

Suomalaisen aidon perryn määritelmä

Suomalaisen Aidon Siiderin Seura SASS, voimassa alkaen 30.3.2021

Tiivistelmä

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

Koska suomalaisten päärynöiden saatavuus on rajallista, suomalaisen aidon perryn valmistuksessa voidaan käyttää myös suomalaisia omenoita, mikäli omenamehun osuus on alle 50 %. Tämä edellyttää lisämerkintää: Sisältää suomalaista omenamehua xx %.

Määritelmä

1. Tarkoitus

Suomalainen aito perry -nimi auttaa kuluttajia arvioimaan perryn 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. Valmistuksessa on tiettyjä sallittuja toimenpiteitä, joista on kerrottava pakkausmerkinnöissä. Kuluttajalle näkyy ensisijassa sertifiointi ”Suomalainen aito perry” ja siihen voi liittyä täydentäviä prosessimerkintöjä. Aidon perryn voi nimetä lisämerkinnällä myös käsittelemättömäksi, maustetuksi tai kertoa, että se sisältää suomalaista omenamehua, jos nämä ehdot täyttyvät.

Sertifikaatti:

- Suomalainen aito perry

Lisäluokitukset sertifikaatin yhteydessä lisämerkinnällä

- Käsittelemätön suomalainen aito perry
- Maustettu suomalainen aito perry
- Sisältää suomalaista omenamehua xx %

Prosessiin liittyvät lisämerkinnät

Etiketissä ja kaikissa markkinointimateriaaleissa on oltava maininnat käsittelyistä, joista sitä edellytetään (suodatettu, hiilihapotettu, makeutettu).

3. Suomalaisen aidon perryn vaatimukset

3.1. Mehu

Suomalaisista päärynöistä ja omenoista puristettu mehu ilman lisättyä vettä, pastörointia tai mehutiivistettä.

- Sallittu
 - Vain Suomessa kasvaneen päärynän tai omenan mehu.
 - Omenamehua alle 50 % koko mehusta

- Mehupitoisuus 100 %, mutta valmistusprosessien (hiivan lisäys, sulfitointi yms.) takia sallitaan kuitenkin vielä 95 % mehupitoisuus. Lisäksi tuotteissa, joissa perryn alkoholipitoisuutta lasketaan kauppamyynnin sallimiseksi 5,5 %:in, sallitaan veden käyttö enintään siten, että valmiin tuotteen alkoholipitoisuutta ABV on laskettu yhdellä prosentilla.
- Kielletty
 - Veden tai muun nestepitoisen aineen lisäys (pl. suomalainen päärynä- tai omenamehu).
 - Pastörinti ennen käymistä.
 - Mehutiivisteiden käyttö alkuperästä riippumatta.

3.2. Käyminen

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

- Sallittu
 - Mehu tulee käyttää spontaanisti tai jalostetulla hiivalla. Hiivaravinteet ovat sallittuja.
- Sallittu, vaatii merkinnän
 - 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. Mehun ominaisuuksia ei tulisi liiallisesti muokata.

- Sallittu
 - Sulfiitti. Saa käyttää ennen käymistä halutun käymistävän aikaansaamiseksi sekä prosessin aikana tuoreuden varmistamiseksi lopputuotteessa. Käyttö tulisi pitää hyvin vähäisenä. Laki määrittelee käytölle ylärajat.
 - Malolaktinen käyminen, joko spontaanisti tai lisätyllä maitohappobakteerikannalla.
 - Sokerin lisääminen vähäisissä määrin, jos sokeripitoisuus satovuoden vuoksi on päärynöissä tai omenissa tyypillistä alhaisempi. Sokerilisän sallittu maksimimäärä nostaa lopputuotteen alkoholipitoisuutta (ABV) 1 prosentin.
 - Hiivaravinteet ehjän käymisen varmistamiseksi.
 - Entsyymit.
 - Défécation eli keeving-prosessin vaatima kalsium-lisäys.
- Kielletty
 - Happojen lisäys tai poisto kemiallisesti.
 - Sokerin lisäys yli laissa määritellyn siiderin alk % vol -rajan (8,5 %).
 - Väriaineet kaikissa muodoissaan.
 - Aromilisät kaikissa muodoissaan.
 - Kaikki kemialliset muokkaukset paitsi sallittu-kohdassa mainitut.

3.4. Kypsytyks ja astiointi

Kypsytyksen ja astioinnin osalta valmistajalle annetaan melko vapaat kädet toteuttaa visiotaan. Tuotteen liiallista muokkausta on kuitenkin vältettävä.

- Sallittu
 - Kypsytyks erillisissä astioissa mukaan lukien puutynnyrit.
 - Hiilihapotus käymisen tuottamalla hiilidioksidilla. Tarvittaessa toisen käymisen aikaansaamiseksi saa lisätä sokeria, päärynämehua tai omenamehua siten, että maksimisokerilisäys on 1 %. Hapottuminen voi tapahtua pullossa, kegissä, tankissa tai vastaavassa suljetussa astiassa.
- Sallittu, vaatii merkinnän
 - Keinotekoinen hiilihapotus laitteistolla syöttäen
 - Suodatus, sentrifugi
 - Jälkimakeutus sokerilla, päärynämehulla tai omenamehulla
 - Tammilastut ja vastaavat ”kypsytyssimulaatiot”.
 - Sekoitus suomalaisen aidon siiderin kanssa siten, että omenan kokonaismäärä alle 50 %
- Kielletty
 - Jälkimakeutus keinotekoisilla makeutusaineilla.

3.5. Tarjoilu

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

4. Vapaaehtoiset lisäluokat

Lisäluokitusten ”Käsitlemätön” ja ”Maustettu” tarkoitus on mahdollistaa täsmentävä tuotekuvaus, jolla kuluttajan on helpompi saada ymmärrys tuotteesta. Suomalaisen aidon perryn yhteydessä voi käyttää lisäluokan nimeä, jos sekä suomalaisen aidon perryn vaatimukset että lisäluokkien ehdot täyttyvät.

4.1 Käsitlemätön aito perry

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

- Sallittu
 - Sulfiitin lisäys hyvin vähäisissä määrin (max 50 ppm)
- Kielletty
 - Kaikki perusvaatimuksessa kielletyt
 - Lisäksi kaikki muu käsittely, jota ei erikseen mainita yllä olevassa Sallitut-kohdassa. Ei suodatusta, keinotekoisesta hiilihapotusta, sokerilisäyksiä, hiivausta, ravitsemista, entsyymikäsittelyä, käymistä paineastiassa jne. Kyseessä on äärimmilleen viety natural-perry.

4.2 Maustettu aito perry

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

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

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