



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR
BIOØKONOMI

Stiftelsen Norsk mat

Dato: 08.10.2024

Deres ref: Neth

Vår ref: 24/01015

NIBIO

Postboks 115, 1431 Ås

Tlf: 406 04 100

post@nibio.no

nibio.no

Org. nr: 988 983 837

Høyrings svar – Utkast til forskrift om vern av produkt nemning «Sider frå Sogn»/«Cider frå Sogn»

Vi viser til høyringsutkast til forskrift om vern av produkt nemninga «Sider frå Sogn»/«Cider frå Sogn» som geografisk nemning, motteke i juli 2024. Høyringa vart sendt av Stiftinga Norsk Mat på vegne av Mattilsynet. Vår uttale er koordinert av forskar Ingunn Øvsthus.

Målet med ei beskytta nemning er å bidra til å bevare den unike smaken og mangfaldet i norsk mat- og drikkekultur gjennom å verna produkt nemning på næringsmiddel ut frå opphav, geografi og tradisjonelt særpreg. Stiftinga Norsk Mat har vurdert at bakgrunnsinformasjon og utkast til forskrifta om geografisk vern av nemninga «Sider frå Sogn»/«Cider frå Sogn» oppfyller dei fire vilkåra i § 7 «Beskyttelse av geografisk betegnelser» i forskrifta om «beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografisk betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler».

NIBIO Ullensvang har som oppgåve å levere forskingsbasert kunnskap for sider og most næringa. Gjennom Pilot-prosjektet Nasjonalt Kompetansesenter Sider og Most tilbyr NIBIO Ullensvang i tillegg rådgjeving og kjemiske og sensoriske analysar av sider og most.

NIBIO Ullensvang har kommentarar til forskriftsutkastet som bør vurderast før endeleg forskrift vert vedteke.

Råvarer som skal nyttast i Sider frå Sogn

Andre vilkåret i § 7 «Beskyttelse av geografisk betegnelser» er at næringsmiddelet som vert omsett under verna geografisk nemning, skal ha sitt opphav i det geografiske området eller staden det er søkt om. I høyringsutkastet står det at råvarer av eple, bær og anna frukt skal dyrkast i Sogn, men det står ingenting om at «botaniske plantedelar» (jamfør Tabell 1), som skal nyttast i «Sider frå Sogn»/«Cider frå Sogn», skal vera dyrka i Sogn. Det bør vurderast om dette skal vera eit krav.



NIBIO

Ulike kategoriar av sider frå Sogn (Tabell 1)

Slik vi forstår det, inkluderer kategoriane alle typar sider som vert produsert i Sogn i dag. Det betyr at all sider produsert i Sogn har moglegheit til å setja nemninga «Sider frå Sogn»/«Cider frå Sogn» på produkta sine dersom dei andre vilkåra også er oppfylt. I Noreg er det i dag ikkje semje om kva kategoriar ein skal nytta for norsk sider. Det vil vera nyttig og viktig for utvikling av analyse- og rådgjevingstenester i regi av Nasjonalt Kompetansesenter Sider og Most ved NIBIO Ullensvang at det er ei felles forståing og samsvar i ulike siderkategoriar i norsk sidernæring.

Med så mange kategoriar og stor variasjon i smaksbiletet av «Sider frå Sogn»/«Cider frå Sogn» bør det formidlast tydeleg til forbrukar kva som om kan forventast av smak innanfor dei ulike kategoriane. Dette for å sikra at forbrukarane samanliknar sider innanfor same kategori og ikkje på tvers av kategoriar.

For å sikre at smaken på sideren er i høve til det som er typisk for dei ulike siderkategoriane bør det skildrast kva som er avvikande sensorisk og kjemisk kvalitet på sideren. I høyringsutkastet står det per i dag ingenting om siderfeil eller avvik. Aktuelle siderfeil og grenseverdiar kan inkluderast i Tabell 1. Spesielt er dette viktig informasjon for kategorien «ukonvensjonell sider», då det er uklart kva som inngår i denne kategorien.

Produksjonsmetodar for å laga «Sider frå Sogn»/«Cider frå Sogn» er skildra under høyringsutkastet § 3. Det er ikkje skildra differensiering av produksjonsmetodar for dei ulike kategoriane. Det bør vurderast om produksjonsmetode for dei ulike kategoriane skal spesifiserast i Tabell 1.

I kategorien «sider prega av eplesyre» vert det nytta omgrepet «aromatiske bordeple». Det kjem ikkje fram kva som ligg i omgrepet «aromatiske bordeple». Dersom det er nokre bordeple som ikkje er inkludert i omgrepet «aromatiske bordeple» og dermed ikkje kan nyttast, bør det spesifiserast kva eplesortar dette er. Eventuelt kan ein fjerne omgrepet «aromatiske». Det vert også nytta omgrepet eplegrupper. Det kjem ikkje kram kva som ligg i dette omgrepet. Dette bør også spesifiserast.

Det er satt grenseverdiar på innhald av restsukker i dei ulike kategoriane. Alle kategoriar utanom dessertsider skal ha ei restsukkerverdi under 30 gram per liter. Ei undersøking av norsk sider gjennomført av Øvsthus et al. (2023), syner at fleire norske sidrar på marknaden har restsukkernivå over 30 gram per liter. Det er derfor sannsynleg at fleire av sidrane produsert i Sogn også har restsukkerverdi over grenseverdiane i dei ulike kategoriane. For å sikra at kriteria i forskrifta vert oppfylt bør det lagast eit kontrollsystem for å sikra at krav om restsukker vert oppfylt.

Det blir brukt omgrep som tydeleg syre, middels syre, utprega syre og balansert syre i Tabell 1. Det er ikkje definert kva som er skilnaden mellom desse omgrepa. Det bør vurderast om det kan setjast ein målbar grenseverdi for syre. Sidan høve mellom sukker og syre er vel så viktig som sukker- og syreinnhaldet åleine, bør det vurderast om det skal vera ein grenseverdi for høvet mellom sukker og syre.



NIBIO

Restsukkerverdier for søtleiksomgrep (Tabell 2)

NIBIO Ullensvang har arbeidd med korleis ein sensorisk opplever søtleiken i høve til kva nivå av sukker og syre som er analysert. I dette arbeidet har det vore tydeleg at balansen mellom sukker og syre er viktigare enn det målte sukkerinnhaldet åleine. Norsk sider er kjent for høgt syreinnhald, som må vurderast når ein fastset grenseverdier. Derfor er det av interesse å få kunnskap om kva som ligg til grunn for å fastsetja desse grenseverdiane for omgrepa ekstra tørr, tørr, halvtørr, halvstøt, støt og ekstra støt i Tabell 2. Det vil vera nyttig for analyse- og rådgjevingstenesta for sidernæringa at grenseverdiane som ligg til grunn for dei ulike søtleiksomgrepa har ein felles definisjon, slik at ein kan ha ei felles forståing av desse omgrepa.

Det er ulike metodar for analyse av sukker. Produsentar nyttar ofte flytevekt for å vurdere tettleiken og omrekning til sukkerinnhald. Denne metoden er unøyaktig samanlikna med t.d. NIBIO sin HPLC for analyse av sukker. Det bør setjast krav til analysemetode.

Innhald på etiketten

I tillegg til merket for geografisk beskytta nemning bør etiketten merkast med siderkategori, omgrep for sukkerinnhald, målt innhald av sukker, syre og alkohol, råvareopphav (eplesort, dyrkingsstad, konsentrat eller ikkje), tilsett gjær/spontangjæring, og informasjon om produktet inneheld sulfitt.

System for godkjenning av produkta i høve til forskrifta

Det bør lagast eit system for korleis produkta skal godkjennast i høve til forskrifta. Nasjonalt kompetansesenter Sider og Most ved NIBIO Ullensvang kan bidra med kjemiske og sensoriske analysar.

Med vennleg helsing

Per Stålnacke

Forskningsdirektør, NIBIO