

Smögen Whisky AB

Datum: den 21 oktober 2016

CRAFT WHISKY CODE

ANGÅENDE TERMER OCH BESKRIVNINGAR AVSEENDE URSPRUNG, PROCESS OCH FATTYPER, I MARKNADSFÖRING AV WHISKY

Smögen Whisky åtar sig att tillämpa förevarande Craft Whisky Code med verkan från och med den 21 oktober 2016 och att publikt informera om detta på förpackningar, flaskornas etiketter, hemsida eller liknande.

Terminologin angiven i denna Craft Whisky Code gäller avseende all marknadsföring i form av etiketter, förpackningar, produktbeskrivningar och i övrigt, i det den avser eller beskriver ursprung, process och de typer av ekfat som används för mognadslagringen av vår i Sverige producerade whisky. All europeisk whisky skall vidare uppfylla och följa grundkraven så som de anges i Förordning (EG) nr 110/2008.

Det övergripande syftet med denna Craft Whisky Code är att skapa klarhet för konsumenter och övriga mottagare. Detta skall åstadkommas genom tydlighet i kommunikationen om hur en whisky har producerats. Det skall noteras att det inte föreligger krav på att i alla sammanhang alltid använda samtliga för en viss whisky möjliga termer, exempelvis att whiskyn är baserad på en viss kornsort eller på torvrökt malt.

Utgångspunkten för all marknadsföring är att den skall vara vederhäftig, tydlig och korrekt. Den skall inte vara eller riskera att uppfattas som vilseledande, vare sig på grund av vad den uttrycker eller – helt eller delvis – underlåter att nämna. För marknadsföring av alkohol gäller enligt lag vidare att särskild måttfullhet måste iakttas.

Alla producenter av whisky får – utan ändringar eller villkor – ansluta sig till denna Craft Whisky Code och tillämpa den, genom att publikt och tydligt meddela detta på förpackningar, flaskornas etiketter, hemsida eller liknande.

A URSPRUNG, PROCESS OCH KARAKTÄR

En varas ursprung och typen av tillverkningsprocess kan ofta framstå som användbara för såväl producent som konsument, när det gäller att relatera till en vara eller bedöma dess karaktär eller kvalitetsmässiga företräden. Till undvikande av missvisande benämningar tillämpas följande definitioner med den betydelse som här anges.

”Whisky”/”Whiskey” – en bränd/destillerad spritdryck i överensstämmelse med Förordning (EG) 110/2008, vilken därtill håller som lägst 46 volymprocent alkohol, är tillverkad enbart av råvarorna säd, vatten och jäst, samt har lagrats minst tre år på ekfat om en volym understigande 700 liter. Tillsats av skumdämpande medel är inte tillåten i produktionsprocessen, liksom inte heller aktiv kylfiltrering eller tillsats av sockerkulör (E150) får förekomma, eftersom detta skulle påverka whiskyns karaktär.

”Råsprit” /”New Make” – spritdryck som uppfyller samtliga krav för ”whisky”, men som inte har lagrats på ekfat. Spiritdryck som har mognadslagrats på ekfat men inte uppfyller treårskravet skall istället benämnas ”Malt spirit” eller ”Spirit drink” beroende på använd råvara. Ingendera spritdrycken som här avses får helt eller delvis betecknas med ordet ”whisky”, såsom exempelvis ”vit whisky”.

”Maltwhisky”/”Malt whisky” – förutom att uppfylla kraven för ”whisky” skall denna vara tillverkad enbart av sädeslaget korn, vilket skall ha mältats (”malt”/”mältat korn”). Tillverkningsprocessen får utföras med hjälp uteslutande av naturlig diastas från malten, utan konstgjorda eller separat tillsatta enzymer.

”Svensk whisky”/”Svensk maltwhisky”/”Swedish whisky”/”Swedish malt whisky” – förutom att uppfylla kraven för ”whisky” respektive ”maltwhisky” gäller att tillverkningsprocessen från och med inmäsningen av malt/säd till och med mognadslagring och buteljering skall vara utförd inom Sverige. Det får inte förespeglas att specifika råvaror eller ekfat är svenska, om detta inte också är ett korrekt påstående. (Anmärkning: för whiskyproducent i annat land skall för denna punkt det landets namn användas istället för de svenska referenserna som angetts här. Exempelvis som ”Danish whisky” eller ”Scotch whisky”.)

”Single malt whisky” – (med motsvarande utskrivningar) avser en maltwhisky som är producerad på ett enda bränneri/destilleri.

”Single whisky” – (med motsvarande utskrivningar) avser en whisky som inte är en maltwhisky men som är producerad på ett enda bränneri/destilleri.

Bränneriets namn – användandet av bränneriets/destilleriets eller whiskyns namn såsom näringskännetecken får endast avse whisky som i sin helhet har producerats på bränneriet i enlighet med definitionen ovan av whisky (eller maltwhisky). Vid buteljering och försäljning av annan whisky än nu sagts får bränneriets eller whiskyns namn eller därmed förväxlingsbart näringskännetecken inte heller användas på ett framträdande vis, eller annars på ett sätt som kan riskera att vålla missuppfattning om den sålunda buteljerade andra whiskyns ursprung.

”Blandwhisky”/”Blended whisky” – (med motsvarande utskrivningar) avser en whisky som innehåller såväl maltwhisky som annan sorts whisky. Får kombineras med termen ”Single” endast om samtliga ingående olika whiskies har producerats på samma bränneri/destilleri. Får kombineras med termen ”malt” endast om samtliga ingående whiskies uppfyller kraven för att vara ”maltwhisky”.

Kornsort – i den mån som kornsort anges i marknadsföring skall den korrekt återge dess namn samt, i de fall där kornsorten inte utgör 100 procent av använd kornsort, den andel till vilken den angivna kornsorten ingår i aktuell whisky. Exempelvis kan anges ”Optic” för en whisky som är i sin helhet tillverkad av kornsorten Optic, medan ”Optic, 47 %” kan användas för att beskriva en whisky där endast en del av kornet är av angiven sort. Vid användande av flera olika kornsorter bör samtliga använda kornsorter anges, med respektive andel. Geografiskt ursprung för kornsorter får anges på motsvarande sätt som kornsort, eller inte alls.

Fenolhalt – i den mån och omfattning som whisky eller råsprit baseras på helt eller delvis rökstorkad malt får detta anges, med eller utan samtidigt angivande av vilken exakt halt, mätt i miljondelar/”ppm”, fenoler som finns i whiskyn eller maltwhiskyn; alternativt får istället anges den fenolhalt som den använda malten uppmätts till, förutsatt att det tydligt anges att det angivna måttet avser råvaran och inte den färdiga whiskyn. Den halt som därvid anges skall avse alla fenoler som härrör från rökstorkningen, oavsett typ av fenolförening. Avrundning bör ske nedåt, i den mån den förekommer.

”Torvrökt malt”/”Torvrökt (malt-) whisky”/”Peated malt”/”Peaty malt”/”Peaty (malt) whisky” – skall avse röktorkad malt, eller dito whisky/maltwhisky, där enbart torv förekommer som källa till röken/fenolerna som använts under torkningsprocessen av mältningen.

”Rökt malt”/”Rökig (malt-) whisky”/”Smoked malt”/”Smoky malt”/”Smoky (malt) whisky” – avser röktorkad malt, eller dito whisky/maltwhisky, där inte enbart torv har använts som källa till röken/fenolerna som använts under torkningsprocessen av mältningen. Det är tillåtet att i tillägg fullständigt och korrekt närmare definiera källan till röken, exempelvis såsom ”torv- och enrisrökt”.

”Orökt malt”/”Orökig whisky”/”Orökt”/”Unpeated malt”/”Unpeated whisky” – avser en malt och/eller en whisky eller maltwhisky som inte innehåller fenoler från någon form av röktorkning.

”Enkelpanna”/”Pot still” – avser en whisky eller maltwhisky som producerats enbart i en enkelpanna av koppar, där det inte förekommer reningsbottnar eller liknande detaljer vilka ökar graden av rening av spritångorna under destillationsprocessen.

”Kolonnpanna”/”Kontinuerlig panna”/”Column still”/”Continuous still” – avser en whisky eller maltwhisky som producerats enbart i en panna där det förekommer inslag av reningsbottnar eller liknande detaljer vilka ökar eller bidrar till att öka graden av rening av spritångorna under destillationsprocessen.

B EKFAT OCH MOGNADSLAGRING

För whiskyns slutkaraktär är betydelsen av ekfaten och mognadslagringen avsevärd. Det finns ett flertal olika typer av ekfat, från helt nya till mer eller mindre väl begagnade, vilka alla kan användas för att på olika sätt skapa en bra whisky. Att ekfaten av olika typer betecknas och beskrivs korrekt och konsekvent är ett branschintresse likväl som ett konsumentintresse.

I den mån som en viss typ av mognadsfat anges – vilket alltid är frivilligt – skall marknadsföringen korrekt ange dess namn samt, i de fall där faten inte utgör 100 procent av använda fat, tydligt även den andel till vilken den angivna typen av fat ingår i aktuell whisky, liksom vilka andra typer av fat som ingår. All risk för missförstånd hos konsument och andra brukare skall undvikas, varför likvärdiga typsnitt och typstorlekar normalt bör användas. Att exempelvis rubricera en whisky som (endast) ”Sherrylagrad” eller motsvarande när den inte till hela sin volym har mognat på och fått karaktär av just sherryfat är således inte tillåtet.

Vid användande av begagnade fat såsom exempelvis sherryfat får det inte förekomma någon kvarvarande fri Sherry – eller motsvarande – i fatet när det fylls med råsprit eller whisky. Påverkan på den mognande whiskyn skall komma från ekfatet, utan tillsats av fri eller i eken inpressad vätska i form av vin eller annat.

Ålder på whisky får anges och skall då alltid anges med den lägsta åldern hos de i en buteljering ingående faten. Alternativt får åldern på samtliga ingående fat anges, förutsatt att därvid även framgår vilka andelar av whiskyn som har respektive ålder. Huvudprincipen är alltid att undvika risk för missförstånd som går ut på att whiskyn uppfattas som äldre än vad den yngsta ingående andelen är.

1 Lagrad på / Matured in ...

”Sherryfat”/”Sherry cask (-s)” (innefattande även storleksangivna fat, ex.vis ”Sherry butt” etc) – får användas för att beskriva en whisky som har lagrats enbart på fat som tidigare har innehållit Sherry av

något slag. Typen eller typerna av Sherry får anges som förtydligande, om den/de varit genomgående för alla faten.

”Bourbonfat”/”Bourbon cask (-s)” (innefattande även storleksangivna fat, ex.vis ”Bourbon barrel”) – får användas på motsvarande sätt som för ”Sherryfat” enligt ovan.

”Sauternesfat”/”Sauternes cask (-s)” (innefattande även storleksangivna fat, ex.vis ”Sauternes barrique”, samt tillämpas på motsvarande sätt för andra namngivna sprit- och vintyper/-ursprung, såsom bl.a. Madeira, Port, Rioja, Chablis, Champagne, Amarone, Cognac/konjak, Calvados etc) – får användas på motsvarande sätt som för ”Sherryfat” enligt ovan.

Förtydligande avseende ”nya”/”first fill”/”fresh” och/eller ”återfyllda”/”refill” kan användas för att närmare definiera fattyperna och hur många gånger de har använts. Exempel på förtydliganden är ”nya Sherryfat” eller ”refill Sherry”. Anges en specifik grad av fyllnadstyp, såsom exempelvis ”second fill Sherry”, skall samtliga i buteljeringen ingående fat vara av denna typ, om annat inte anges tydligt och fullständigt.

2 Ekens art och ursprung m.m.

Ekens art och ursprung har stor betydelse för hur den påverkar whiskyn under lagringstiden, med amerikansk vitek (med hybrider) varandes den vanligast förekommande och europeisk skogsek det huvudsakliga alternativet, även om det också förekommer fat gjorda av europeisk bergsek och japansk ek. Ekar av samma art finns i ett antal olika länder, varför enbart landsbeteckning – ex.vis ”fransk ek” – kan avse såväl bergsek som skogsek. Marknadsföringen kan dock vara vederhäftig även med enbart lands- eller områdesbeteckning (ex.vis ”Limousin” eller ”Ozark” för aktuellt skogsområde). Felaktiga eller förvirrande definitioner skall dock undvikas. Mot bakgrund av detta gäller därför följande för angivna termer på etikett eller i annan marknadsföring.

”Vitek” – avser fat tillverkade enbart av arten Quercus Alba eller dess hybrider, oavsett ursprung.

”Skogsek” – avser fat tillverkade enbart av arten Quercus Robur, oavsett ursprung.

”Bergsek” – avser fat tillverkade enbart av arten Quercus Petraea, oavsett ursprung.

”Mongolisk ek” – avser fat tillverkade enbart av arten Quercus Mongolica, oavsett ursprung.

”Japansk ek”/”Mizunara” – avser fat tillverkade enbart av arten Quercus Crispula, från Japan.

”Fransk”/”Spansk”/”Amerikansk”/”Europeisk”/”Svensk” etc ek – vid angivande av geografiskt ursprung skall det avse fat tillverkade enbart av ek som vuxit inom det angivna landet eller området.

”Ny ek”/”Virgin oak” – används endast för att beteckna fat som aldrig tidigare har använts.

”Ny”/”Nya”/”Fresh”/”First fill” – används, med specifikation av historik, endast för att beteckna fat som tidigare har använts för annan öl-, vin- eller spritdryck än whisky och som inte har innehållit whisky någon gång. Exempel är ”Nytt Sherryfat” och ”First fill Sherry”.

”Återfyllt”/”Återfyllda”/”Refill” – används för att beteckna fat som tidigare har använts en eller flera gånger för att lagra whisky. Får kombineras eller specificeras med angivande av innehåll som fatet hållit

före whiskyn, förutsatt att det görs tydligt och inte kan anses missvisande. Exempel på specifikation är ”Återfyllt Sherryfat” och ”Second refill Sherry”.

Det skall särskilt understrykas att ”ursprung” avser det land eller det skogsområde där eken har vuxit, inte det land där fatet har bundits, eller där tunnbinderiet har sin produktion eller säte.

Om och i den mån som endast en del av använda fat i en buteljering/whisky varit av angiven art eller med angivet ursprung skall, i den mån art eller ursprung alls anges, detta tydligt framgå och sådana termer undvikas, vilka kan skapa risk för missförstånd hos konsument.

3 Fatstorlekar

Storleken på ekfaten har av tradition ofta använts inom marknadsföringen, för att belysa eller förhöja förväntan av upplevelsen som man kan få av en viss whisky. Fatstorlekar kan ha haft olika föregående innehåll, varför kombinationen med det föregående innehållet ofta är lämplig, liksom huruvida det är ett ”nytt”/”first fill”/”fresh” fat, eller ett ”återfyllt”/”refill”. Historiken för ekfaten får anges bara då den är känd på rimligt säkert sätt.

”Gorda” – fat om ca 600 liters volym, som regel f.d. Sherryfat

”Pipe” – fat om ca 500-700 liters volym, som regel f.d. Portvinsfat

”Drum” – fat om ca 500-700 liters volym, som regel f.d. Madeirafat

”Butt” – fat om ca 500 liters volym, oftast f.d. Sherryfat

”Puncheon” – fat om ca 400-500 liters volym, som regel f.d. starkvinsfat (Sherry m.m.)

”Hogshead” – fat om ca 250 liters volym, nya eller med f.d. innehåll som kan vara sprit eller starkvin

”Barrique” – fat om ca 225-228 liters volym, nya eller f.d. vinfat

”Barrel” – fat om ca 190-200 liters volym, nya eller f.d. Bourbonfat

”Quarter (cask)” – fat om ca 125 liters volym, nya eller f.d. Bourbonfat eller vinfat

”Octave” – fat om ca 50-62 liters volym, nya eller f.d. Bourbonfat eller vinfat

”Ankare” – fat om ca 40 liters volym, nya eller f.d. Bourbonfat eller vinfat

”Bloodtub” – fat om ca 30 liters volym, nya eller f.d. Bourbonfat eller vinfat

När referens sker till en fattyp skall samtliga fat som använts för buteljeringen vara av angivet slag, om inte tydlig reservation görs för att det endast avser viss andel.

4 Blandade ursprung för buteljering

För de fall där faten till en viss buteljering har blandade ursprung – typexemplet varandes Bourbon och Sherry – får detta anges om man vill, såsom ex.vis ”lagrad på Bourbon- och Sherryfat”. Det får dock, som

tidigare nämnts, inte utan tydlig reservation anges endast den ena typen av fat, då det kan bli missvisande. Proportionerna mellan de olika ingående fattyperna eller ursprungerna bör anges, om blandat ursprung omnämns.

5 Fatrelaterade termer i övrigt

”Fatstyrka” / ”Cask strength” – är en beteckning som får användas för att beskriva en whisky som inte har späts med vatten i samband med buteljering utan som tas från fatet vid den styrka den då håller.

”Sammanlikning” / ”Marrying” / ”Marriage” – är en term som får användas för en whisky som tagits från mer än ett enstaka fat, där whiskyn från de ingående faten har blandats och därefter har fått en viss period på samma eller andra fat, för att homogenisera och runda av den sammansatta karaktären på den färdiga whiskyn.

”Singelfat” / ”Enkelfat” / ”Single cask” – är en beteckning som får användas, oavsett typ, art och storlek av fat, för att beteckna en whisky som under hela sin mognadstid har legat på ett fat och alltså inte i något avseende är en blandning av mer än ett fat, under någon del av mognadstiden.

”Slutlagring” / ”Finish” – är en beteckning som får användas för att beskriva en whisky som först har legat på en typ av fat och sedan förts/rackats över till en annan typ av fat under en period, där denna senare period inte får vara för kort, utan skall ha gett ett påtagligt bidrag till den färdiga whiskyns karaktär.

”Förlagring” / ”Double Wood” – är en beteckning som får användas där whiskyn först har lagrats på en typ av fat, såsom barrel, barrique, hogshead, puncheon, butt eller gorda, för att därefter ha förts över för fortsatt mognadslagring på en annan typ av fat, där den andra fattyperna ger ett tillskott till fatkaraktären hos den färdiga whiskyn.

”Triple Wood” – är en beteckning som får användas där whiskyn successivt har lagrats först på en typ av fat såsom exempelvis barrels, därpå på en andra typ av fat såsom exempelvis quarters, för att sedan avslutningsvis få en lagringstid på en tredje typ av fat såsom exempelvis Sherry butts. Varje ingående fattyperna skall ha gett ett bidrag till mognaden hos whiskyn, varför lagringstiderna inte får vara obetydliga och inte heller faten så välanvända att de inte ger whiskyn ytterligare karaktärer.