

Suomalaisen aidon perryn määritelmä huhtikuu 2023

Suomalainen aito perry voi olla

- Suomalainen aito perry
- Käsittelemätön suomalainen aito perry
- Maustettu suomalainen aito perry

Jotta perryä voi kutsua Suomalaiseksi aidoksi perryksi, tulee sen täyttää seuraavat vaatimukset:

Suomalainen aito perry

- Perry on tehty suomalaisista päärynöistä ja omenoista Suomessa puristetusta täysmehusta.
- Päärynää on käytetty enemmän kuin omenaa. Omenan käyttö ei ole pakollista.
- Perryssä käytettyä mehua ei ole pastöroitu tai sitä ei ole valmistettu tiivisteestä.
- Valmistusprosessin (hiivan lisäys, sulfitointi yms.) vuoksi sallitaan 5 % valmistusaineista olevan vettä. Näin ollen vaaditaan 95 % täysmehupitoisuus. 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.
- Käymisen keskeyttäminen on sallittua, mutta vaatii kuluttajapakkauksen **etikettiin merkinnän, jossa tästä kerrotaan kuluttajalle**. Käymisen keskeyttäminen on sallittua kemiallisesti (sulfiitti ja sorbaatti) tai mekaanisesti (suodattaminen, sentrifugi, pastörointi).
- Muun kuin päärynä- tai omenamehun käyttö on kiellettyä seuraavin sallituin poikkeuksin:
 - Hiiva
 - Sulfiittia SO₂ saa käyttää ennen käymistä halutun käymistavan aikaansaamiseksi sekä prosessin aikana tuoreuden varmistamiseksi lopputuotteessa. Laki määrittelee käytölle ylärajat
 - Malolaktisen käymisen aikaansaamiseksi lisätty maitohappobakteerikanta
 - Sokerin lisääminen ennen käymistä on sallittu vähäisissä määrin, mikäli hedelmien sokeripitoisuus on tyyppillistä alhaisempi. Sokerilisän sallittu maksimimäärä nostaa lopputuotteen alkoholipitoisuutta (ABV) 1 prosentin. Tällöin lopputuotteen ABV ei kuitenkaan voi ylittää kaupparajaa 5,5 %, eikä muuten sallittua 1 ABV:n vesilisää voi käyttää
 - Hiivaravinteet ehjän käymisen varmistamiseksi
 - Entsyymit
 - Défécation eli keeving-prosessin vaatima kalsiumlisäys
 - Sorbaatti
- Perryn valmistuksessa tuottaja saa vapaasti valita käymisastian, kypsytyksastian ja muut normaalit valmistuksessa käytetyt laitteet. Sallittuja, mutta **maininnan kuluttajapakkauksen etikettiin** vaativia käsittelyjä ovat:
 - Keinotekoinen hiilihapotus
 - Valmiin tuotteen pastörointi (esimerkiksi pullopastörointi tai hot fill hanalaatikkoon)
 - Suodatus
 - Sentrifugin käyttö
 - Tammilastut tai muun puuaineksen käyttö kypsytykseen tynnyrikypsytyksen tilalla
- Jälkimakeutus on sallittua sokerilla, päärynä- ja omenamehulla, muiden makeutusaineiden käyttö on kielletty. Makeutus vaatii **maininnan kuluttajapakkauksen etikettiin**.

Jälkimakeutuksen määrää ei ole säädelty. Mikäli makeutukseen käytetään omenamehua, tulee perryyn silti käyttää yhteensä enemmän päärynää kuin omenaa.

- Haluttaessa perryyn kuplia, ne voidaan tehdä joko luontaisesti käyttämällä tai painepullosta. Painepullo-karbonointi **vaatii maininnan kuluttajapakkausten etikettiin**. Perryyn saa mehun käymisen jälkeen lisätä sokeria kuplien aikaansaamiseksi. Kuplien aikaansaamiseksi lisätyn sokerin määrä saa nostaa perryyn alkoholipitoisuutta korkeintaan 1 % ABV verran. Tämä sallitaan mahdollisesti mehevaiheessa lisätyn sokerin lisäksi.

Käsitlemätön aito perry

- Käsitlemätön aito perry määritellään kuten Suomalainen aito perry, seuraavin lisärajoituksin:
 - Maksimi sulfiittilisa on 50 ppm
 - Suodatus, sentrifugi, pastörointi, keinotekoinen hiilihapotus
 - Puun käyttö valmistuksessa muuten kuin puutyynyryssä
 - Sokerin käyttö kaikissa vaiheissa
 - Hiivan käyttö (vain spontaanikäyminen sallitaan)
 - Hiivaravinteet
 - Entsyymien käyttö
 - Keeving-prosessin kalsiumlisa
 - Sorbaatti
 - Maitohappobakteerikanta

Maustettu aito perry

- Maustettu aito perry määritellään kuten Suomalainen aito perry, seuraavin poikkeuksin:
 - Suomalaisia luonnonraaka-aineita tai niistä valmistettuja tuotteita saa käyttää 25 % valmistusaineista.
 - ”Mausteelle” ei anneta mitään muita rajoituksia eli se saa olla esimerkiksi tiivistettyä tai pastöroitua.
 - Mausteen saa lisätä perryyn missä tahansa valmistusvaiheessa

Suomalaisen aidon perryyn sertifikaatin ja nimen käyttöoikeuden myöntää Suomalaisen Aidon Siiderin Seura SASS. Epäselvissä tapauksissa sertifikaatin tulkinnat tekee SASS:n hallitus. Nimen käyttö ilman SASS:n lupaa on kielletty.