

Suomalaisen aidon siiderin määritelmä

@ Suomalaisen Aidon Siiderin Seura SASS, voimassa alkaen 16.9.2020

Tiivistelmä

Suomalainen aito siideri on tehty suomalaisesta omenamehusta. Mikäli siideri on esimerkiksi suodatettu tai pastöroitu, se kerrotaan etiketissä. Käyttöoikeuden myöntää ja nimen käyttöä valvoo Suomalaisen Aidon Siiderin Seura.

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. Kuluttajalle näkyy ensisijassa sertifiointi "Suomalainen aito siideri" ja siihen voi liittyä täydentäviä prosessimerkintöjä. Aidon siiderin voi nimetä lisämerkinnällä myös käsittelemättömäksi tai maustetuksi, jos nämä ehdot täyttyvät. Vuoden 2019 alusta on siirrytty yhden sertifikaattilogon käytäntöön "Suomalainen aito siideri". Aiemmin on ollut erillinen logo ja luokitus kategorioille Käsittelemätön ja Maustettu. Siirtymäajalla saa siis esiintyä molempia.

Sertifikaatti:

- Suomalainen aito siideri

Lisäluokitukset sertifikaatin yhteydessä lisämerkinnällä:

- Käsittelemätön suomalainen aito siideri
- Maustettu suomalainen aito siideri

Prosessiin liittyvät lisämerkinnät:

Etiketissä ja kaikissa markkinointimateriaaleissa 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 %. Valmistusprosessien (hiivan lisäys, sulfitointi yms.) takia sallitaan kuitenkin 95 % mehupitoisuus. Lisäksi tuotteissa, joissa siiderin alkoholipitoisuutta lasketaan kauppamyynnin sallimiseksi 5,5 %:in, sallitaan veden käyttö enintään siten, että valmiin tuotteen alkoholipitoisuutta (ABV) on laskettu yhdellä prosentilla.

- Kielletty
 - o Veden tai muun nestepitoisen aineen lisäys (pl. suomalainen omenamehu).
 - o Pastörinti ennen käymistä.
 - o Mehutiivisteiden käyttö alkuperästä riippumatta.

3.2. Käyminen

Mehu käytetään spontaanisti tai jalostetulla hiivalla perinteisillä tavoilla joko kerralla loppuun tai keskeyttämällä se sovitulla tavoilla.

- Sallittu
 - o Mehu tulee käyttää spontaanisti tai jalostetulla hiivalla. Hiivaravinteet ovat sallittuja.
- Sallittu, vaatii merkinnän
 - o Käymisen keskeyttäminen kemiallisesti (sulfiitti, sorbaatti) tai mekaanisesti (suodattaminen, sentrifugi, pastörinti).

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 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 tyyppillistä alhaisempi. Sokerilisän sallittu maksimimäärä nostaa lopputuotteen alkoholipitoisuutta (ABV) 1 prosentin.
 - o Hiivaravinteet ehjän käymisen varmistamiseksi.
 - o Entsyymit.
 - o Défécation eli keeving-prosessin vaatima kalsium-lisäys.
- Kielletty
 - o Happojen lisäys tai poisto kemiallisesti.
 - o Sokerin lisäys yli laissa määritellyn siiderin alk % vol -rajan (8,5 %).
 - 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 siten, että maksimisokerilisäys on 1 %. Hapottuminen voi tapahtua pullossa, kegissä, tankissa tai vastaavassa suljetussa astiassa.

- Sallittu, vaatii merkinnän
 - o Keinotekoinen hiilihapotus laitteistolla syöttäen.
 - o Suodatus, sentrifugi.
 - o Jälkimakeutus sokerilla tai omenamehulla.
 - o Tammilastut ja vastaavat “kypsytyssimulaatiot”.
- Kielletty
 - o Jälkimakeutus keinotekoisilla makeutusaineilla.

3.5. Tarjoilu

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

4. Vapaaehtoiset lisäluokat

Käsitlemätön ja Maustettu

Lisäluokkien tarkoitus on mahdollistaa täsmällinen 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 Käsitlemätön 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 50 ppm)
- Kielletty
 - o Kaikki perusvaatimuksessa kielletyt
 - o Lisäksi kaikki muu käsittely, jota ei erikseen mainita yllä olevassa Sallitut-kohdassa. Ei suodatusta, keinotekoisista 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.

Tulkinnat eri luokista ja lisämerkinnöistä tekee SASSin hallitus, jolle tuottaja tarjoaa kaiken tarvittavan tiedon.