

# Suomalaisen aidon siiderin määritelmä huhtikuu 2023

Suomalainen aito siideri voi olla

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

Jotta siideriä voi kutsua Suomalaiseksi aidoksi siideriksi, tulee sen täyttää seuraavat vaatimukset:

## Suomalainen aito siideri

- Siideri on tehty suomalaisista omenoista ja päärynöistä Suomessa puristetusta täysmehusta
- Omenaa on käytetty enemmän kuin päärynää. Päärynän käyttö ei ole pakollista.
- Siideriin 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 siiderin 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 omena- tai päärynämehun käyttö on kiellettyä seuraavin sallituin poikkeuksin:
  - Hiiva
  - Sulfiittia SO<sub>2</sub> 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 sokeripitoisuus satovuoden vuoksi on omenoissa tyypillistä 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
- Siiderin valmistuksessa tuottaja saa vapaasti valita käymisastian, kypsytyastian ja muut normaalit siiderinvalmistuksessa 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, omena- tai päärynämehulla. Muiden makeutusaineiden käyttö on kielletty. Makeutus vaatii **maininnan kuluttajapakkauksen etikettiin**. Jälkimakeutuksen määrää ei ole säädelty. Mikäli makeutukseen käytetään päärynämehua, tulee siideriin silti käyttää yhteensä enemmän omenaa kuin päärynää.
- Haluttaessa siideriin kuplia, ne voidaan tehdä joko luontaisesti käyttämällä tai painepullosta. Painepullo-karbonointi **vaatii maininnan kuluttajapakkauksen etikettiin**. Siideriin saa mehun käymisen jälkeen lisätä sokeria kuplien aikaansaamiseksi. Kuplien aikaansaamiseksi lisätyn sokerin määrä saa nostaa siiderin alkoholipitoisuutta korkeintaan 1 % ABV verran. Tämä sallitaan mahdollisesti mehevaiheessa lisätyn sokerin lisäksi.

### **Käsitlemätön aito siideri**

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

### **Maustettu aito siideri**

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

Suomalaisen aidon siiderin sertifikaatin ja nimen käyttöoikeuden myöntää Suomalaisen Aidon Siiderin Seura SASS. Epäselvissä tapauksissa sertifikaatin tulkinnat tekee SASS:n hallitus. Suomalainen aito siideri on rekisteröity tavaramerkki ja nimen käyttö ilman SASS:n lupaa on kielletty.