

Definitioner, egenskaper och lagstiftning kring cider

I detta faktablad hittar du information om hur cider och päroncider definieras, dryckernas karaktäristiska egenskaper och den lagstiftning som reglerar cidertillverkningen i Frankrike, Spanien, Storbritannien, Sverige och EU.

HUR DEFINIERAS CIDER?

Cider är en alkoholhaltig dryck som tillverkas genom fermentering av äppeljuice medan *perry* är en alkoholhaltig dryck som tillverkas genom fermentering av päronjuice. Det finns ingen allmängiltig definition av cider eller perry. Olika länder, regioner, myndigheter och branschorganisationer har tagit fram egna något olika definitioner. Till exempel definierar European Cider & Fruit Wine Association (AICV, European Cider Trends 2022) cider som följer:

- Cider är en alkoholhaltig dryck som framställs endast genom fullständig eller delvis jäsnings av juice från färska äpplen, eller rekonstituerad äppeljuice från koncentrat, eller en blandning av juice från färska äpplen och rekonstituerad juice från äppeljuicekoncentrat.
- Produkten har i allmänhet en alkoholhalt i intervallet 1.2 % till 8.5 % (volymprocent) och ska behålla karaktären av jäst äppeljuice.
- Det är förbjudet att tillsätta destillerad alkohol till cider.

Alkoholhaltig cider med reducerad mängd alkohol finns också på marknaden och definieras enligt AICV (2024) som *alkoholfri cider* (eller *ej alkoholhaltig cider*) när alkoholhalten är mindre än 0.5 % ABV och som *lågalkoholcider* när alkoholhalten är 0.5–1.2 %.

Smaksatt cider började tillverkas under slutet av 1980-talet och innehåller, förutom jäst och ojäst äppeljuice, andra ingredienser som juice från andra frukter, extrakt, aromämnen, mm.

Iscider är en cider som tillverkas endast genom fermentering av frusen äppeljuice (fryskoncentrering)

eller frysta äpplen (frysextrahering), eller genom fryskoncentrering av cider. Inget vatten, socker eller alkohol tillsätts, och alkoholhalten är vanligen högre än 7–8 %.

Det faktum att benämningen cider används för många olika varianter av drycker, som tillverkas både i mindre skala och i industriell skala, har fått mindre producenter att differentiera sina produkter genom att lägga till beskrivande ord till ordet cider (Jolicoeur 2022). Några exempel på vanliga benämningar och vad de står för ges nedan.

Gårdscider (eng. *farm cider*) är benämningen på en cider som tillverkas av äpple som odlas på samma gård där cidertillverkningen sker.

Traditionell cider (eng. *traditional cider*) är benämningen på en cider som respekterar regionens traditioner där den produceras när det gäller framställningsprocess, val av sorter och stil.

Äkta cider (eng. *real cider*) är benämningen på en cider som tillverkas av nypressad äppeljuice med minimala andra tillsatser.

Hantverkscider (eng. *craft cider*) är benämningen på en äkta, traditionell, gårdscider.

Ibland används också benämningarna *fruktcider* och *fruktpäroncider*. Dessa bör beteckna cider tillverkad av en kombination av jäst äppel- eller päronjuice och juice från en eller flera andra frukter.

Botanisk cider (eng. *botanical cider*) eller botanisk perry (*botanical perry*) är benämningen för en cider som tillverkas av jäst äppel- eller päronjuice och som innehåller ytterligare någon annan växt, t. ex. en ört eller krydda.

Dessertcider (eng. *dessert cider*) används ibland som benämningen för flera olika produkter, t. ex. för iscider, pommeau eller eau de vie baserad på äppel- eller päronjuice som processats ytterligare genom frys-koncentrering av juice eller destillering.

I länder med traditionell cidertillverkning har olika produktkvaliteter och produktbeteckningar utvecklats över tid. En översikt av definitioner och vanligen använda beteckningar och deras betydelse redovisas nedan varje land för sig.

HUR DEFINIERAS CIDER OCH PÄRONCIDER I FRANKRIKE?

I Frankrike definieras cider och päroncider i den nationella lagstiftningen (Legifrance, Décret no 53.978/1953 and no 87-600/1987).

- *Cidre* (cider) är en dryck som fermenteras av färsk äppeljuice eller en blandning av färsk äppel- och päronjuice som extraherats med eller utan tillsatt vatten.
- *Poiré* (päroncider) är en dryck som fermenteras av färsk päronjuice som extraherats med eller utan tillsatt vatten.

- Vid fermentering av cider är det tillåtet att använda juicekoncentrat men minimum 50 % färsk juice måste ingå.
- Minimum alkoholhalt i cidern ska vara 1.5 %. Potentiell alkoholhalt i juicen ska vara minimum 5 %.
- Det är tillåtet att sätta till socker vid tillverkning av mousserande cider.
- Det är tillåtet att färga cider med specifika färgämnen men endast inom det naturliga cidarfärgspektrat.

Lagstiftningen definierar även flera andra produkttegenskaper (såsom innehåll av flyktiga syror, sulfiter, etc) och produktbeteckningar. Till exempel är beteckningarna "Cidre bouché" eller "Poiré bouché" reserverade för cider och päroncider med en koldioxidhalt på minst 3 gram per liter, som erhållits genom naturlig jäsning i flaska.

För ytterligare beteckningar, beskrivningar och egenskaper, se Tabell 1.

Tabell 1. Beteckningar, beskrivningar, och produkttegenskaper för fransk cider och päroncider.

Beteckningar och beskrivningar	Egenskaper och förklaringar
Cidre och poiré	Alkoholhalt minimum 1.5 % (volym), färsk juice minimum 50%, potentiell alkoholhalt minimum 5 % (volym)
Cidre traditional	Traditionell äppel- och päroncider
Cidre aromatisé	Aromatiserad cider, måste innehålla minst 70 % cider
Pur jus	Fermenterad från 100 % färsk juice, koncentrat ej tillåtet, ej tillåtet tillsätta vatten
Bouché	Mousserande cider på flaska med naturkork
Brut	Torr, mindre än 28 g socker per liter
Demi-sec	Halvtorr, 28–42 g socker per liter
Doux	Söt, mer än 42 g socker per liter
Fermenté pomme or poiré	Tillåtet att sätta till vatten, tillåtet att använda koncentrat
Pétillant de pomme or poiré	Mousserande dryck med en alkoholhalt på 1.5–3.0 % (volym)

HUR DEFINIERAS CIDER I SPANIEN?

I Spanien definieras *sidra* (cider), *sidra extra* och andra sorter av cider, jämte tillverkningsmetoder, i den nationella lagstiftningen [order No 21034 (1979) och Regulation No 72 (2017)].

- *Sidra* tillverkas av fullständigt eller delvis jäst äppeljuice till vilken socker/sirap och koldioxid kan tillsättas efter fermenteringen. Alkoholhalten ska vara lika med eller högre än 4 % (volymprocent). Det är tillåtet att använda koncentrat. Det är inte tillåtet att sätta till alkohol.

- *Sidra extra* tillverkas av fullständigt eller delvist jäst naturlig äppeljuice. Det är inte tillåtet att använda koncentrat eller att tillsätta alkohol. Alkoholhalten ska vara lika med eller högre än 4 % (volymprocent).

- Det är tillåtet att sätta till vatten för att justera alkoholhalten.

För ytterligare beteckningar, beskrivningar och egenskaper se Tabell 2.

Tabell 2. Beteckningar, beskrivningar och egenskaper för spansk cider.

Beteckningar och beskrivningar	Egenskaper och förklaringar
Sidra	Alkoholhalt minimum 4.0 % (volym)
Sidra extra	Alkoholhalt minimum 5.0 % (volym)
Sidra con zumo de frutas	Cider av fruktjuice och koncentrat, alkoholhalt > 4.0 % (volym)
Sidra aromatizada	Smaksatt cider, alkoholhalt > 4.0 % (volym)
Sidra de hielo	Iscider, fullständigt eller delvis fermenterad kryoextraherad eller kryokoncentrerad äppeljuice cider, alkoholhalt \geq 8 % (volym), sockerinhåll \geq 100 g per liter
Sidra natural	Traditionell cider, 100 % äppeljuice, alkoholhalt > 5.0 % (volym), tryck > 0.5 bar vid 20°C
Sidra natural dulce	Söt traditionell cider, alkoholhalt 1.0–3.0 % (volym), sockerhalt > 50 g per liter
Sidra natural espumosa	Mousserande traditionell cider, andra fermentering på flaska eller i tank, alkoholhalt > 5.5 % (volym), tryck > 3 bar vid 20°C
Sidra de bajo contenido en alcohol	Lågalkoholcider, alkoholhalt 1–3 % (volym)
Sidra sin alcohol	Alkoholfri cider, alkoholhalt < 1 % (volym)
Brut nature, extra brut, brut	Används som beteckning för torr mousserande traditionell cider, brut nature har sockerinhåll < 3 g per liter, extra brut < 6 g per liter och brut < 12 g per liter
Extra seca	Extra torr, sockerinhåll < 20 g per liter
Seca	Torr, sockerinhåll 20–30 g per liter
Semiseca	Halvtorr, sockerinhåll 30–50 g per liter
Dulce	Söt, sockerinhåll > 50 g per liter
Cóctel de sidra	Blandning av cider och fruktjuice eller läsk med alkoholhalt < 4 % (volym), ciderinhåll > 50 %

HUR DEFINIERAR NACM (UK) CIDER OCH PERRY?

Definitionen av *cider* (gäller även för *perry*) enligt National Association of Cider Makers (NACM) i Storbritannien säger att:

- Cider ska erhållas genom delvis eller fullständig jäsnings av färsk äppeljuice, eller en blandning av färsk äppel- och päronjuice, eller koncentrerad äppeljuice, eller en blandning av koncentrerad äppel- och päronjuice, eller en blandning av färska och koncentrerade juicer.
- Maximalt 25 % juice får vara päronjuice (i äppelcider).
- Socker och/eller vatten får tillsättas före och/eller efter jäsnings.
- Alkoholhalten ska vara 1.2–8.5 %.
- Ingen alkoholhaltig dryck eller ämnen som kan bidra med smak och färg får tillsättas, förutom vissa färgämnen.

Beteckningarna *cider* och *perry* får endast användas för att beskriva produkter som är fullständigt i enlighet med kraven i de senaste versionerna av NACM:s praxisregler (NACM Code of Practice) och den nationella regleringen för ciderproduktion (HM Revenue & Customs Excise Notice 162: Cider production, Government UK). När cider eller perry används som ingrediens i en blandad dryck upphör den att vara cider eller perry.

För ytterligare beteckningar, beskrivningar och egenskaper se Tabell 3.

Tabell 3. Beteckningar, beskrivningar, och egenskaper hos brittisk cider.

Beteckningar och beskrivningar	Egenskaper och förklaringar
Cider och perry	Alkoholhalt 1.2–8.5 % (volym)
Vintage cider och perry	Minimum 85 % juice årgång på etiketten
Sparkling cider och perry	Tryck > 3 bar vid 20°C
Lightly sparkling cider och perry	Koldioxid > 1 g per liter och tryck < 3 bar vid 20°C
Still cider och perry	Koldioxid < 1 g per liter
Alcohol free cider	Alkoholhalt < 0.05 % (volym)
Low alcohol cider	Alkoholhalt < 1.2 % (volym)
Dry, medium, sweet	Ingen konsensus finns kring nivåer av socker för dessa beteckningar

HUR DEFINIERAS ÄPPLE- OCH PÄRONCIDER I SVERIGE?

I Sverige definieras *cider* i Livsmedelsverkets föreskrifter om cider (LIVSFS 2005:11).

Definitionen säger att:

- Med cider avses en dryck som framställs av fermenterad fruktjuice av äpple och/eller päron.
- Förutom tillåtna livsmedelstillsatser samt naturliga och naturidentiska aromer får även icke-fermenterad fruktjuice av äpple och/eller päron, vatten och socker användas vid framställningen.
- Innehållet av fruktjuice i den färdiga produkten skall utgöra minst 15 volymprocent. Som fruktjuice räknas även fruktjuice från koncentrat.
- Cider får vara kolsyrad.
- Alkoholen i cider får enbart härröra från fermentering- en av äppel- eller päronjuice, förutom den minsta mängd alkohol som varit nödvändig som lösningsmedel för tillsatser eller aromer.
- Cider får enbart betecknas äppelcider eller päroncider. Om cidern har smaksatts skall det anges i anslutning till beteckningen. Har cidern aromatiserats enbart med naturliga aromer av äpple eller päron och framgår denna smak av ciderns beteckning, behöver aromatisering inte anges.
- Beteckningen äppelcider skall användas då andelen juice från äpple överstiger 50 % av den ingående mängden juice.
- Beteckningen päroncider skall användas då andelen juice från päron överstiger 50 % av den ingående mängden juice.

HUR DEFINIERAS HANTVERKSCIDER I SVERIGE?

I Sverige har (Svenska Ciderfrämjandet) antagit ett manifest med definition av svensk hantverkscider som säger att:

- Minst 95 % av juicen i cidern ska vara äppel- eller päronmust. Om minst 50 % är päronmust så får cidern kallas päroncider.
- Övriga 5 volymprocent får vara med/av örter, bär, frukt, blommor eller kryddor om det framgår på etiketten.

- Juicekoncentrat framställt hos producenten eller lokalt genom frysning eller upphettning är tillåten som ingrediens.

- Vatten får inte tillsättas.

- Alkoholen får enbart härröra från fermentering av ovan nämnda råvaror, förutom den alkohol som bildas vid flaskjäsning efter tillsats av socker för produktion av kolsyra.

- Socker får tillsättas enbart för flaskjäsning.

- Svavel får tillsättas.

Definitionen anger minimikraven och uppmuntrar enskilda producenter att utveckla nya innovativa produkter.

VILKEN LAGSTIFTNING REGLERAR CIDERTILLVERKNING I EU?

Varje land har sin egen lagstiftning för produktion och försäljning av produkter med alkohol som också omfattar cidertillverkning. Inom EU gäller förordningen 2019/787 om försäljning och användning av alkoholhaltiga drycker och förordning 1333/2008 om livsmedelstillsatser.

Om svaveldioxid eller sulfiter finns i livsmedel måste det märkas från en koncentration av 10 milligram per kilogram (mg/kg eller mg/L) som totalt svaveldioxid (Förordning 1169/2011) eftersom dessa kan ge upphov till överkänslighetsreaktioner.

Vanligtvis finns det inga eller få restriktioner för användning av processhjälpmedel vid produktion av cider och perry så länge dessa processhjälpmedel inte ändrar produkternas egenskaper.

VILKEN LAGSTIFTNING REGLERAR CIDERTILLVERKNING OCH FÖRSÄLJNING I SVERIGE?

För produktion av cider i Sverige gäller Livsmedelsverkets föreskrift (LIVSFS 2005:11). Föreskriften gäller inte a) produkter som lagligen produceras eller marknadsförs i en annan medlemsstat i Europeiska unionen eller i Turkiet, eller som lagligen produceras i ett annat land som har undertecknat Avtalet om det europeiska samarbetsområdet (EES-avtalet), b) produkter som inte är avsedda att säljas inom landet.

För att få tillverka, lagra, sälja och importera sprit och alkoholdrycker i Sverige krävs godkännande som lagerhållare och rätt att agera som grossist från Skatteverket.

Företag som tillverkar, lagrar eller handlar med alkoholdrycker måste också uppfylla de allmänna hygien- och lokalkraven (Förordning 852/2004 om livsmedelshygien), ha ett riskbaserat (HACCP-baserat) system för egenkontroll och måste även vara registrerade hos den utsedda kontrollmyndigheten. Livsmedelsverket har kontrollansvaret för verksamheter där bland annat vin (från druvor, inte fruktvin) och sprit produceras. För produktion av fruktvin, öl, cider, ”alkoholhaltiga läskedrycker” och blandade drinkar faller dock kontrollansvaret på kommunernas miljö- och hälsoskyddsmynd.

Försäljningen av cider- och päroncider regleras i Sverige av alkohollagen. (SFS 2010:1622).

LITTERATUR

- AICV. 2024. [European Cider Trends](#), European Cider & Fruit Wine Association.
- Förordning 852/2004. 2021. [Förordning om livsmedelshygien](#). EU.
- Förordning 1169/2011. 2011. [Förordning om försäljning och användning av alkoholhaltiga drycker](#). EU.
- Förordning 1333/2008. 2008. [Förordning om livsmedelstillsetser](#). EU.
- Förordning 2019/787. 2019. [Förordning om märkning av livsmedel](#). EU.
- Jolicoeur, C. 2022. Cider planet. Exploring the producers, practices, and unique traditions of craft cider and perry from around the world. Chelsea Green Publishing, London. UK.
- Government UK. 2024. [HM Revenue & Customs Excise Notice 162: Cider production](#). UK.
- Legifrance. [Décret no 53.978 /1953 och no 87-600/1987](#). Frankrike.
- LIVSFS 2005:11. 2011. [Livsmedelsverkets föreskrifter om cider](#). Sverige.
- NACM. [National Association of Cider Makers](#). UK.
- Regulation No 72. 2017. [Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra](#). Spanien.
- SFS 2010:1622. 2010. [Alkohollag](#). Sverige.
- [Svenska Ciderfrämjandet](#). Hämtad 2024-11-30.

Detta faktablad har utarbetats inom Leader-projektet ”Östra Skåne – ett nav för svensk ciderproduktion”.

© Författare: Kimmo Rumpunen, [kimmo.rumpunen@slu.se], Institutionen för Växtförädling, SLU, Alnarp, Sverige; Francois-Jan Raimbaud, [fj.raimbaud@gmail.com], Saint-Pierre-En-Auge, Normandie, Frankrike.

Översättning och bearbetning av engelsk förlaga: Kimmo Rumpunen, [kimmo.rumpunen@slu.se], Institutionen för Växtförädling, SLU Alnarp, Sverige.

Projektägare och utgivare: Svenska Must- och Ciderproducenter, Kivik.

Projektet har finansierats genom offentliga medel från Leader Skånes Ess (Nr. 2022-3404), Leader Sydöstra Skåne (Nr. 2022-3390) och SLU, samt medel från Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling.

