

Erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2082/92 8 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2001/C 125/03)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 8 ja 9 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä viiden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä, erityisesti 4 kohdan 4.2, 4.3 ja 4.4 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2082/92

ERITYISLUONNETTA KOSKEVAN TODISTUKSEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

Asiakirjan kansallinen numero: –

1. Toimivaltainen viranomainen

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö
MAO/Maaseutu- ja rakenneyksikkö
Osoite: PL (PO Box) 30
FIN-00023 Valtioneuvosto
Puhelin (358-9) 16 01
Faksi (358-9) 160 91 66

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Suomen Sahtiseura ry
2.2 Osoite: Liesontie 554, FIN-16900 Lammi
Puh. (358-3) 633 54 45
2.3 Kokoonpano: tuottajia/jalostajia () muita (x)

3. Tuotelaji: Oluet

4. Yhteenveto tavaraerittelystä

(yhteenveto 6 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** Sahti

4.2 **Erityinen tuotanto- tai valmistustapa:** Sahti valmistetaan perinteen mukaisista raaka-aineista, joihin kuuluvat ohramaltaan lisäksi muu viljamallas ja vilja (ruis, ohra, vehnä ja kaura) sekä usein humala. Alkoholikäymiseen käytetään leivinhoivaa tai kerättyä hiivaa.

Valmistus tapahtuu lisäämällä vesi maltaan ja viljan joukkoon siten että veden lämpötila on alussa noin 40 astetta ja viimeisessä lisäyksessä noin 100 astetta Celsiusta. Tätä kutsutaan imellyttämiseksi (mäskääminen). Joillakin paikkakunnilla tähän vaiheeseen kuuluu myös mäsikin kuumennus keittämällä. Kuumennusajat vaihtelevat lyhyestä kuumennuksesta perusteelliseen keittämiseen. Seuraavaksi erotetaan vierre kuurnassa tai saavissa (siiviläamme) ja vierteen sekaan voidaan lisätä humalaa. Valmistuksen apuaineina on perinteisessä menetelmässä käytetty siivilöinnissä katajaa ja rukiin olkia. Vierre käytetään valmiiksi sahdiksi hiivan (leivinhiiwa tai kerätty hiiwa) avulla. Käyminen tapahtuu pintahiivamenetelmällä, jossa pääkäyminen on noin 3 vrk huoneenlämmössä tai viileämmässä ja varastoiminen viileässä vähintään viikon. Sahdin alkoholi muodostuu yksinomaan siitä sokerista, joka on syntynyt valmistuksessa käytetyistä maltaista ja niiden ohella käytetyistä muista viljatuotteista.

Sahdin tekotavat ja raaka-aineet ovat perinteisesti hieman vaihdelleet eri paikkakunnilla, mutta yllä mainitun ohjeen rajoissa. Noin 50 litran sahtiannokseen käytetään noin 20 kg viljamaltaita ja 50 g hiivaa.

- 4.3 **Perinteinen luonne:** Sahdin valmistus perustuu perinteiseen valmistustapaan. Se on valmistettu perinteisistä raaka-aineista ilman lisäaineita. Valmista sahtia ei suodateta eikä pastöroida, vaan se nautitaan tuoreoluenaa. Sahdilla on pitkät perinteet, jopa tuhansia vuosia se on säilyttänyt tekotapansa sukupolvesta toiseen, vaikka kirjallisia todisteita ei olekaan kovin kaukaisilta ajoilta. Sahtia on käytetty ja käytetään edelleen juhla-juomana ja osana elävää maaseutukulttuuria kotialueellaan Kanta- ja Päijät-Hämeessä sekä Pohjois-Satakunnassa. Sahdin tekotapa on käsityövaltainen ja siihen liittyy myös omia valmistusvälineitä, joista ainakin puukuurna on omintakeinen. Varhaisin kirjallinen maininta sahdin perinteisestä luonteesta ja maantieteellisestä esiintymisestä on vuodelta 1792. Sahti lukeutuu maailman epätavallisimpiin ja selkeimmin erottuviin mallasjuomiin, ja se on yksi Länsi-Euroopan viimeisistä "alkuperäisistä" oluista. Sahtia voitaisiin myös kuvailla termillä "etnolut".
- 4.4 **Tuotekuvaus:** Sahti on käymisteitse valmistettu sameahko vahva perinneolut, jota ei ole pastöroitu eikä suodatettu eikä sen käymistä ole keskeytetty eli se nautitaan tuoreoluenaa. Sahtivierteen kantavierreväkevyyden on vähintään 19 Plato-astetta, alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina liikkuu välillä 6–12. Sahdin pH on alle 5. Väri vaihtelee raaka-aineiden käytön mukaan vaalean keltaisesta tumman ruskeaan. Sahti on sameaa, koska se on suodattamatonta. Korkean jäännössokeripitoisuutensa vuoksi sahti on tuoreena maultaan makeahkoa.
- 4.5 **Erityisluonteen täyttymisen edellyttämät vähimmäisvaatimukset ja valvontamenetelmät:** Jokainen sahdin valmistaja laatii valmistusvalvonnastaan omavalvontasuunnitelman, jonka kansallinen akkreditoitu viranomais hyväksyy päätöksellään. Vuosittaisia määräaikaishavaintoja ovat: raaka-aineilmoitus jaottelulla: mallas, mallasuute, vilja, tärkkelys sekä sokeri ja sokerivalmisteet. Lisäksi vaaditaan valmistajalta määrääjain valmistusilmoitus sekä toimistusilmoitus.

Jokaisesta uudesta tuotteesta valmistaja teettää ensivalvonta-analyysin virallisessa laboratorioissa (ACL, EU:n notifioima laboratorio). Kaupan olevista tuotteista tehtävien markkinavalvontanäytteiden avulla valvotaan tuotteen laatua. Tällöin on tutkittava mm. alkoholipitoisuus, pH, käymisaste, ulkoiset ominaisuudet, kantavierre ja näennäinen uutepitoisuus.

Vuosittain panimoissa ja jakelurytyksissä pitää toteuttaa näytteiden otto, mikä suoritetaan tuotteen valmistuksen omavalvontasäännösten ja tuotteen erittelyn mukaisuuden varmistamiseksi. Tässä yhteydessä on todettava, että valmistuksessa noudatetaan perinteistä valmistustapaa. Tarkastukseen kuuluu kantavierreväkevyyden, alkoholipitoisuuden, pH-arvon ja uutepitoisuuden valvonta. Vuosittaisilla tarkastuksilla pitää tarkastaa mm. reseptit, raaka-ainekäyttö, raaka-aineiden ostot ja käyttö, kirjanpito ja valmistajan suorittama omavalvonta.

5. **Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen suojauspyyntö:** Kyllä.

EY-numero: S/FI/00014/98.08.26.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 7. heinäkuuta 2000.