

# Suomalaisen aidon siiderin määritelmä

@ Suomalaisen Aidon Siiderin Seura SASS

**Tiivistelmä** Suomalainen aito siideri kattaa siiderit, jotka on tehty 100 % pastöroimattomasta suomalaisesta omenamehusta, johon ei ole lisätty vettä. Määritelmä sulkee pois tiivisteiden käytön. Määritelmä mahdollistaa joitakin käsittelyjä, mutta edellyttää avoimuutta merkinnöissä.

## Määritelmä

### 1. Tarkoitus

Suomalainen aito siideri -nimi helpottaa kuluttajia arvioimaan siiderin suomalaisuutta ja aitoutta. Termiä saa käyttää vain, jos alla mainitut ehdot täyttyvät. Termin avulla on tarkoitus ohjeistaa valmistustapa niin harrastajille kuin kaupallisille tuottajillekin ja vakiinnuttaa se. Kaiken taustalla on suomalaisen raaka-aineen ominaispiirteiden säilyttäminen ja esilletuonti.

### 2. Luokat

Kaikissa kategoriaan kuuluvissa tuotteissa täyttyy tietty perustaso. On tiettyjä sallittuja toimenpiteitä, joista on kerrottava pakkausmerkinnöissä. Aidon siiderin voi nimetä etuliitteellä myös käsittelemättömäksi tai maustetuksi, jos nämä ehdot täyttyvät. Kuluttajalle näkyy ensisijassa sertifiointi ”Suomalainen aito siideri” ja siihen voi liittyä täydentäviä merkintöjä.

- **Suomalainen aito siideri**
- *Käsittelemätön* **suomalainen aito siideri**
- *Maustettu* **suomalainen aito siideri**

Lisäksi etiketissä ja/tai nettisivuilla on oltava maininnat käsittelyistä, joista sitä edellytetään (suodatettu, hiilihapotettu, makeutettu).

### 3. Suomalaisen aidon siiderin vaatimukset

**3.1. Omenamehu** Suomalaisista omenoista puristettu mehu ilman lisättyä vettä, pastörointia tai mehutiivistettä.

- Sallittu

- o Vain Suomessa kasvaneen omenan mehu.

- o Mehupitoisuus 100 %, paitsi poikkeustapauksissa prosessiin liittyen minimi 95 %.

- Kielletty

- o Veden tai muun nestepitoisen aineen lisäys (pl. suomalainen omenamehu).

- o Pastörinti ennen käymistä.

- o Mehutiivisteiden käyttö alkuperästä riippumatta.

**3.2. Käyminen** Mehua käytetään spontaanisti tai jalostetulla hiivalla perinteisillä tavoilla joko kerralla loppuun tai keskeyttämällä se sovituilla tavoilla.

- Sallittu

- o Mehua tulee käyttää spontaanisti tai jalostetulla hiivalla. Hiivaravinteet ovat sallittuja.

- o Alkoholipitoisuuden tulee ylittää 2,8 % til.

- Sallittu, vaatii merkinnän

- o Käymisen keskeyttäminen kemiallisesti (rikki, kaliumsorbaatti) tai mekaanisesti (suodattaminen, sentrifugi, pastörinti).

- Kielletty

- o Käymisen keskeyttäminen muilla tavoilla.

**3.3. Lisäaineet** Kaikenlaisten lisäaineiden käyttöä tulisi välttää, mutta prosessin vakauden ylläpitämiseksi niiden käyttö on joiltakin osin, rajoitetusti mahdollista. Omenamehun ominaisuuksia ei tulisi liiallisesti muokata.

- Sallittu

- o Rikki/sulfiitti. Saa käyttää ennen käymistä halutun käymistävän aikaansaamiseksi sekä prosessin aikana tuoreuden varmistamiseksi lopputuotteessa. Käyttö tulisi pitää hyvin vähäisenä. Laki määrittelee käytölle ylärajat.

- o Malolaktinen käyminen, joko spontaanisti tai lisätyllä maitohappobakteerikannalla.

- o Sokerin lisääminen vähäisissä määrin, jos sokeripitoisuus satovuoden vuoksi on omenoissa tyypillistä alhaisempi. Max sokerilisäys 1 % potentiaalista

alkoholin tilavuusprosenttia.

- o Hiivaravinteet ehjän käymisen varmistamiseksi.
- o Entsyymit.
- o Dégéfaction eli keeving-prosessin vaatima kalsium-lisäys.

- Kielletty

- o Happojen lisäys tai poisto kemiallisesti.
- o Sokerin lisäys yli laissa määritellyn siiderin alk % vol -rajan. Omenaviini on eri tuote.
- o Väriaineet kaikissa muodoissaan.
- o Aromilisät kaikissa muodoissaan.
- o Kaikki kemialliset muokkaukset paitsi sallittu-kohdassa mainitut.

**3.4. Kypsytyks ja astiointi** Kypsytyksen ja astioinnin osalta siideristille annetaan melko vapaat kädet toteuttaa visiotaan. Tuotteen liiallista muokkausta on kuitenkin vältettävä.

- Sallittu

- o Kypsytyks erilaisissa astioissa mukaan lukien puutynnyrit.
- o Hiilihapotus käymisen tuottamalla hiilidioksidilla. Tarvittaessa toisen käymisen aikaansaamiseksi saa lisätä sokeria tai omenamehua. Hapottuminen voi tapahtua pullossa, kegissä, tankissa tai vastaavassa suljetussa astiassa.

- Sallittu, vaatii merkinnän

- o Keinotekoinen hiilihapotus laitteistolla syöttäen.
- o Suodatus, sentrifugi.
- o Jälkimakeutus muilla kuin luonnollisilla prosesseilla (esim. suodatuksen jälkeen).
- o Tammilastut ja vastaavat "kypsytyssimulaatiot".

- Kielletty

- o Jälkimakeutus käymättömillä makeutusaineilla.

### 3.5. Tarjoilu

- Tarjoilun yhteydessä tuotteen ominaisuudet eivät saa oleellisesti muuttua esimerkiksi keinotekoisesti hiilihappoa lisäämällä tai makeuttamalla.

## **4. Vapaaehtoiset lisäluokat Käsittelemätön ja Maustettu**

Lisäluokkien tarkoitus on mahdollistaa täsmentävä tuotekuvaus, jolla kuluttajan on helpompi saada ymmärrys tuotteesta. Luokan nimeä voi käyttää aidon siiderin yhteydessä. Luokan perusvaatimukset ovat täsmälleen samat kuin suomalaisessa aidossa siiderissä. Lisäluokkien käyttöön on ehtoja.

### **4.1 Käsittelemätön aito siideri**

Tällainen tuote on spontaanikäynyt kuivaksi, ellei käyminen ole luonnollisesti pysähtynyt. Luokista tiukin ja samalla eniten alkuperäistä raaka-ainetta heijastava.

- Sallittu
  - o Sulfiitin lisäys hyvin vähäisissä määrin (max 50ppm kokonaisriikki)

- Kielletty
  - o Kaikki perusvaatimuksessa kielletyt
  - o Lisäksi kaikki muu käsittely, jota ei erikseen mainita yllä olevassa Sallitukohdassa. Ei suodatusta, keinotekoista hiilihapotusta, sokerilisäyksiä, hiivausta, ravitsemista, entsyymikäsittelyä, käymistä paineastiassa jne. Kyseessä on äärimmilleen viety natural-siideri.

### **4.2 Maustettu aito siideri**

Tässä luokassa tavalliseen suomalaiseen aitoon siideriin on haettu vivahteita muista raaka-aineista.

- Sallittu
  - o Aidot suomalaiset luonnonraaka-aineet maustamiseen. Lisän osuus max 10 % juoman lopullisesta tilavuudesta. Lisätty aine ja sen alkuperä tulee esittää selkeästi. Raaka-aine voi olla luonnonraaka-aineista tiivistettyä ja sisältää käymättömiä sokereita.

- Kielletty
  - o Kaikki perusvaatimuksessa kielletyt toimet.
  - o Muista kuin luonnonraaka-aineista tehdyt tiivisteet tai uutteen.