973). 19. sajandil hakati etüülalkoholi tootmisel kasutama teraviljade – rukki ja nisu- kõrval toorainena ka kartulit. Eriti hoogustus kartuli kasutamine 20. sajandi esimesel poolel, kui suur osa etüülalkoholist valmistati kartulist. Lisaks destilleeriti Eestis 1997. aastal kõige kõrgema etanoolisisaldusega piiritus kartulist (98 %vol), mis kanti Guiness-i rekordiraamatusse (Guiness Record Book 1997, lk 92). Teraviljade ja eriti just taliviljade head kasvutingimused ning Eestile omane mineraaliderikas vesi tagavad käesolevas toimikus kirjeldatud Estonian vodkale äratuntava maitse ja aroomi.
Piiritusjoogi eriomadused, mis tulenevad geograafilisest piirkonnast	Eestist, kui geograafilisest piirkonnast tulenevalt kujundavad piiritusjoogi eriomadusi peamiselt Eestis kasvatatav põhitooraine rukis, nisu ja kartul, millest valmistatakse Estonian vodka tootmiseks vajalik etüülalkohol. Rukist kasvatatakse 100% ulatuses taliviljana ning nisu puhul moodustab talivili umbes 50% kogu nisu külvipinnast. Taliviljade kasvu periood Eestis on 11 kuud, võrreldes Kesk-Euroopa maksimaalselt 8 kuuse perioodiga. Lisaks tuleb mainida, et maheviljeluse poolest on Eesti üks suurema osatähtsusega riike Euroopa Liidus, mida tõestab asjaolu, et 2015. aastal moodustas mahepõllumaa Eestis ligi 17% kogu Eesti põllumaast (Eesti Mahepõllumajanduse Registri andmetel, lisa II). Samuti kasutati Eestis 2010. aastal väetisi põllumaa hektari kohta üle kahe korra vähem, võrreldes EL-27 keskmisega (Eurostat, lisa II). Selline suure osatähtsusega maheviljelus tagab Estonian vodkas puhtad ja autentsed põhitoorainest tulenevad lõppomadused. Talirukis on üks kõige levinum teraviljaliik maheviljeluses. Talirukki kultuuri külvipinnast moodustavad mahepõllud ühe kolmandiku. Talirukis on Eestis põhiline tooraine piirituse tootmiseks. Talirukki erilisi omadusi tõestab ka selle keemiline koostis, mis kõrgema mineraalainete sisalduse poolest eristub tunduvalt teistest teraviljadest. Võrdlustabel talirukki ja teiste teraviljade mineraalainete sisaldustest on leitav tehnilise toimiku tugimaterjalidest lisast II, kuid siinkohal võib mainida, et rukkil on kõrgem lämmastiku, fosfori, kaaliumi, kaltsiumi ja magneesiumi sisaldus võrreldes teiste teraviljadega. Seega on taliviljade valdav kasutamine Estonian vodka etüülalkoholi tootmiseks üks olulisemaid tegureid, mis kujundavad Estonian vodka organoleptilised eriomadused. Eestis on rukki ja nisu kasvatus olnud sajandeid põhiliseks teraviljakasvatusliigiks. Kuid Eestis ei kasvata lihtsalt rukist ja nisu, vaid ainult talirukist ja vähemalt poolel juhul talinisu, mis on võrreldes teiste teraviljadega

	oluliselt mineraalainete rikkamad ja annavad seega Estonian vodkale erilised organoleptilised omadused. Kõik need omadused kokku tagavad puhta ja autentse teraviljast tulenevad eriomadused viinas. Põhitoorainest lähtuvalt võib Estonian vodka maitseomadusi kirjeldada järgnevalt: Kartul: annab võisust, magusust, pehmust, täidlust; Rukis: annab täidlust, jõulisust, pikantsust, vürtsikust; Nisu: annab peensust, pehmust, puuviljasust. Lisaks teraviljale on Eestile väga omane sajanditevanune kartulikasvatus ning sellest etüülalkoholi tootmine. Kartul iseenesest on niivõrd erakordne alustooraine viina tootmises, et lõpptoode ise on üsna erakordsete maitse- ja lõhnaomadustega. Kuid viina eriomaduste kujunemisel ei mängi rolli ainult rukis, nisu, kartul, vaid ka vesi, mida kasutatakse tootmisel. Eesti joogivesi on samuti väga mineraalide rikas, mis omakorda toetab Estonian vodka maitseomadusi. Estonian vodka tegemisel ei tohi kasutada destilleeritud, vaid naturaalset pehmet vett. Toorainele lisaks kujundab Estonian vodka eriomadusi tootmisviisid. Eestile iseäralikult kasutatakse etüülalkoholi tootmisel rukkist või nisust nende jahvatamisel täistera jämejahvatust. See tähendab, et teravilja ei tohi eelnevalt koorida, poleerida ega muul viisil töödelda ning hilisemal kuivjahvatusel peab 25% jahvatatud jahust koosnema osakestest, mille läbimõõt on üle 1 mm. Tänu sellistele jämedatele teradele tulevad paremini välja teraviljadest tulenevad maitseomadused, mis avalduvad alguses etüülalkoholis ja hiljem viinas. Kartuli kasvatamine on kartuli leviku algusest Euroopas väga traditsiooniline just Eestile. Sellest ajast on Eestis kartulit kasutatud etüülalkoholi valmistamiseks, mistõttu on Eestit nimetatud ka kartulivabariigiks. Viimast fakti tõestab asjaolu, et 1997. aastal kanti Eesti Guiness-i rekordiraamatusse (Guiness Record Book 1997, lk 92) kui kõige kangema etüülalkoholi (98 % vol) destilleerija kartulist. Enamasti valmistatakse etüülalkoholi teraviljast (nisu, rukis) või maisist, kartulist tunduvalt vähem. Eestis sai etüülalkoholi tootmise ajalugu alguse kartulist ning kartulist valmistatud viin on iseenesest juba niivõrd eriline toode, mida tänapäeval valmistatakse üsna vähe. Seetõttu on kartuli baasil toodetud viin sedavõrd eriline ja haruldane, et seda ei ole paslik võrrelda teiste sama kategooria toodetega.
Geograafilise piirkonna ja toote vaheline põhjuslik seos	

7.ELi, riigi või piirkonna nõuded

Nimi	Piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise,

	märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse nõuded
Viide õigusaktidele	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 110/2008, 15. jaanuar 2008, piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89.
Nõude/nõuete kirjeldus	Piiritusjooke puudutavad üldnõuded.

Nimi	Piiritusjookide märgistust puudutavad nõuded, mis tulenevad üldisest toidu märgistuse nõuetest
Viide õigusaktidele	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 1169/2011, 25. oktoober 2011, milles käsitletakse toidualase teabe esitamist tarbijatele ning millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusi (EÜ) nr 1924/2006 ja (EÜ) nr 1925/2006 ning tunnistatakse kehtetuks komisjoni direktiiv 87/250/EMÜ, nõukogu direktiiv 90/496/EMÜ, komisjoni direktiiv 1999/10/EÜ, Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/13/EÜ, komisjoni direktiivid 2002/67/EÜ ja 2008/5/EÜ ning komisjoni määrus (EÜ) nr 608/2004.
Nõude/nõuete kirjeldus	Toidu märgistuse ning toidu (sh alkoholi) tootmist puudutavad üldnõuded, mis kehtivad ka piiritusjookidele.

Nimi	Joogivee üldnõuded Eestis
Viide õigusaktidele	Veeseadus (RT I 1994, 40, 655), https://www.riigiteataja.ee/akt/106012016014
Nõude/nõuete kirjeldus	Kehtestatud joogivee nõuded üldiselt toidu (sh alkoholi) tootmise mõistes Eestis.

Nimi	Nõuded toidu sh alkoholi tootmisele Eestis
Viide õigusaktidele	Toiduseadus (RT I 1999, 30, 415), https://www.riigiteataja.ee/akt/101092015031
Nõude/nõuete kirjeldus	Üldnõuded toidu sh alkoholi tootmisele Eestis.

8.Geograafilise tähise täiend

9.Märgistamise erieeskirjad

II.Muu teave

1.Tugimaterjalid

Toimiku nimi:	Lisa I .docx
Kirjeldus:	Lisa I "Estonian vodka" tootmiseks kasutatava etüülalkoholi tootespetsifikaat
Dokumendi liik	Tootespetsifikaat

Toimiku nimi:	Lisa II.jpg
Kirjeldus:	Eesti Taimekasvatuse Instituut piirituse tootmiseks kasutatavast teraviljast Eestis
Dokumendi liik	Muu

2. Link tootespetsifikaadi juurde

Link:	http://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/2016/estonian-vodka-tehniline-toimik-2016.pdf