

Elintarviketieto-opas

elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille



Elintarviketieto-opas

elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille

Ruokaviraston ohje 17068/2

Ruokaviraston ohje 17068/2
4/2019
Elintarviketurvallisuus Kemiallinen elintarviketurvallisuus

Sisällysluettelo

1	JOHDANTO	7
2	LAINSÄÄDÄNTÖ JA OHJEET	8
3	MÄÄRITELMÄT	15
4	MERKINTÄMÄÄRÄYKSET	18
4.1.	Yleistä	18
4.2.	Luettavuus, selvyys ja havaittavuus	19
4.3.	Elintarvikkeesta oikeat tiedot, harhaanjohtavien tietojen antaminen kielletty	23
4.4.	Kielimääräykset	24
4.5.	Vastuu merkintöjen tekemisestä	28
5	MERKINTÄMÄÄRÄYSTEN SOVELTAMISALA	30
5.1.	Merkinnän käsite	30
5.2.	Elintarvikkeen käsite	31
5.3.	Valmiiksi pakatun ja pakkaamaton elintarvikkeen käsite	34
5.4.	Mihin merkinnät on tehtävä?	37
5.5.	Myynti ja muu luovuttaminen	38
5.6.	Kuluttaja, suurtalous ja teollisuus	40
5.7.	Suomessa luovutettavat ja Suomesta vietävät elintarvikkeet	41
6	YLEISET MERKINNÄT PAKATUISSA ELINTARVIKKEISSA	42
6.1.	Elintarvikkeen nimi	45
6.1.1.	Virallinen nimi	46
6.1.2.	Tavanomainen nimi	49
6.1.3.	Kuvaava nimi	50
6.1.4.	Olomuodon tai käsittelyn ilmeneminen elintarvikkeen nimestä	59
6.1.5.	Elintarvikkeen nimi – ainesosan määrä	61
6.2.	Ainesosaluettelo – ainesosat	62
6.2.1.	Ainesosat	62
6.2.2.	Elintarvikkeet, joiden ainesosia ei tarvitse ilmoittaa	63
6.2.3.	Elintarvikkeet, joita ei pidetä ainesosina	63
6.2.4.	Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, niiden merkitseminen	65
6.2.5.	Tiivistetty tai kuivattu ainesosa	72
6.2.6.	Valmistettu nanomateriaali ainesosana	73
6.2.7.	Tiettyjen ainesosien ryhmänimet	74
6.2.8.	Lisäaineet, aromit ja entsyymit (elintarvikeparanteet)	76
6.2.9.	Ainesosien järjestys	80
6.2.10.	Koostettu ainesosa	82
6.3.	Ravitsemuksellinen täydentäminen	85
6.4.	Ainesosien määrä	87
6.4.1.	Ainesosien määrän ilmoittaminen	87

6.4.2.	Poikkeukset velvollisuudesta ilmoittaa ainesosan määrä	90
6.5.	Voimakassuolainen tai sisältää paljon suolaa -merkintä.....	92
6.5.1.	Suolan ilmoittaminen.....	92
6.5.2.	Elintarvikkeen ilmoittaminen voimakassuolaiseksi	94
6.5.3.	Elintarvikkeen ilmoittaminen vähemmän suolaa sisältäväksi	96
6.5.4.	Suolan määrästä ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista	98
6.6.	Sisällön määrä.....	99
6.6.1.	Sisällön määrän ilmoittaminen	99
6.6.2.	Poikkeukset	103
6.6.3.	Täyttöaste	104
6.7.	Päiväysmerkinnät.....	105
6.7.1.	Vähimmäissäilyvyysaika	107
6.7.2.	Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä	110
6.7.3.	Pakastuspäivämäärä	112
6.7.4.	Päiväysmerkintöjä koskevat helpotukset	113
6.7.5.	Muut päiväysmerkinnät	114
6.8.	Toimijan nimi ja osoite	115
6.9.	Terveys- tai tunnistusmerkintä ja alkuperäkoodi.....	116
6.9.1.	Terveysmerkintä	117
6.9.2.	Tunnistusmerkintä	117
6.9.3.	Kananmunien alkuperäkoodi	119
6.10.	Alkuperämaa tai lähtöpaikka	120
6.10.1.	Alkuperämaan ja lähtöpaikan määritelmät	121
6.10.2.	Alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen	123
6.10.3.	Pääaineesosan alkuperämaa- tai lähtöpaikkamerkintä.....	125
6.10.4.	Maidon ja elintarvikkeen ainesosan (liha, maito) alkuperämaa.....	125
6.10.5.	Tarjoilupaikoissa käytetyn tuoreen lihan alkuperämaa.....	130
6.10.6.	Muista erityissäännöksistä.....	132
6.10.7.	Israelin siirtokunnasta peräisin oleva elintarvike	134
6.10.8.	Vapaaehtoisia alkuperämerkkejä	134
6.11.	Elintarvike-erän tunnus	136
6.12.	Säilytysohje	137
6.13.	Käyttöohje	139
6.13.1.	Varoituslausekkeet käyttöohjeena	139
6.13.2.	Erytyssäännöksiä.....	141
6.14.	Alkoholipitoisuus	145
6.15.	Makeutusaineen käytöstä ilmoittaminen.....	150
6.16.	Pakkauskaasun käytöstä ilmoittaminen	151
6.17.	Ravintoarvoilmoitus (ravintoarvomerkintä)	152
6.17.1.	Aikataulu	153
6.17.2.	Ravintoarvon sisältö.....	153
6.17.3.	Ravintoarvotietojen esittäminen	154
6.17.4.	Energiasisällön ilmoittaminen.....	156
6.17.5.	Natriumin ja ruokasuolan ilmoittaminen.....	157
6.17.6.	Vitamiinit ja kivennäisaineet.....	157
6.17.7.	Ravintoaineiden pyöritykset ja sallitut poikkeamat.....	159

6.17.8.	Muut kuin ravintoarvoilmoituksessa ilmoitettavat ravintoaineet	160
6.17.9.	Esimerkki elintarvikkeen ravintoarvomerkinnästä	162
6.17.10.	Ravintoaineen määrän varmistaminen.....	163
6.17.11.	Vapaaehtoinen ravintosisältömerkintä - GDA ja RI	164
6.17.12.	Elintarvikkeet, jotka on vapautettu ravintoarvoilmoituksesta	167
6.17.13.	Erityissäännöksiä	170
7	PAKKAAMATTOMISTA ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT	172
7.1.	Mitä tietoja tulee antaa pakkaamattomista elintarvikkeista	172
7.2.	Miten tiedot tulee antaa pakkaamattomista elintarvikkeista	176
7.3.	Vapaaehtoiset ravintoarvomerkinnät.....	179
7.4.	Elintarvike-erän merkitseminen	180
8	ETÄMYYNNISSÄ ANNETTAVAT TIEDOT	181
8.1.	Etämyynnin peruseriaatteet.....	181
8.2.	Ennen elintarvikkeen ostoa annettavat tiedot.....	181
8.3.	Toimitushetkellä annettavat tiedot elintarvikkeesta	182
8.4.	Millä kielellä pakolliset tiedot?.....	182
9	MUUT MERKINNÄT.....	185
9.1.	Jäädetyttyjen ja sulatettujen elintarvikkeiden merkinnät	185
9.1.1.	Pakaste ja jäädetytty elintarvike.....	185
9.1.2.	Jäädetytty tai pakastettu elintarvike myydään sulatettuna	187
9.1.3.	Jäätelö	187
9.2.	Muuntogeenisten elintarvikkeiden merkinnät	188
9.2.1.	Määritelmiä.....	188
9.2.2.	Soveltamisalue	189
9.2.3.	Muuntogeenisen ainesosan käytöstä ilmoittaminen	190
9.2.4.	"Gmo-vapaa"- markkinointiväittäminen.....	191
9.3.	Uuselintarvikkeet ja hyönteiset.....	192
9.4.	Ionisoivalla säteilyllä käsittelystä ilmoittaminen	193
9.5.	Viivakoodit ja QR-koodi.....	193
10	PAKKAUSMERKINTÖJÄ KOSKEVIA HELPOTUKSIA	195
10.1.	Tiettyjen pakollisten tietojen poisjättäminen.....	195
10.2.	Välitöntä myyntiä varten pakatut tuotteet.....	197
10.3.	Läpinäkyvä pakkaus	197
11	ERITYISSÄÄNNÖKSIÄ	198
11.1.	Tuoreet kasvikset (hedelmät, marjat ja vihannekset)	198
11.2.	Mehujuomat, mehut ja täysmehut.....	201
11.3.	Ravintolisät	202
11.4.	Muiden elintarvikkeiden erityislainsäädännön merkinnät.....	203
12	VAPAAEHTOISET MERKINNÄT JA MARKKINOINTI	204
12.1.	Ravitsemus- ja terveysväitteet	204
12.2.	Väitteet laktoositon ja gluteeniton.....	206

12.3.	Erilaiset muut väittämät pakkauksissa ja markkinoinnissa	207
12.3.1.	Luonnon-, luonnollinen, luonnontuote, naturell	208
12.3.2.	Aito, oikea ja vastaavat ilmaisut	208
12.3.3.	Puhdas.....	209
12.3.4.	Tuore, fresh	210
12.3.5.	Perinteinen, alkuperäinen.....	211
12.3.6.	Parasta laatua, premium ja vastaavat ilmaisut.....	211
12.3.7.	”Free from” -merkintä	211
12.4.	Negatiivisia ilmaisuja.....	211
12.5.	Elintarvikepakkausissa käytettävät kuvat ja symbolit.....	213
12.6.	Vegaaninen elintarvike.....	213
12.7.	Luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaaminen	214

1 JOHDANTO

Elintarviketeollisuuden ja -kaupan kehittyminen sekä kansainvälistyminen ovat johtaneet siihen, että elintarvikkeet myydään kuluttajille pääosin valmiiksi pakattuina. Tämä on kuitenkin mahdollista vain, jos elintarvikepakkauksissa on tiedot siitä, mitä pakkaus sisältää. Ilman pakkausmerkintöjä nykyaikainen elintarvikkeiden jakelu ei voisi toimia lainkaan. Merkintöjen perusteella kuluttaja muodostaa käsityksen elintarvikkeesta ja tekee valintoja eri tuotteiden välillä. Merkinnöistä hän saa tietoja muun muassa elintarvikkeen määrästä, valmistustavasta ja koostumuksesta, myös niistä ainesosista, joita hänen on syytä välttää. Pakkausmerkinnät suojaavat kuluttajan terveyttä ja kuluttajaa taloudellisilta tappioilta.

Pakkausmerkinnät ovat tärkeitä ja siksi niiden tekeminen elintarvikepakkausiin on säädetty pakolliseksi. Tietojen antaminen koskee myös pakkaamattomia elintarvikkeita.

Elintarvikkeesta vastuussa olevan elintarvikealan toimijan velvollisuutena on huolehtia merkintöjen tekemisestä siten, että elintarvikkeesta annetut tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikkeesta annettavia tietoja koskeva lainsäädäntö ja sen valvonta takaavat osaltaan elintarvikealan toimijoiden tasapuolisen kohtelun ja yhtäläisen kilpailuaseman.

Elintarviketieto-opas

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (jäljempänä **Elintarviketieto-opas**) on tarkoitettu sekä elintarvikevalvojien että elintarvikealan toimijoiden käyttöön.

Elintarviketieto-oppaassa on tietoa pakatuista ja pakkaamattomista elintarvikkeista annettavista yleisistä pakollisista tiedoista ja niitä koskevista merkintämääräyksistä. Oppaassa on huomioitu erityisesti yleisen pakkausmerkintälainsäädännön eli Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 (jäljempänä elintarviketietoasetus) ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (MMM) 834/2014 säännökset. Oppaassa käydään läpi myös eräissä erityissäädöksissä olevia yleisiä merkintämääräyksiä, jotka liittyvät muun muassa elintarvikkeen voimakassuolaisuuteen (MMM) 1010/2014) ja alkuperämaan ilmoittamiseen (kuten Komission täytäntöönpanoasetus EU 2018/775 ja MMM) 218/2017). Oppaassa viitataan Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran aikana valmistuneisiin ohjeisiin, joita ajan myötä päivitetään Ruokaviraston ohjepohjiin.

Elintarviketieto-opas sisältää tarvittavat viittaukset merkintämääräyksiin, mutta määräysten toistamista on pyritty välttämään. Tästä syystä **oppaan käyttö edellyttää tukeen varsinaisen säädöstekstin.**

2 LAINSÄÄDÄNTÖ JA OHJEET

Pakollisilla elintarviketiedoilla tarkoitetaan tietoja, jotka on annettava loppukuluttajalle ja suurtaloudelle. Ne voidaan jaotella yleisen lainsäädännön ja erityislainsäädännön edellyttämiin tietoihin. Toimija voi antaa vapaaehtoisia tietoja, mutta myös niiden osalta tulee noudattaa hyvää tiedotuskäytäntöä.

Yleiset merkinnät on tehtävä kaikkiin elintarvikepakkauksiin, jollei muualla ole toisin säädetty. Yleisillä merkintäsäädöksillä tarkoitetaan elintarvikelaissa (23/2006), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 178/2002 (yleisessä elintarvikeasetuksessa) sekä elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetuissa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1169/2011 ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 834/2014 säädettyjä merkintämääräyksiä.

Yleisten tietojen lisäksi elintarvikkeesta tulee tarvittaessa antaa myös muita tietoja, joita säädellään erityislainsäädännöllä. Erityissäädökset koskevat tiettyjä elintarvikkeita tai elintarvikeryhmiä. Erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät on tehtävä kaikissa tapauksissa, ellei poikkeuksista ole erikseen säädetty erityislainsäädännössä.

Kaikkia elintarvikkeita koskevissa erityissäädöksissä on merkintämääräyksiä, jotka ovat luonteeltaan yleisiä, horisontaalisia. Näitä säädöksiä ovat muun muassa seuraavat: pakasteasetus, elintarvikeparannelainsäädäntö (lisäaineet, aromit ja entsyymit), elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystieteistä annettu asetus, elintarvikkeen täydentämistä koskeva asetus, voimakassuolaisuutta koskeva kansallinen asetus, elintarvikkeen alkuperämaan ilmoittamista koskevat yleiset säädökset, muuntogeenisen elintarvikkeen ilmoittamista koskevat säädökset, luomualaa koskevat säädökset ja elintarvikkeiden säteilytystä koskevat säädökset.

Erityislainsäädäntöä, vain tiettyä elintarvikeryhmää koskevia säännöksiä, on laadittu tietyille elintarvikeryhmille. Ne on kuvattu taulukossa 1.

Taulukko 1. Tiettyä elintarvikeryhmää koskevia erityissäännöksiä ja niihin liittyvää ohjeistusta.

Elintarvikkeet	Elintarvikkeita koskeva erityislainsäädäntö ja ohjeistus
<p>Nimisuojatut elintarvikkeet (suojattu alkuperänimitys, suojattu maantieteellinen merkintä, aito perinteinen tuote)</p>	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012</p> <p>Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla.</p>
<p>Maito ja maitotuotteet (määritelmät ja nimitykset)</p>	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta (Jäljempänä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä) Maa- ja metsätalousministeriön asetus (699/2013) raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (muutettu MMM:n asetuksella 83/2017)</p> <p>Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 458/2013 tietyistä osittain tai kokonaan kuivatusta säilötyistä maidoista (muutettu KTM:n asetuksella 1107/2007)</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus 264/2012 eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (juusto, sulatejuusto ja juustovalmiste)</p> <p>Eviran ohje 16040. Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta</p> <p>Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla.</p>
<p>Siipikarjan liha</p>	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä</p> <p>Komission asetus (EY) N:o 543/2008 yksityiskohtaisista säännöistä siipikarjanlihan kaupan pitämisen vaatimusten osalta</p> <p>Komission täytäntöönpanoasetus EU N:o 1337/2013 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamissäännöistä tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn sianlihan, lampaan- tai vuohenlihan ja siipikarjan lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisen osalta</p>
<p>Sianliha, lampaanliha ja vuohenliha</p>	<p>Komission täytäntöönpanoasetus EU N:o 1337/2013</p> <p>Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla.</p>

Elintarvikkeet	Elintarvikkeita koskeva erityislainsäädäntö ja ohjeistus
Naudanliha	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 Komission asetus (EY) N:o 1825/2000 Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Vasikanliha, karitsan liha	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Makkara	Maa- ja metsätalousministeriön asetus 264/2012 eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Kananmuna	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus) Maa- ja metsätalousministeriön asetus 264/2012 eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (Luokittelemattomat kananmunat) Eviran ohje 16034 . Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .

Elintarvikkeet	Elintarvikkeita koskeva erityislainsäädäntö ja ohjeistus
Kalastus- ja vesiviljelytuotteet	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja (EY) N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 kumoamisesta</p> <p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1158/2018 kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kaupanmistä</p> <p>Council Regulation (EEC) No 2136/89 of 21 June 1989 laying down common marketing standards for preserved sardines;</p> <p>Council Regulation (EEC) No 1536/92 of 9 June 1992 laying down common marketing standards for preserved tuna and bonito;</p> <p>Council Regulation (EC) No 2406/96 of 26 November 1996 laying down common marketing standards for certain fishery products</p> <p>Eviran ohje 16023. Kalastustuotteiden valvonta</p> <p>Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla.</p>
Levitettävät ravintorasvat	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä</p>
Oliiviöljyt (kuvaukset ja määritelmät)	<p>Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä</p> <p>Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012</p> <p>Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla.</p>
Mehut ja kasvistäysmehut	<p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus 264/2012 eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista</p>
Hedelmätäysmehut ja tietyt vastaavat valmisteet	<p>Maa- ja metsätalousministeriön asetus 662/2013 hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista</p> <p>Eviran ohje 17072. Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät -ohje valvojille ja toimijoille</p> <p>Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla.</p>
Hedelmähilloit, hyytelöt, marmeladit ja tietyt vastaavat valmisteet	<p>Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 474/2003 hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista</p> <p>Eviran ohje 17021. Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät</p> <p>Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla.</p>

Elintarvikkeet	Elintarvikkeita koskeva erityislainsäädäntö ja ohjeistus
Hunaja	Maa- ja metsätalousministeriön asetus 392/2015 hunajasta Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Sokeri	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 446/2003 sokereista Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Kaakao- ja suklaatuotteet	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 451/2013 kaakao- ja suklaatuotteista Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Kahviuutteet ja sikurituotteet	Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 675/2000 kahviuutteista ja sikuriuutteista Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Pakatut vedet	Maa- ja metsätalousministeriön asetus 166/2010 pakatusta vedestä Eviran ohje 17057 . Pakatun veden valvonta Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Erityisille ryhmille tarkoitetut elintarvikkeet (äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet, viljapohjaiset valmisruoat ja lastenruoat, erityisiin lääkkinnällisiin tarkoitettut elintarvikkeet eli kliiniset ravintovalmisteet sekä painonhallintaan tarkoitettut ruokavalionkorvikkeet)	Euroopan neuvoston ja parlamentin asetus (EU N:o 609/2013) imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkkinnällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavalionkorvikkeista Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Ravintolisät	Maa- ja metsätalousministeriön asetus 78/2010 ravintolisistä Eviran ohje 17012 . Ravintolisäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .
Uuselintarvikkeet	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2015/2283 uusielintarvikkeista Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2017/2470 unionin uusielintarvikeluettelon laatimisesta uusielintarvikkeista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2015/2283 mukaisesti Lisätietoa uusielintarvikkeista on saatavilla Ruokaviraston internet-sivulla .

Elintarvikkeet	Elintarvikkeita koskeva erityislainsäädäntö ja ohjeistus
Kokonaiset kasvikset	Komission täytäntöönpanoasetus EU N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta Eviran ohje 17061 . Tuoreiden hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset Lisää aiheesta on Ruokaviraston internet-sivulla .

Elintarvikkeita ja niistä annettavia tietoja koskeva lainsäädäntö on haettavissa internet-osoitteista seuraavasti:

- EU-lainsäädäntö: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi> (Numero- ja vuosiluvun haun jälkeen **otetaan voimassa oleva uusin konsolidoitu versio**, jos sellainen on. Konsolidoitu versio tarkoittaa säädöstä, johon on päivitetty viimeiset lainsäädännön muutokset.
- Kansallinen lainsäädäntö: <https://www.finlex.fi/fi/>.

Ruokavirasto on antanut merkintämääräysten soveltamisesta erillisiä, yksityiskohtaisia ohjeita, jotka ovat asiasisällöltään pääosin voimassa, vaikka niissä saattaa olla vielä viittauksia vanhentuneeseen lainsäädäntöön. Osa ohjeista on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran aikaisia ohjeita. Ohjeiden sisältöä on sisällytetty Elintarviketieto-oppaaseen. Elintarvikkeista annettavia tietoja koskevia ohjeita on luettavissa [Ruokaviraston internet-sivulta](#).

Oiva-arviointiohjeet

Oiva-arviointiohjeet eli elintarvikevalvonnan tarkastustietojen julkistamisjärjestelmää koskevat arviointiohjeet on tarkoitettu kuntien elintarvikevalvojille viranomaiskäyttöön. Ohjeet toimivat valvojien apuna Oiva-arvosanoja määriteltäessä. Yritykset voivat käyttää ohjeita apuna esimerkiksi arvioitaessa omaa toimintaansa. Elintarvikkeesta annettavia tietoja on käsitelty [Oiva-arviointiohjeissa](#) 13.1 – 13.6, jotka ovat samat ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille.

Pk-yritysten neuvontahankkeen tuloksena syntyneet materiaalit

Pienten ja keskisuurten yritysten (Pk-yritykset) neuvontahankkeen tuloksena on valmistunut paljon oppimismateriaalia yrityksen perustamisesta pakkausmerkintöjen laadintaan. Pakkausmerkintöjen ja reseptiikan verkkokoulutusmateriaali, joka pohjautuu Elintarviketieto-oppaaseen, ja muut Pk-yritysten neuvontahankkeen materiaalit ovat luettavissa [täältä](#).

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä

lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin. Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Lainsäädäntö on erotettu omaksi kappaleekseen tai viittaamalla tekstissä lainattuun säädökseen. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006), 2 - 4 ja 6 - 7 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (jäljempänä yleinen elintarvikeasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1829/2003 muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystähteistä.
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1830/2003 muuntogeenisten organismien jäljitettävyydestä ja merkitsemisestä ja muuntogeenisistä organismeista valmistettujen elintarvikkeiden ja rehujen jäljitettävyydestä sekä direktiivin 2001/18/EY muuttamisesta
- Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta (voimassa 31.12.2020 saakka)
- Euroopan parlamentin ja Neuvoston asetus (EU) 2018/848, luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 kumoamisesta (voimassa, sovellettava viimeistään 1.1.2021 alkaen)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/775 elintarvikkeen pääaineesosan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisesta (voimassa, sovellettava viimeistään 1.4.2020 alkaen)
- Pakasteasetus (818/2012)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014); muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 218/2017 eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta (voimassa 21.5.2019 saakka, mutta asetuksen voimassaololle haetaan jatkoaikaa 31.3.2020 asti).

3 MÄÄRITELMÄT

Elintarviketietoasetuksen I luvun artiklassa 2 käsitellään pakkausmerkintöihin liittyviä määritelmiä, joita sovelletaan ja joista yleisiä ovat:

2. artikla, 1 a) asetuksen (EY) N:o 178/2002, 3. artikla, kohta:

18) ”**lopullisella kuluttajalla**” elintarvikkeen viimeistä kuluttajaa, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimeen tai toimintaan.

2. artikla, 1 b) asetuksen (EY) N:o 852/2004, 2. artikla, 1. kohta:

n) ”**jalostamattomilla tuotteilla**” elintarvikkeita, jotka eivät ole läpikäyneet jalostamiskäsittelyä, mukaan lukien tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luuttomiksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, kuorittu, jauhettu jauheeksi, jäähdytetty, jäädytetty, pakastettu tai sulatettu.

m) ”**jalostamisella**” toimintaa, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, suolaamalla, kypsytämällä, kuivaamalla, marinoimalla, uuttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä.

o) ”**jalostetuilla tuotteilla**” jalostamattomia tuotteita jalostettaessa syntyviä elintarvikkeita. Nämä tuotteet voivat sisältää aineksia, joita tarvitaan niiden valmistuksessa tai antamaan niille erityisiä ominaisuuksia.

2. artikla, 1 g) vertaileva ja harhaanjohtava mainonta (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/114/EY 2 artiklan a, b, c kohta):

a) ”**mainonnalla**” tarkoitetaan missä tahansa muodossa olevaa tietoa tai esitystä, joka annetaan elinkeinon, liiketoiminnan, käsityön tai ammatin harjoittamisen yhteydessä tavaroiden tai palvelujen, mukaan lukien kiinteä omaisuus, oikeudet ja velvollisuudet, menekin edistämiseksi.

b) ”**harhaanjohtavalla mainonnalla**” tarkoitetaan kaikkea mainontaa, joka tavalla tai toisella, esitystapa mukaan lukien, harhauttaa tai on omiaan harhauttamaan niitä henkilöitä, joille se on osoitettu tai jotka se tavoittaa, ja joka harhauttavan ominaisuutensa takia on omiaan vaikuttamaan heidän taloudelliseen käyttäytymiseensä taikka aiheuttaa tai on omiaan aiheuttamaan vahinkoa kilpailijalle.

c) ”**vertailevalla mainonnalla**” tarkoitetaan kaikkea mainontaa, josta suoraan tai epäsuorasti voidaan tunnistaa kilpailija tai kilpailijan tarjoamat tavarat tai palvelut.

2. artikla, 2 a) ”**elintarviketiedoilla**” tietoja, jotka koskevat elintarviketta ja jotka asetetaan loppukuluttajan saataville etiketillä, muulla mukana seuraavalla materiaalilla tai millä tahansa muulla keinolla, mukaan lukien modernin teknologian välineet ja sanallinen viestintä.

2. artikla, 2 d) ”**suurtalouksilla**” mitä tahansa laitoksia (mukaan lukien ajoneuvot ja kiinteät tai liikkuvat kojut), kuten ravintoloita, ruokaloita, kouluja, sairaaloita ja ateriapalveluja tarjoavia yrityksiä, joissa osana toimintaa valmistetaan elintarvikkeita, jotka ovat valmiita loppukuluttajan nautittavaksi.

2. artikla, 2 e) ”**valmiiksi pakatulla elintarvikkeella**” loppukuluttajalle ja suurtalouksille sellaisenaan tarkoitettua myyntiyksikköä, joka käsittää elintarvikkeen ja pakkauksen, johon elintarvike on pakattu ennen myytäväksi toimittamista, riippumatta siitä, peittääkö pakkaus elintarvikkeen kokonaan tai vain osittain, kuitenkin aina siten, että sisällystä ei voi muuttaa avaamatta tai vaihtamatta pakkausta. ”Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella” ei tarkoiteta kuluttajan pyynnöstä myyntitiloissa pakattuja elintarvikkeita tai välitöntä myyntiä varten valmiiksi pakattuja elintarvikkeita.

2. artikla, 2 f) ”**ainesosalla**” elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytettyä ainetta tai tuotetta, aromit, elintarvikelisiä aineita ja elintarvike-entsyymit sekä koostetun ainesosan osat mukaan lukien, joka on mukana valmiissa tuotteessa sellaisenaan tai jossakin muussa muodossa; jäämiä ei pidetä ainesosina.

2. artikla, 2 i) ”**etiketillä**” mitä tahansa elintarvikkeen pakkaukseen tai astiaan kirjoitettua, painettua, kaavaimella tehtyä, leimattua, kohokuvioitua, kuvioitua tai liitettyä lappua, merkkiä, kuvaa tai muuta kuvausta.

2. artikla, 2 j) ”**merkinnällä**” elintarvikkeeseen liittyvää mainintaa, tietoa, tavaramerkkiä, tuotenimeä, kuvaa tai tunnusta, joka on tehty mihin tahansa kyseistä elintarviketta seuraavaan tai siihen viittaavaan pakkaukseen, asiakirjaan, tiedotteeseen, etikettiin, renkaaseen tai kaulukseen.

2. artikla, 2 k) ”**nähtävissä olevalla kentällä**” kaikkia pakkauksen pintoja, jotka voidaan lukea yhdestä ja samasta katselukulmasta.

2. artikla, 2 l) ”**pääasiallisella nähtävissä olevalla kentällä**” pakkauksen nähtävissä olevaa kenttää, jonka kuluttaja todennäköisimmin havaitsee ensimmäisenä ostohetkellä ja jonka avulla kuluttaja voi välittömästi määrittellä, mistä tai millaisesta tuotteesta on kyse ja, tarvittaessa, mikä on sen kaupallinen nimi. Jos pakkauksella on useita samanlaisia pääasiallisia nähtävissä olevia kenttiä, pääasiallinen nähtävissä oleva kenttä on elintarvikealan toimijan valitsema kenttä.

2. artikla, 2 q) ”**pääainesosalla**” sellaista elintarvikkeen ainesosaa tai ainesosien yhdistelmää, jonka osuus kyseisestä elintarvikkeesta on yli 50 prosenttia tai jonka kuluttaja yleensä liittää elintarvikkeen nimeen ja josta vaaditaan useimmissa tapauksissa määrän ilmoittamista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) 3 §:ssä tarkoitetaan

- 1) ”**elintarvikkeen luovutuspaikalla**” elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 1 momentissa tarkoitettua ilmoitettua elintarvikehuoneistoa.
- 2) ”**pakkaamattomalla elintarvikkeella**” loppukuluttajalle sellaisenaan tarkoitettua elintarviketta, jonka kuluttaja itse pakkaa tai joka pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa, joka on valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten tai joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi.

- 3) ”**välittömällä myynnillä**” elintarvikkeen myyntiä, jossa tuote on pakattu valmiiksi elintarvikkeen luovutuspaikassa myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi (MMM 1042/2016).
- 4) ”**elintarvike-erällä**” joukkoa elintarvikkeen myyntiyksiköitä, jotka on tuotettu, valmistettu tai pakattu käytännöllisesti katsoen samoissa olosuhteissa.

Lisäksi on laadittu eri lainsäädäntöjen pohjalta määritelmätarkennuksia. Esimerkiksi Euroopan komission terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosasto on antanut ohjeet asetusten (EY) N:o 852/2004 ja N:o 853/2004 tietyjen säännösten täytäntöönpanosta.

Euroopan komission ohjeet elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen (EY) N:o 852/2004 tietyjen säännösten täytäntöönpanosta on luettavissa:
http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_fi.pdf

Euroopan komission ohjeet eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen (EY) N:o 853/2004 tietyjen säännösten täytäntöönpanosta on luettavissa:
http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_fi.pdf

Lisää aiheesta:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 3 §; muutokset MMM 1042/2016 ja MMM 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 3 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, 2 artikla.

4 MERKINTÄMÄÄRÄYKSET

4.1. Yleistä

Merkintämääräyksillä tarkoitetaan elintarvikelain (23/2006) tai sen nojalla annettuja sekä elintarvikelain 3 §:n soveltamisalaan kuuluvia Euroopan unionin säännöksiä ja muita EU:n säännöksiä, jotka koskevat elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä tai muuten myynnin yhteydessä elintarvikkeista annettavia tietoja.

Merkintämääräykset perustuvat pääosin EU:n antamiin säädöksiin, jotka on implementoitu eli liitetty osaksi Suomen lainsäädäntöä (direktiivit) tai jotka ovat voimassa sellaisenaan (lait, asetukset). Tärkein näistä säädöksistä on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus). Elintarvikkeesta annettavia tietoja koskevat yleiset vaatimukset on esitetty elintarvikelaissa (23/2006) ja yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY) N:o 178/2002.

Merkintämääräyksiä sovelletaan kaikkiin elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu loppukuluttajalle, mukaan lukien suurtalouksien toimittamat elintarvikkeet ja elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu toimitettaviksi suurtalouksille.

Elintarviketietoasetuksen pakolliset merkintävaatimukset ovat lähtökohtaisesti samat, lukuun ottamatta ravintoarvomerkintöjä, kuin mitä oli aiemmassa pakkausmerkintöjä koskevassa lainsäädännössä, kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa (1084/2004). Elintarviketietoasetuksessa säädetään tarkennuksia entisiin pakkausmerkintätietoihin, joista oleellisemmat muutokset ovat seuraavat:

- tekstin vähimmäiskoko määritellään
- elintarvikkeen nimeä täydentävät tiedot tarkentuvat
- allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavat aineet korostuvat
- alkuperämaan tai lähtöpaikan merkintävelvoite laajenee
- etämyynnistä säädetään
- ravintoarvomerkintä pakolliseksi lähes kaikkiin tuotteisiin
- ravintoarvomerkinnoissa suola ilmoitetaan natriumin sijaan ja suolan määrä ilmoitetaan elintarvikkeen kokonaisnatriumin perusteella.

Elintarviketietoasetuksen piiriin kuuluvat myös pakkaamattomat elintarvikkeet, joista ilmoitettavista yleisistä tiedoista säädetään tarkemmin kansallisesti maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 834/2014 (muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019).

Elintarviketietoasetuksen 9 artiklassa esitetyt yleiset merkintävaatimukset käsitellään Elintarviketieto-opaan kohdassa 6 ”Yleiset merkinnät pakatuissa elintarvikkeissa”. Näiden lisäksi on olemassa muitakin yleisiä merkintöjä, joita käsitellään oppaan kohdissa 7, 9 ja 12.

Elintarvikkeita koskeva erityislainsäädäntö sisältää useita tuotekohtaisia merkintämääräyksiä (esimerkiksi levitettävistä ravintorasvoista, marja- ja hedelmävalmisteista, ravintolisistä ja erityisille ryhmille tarkoitetuista elintarvikkeista, viite Taulukko 1. ”Tiettyä elintarvikeryhmää koskevia erityissäännöksiä ja niihin liittyvää ohjeistusta”). Erityislainsäädännön merkinnät tehdään elintarvikepakkaukseen yleensä yleisten merkintöjen lisäksi tai niiden sijasta sen mukaan, kuinka niistä on säädetty.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014); muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.

4.2. Luettavuus, selvyys ja havaittavuus

Yleistä

Pakolliset elintarviketiedot on merkittävä näkyvään kohtaan ja niiden tulee olla:

- helposti luettavia
- helposti havaittavia
- selviä
- riittävän suurikokoisin kirjasimin tehtyjä
- ymmärrettäviä
- pysyvällä tavalla tehtyjä.

Jotta nämä periaatteet toteutuisivat, edellytetään lisäksi, ettei merkintöjä peitetä, hämärretä tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä.

Tavoitteena tulee olla, että normaalin näkökyvyn omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät vaivatta ilman apuvälineitä samalla tavoin kuin sanomalehtiä taikka kirjoja.

Nämä yleiset periaatteet koskevat sekä pakatuista että pakkaamattomista elintarvikkeista annettavia tietoja.

Luettavuus

Merkintöjen luettavuus määritellään muun muassa kirjasinkoolla, kirjasinten välisellä etäisyydellä, rivien välisellä etäisyydellä, viivan paksuudella, tekstin värillä, kirjasinlajilla, kirjasinten leveyden ja korkeuden välisellä suhteella, materiaalin pinnalla sekä kirjoituksen ja taustan huomattavalla kontrastilla.

Pakkausmerkintöjen luettavuus edellyttää, että merkinnät erottuvat riittävän selvästi taustasta. Pakkauksen koristeluun, ulkomuotoon tai pakkaustekniikkaan liittyvät seikat eivät kuitenkaan saa vähentää merkintöjen luettavuutta, selvyttä tai havaittavuutta.

Esimerkiksi haitarimaista tai taitettavaa etikettiä ei pidetä sopivana mallina pakollisten pakkausmerkintöjen ilmaisutavalle, koska merkinnät eivät ole silloin vaivatta luettavissa. Lisäksi etiketin avaaminen ja sulkeminen kestää harvoin kovan käytön.

Kontrastia koskeva ongelma ilmenee, kun teksti on liian saman sävyinen kuin taustaväri. Jos esimerkiksi pullapitkon pakkauksessa ainesosat on kirjoitettu keltaisella tekstillä ruskealle taustalle, niin tekstin lukeminen on mahdotonta tai erittäin hankalaa. Joskus kääre on lisäksi rypistynyt niin, että teksti jää kääreeseen poimuihin eikä merkintöjä pysty tästäkään syystä lukemaan.

Havaittavuus

Helposti havaittavuus edellyttää, että pakkausmerkinnät ovat riittävän suuria suhteessa pakkauksen kokoon ja että ne ovat helposti havaittavassa paikassa.

Pakkauksen muoto vaikuttaa siihen, mitä paikkaa on pidettävä näkyvänä. Esimerkiksi pakkauksen pohjaan ei yleensä pidä sijoittaa mitään merkintöjä, mutta litteissä tuotteissa, kuten suklaalevyt ja -asiat, se on näkyvämpi paikka merkinnöille kuin pakkauksen sivut. Jos merkintä kuitenkin tehdään pakkauksen pohjaan, kuten muun muassa säilykkeiden päiväysmerkinnässä on tapana, on pakkausmerkinnöissä selkeästi ilmaistava, mistä päiväys on nähtävissä. Esimerkiksi ”parasta ennen 2020 loppua. Katso pakkauksen pohjaan”.

Havaittavuutta koskevia vaatimuksia ei saa syrjäyttää sen vuoksi, että pakkauksen näkyvimmit paikat halutaan varata kuluttajiin vetoaville kuville tai muulle mainostekstille. Tämän vuoksi esimerkiksi pastillirasioissa ei ole hyväksyttävää sijoittaa merkintöjä rasian yhdelle kapealle sivulle, jos selvyttä ja havaittavuutta koskevat vaatimukset eivät täyty.

Päiväysmerkintä voidaan sijoittaa myös pakkauksen sulkijaan, jos merkintä on riittävän selkeä ja täyttää havaittavuudelle ja luettavuudelle asetetut vaatimukset.

Pakollisista pakkausmerkinnöistä on elintarvikkeen nimen, sisällön määrän ja juomien todellisen alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina (kun alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia) oltava samassa nähtävissä olevassa kentässä. Nähtävissä olevalla kentällä tarkoitetaan kaikkia pakkauksen pintoja, jotka voidaan lukea yhdestä ja samasta katselukulmasta.

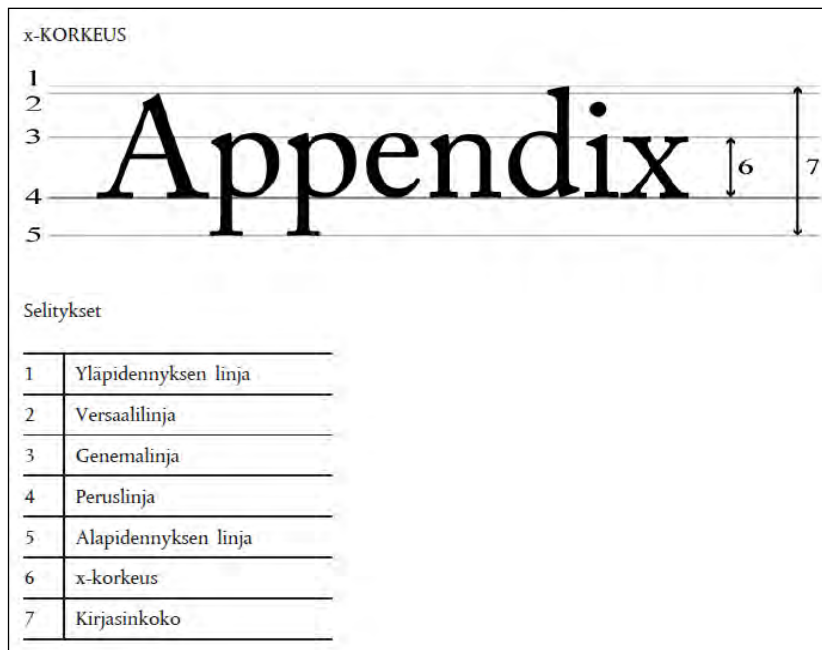
Merkintöjen koko

Pakkaustekstin koko vaikuttaa paitsi merkintöjen luettavuuteen myös havaittavuuteen. Elintarviketietoasetuksen 9 artiklassa luetellut pakolliset tiedot tulee tehdä pakkaukseen tai etikettiin selkeän luettavuuden varmistavalla tavalla sellaisella kirjasinkoolla, jonka x-korkeus on vähintään 1,2 mm. Pienissä pakkauksissa ja astioissa, joissa suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 80 cm², x-korkeuden on oltava vähintään 0,9 mm.

Isojen kirjainten ja numeroiden koon on vastattava kirjainta "A", joka on sanan "Appendix" ensimmäinen kirjain ja jonka x-korkeus on vähintään 1,2 mm. Jos pakolliset tiedot annetaan kapiteelilla, silloin noudatetaan A-kirjasinkokoa (x on silloin 1,2 mm).

Pakkausmerkinnät on kuitenkin myös suhteutettava pakkauksen kokoon nähden, jotta ne olisivat hyvin havaittavissa.

Kuva 1. Elintarviketietoasetuksen liitteessä IV on määritelty x-kirjasin korkeus.



Pakkauksen suurimman pinnan pinta-alan määrittely:

Kun pakkaus on suorakaiteen tai laatikon muotoinen, "suurimman pinta-alan" määrittely on yksinkertaista: pinta-ala on yksi kyseisen pakkauksen sivu (korkeus x leveys). Suurimman pinta-alan määrittäminen on vaikeampaa sylinterimäisten pakkausten (esimerkiksi tölkit) tai pullojen kohdalla, jotka ovat muodoltaan usein epäsäännöllisiä. Käytännössä "suurimpana pinta-alana" sylinterimäisissä (esimerkiksi tölkit) tai pullomaisissa pakkauksissa, joiden muoto on usein epäsäännöllinen, voidaan pitää esimerkiksi aluetta, josta luetaan pois pohja ja kansi, laipat purkkien ylä- ja alaosassa, sekä pullojen ja purkkien hartia- ja kaulaosaa. [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 2.3.1)

Pakkauksen suurimman pinnan pinta-ala lasketaan eri pakkausmuodoista seuraavasti:

Neliö = sivu² eli x^2

Suorakaide = korkeus x leveys eli $a \times b$

Kolmion pinta-ala = kanta x korkeus / 2

Pallon pinta-ala $A = 4\pi r^2$

Pullosta ei lasketa hartioita, kaulaa ja pohjaa, vaan vaippa:

Vaipan pinta-ala = $2\pi \times h$

π (pii) = 3,14; r = säde (eli puolet halkaisijasta), h = korkeus

Sisällön määrän kirjasinkoolle on vielä erityisiä säännöksiä kaupp- ja teollisuusministeriön päätöksessä valmispakkauksista (179/2000). Päätöksen noudattamista valvoo Turvallisuus- ja kemikaalivirasto (TUKES). Valmispakkauksissa, pienellä e-merkinnällä merkityissä, sisällön nimellismäärä (nimellispaino tai nimellistilavuus) ilmaistaan kilogrammoina, grammoina, litroina, senttilitroina tai millilitroina ja merkitään numeroilla, joiden tulee olla vähintään kooltaan:

- 6 mm korkeita, jos nimellismäärä enemmän kuin 1 000 g tai 100 cl
- 4 mm korkeita, jos määrä on 1 000 g tai 100 cl tai vähemmän, mutta enemmän kuin 200 g tai 20 cl
- 3 mm korkeita, jos määrä on 200 g tai 20 cl tai vähemmän, mutta enemmän kuin 50 g tai 5 cl
- 2 mm korkeita, jos määrä on enintään 50 g tai 5 cl.

Pakkauksissa määritettyä vähimmäiskirjasinkokoa ei vaadita sovellettavan pakkaamattomista elintarvikkeista annettaviin tietoihin tai vapaaehtoisesti annettaviin elintarviketietoihin, kuten ravitsemus- ja terveystietoihin.

Pakkauksissa useilla kielillä esiintyvät merkinnät sekä muut vapaaehtoisesti annettavat tiedot eivät saa heikentää merkintöjen selvyyttä. Jos merkinnät eivät ole luettavia, on vapaaehtoisia merkintöjä vähennettävä tarpeen mukaan, jotta saadaan tilaa suomen- ja ruotsinkielisille merkinnöille. Toinen vaihtoehto on hoitaa suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät erillisellä tarralla.

Ymmärrettävyys ja sanojen lyhenteet

Näkyvyyttä ja havaittavuutta koskevien vaatimusten lisäksi merkintöjen tulee olla sellaisia, että ne voidaan ymmärtää.

Merkintöjen ymmärrettävyyttä heikentää muun muassa sanojen lyhentäminen, millä pyritään supistamaan merkintöjen vaatimaa tilaa. Esimerkkinä tällaisesta pakollisten merkintöjen lyhentämisestä ymmärrettävyyden kustannuksella on viimeisen käyttöpäivän tyypistäminen muotoon v.k.p. tai vkp tai "parasta ennen" muotoon p.e. Päiväysmerkintöihin liittyvää merkintöjen ymmärrettävyyttä on käsitelty myös kohdassa 6.7.1.

Kuluttajan ei voida olettaa ymmärtävän lyhenteitä GL (tai G), M ja L ravintolan ruokalistassa ilman niiden avaamista. Jos näitä lyhenteitä käytetään, ne tulee selittää, mitä niillä tarkoitetaan, esimerkiksi ruokalistan alareunassa lukee G = gluteeniton, M = maidoton ja L = laktoositon.

Pysyvyys

Merkintöjen tulee kestää pakkausten hankauksen ja kosteuden rasitusta normaaleissa käyttö- ja säilytysolosuhteissa. Merkintöjen tekeminen pysyvällä tavalla, esimerkiksi pienikokoisiin tai erikoisen muotoisiin makeisiin (pakkauksiin), saattaa olla teknisesti hankalaa. Pakkauksen suunnittelun vaiheessa on tarpeen ottaa huomioon etiketin ja merkintöjen kiinnittyminen ja pysyvyys, jotta vältetään myöhemmin uudelleen pakkaamiselta.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla (kohta 2, i - m), sekä 7, 12 ja 13 artikla ja liite IV
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös valmispakkauksista (179/2000).

Ohjeet

- [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 2.3.

4.3. Elintarvikkeesta oikeat tiedot, harhaanjohtavien tietojen antaminen kielletty

Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaan elintarvikelainsäädännön on pyrittävä suojaamaan kuluttajien etuja sekä tarjoamaan kuluttajille lähtökohdat tietoon perustuvien elintarvikevalintojen tekemiseksi. Sen tavoitteena on ehkäistä vilpilliset menettelyt, elintarvikkeiden vääräntäminen ja kaikki muut menettelytavat, jotka voivat johtaa kuluttajia harhaan (8 artikla).

Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan elintarvikkeiden merkinnät, mainonta ja esillepano, myös niiden muoto, ulkonäkö ja pakkaukset, käytetyt pakkausmateriaalit, tapa, jolla ne on asetettu, ja olosuhteet, joissa ne esitellään, sekä tiedot, joita niistä annetaan millä tahansa tavalla, ei saa johtaa kuluttajia harhaan (16 artikla).

Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikkeesta annettavien tietojen tulee olla totuudenmukaisia ja riittäviä, eikä elintarvikkeesta saa antaa harhaanjohtavia tietoja. Elintarvikkeella ei saa esittää olevan ihmisen sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyviä ominaisuuksia eikä viitata sellaisiin tietoihin, ellei muualla lainsäädännössä toisin säädetä. Säännös koskee elintarvikkeen pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavoin markkinoinnin yhteydessä annettavia tietoja, kuten esimerkiksi internetissä annettavia tietoja (1 ja 9 §).

Elintarviketietoasetuksen artiklan 7 mukaan elintarviketietojen on oltava oikeellisia. Merkinnät eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, luonteen, tunnistettavuuden, määrän, säilyvyyden, alkuperämaan tai lähtöpaikan, valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavan seikan suhteen.

Myös sinällään totuudenmukaisten tietojen antaminen voi olla harhaanjohtavaa. Esimerkiksi, jos jokin olennainen seikka jätetään mainitsematta tai tuotetta väitetään lisääineettomaksi, vaikka kyseiseen tuotteeseen / tuoteryhmään ei saa muutenkaan lisätä lisääaineita. Harhaanjohtavana voidaan pitää myös esimerkiksi sitä, että korostetaan koostumukseen liittyvää seikkaa, jota elintarvikemääräykset edellyttävät kaikilta samankaltaisilta elintarvikkeilta ja jonka korostaminen on omiaan luomaan kuvaa, että kyseinen tuote poikkeaisi jotenkin muista vastaavista tuotteista. Myös pantaessa elintarvikkeita esille niiden ulkoasulla, nimityksellä tai kuvallisilla esityksillä voidaan antaa väärä kuva elintarvikkeesta tai sen ainesosasta, *esimerkiksi*, kun elintarvikkeessa luontaisesti oleva tai normaalisti käytetty ainesosa on korvattu jollakin muulla ainesosalla.

Pakkauksessa oleva merkintä, joka on totuudenvastainen, on myös harhaanjohtava. Tällainen tieto voi olla *esimerkiksi* sisällön määräksi ilmoitettu 200 g, kun todellinen sisällön määrä on 150 g.

Vapaaehtoiset tiedot, joiden ilmoittamista ei ole säädetty pakolliseksi, ovat *esimerkiksi* erilaiset positiiviset tai negatiiviset väitteet ja ilmaisut sekä kuvat. Tällaisetkaan merkinnät eivät saa olla totuudenvastaisia, harhaanjohtavia tai muutoin määräysten vastaisia. Vapaaehtoisia merkintöjä ja markkinointia on käsitelty kohdassa 12.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 1, 7, 9, 55 - 57 ja 60 §, 5 kohta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 8 ja 16 artikla.

4.4. Kielimääräykset

Elintarviketietoasetuksessa säädetään, että jäsenvaltiot, joissa elintarviketta pidetään kaupan, voivat omalla alueellaan määrätä, millä unionin virallisista kielistä pakolliset elintarviketiedot on annettava (15 art.).

Kielilain (423/2003) mukaan Suomen kansalliskielet ovat suomi ja ruotsi. Kielellisen jaotuksen perusyksikkö on kunta. Kunta on joko yksikielinen tai kaksikielinen. Valtioneuvoston asetuksella säädetään joka kymmenes vuosi virallisen tilaston perusteella, mitkä kunnat ovat kaksikielisiä ja mikä on näiden kuntien enemmistön kieli sekä mitkä kunnat ovat suomen- tai ruotsinkielisiä yksikielisiä kuntia.

Kunta on säädettävä kaksikieliseksi, jos kunnassa on sekä suomen- että ruotsinkielisiä asukkaita ja vähemmistö on vähintään kahdeksan prosenttia asukkaista tai vähintään 3 000 asukasta. Kaksikielinen kunta on säädettävä yksikieliseksi, jos vähemmistö on alle 3 000 asukasta ja sen osuus on laskenut alle kuuden prosentin. Kunnan valtuuston esityksestä valtioneuvoston asetuksella voidaan säätää kunta kaksikieliseksi seuraavaksi kymmenvuotisjaksoksi, vaikka kunta muuten olisi yksikielinen (Kielilaki 423/2003, 5 §). Valtioneuvoston asetus (13.12.2012/53 v. 2013) kuntien kielellisestä asemasta vuosina 2013 - 2022 on luettavissa osoitteesta:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2013/20130053>

Pakatut elintarvikkeet

Valmiiksi pakatun elintarvikkeen pakolliset pakkausmerkinnät on kaksikielisessä kunnassa myytäviin tai muuten luovutettaviin elintarvikkeisiin tehtävä ainakin suomen ja ruotsin kielellä. Valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden, joita myydään tai muuten luovutetaan vain yksikielisessä kunnassa, pakolliset pakkausmerkinnät on tehtävä ainakin kyseisen kunnan kielellä (Maa- ja metsätalousministeriön asetus (834/2014, 4 §).

Suomen- tai ruotsinkieliset tekstit voidaan sijoittaa pakkauksessa eri paikkoihin, mutta niiden tulee sisällöllisesti vastata toisiaan. Suositeltavaa on, että sekä elintarvikkeen suomenkielinen että ruotsinkielinen nimi sijoitettaisiin mahdollisuuksien mukaan kaupallisen nimen yhteyteen. Pienet erot merkinnöissä ovat sallittuja, esimerkiksi lisäaineet voidaan ilmoittaa suomenkielisessä tekstissä E-koodeilla ja ruotsinkielisessä tekstissä lisäaineiden nimillä.

Elintarvikkeesta annettavat pakolliset tiedot saa lisäksi antaa vapaaehtoisesti muulla kuin suomen ja ruotsin kielellä. Jos pakolliset pakkausmerkinnät annetaan usealla kielellä, se ei saa heikentää suomen- ja ruotsinkielisten merkintöjen luettavuutta ja havaittavuutta.

Vapaaehtoiset pakkausmerkinnät voidaan tehdä yhdellä tai usealla kielellä; merkintöjen sisällössä voi olla eroavuuksia.

Poikkeuksena kielimääräyksiin voidaan eräät merkinnät tehdä vain jollakin vieraalla kielellä. Ruokavirasto katsoo, että tällaisia merkintöjä ovat muun muassa seuraavat:

- Elintarvikkeen nimi. Jos vieraskielinen nimi on Suomessa vakiintunut yleiseen käyttöön tai se ymmärretään myös vieraskielisessä muodossaan (lisätietoja kohdassa 6.1.2).
- Maahantuotujen elintarvikkeiden alkuperämaa tai lähtöpaikka ilmoitettuna jollakin kansainvälisesti tunnetulla kielellä tai kirjainlyhenteellä (lisätietoja kohdassa 6.10.1).
- Sisällön määrä (lisätietoja kohdassa 6.6).
- Toimijan nimi ja osoite (lisätietoja kohdassa 6.8).

Pakkaamattomat elintarvikkeet

Pakkaamattomien elintarviketietojen kielivaatimuksista ei ole säädetty kansallisesti. Ruokavirasto suosittelee, että pakkaamattomista elintarvikkeista tiedot annettaisiin kaksikielisissä kunnissa sekä suomen- että ruotsinkielellä ja yksikielisissä kunnissa kyseisen kunnan kielellä.

Esimerkkejä:

Esimerkki. Millä kielellä pakattujen elintarvikkeiden vapaaehtoiset tiedot, kuten gluteeniton tai laktoositon, tulee antaa?

Vapaaehtoiset tiedot, kuten gluteeniton tai laktoositon, voidaan antaa millä kielellä vain, koska niiden kielivaatimuksista ei ole säädetty. Jos oletetaan kuluttajan ymmärtävän esimerkiksi englanninkielisen sanan, kuten ”gluten free” tai ”lactose free”, sanaa tai väitettä koskevat mahdolliset ehdot tulee täyttyä ja kyseistä väitettä koskevat mahdolliset lisätiedot ilmoittaa pakollisena pakkauksessa. Esimerkiksi laktoositon - väitteen yhteydessä Ruokavirasto ohjeistaa, että ravintoarvomerkinnän kanssa samassa nähtävissä olevassa kentässä, esimerkiksi ravintoarvomerkinnän alapuolella ilmoitetaan laktoosin määrä grammoina / 100 g tai 100 ml tuote. Gluteenin määrää ei tarvitse ilmoittaa, koska väitteen ”gluteeniton” (tai ”vähägluteeninen”) käytön ehdoista on säädetty erikseen EU:n yhteisessä lainsäädännössä. Vapaaehtoisesta väitteestä johtuvat pakolliset lisätiedot tulee ilmoittaa pakkauksessa suomeksi ja ruotsiksi, jos elintarvikkeet ovat myynnissä Suomessa.

Esimerkki. Voidaanko pakolliset tiedot antaa ruotsinkielen asemasta muilla pohjoismaisilla kielillä, jos kirjoitusasu ei paljon poikkea?

Pakattujen elintarvikkeiden pakolliset tiedot tulee antaa suomeksi ja ruotsiksi, kun elintarvikkeita myydään Suomessa. Ennen meillä säädettiin, että ruotsin kielen asemasta voidaan käyttää norjan- tai tanskankielisiä merkintöjä, mutta kyseinen helpotus on poistunut.

Esimerkki. Millä kielellä elintarvikkeiden pakkausmerkinnät tulee antaa, kun elintarvikkeet valmistetaan Suomessa, ja ne myydään sekä kotimaan että ulkomaan lennoilla?

Suomen merkintämääräysten mukaiset pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu luovutettavaksi Suomen alueella. Joten, jos toimitetaan Suomen lennoille tuotteita pakattuina, tulee niissä olla sekä suomen- että ruotsinkieliset merkinnät.

Jos pakatut tuotteet luovutetaan Suomen rajojen ulkopuolella kuluttajille, esimerkiksi lentokoneissa, tulee tuotteiden ja niistä annettavien tietojen täyttää EU:n lainsäädännön vaatimukset, jollei kohdemaan viranomaisen tai lainsäädäntö muuta vaadi (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 eli yleisen elintarvikkeasetuksen johdanto-osan kohta 24).

Suomen kielivaatimukset eivät ulotu elintarvikkeisiin, jotka luovutetaan Suomen rajojen ulkopuolella. Elintarviketietoasetuksen 15 artikla säättää, että pakolliset elintarviketiedot on annettava kielellä, jota kuluttajat niissä jäsenvaltioissa, joissa elintarviketta pidetään kaupan, ymmärtävät helposti. Ruokaviraston tulkinnan mukaan Suomesta lähteviin ja ulkomaan lentoreiteillä luovutettaviin elintarvikepaketteihin riittää, kun pakolliset tiedot annetaan englanniksi. Elintarviketietojen antaminen usealla kielellä on myös sallittua.

Esimerkki. Millä kielellä tulee pakolliset tiedot antaa elintarvikkeista, joita myydään pakattuina vain lentoasemilla, esimerkiksi yksinomaan sen kansainvälisellä puolella? Elintarvikkeita myyvien toimijoiden volyymit saattavat olla erittäin suuret ja suurin osa tuotteista saapuu maahan suoraan ulkomaisilta toimittajilta tai yritysten eurooppalaisilta keskusvarastoilta.

Kukin EU-maa saa alueellaan päättää, yhdellä vai useammalla EU:n virallisella kielellä tiedot elintarvikkeista tulee antaa. Tiedot on annettava sillä kielellä, jota kuluttajat niissä jäsenvaltioissa, joissa elintarviketta pidetään kaupan, ymmärtävät helposti. Suomessa on maa- ja metsätalousministeriö säättänyt, että pakattuna myytävistä elintarvikkeista pakolliset tiedot tulee antaa suomen- ja ruotsin kielellä, kun niitä myydään kaksikielisessä kunnassa; yksikielisessä kunnassa riittää kyseisen kunnan kielellä annetut tiedot.

Esimerkki. Millä kielellä pakolliset tiedot pakatuista ja pakkaamattomista elintarvikkeista tulee antaa, kun elintarvikkeet myydään suomalaisille Suomessa etämyyntinä, esimerkiksi internetissä?

Pakatuista elintarvikkeista tulee pakolliset elintarviketiedot antaa suomeksi ja ruotsiksi; pakkaamattomista suomeksi ja/tai ruotsiksi. Ruokavirasto suosittaa, että pakkaamattomista annettaisiin tiedot sekä suomeksi että ruotsiksi. Pakolliset tiedot voidaan antaa esimerkiksi siten, että otetaan kuva suomen- ja ruotsinkielisistä pakkausmerkinnöistä, jos merkinnät ovat selviä ja helposti luettavia.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 14 ja 15 artikla.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetukset elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 4 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Kielilaki (423/2003), 5 §
- Valtioneuvoston asetus kuntien kielellisestä asemasta vuosina 2013 - 2022 (13.12.2012/53 v. 2013).

4.5. Vastuu merkintöjen tekemisestä

Elintarviketiedoista on vastuussa toimija, jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan tai jos tämä toimija ei ole sijoittautunut unioniin, tuontia unionin markkinoille harjoittava toimija. Etämyynnissä annettavista tiedoista on vastuussa etämyyntiä harjoittava elintarvikealan toimija. Esimerkiksi verkkokauppamyynnissä vastuu tietojen antamisesta on sillä toimijalla, joka on rekisteröinyt verkkokaupan verkkotunnuksen.

Muut elintarvikealan toimijat, jotka eivät vaikuta elintarviketietoihin, vastaavat siitä, etteivät ne pidä kaupan, tarjoile, luovuta tai vie maasta elintarvikkeita, joiden pakkausmerkinnät he tietävät tai olettavat saamiensa tietojen perusteella olevan elintarvikelainsäädännön vastaisia.

Vaikka jokainen elintarvikealan toimija on velvollinen huolehtimaan siitä, että elintarvike on määräysten mukainen, kohdistuu merkintävastuu ensi sijassa siihen elintarvikealan toimijaan, joka ensimmäiseksi laskee tai toimittaa tuotteen markkinoille. Merkintöjen tekijä vastaa siitä, että kaikki pakolliset merkinnät on tehty elintarvikkeen pakkaukseen huomioiden unionin ja kansallisen säädösten vaatimukset, ja että ne ovat oikein tehtyjä, selviä ja havaittavia.

Niiden elintarvikealan toimijoiden, jotka toimittavat muille elintarvikealan toimijoille elintarvikkeita, joita ei ole tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtalouksiin, on osaltaan varmistettava, että näillä muilla elintarvikealan toimijoilla on riittävät tiedot velvoitteidensa täyttämiseen.

Kaupassa pakattujen ja irtotavarana myytävien tuotteiden merkinnöistä ja niiden oikeellisuudesta vastaa kauppa ja vastaavasti tarjoilupaikassa tarjoilupaikka.

Valvontaviranomainen voi puuttua virheellisiin tai puutteellisiin merkintöihin missä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaiheessa.

Esimerkki. Vähittäismyymälä myy Yrityksen X maahantuomia elintarvikkeita, joiden pakkauksista puuttuvat sekä suomen- että ruotsinkieliset pakkausmerkinnät. Kenen vastuulla on laittaa suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät pakkauksiin? Suomen- ja ruotsinkielisten pakkausmerkintöjen tekeminen pakkauksiin kuuluu maahantuojalle. Merkintöjen tekeminen ei sinänsä kuulu vähittäismyymälälle. Vähittäismyymälä vastaa kuitenkin yleisen elintarvikeasetuksen 178/2002 mukaisesti elintarviketta myydessä siitä, että merkinnät täyttävät elintarvikelainsäädännön vaatimukset. Tästä syystä valvontaviranomainen voi määrätä elintarvikelain 55 §:n nojalla, että ennen kuin vähittäiskauppa myy tai luovuttaa elintarvikkeita, niihin on tehtävä asiaankuuluvat suomen- ja ruotsinkieliset pakkausmerkinnät.

Elintarvikealan toimijan omavalvonta

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Toimijan tulee olla selvillä elintarvikkeen luonteesta, koostumuksesta, määrästä, säilyvyydestä, alkuperästä, valmistus- ja tuotantomenetelmästä, elintarvikkeesta annettavista tiedoista ja sovellettavasta lainsäädännöstä voidakseen antaa tiedot säädösten mukaisesti oikein.

Omavalvontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna, miten toimija varmistaa muun muassa

- tuotteidensa koostumuksen ja pakkausmerkintöjen vastaavuuden
- sisällön määrän oikeellisuuden
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden ilmoittamisen sekä ristikontaminaation estämisen
- vähimmäissäilyvyysajan / viimeisen käyttöajankohdan oikeellisuuden; ajankohdan määrittämisen tulee perustua lainsäädännön edellyttämiin säilytyslämpötiloihin.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 6 - 9, 16 - 21, 24, 53, 55 - 57 § ja 60 § 5 kohta, 65 - 68 § ja 79 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 17, 18, 19 ja 21 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 8 artikla
- Kuluttajansuojalaki (38/1978).

5 MERKINTÄMÄÄRÄYSTEN SOVELTAMISALA

5.1. Merkinnän käsite

”Merkinnällä” tarkoitetaan elintarvikkeeseen liittyvää mainintaa, tietoa, tavaramerkkiä, tuotenimeä, kuvaa tai tunnusta, joka on tehty mihin tahansa kyseistä elintarviketta seuraavaan tai siihen viittaavaan pakkaukseen, asiakirjaan, tiedotteeseen, etikettiin, renkaaseen tai kaulukseen.

Pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu luovutettaviksi valmiiksi pakattuina kuluttajalle tai suurtaloudelle. Merkintävelvoite koskee myös kuluttajille ilmaiseksi jaettavia valmiiksi pakattuja elintarvikkeita.

Merkintämääräykset koskevat myös esitteessä tai muulla tavoin myynnin yhteydessä annettavia tietoja. Niitä sovelletaan myös pakkaamattomiin elintarvikkeisiin sen mukaan, kuin niistä on erikseen säädetty.

Elintarviketietoasetuksen merkintämääräyksiä sovelletaan liikenteenharjoittajien tarjoamiin ateriapalveluihin silloin, kun lähtömaa on EU:n jäsenvaltio tai ETA-maa (elintarviketietoasetus, 1 artikla, 3. kohta). Perussopimuksesta on lisää osoitteesta: https://europa.eu/european-union/law/treaties_fi

Elintarviketietoasetus säättää etämyynnistä. Sähköinen kaupankäynti, esimerkiksi internetin välityksellä tapahtuva elintarvikkeikauppa, on myös elintarvikkeiden myyntiä. Tällaiselle kaupankäynnille on ominaista, että ostaja ei voi tutustua tuotteeseen samalla tavoin kuin myymälässä. Tämän vuoksi sähköisessä kaupankäynnissä sovelletaan merkintämääräyksiä siten kuin muussakin myynnin yhteydessä tapahtuvassa tietojen antamisessa.

Erityislainsäädäntö sisältää myös eräitä poikkeuksia yleisten merkintämääräysten soveltamisalasta. Esimerkiksi elintarvikelisiä aineiden pakkauksiin on tehtävä niistä säädetty merkinnät siitä riippumatta, onko niiden vastaanottaja teollisuus, kauppa tai kuluttaja.

Elintarvikkeiden markkinointiin sovelletaan elintarvikelain 67 §:n mukaisesti myös kuluttajansuojalakia (38/1978) ja sopimattomasta menettelystä elinkeinotoiminnassa annettua lakia (1061/1978).

Elintarvikelakia ei sovelleta (eikä siten myöskään merkintämääräyksiä, 4 §):

- yksityistalouden omaan käyttöön tarkoitettuun alkutuotantoon
- omaan käyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistukseen, käsittelyyn tai varastointiin yksityistalouksissa; sekä
- alkoholiin tai alkoholivalmisteisiin siltä osin kuin niistä säädetään muussa lainsäädännössä.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla (kohta 2, a - d, j) ja 14 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014); muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Elintarvikelaki (23/2006) 2 - 4, 6 ja 67 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 3 artikla, kohta 18
- Kuluttajansuojalaki (38/1978)
- Laki sopimattomasta menettelystä elinkeinotoiminnassa (1061/1978)
- Valtioneuvoston asetus kuluttajien kannalta sopimattomasta menettelystä markkinoinnissa ja asiakassuhteissa (601/2008).

Seuraavassa tarkennetaan yleisten merkintämääräysten soveltamista kohta kohdalta.

5.2. Elintarvikkeen käsite

Elintarvikkeella tarkoitetaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohtuudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi (Yleinen elintarvikeasetus, artikla 2). Jalostettu ja jalostamaton elintarvike on määritelty tämän oppaan kohdassa 3. Määritelmät.

Elintarvike käsittää kaikki ainesosat, jotka on tarkoituksellisesti lisätty elintarvikkeeseen sen valmistuksen ja käsittelyn aikana. Siihen sisältyy vesi, joka on otettu ns. juomavesidirektiivin (98/83/EY) 6 artiklan mukaisen laatuvaatimuksen vaatimustenmukaisuuden määrittelykohdan jälkeen sekä luontaiset kivennäisvedet direktiivin (2009/54/EY) mukaisesti. Pakatusta vedestä lisää [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Juomavesidirektiivi (98/83/EY) määrittelee vaatimustenmukaisuuden kohdan elintarvikkeita tuottavassa yrityksessä siihen kohtaan, jossa kyseistä vettä käytetään yrityksessä ja myyntiin tarkoitettuna pullotetun tai säiliöissä toimitettavan veden osalta siihen kohtaan, jossa vesi pullotetaan tai pannaan säiliöihin. Veden käyttöä voi olla esimerkiksi se, että vettä käytetään yhtenä elintarvikkeen raaka-aineena tai se, että elintarvikealan toimija käsittelee vesilaitoksen toimittamaa talousvettä säätämällä veden pH-arvoa.

Elintarvikkeen määritelmään eivät sisälly rehut, elävät eläimet (paitsi jos ne on tarkoitus saattaa markkinoille ihmisten ravinnoksi), kasvit ennen niiden korjuuta, lääkkeet, kosmeettiset valmisteet, tupakka ja tupakkatuotteet, huumeet ja psykotrooppiset aineet (henkiseen toimintaan vaikuttavat aineet) sekä jäämät ja epäpuhtaudet.

Myös **ravintolisät** ovat elintarvikkeita, vaikka ne saattavat muistuttaa ulkonäöltään ja käyttötavaltaan lääkkeitä. Ravintolisällä tarkoitetaan puristeena, kapselina, pastillina, tablettina, pillerinä, jauheena, tiivisteenä, uutteenä, nesteenä tai muussa vastaavassa annosmuodossa myytävää valmiiksi pakattua valmistetta, jota pidetään kaupan elintarvikkeena. Ravintolisät nautitaan pieninä mitta-annoksina ja niistä saatavalla energiamäärällä ei ole merkitystä ruokavalion kannalta. Ravintolisät ovat ravintoaineiden tai muiden aineiden, joilla on ravitsemuksellinen tai fysiologinen vaikutus, tiivistettyjä lähteitä, joiden tarkoitus on täydentää ruokavaliota. Ravintolisällä ei tarkoiteta valmistetta, joka lääkelain (395/1987) nojalla luokitellaan lääkkeeksi (Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä 78/2010, 2 § 1).

Alkoholia sisältävät elintarvikkeet

Alkoholijuomat ja alkoholivalmisteet sisältyvät yleisen elintarvikeasetuksen elintarvikekäsitteeseen. Alkoholijuomiin ja alkoholivalmisteisiin sovelletaan elintarvikemääräyksiä siltä osin kuin niistä ei erikseen säädetä muussa lainsäädännössä. Yleisten tulkintaperiaatteiden mukaan alkoholilainsäädäntö erityislainsäädäntönä syrjäyttää elintarvikelainsäädännön silloin, kuin erityislainsäädännössä on jostain seikasta säädetty.

- Elintarvikkeen alkoholipitoisuuden merkitsemisestä on kerrottu kohdassa 6.14.
- Alkoholipitoisella aineella tarkoitetaan sellaista ainetta ja tuotetta, joka sisältää enemmän kuin 1,2 tilavuusprosenttia etyylialkoholia (alkoholilaki 1102/2017, 3 §).
- Alkoholijuomalla tarkoitetaan juotavaksi tarkoitettua alkoholipitoista ainetta, joka sisältää enemmän kuin 1,2 tilavuusprosenttia ja enintään 80 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. Alkoholijuomia ovat muun muassa olut, siideri, viini, likööri, viina, vodka ja konjakki. Sosiaali- ja terveystieteiden lupa- ja valvontavirasto, Valvira, valvoo yli 2,8 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältäviä alkoholijuomia ja niiden merkintöjä alkoholi- ja elintarvikelainsäädännön perusteella. Lisää aiheesta on Valviran internet-sivulla: https://www.valvira.fi/alkoholi/alkoholijuomien_valvonta
- Alkoholivalmiste on enemmän kuin 1,2 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävä aine, joka ei ole alkoholijuoma eikä väkiviina ja joka voi olla denaturoitu. (Lievästi denaturoituja alkoholivalmisteita voivat olla esimerkiksi liuottimet, kosmetiikkatuotteet ja teknokemian tuotteet, joiden valmistuksessa käytetään lievästi denaturoitua etanolia.) Valmisteen alkoholipitoisuutena tilavuusprosentteina pidetään sen alkoholipitoisuutta painoprosentteina. Alkoholivalmisteita voivat olla esimerkiksi alkoholijuomista ja denaturoimattomasta väkiviinasta valmistetut alkoholipitoiset makeiset, kuten liköörikonvehdit, jäätelöt, marja- ja hedelmäsäilykkeet ja ravintolisät. Näihin tehdään elintarvikelain mukaiset merkinnät.
- Alkoholivalmisteiden pakkausmerkinnöissä on huomioitava elintarvikelainsäädännön lisäksi EU-lainsäädännön alkoholijuomia koskeva nimikkeistö. Jos tuotteen nimessä käytetään EU-lainsäädännössä määriteltyjä tislattujen juomien nimikkeitä, esimerkiksi Whisky-mehujääpuikko, niin silloin pitää

käyttää tislattujen juomien Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 mukaista nimeä ja kaiken alkoholin pitää tulla viskistä.

- Kiinteää ainetta olevaan tai kiinteää ainetta sisältävään alkoholivalmisteeseen, joka on tarkoitettu nautittavaksi sellaisenaan tai joka voidaan saada juotavaksi erottamalla siitä ainesosia tai lisäämällä siihen nestettä, sovelletaan alkoholijuomien vähittäismyyntiä ja anniskelua sekä markkinointia koskevia säännöksiä. Esimerkiksi jäätelö saadaan sulattamalla nestemäiseksi, jolloin se on käytännössä juomaa. Alkoholipulvereihin vettä lisäämällä saadaan alkoholijuomaa.
- Elintarvikealan toimijan, joka myy enemmän kuin 2,8 paino- % sisältäviä alkoholivalmisteita vähittäismyyntipaikassa, on otettava huomioon omavalvonnassa elintarvikelainsäädännön lisäksi alkoholilain velvoitteet, miten hoitaa näiden tuotteiden myynti ja valvonta, esimerkiksi lapsille (alkoholilaki 1102/2017, 55 §). Alkoholivalmisteet ovat alkoholiveronalaisia tuotteita. Alkoholivalmisteiden valmistaja, maahantuojat ja myyjä eivät saa edistää tai esitellä niiden käyttöä päihtymiseen. Alkoholivalmisteiden tukkumyynti ei vaadi lupaa Valviralta eikä niistä tehdä ilmoitusta Valviraan.
- Alkoholijuomien valmistukseen tarkoitetut ainekset (esimerkiksi kotiviini- ja kotiolutainekset) sekä alkoholijuomiin sekoitettavat aromivalmisteet ovat elintarvikkeita, joiden pakkausmerkinnät tehdään noudattaen elintarvikelain mukaisia pakkausmerkintämääräyksiä. Alkoholijuomiin tarkoitetut mikserit (esimerkiksi turkinpippurijuoma) eivät sisällä alkoholia ja niihin tehdään elintarvikelain mukaiset merkinnät.

Lääkkeet, perinteiset kasvirohdosvalmisteet ja homeopaattiset valmisteet ovat lääkelaisissa (395/1987) säädettyjä valmisteita. Ne eivät ole elintarvikkeita, eikä niihin sovelleta elintarvikelainsäädäntöä. Ravintolisäoppaassa on esitetty lääkkeiden ja elintarvikkeiden (ravintolisät) välinen rajanveto.

Tupakat ja purutupakat eivät ole elintarvikkeita, eikä niihin näin ollen sovelleta elintarvikesäädöksiä.

Tupakkakasvia sisältämätön nuuska on tupakkalain näkökulmasta tupakan vastiketta eli käyttötarkoitukseltaan tupakkaa vastaavaa, tupakkaa sisältämätöntä nautintoainetta. Tupakan vastikkeen mainonta, epäsuora mainonta ja muu myynninedistäminen on kielletty. Tupakkakasvia sisältämätöntä nuuskaa ei saa siis millään tavalla mainostaa esimerkiksi lehdessä tai myyntipaikan sisällä. Sellaisia nuuskarasioiden pahvipakkauksia, joissa on esimerkiksi kuva tuotteesta tai joissa mainitaan tuotteen tuotenimi, voidaan pitää tupakkalain vastaisena myynninedistämisenä. Tupakkalain näkökulmasta ei ole estettä sille, että pakkauksessa kerrotaan tuotteen olevan tupakatonta ja/tai nikotiinitonta.

Elintarvikkeet, jotka muistuttavat tupakkaa, kun niitä myydään nuuskan näköisissä rasioissa (annospusseja), valvotaan myös elintarvikelain nojalla. Ruokavirasto on linjannut, että suun kautta nautittavat kyseiset tuotteet ovat elintarvikkeita. Sitä vastoin hengitettävät, esimerkiksi yrttisavukkeet ja vesipiipun kautta nautittavat yrttituotteet, vaikka niissä ei ole tupakkakasvia, eivät kuulu elintarvikevalvonnan piiriin.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 4 ja 6 §
- Alkoholilaki (1102/2017) 3 §
- Asetus alkoholivalmisteista ja denaturoimisesta (1345/1994) 15 § ja 16 §
- Lääkelaki (395/1987) 3, 5 a, b § (muutos muun muassa 853/2005, 1046/1993, 330/2013)
- Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta (1095/2009)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010)
- Tupakkalaki (693/1976)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 110/2008 tislattujen alkoholijuomien määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen 1576/89/ETY kumoamisesta.

Ohjeet

- [Eviran ohje 17012](#). Ravintolisäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- [Eviran ohje 17057](#). Pakatun veden valvontaohje.

5.3. Valmiiksi pakatun ja pakkaamaton elintarvikkeen käsite

Valmiiksi pakattu elintarvike

”**Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella**” tarkoitetaan loppukuluttajalle ja suurtalouksille sellaisenaan tarkoitettua myyntiyksikköä, joka käsittää elintarvikkeen ja pakkauksen, johon elintarvike on pakattu ennen myytäväksi toimittamista, riippumatta siitä, peittääkö pakkaus elintarvikkeen kokonaan tai vain osittain, kuitenkin aina siten, että sisällystä ei voi muuttaa avaamatta tai vaihtamatta pakkausta; valmiiksi pakatulla elintarvikkeella ei tarkoiteta kuluttajan pyynnöstä myyntitiloissa pakattuja elintarvikkeita tai välitöntä myyntiä varten valmiiksi pakattuja elintarvikkeita (elintarviketietoasetus, 2.art.2 e).

Valmiiksi pakattu elintarvike on **ennen myyntiä jo valmiiksi suljettu pakkaukseen** kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta ja joka on sellaisenaan tarkoitettu luovutettavaksi kuluttajalle tai suurtaloudelle. Valmiiksi pakattu elintarvike on tällöin yksi myyntiyksikkö.

Elintarvikkeen esille ottaminen pakkauksesta edellyttää aina jonkinlaista avaamis- tai rikkomistoimenpidettä, kuten suojakalvon poistamista elintarvikkeen ympäriltä. Sen sijaan sellaisia kooltaan vähäisiä elintarvikkeita, kuten makeisia, jotka on kääritty paperiin niiden käsittelyn ja kaupanpidon helpottamiseksi, ei ole syytä pitää valmiiksi pakattuina, jos niitä myydään painon mukaan, kuten vastaavia kääreettömiä irtomakeisia. Jos makeisia myydään yksittäin (esimerkiksi tikkukaramellit ja purukumit), ne katsotaan valmiiksi pakatuiksi.

Teollisuuden pakkaamat ja kauppoihin loppukuluttajalle toimittamat elintarvikkeet edellyttävät useimmiten täysin suljettua pakkausta.

Pakkaamaton elintarvike

Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan loppukuluttajalle sellaisenaan tarkoitettua elintarviketta,

- jonka kuluttaja itse pakkaa TAI
- joka pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa (esimerkiksi palvelumyynti) TAI
- joka on valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa *välitöntä myyntiä varten* (= elintarvikkeen myyntiä, jossa tuote on pakattu valmiiksi elintarvikkeen luovutuspaikassa, myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi)
- elintarviketta, joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi (MMM 834/2014, 3 §).

Esimerkkejä

Esimerkkejä tapauksista, jolloin elintarviketta **ei pidetä valmiiksi pakattuna**, vaan pakkaamattomana:

- elintarvike **on pakattu loppukuluttajalle** elintarvikkeen luovutuspaikassa (myymälä, suurtalous) **välitöntä myyntiä varten**. Tästä esimerkkeinä ovat
 - tuotteet, jotka pakataan ennalta palvelumyynnin yhteydessä.
 - tuote-esittelijä pakkaa tuotteen ennalta valmiiksi pussiin tai muuhun päällykseen ja siten nopeuttaa palvelumyynnin yhteydessä kuluttajalle tapahtuvaa tuotteiden luovutusta.
 - kahvilan linjastossa on pakattu elintarvikkeita ennalta käsittelyn helpottamiseksi ja nopeuttamiseksi (esimerkiksi valmiit voileivät ja sämpylät ja take-away salaattit), ja ne on joko tarkoitettu nautittavaksi paikan päällä tai mukaan otettavaksi. (Huom. sen sijaan teollisuuden kuluttajille pakkaamiin ja myytäviin elintarvikkeisiin edellytetään tehtäväksi pakkausmerkinnät.)
 - kioskissa täytetään ennalta sämpylöitä, pakataan esimerkiksi muovikalvoon ja myydään myyjän toimesta.
- kuluttaja itse pakkaa (itsepalvelumyyntipisteet).
- elintarvike vasta ostohetkellä suljetaan pakkaukseen (palvelumyynti).
- tuote pakataan elintarviketeollisuudessa ostajalle erikseen tämän tekemästä ennakkotilauksesta (lihatilaus, kakkutilaus).
- tuote pakataan suurtaloudessa ostajalle erikseen tämän tekemästä tilauksesta (pizzatilaus, lounasateria).
- myymälässä myytäviin ja siellä yksittäin läpinäkyvään pakkaukseen, esimerkiksi muovikelmuun, pakatut juustot, jotka myydään joko palvelu- tai itsepalvelumyynnissä, katsotaan poikkeuksellisesti aina pakkaamattomaksi. Juustot on pakattu ennakkoon käsittelyn helpottamiseksi.

- kasviksia koskeva erityislainsäädäntö: yhden kokonaisen kasviksen, esimerkiksi kurkun tai paprikan, pakkaaminen läpinäkyvään pakkaukseen, "kelmutettu pakkaus", ei ole pakkaus, vaan se on suojapakkaus. Jos kurkkuja pakataan kelmuun useampia kuin yksi, silloin se on pakkaus. Samoin niputetut vihannekset avoimessa käärepakkauksessa katsotaan pakkaamattomaksi tuotteeksi.

Esimerkki. Sulkematon tai avoin pakkaus

Kaupoissa pakataan asiakkaalle muun muassa leipää avonaiseen pusseihin, jolloin tuotteet ovat niin sanotusti pakkaamattomia. Samasta syystä ei kaikkia pakollisia merkintöjä voida vaatia myöskään avoimiin perunapusseihin tai marjaropposiin.

Esimerkki. Milloin elintarvike katsotaan välitöntä myyntiä varten pakatuksi elintarvikkeeksi eli pakkaamattomaksi?

Arvioitaessa, onko elintarvike pakattu *välitöntä myyntiä* varten, on otettava huomioon elintarvikkeen pakkauspaikka ja -tapa sekä myyntiaika. Lähtökohtaisesti elintarvikkeita pakataan välittömään myyntiin myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi vähittäismyyntipaikassa tai tarjoilupaikassa (eli elintarvikkeen luovutuspaikassa).

Myymälässä voidaan pakata välittömään myyntiin karamelleja pusseihin tai pikaruokaravintolassa salaattikastikkeita pieniin pulloihin tai salaatteja suljettuihin rasioihin. Jos tuotteiden myyntiaika on lyhyt ja ne on pakattu luovutuspaikassa helpottamaan ja nopeuttamaan myyntitapahtumaa, voidaan ne katsoa pakatuksi välittömään myyntiin.

Jos elintarvikkeita pakataan esimerkiksi leipomossa suljettaviin paperipusseihin tai leivoslaatikoihin ja ne toimitetaan yksinomaan saman toimijan viereiseen tai muuten lähellä sijaitsevaan vähittäismyyntipaikkaan tai tarjoilupaikkaan, voidaan tuotteita pitää poikkeuksellisesti välitöntä myyntiä varten pakattuina. Mikäli elintarvikkeita on tarkoitus myydä pitkän aikaa ja on pakattu esimerkiksi vakuumpakkaukseen tai muulla tavoin suljettu pakkaukseen tuotteen pitkän säilyvyyden varmentamiseksi myymälässä, elintarvikkeita on pidettävä valmiiksi pakattuina. Jos esimerkiksi leipomoalan toimija toimittaa pakattuja tuotteita muun kuin oman yrityksen toimipisteeseen, tuotteet katsotaan silloin pakatuiksi.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla, kohta 2 e)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014, 3 §, 5 - 8 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.

5.4. Mihin merkinnät on tehtävä?

Valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden pakolliset elintarviketiedot on esitettävä suoraan pakkauksessa (tai siihen kiinnitetystä etiketistä), jossa tuote luovutetaan kuluttajalle tai suurtaloudelle.

Jos pakkaus sisältää sisemmän pakkauksen (sisäpakkaus) tai useampia sisäpakkauksia (ryhmäpakkaus) ei merkintöjä tule tehdä niihin, jolleivät ne ole selvästi nähtävissä ja luettavissa ulommaista pakkausta avaamatta (läpinäkyvä pakkaus).

Poikkeuksellisesti myös sisemmissä pakkauksissa on oltava pakkausmerkinnät:

- jos ryhmäpakkauksen sisältämät sisäpakkaukset myydään tai muuten luovutetaan edelleen kuluttajille (ovat myyntiyksiköitä).
- jos elintarvike on tarkoitettu säilytettäväksi ja käytettäväksi sisä- eli käyttöpakkauksessa. Tällöin siihen Ruokavirasto suosittaa sellaiset yleiset merkinnät, jotka ovat välttämättömät käyttäjän taloudelliseksi tai terveydelliseksi suojaamiseksi, kuten elintarvikkeen nimi, vähimmäissäilyvyysaika (= parasta ennen) / viimeinen käyttöajankohta -päiväysmerkintä, allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (elintarviketietoasetuksen liite II), säilytys- ja käyttöohjeet sekä eränumero tarvittaessa.

Elintarviketietoasetuksen artiklan 8 mukaan, jos valmiiksi pakattu elintarvike on loppukuluttajalle tarkoitettu,

- a) mutta sitä pidetään kaupan ennen myyntiä loppukuluttajalle, ei kuitenkaan suurtaloudelle (esimerkiksi myymälälle toimitetut tukkupakkaukset, jotka myymälässä puretaan) **tai**
 - b) elintarvike on tarkoitettu suurtaloudessa tapahtuvaan valmistukseen, prosessointiin tai pilkkomiseen,
- voidaan merkintätiedot antaa silloin myös asiakirjoissa. Tällöin asiakirjat, jotka sisältävät kaikki merkinnät, seuraavat kyseisen elintarvikkeen mukana, tai ne toimitetaan ennen elintarvikkeen luovutusta tai sen yhteydessä. Kyseenomaisessa tapauksessa pakkauksessa, jossa elintarvike pannaan myyntiin, on kuitenkin oltava seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi
- vähimmäissäilyvyysaika / viimeinen käyttöajankohta
- erityiset säilytysolosuhteet ja / tai käyttöolosuhteet
- elintarvikealan toimijan nimi tai aputoiminimi ja osoite.

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat yleiset merkintätiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti tietyin edellytyksin. Lisää aiheesta on kohdassa 7. Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 12 ja 44 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 8 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.

5.5. Myynti ja muu luovuttaminen

Elintarviketietoasetus koskee valmiiksi pakattuina ja pakkaamattomina luovutettavia (myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja) elintarvikkeita. Siten elintarvikelain merkintämääräykset koskevat kaupanpidettävien elintarvikkeiden lisäksi myös muuta luovutusta. Muulla luovutuksella tarkoitetaan elintarvikkeen antamista korvauksetta avustukseksi, lahjaksi, näytteeksi, kokeiltavaksi tai muuhun vastaavaan tarkoitukseen (esimerkiksi yritysten yksityistilaisuuksissaan työntekijöilleen tai muille sidosryhmilleen ilmaiseksi luovutettavat valmiiksi pakatut elintarvikkeet ja niin sanotut kylkiäiset).

Lisäksi myyntiautomaatista (vendor-automaatti) valmiiksi pakattuina myytävät elintarvikkeet kuuluvat merkintävelvoitteen piiriin. Asiaa on käsitelty lisää kohdassa 8. Etämyynnissä annettavat tiedot.

Ruokavirasto on laatinut ohjeen ”Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet” ruoka-apua antaville ja välittävälle toimijoille, sekä toimintaa valvoville kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille. Ohjeessa on lainsäädännön riskiperusteiseen soveltamiseen pohjautuvia tulkintoja, joita sovelletaan vain hyväntekeväisyystoiminnassa erityisenä poikkeuksellisenä toimintatapana.

Pakkausmerkinnät tulee tehdä elintarvikkeiden pakkauksiin siitä riippumatta, onko kyseessä torilla myyvä henkilö tai koko maassa toimiva suuryritys. Ammattikoulussa tai muussa vastaavassa oppilaitoksessa oppilastyönä valmistetut ja siellä myytävät elintarvikkeet pakataan usein välittömään myyntiin, jolloin ne katsotaan pakkaamattomiksi. Jos tuotteet katsotaan pakatuiksi, tulee silloin ilmoittaa pakolliset pakkausmerkinnät. Elintarviketietoasetuksen liitteessä V on lueteltu ne elintarvikkeet, jotka on vapautettu ravintoarvomerkinnästä.

Lähiruoan myynti- ja jakelukanavissa, esimerkiksi REKO:ssa (Rejäl konsumtion – Reilua kuluttamista) pakataan elintarvikkeita ostajalle ostajan tekemän tilauksen mukaan, jonka jälkeen elintarvikkeet toimitetaan asiakkaalle. Tällöin elintarvikkeet katsotaan pakkaamattomiksi. Jos elintarvikkeita myydään etämyynnissä, on silloin annettava ne tiedot, jotka edellytetään yleensä etämyynnissä annettavaksi.

Rahtipalvaamossa käsitellään ainoastaan yksityishenkilöiden toimittamaa lihaa. Rahtipalvaamo valmistaa tuotteet asiakkaan toiveiden mukaan. Tilatut jalostetut tuotteet, kuten esimerkiksi lihasäilykkeet, palautuvat takaisin yksityishenkilöiden omaan käyttöön. Rahtipalvaamon valmistamia jalosteita ei saa myydä eteenpäin. Elintarvikelainsäädäntö ei vaadi kyseisiin pakkauksiin mitään merkintöjä. Ruokavirasto suosittelee tällöin, että pakkauksissa olisi hyvä olla ainakin tuotteen nimi, valmistuspäivä ja rahtipalvaamon nimi ja osoite. (Rahtipalvaamot ovat ilmoitettuja elintarvikehuoneistoja. Osa rahtipalvaamoista voi toimia osan ajasta, esimerkiksi 9 kk laitoksena ja loput ajasta rahtipalvaamona. Jos on kyseessä laitostoimintakausi, eivät yksityishenkilöt voi toimittaa silloin tarkastamatonta lihaa laitokseen.)

Elintarviketietoasetusta sovelletaan elintarvikealan toimijoihin elintarvikeketjun kaikissa vaiheissa silloin, kun niiden toiminta liittyy elintarviketietojen antamiseen kuluttajille. Pakkausmerkintävelvoite ei koske sellaisia elintarvikehuoneistoja, joilta ei edellytetä elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukaista ilmoitusta (13 §, 6 mom.). Esimerkiksi näin ollen koti- ja maatilataloudessa valmistettuihin ja myyjäisissä tai muissa vastaavissa tilaisuuksissa tilapäisesti myytäviin pakattuihin elintarvikkeisiin ei vaadita elintarviketietoasetuksen 9 artiklan edellyttämiä pakollisia pakkausmerkintöjä. Ruokavirasto ohjeistaa, että kuluttajan riittävän tiedonsaannin turvaamiseksi tällöin vähintään elintarvikkeen nimi sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (elintarviketietoasetuksen liite II), sisällön määrä ja valmistuspäivä tulisi ilmoittaa pakkauksessa. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet on ilmoitettava pakkaamattomista.

Merkintävaatimus ei koske myöskään suurtalouksissa luovutettavia sinappi-, ketsuppi-, marmeladi- ja makeutusainepakkauksia ja muita vastaavia pakkauksia, joiden tarkoituksena on helpottaa kyseisen elintarvikkeen käsittelyä tarjoilun (ruoan tai kahvin) yhteydessä. Koska ne tarjotaan osana ateriala, niitä ei katsota myyntiyksiköiksi. Tämän vuoksi riittää, että tällaisissa tapauksissa elintarviketiedot ilmoitetaan ryhmäpakkauksissa.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 2 § ja 6 §, kohta 14
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 1, 9 ja 44 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014, 6 – 8 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.

Ohjeet

- [Eviran ohje 16035](#). Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.

5.6. Kuluttaja, suurtalous ja teollisuus

Merkinnät on tehtävä siinä tapauksessa, että elintarvike on tarkoitettu luovutettavaksi **kuluttajalle tai suurtaloudelle.**

Elintarvikelaissa tarkoitetaan ”kuluttajalla” lopullista kuluttajaa siten, kuin se on määritelty yleisessä elintarvikeasetuksessa. Yleisen elintarvikeasetuksen 3 artiklan 18 kohdan mukaan lopullisella kuluttajalla tarkoitetaan elintarvikkeen viimeistä kuluttajaa, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimintaan tai toimintaan. Määritelmä vastaa sisällöllisesti aikaisemmin voimassa olleen lainsäädännön määritelmää kuluttajasta ja kuluttajaan rinnastettavasta henkilöstöstä.

Elintarviketietoasetuksessa tarkoitetaan ”suurtalouksilla” mitä tahansa laitoksia (mukaan lukien ajoneuvot ja kiinteät tai liikkuvat kojut), kuten ravintoloita, ruokaloita, kouluja, sairaaloita ja ateriapalveluja tarjoavia yrityksiä, joissa osana toimintaa valmistetaan elintarvikkeita, jotka ovat valmiita loppukuluttajan nautittavaksi.

Yleisten merkintämääräysten mukaisia merkintöjä ei siten tarvitse tehdä esimerkiksi pakkauksiin, joissa tavaraa toimitetaan irtomyyntiä varten kauppaan tai pakkauksiin, joissa elintarvikkeita toimitetaan teollisuuteen. Kaupalle ja teollisuudelle on kuitenkin annettava oikeat ja riittävät tiedot niiden käyttämistä elintarvikkeista, puolivalmisteista ja raaka-aineista, jotta ne voivat tehdä oikeat merkinnät myymiensä tai valmistamiensa tuotteiden pakkauksiin tai esitteisiin.

Yleisten säädösten lisäksi erityislainsäädäntö sisältää merkintämääräyksiä, jotka koskevat myös teollisuuteen ja kauppaan luovutettavia elintarvikkeita. Esimerkiksi aromeja, entsyymejä ja lisäaineita sisältäviin pakkauksiin tehdään kyseisten määräysten mukaiset merkinnät siitä riippumatta, myydäänkö aromi, entsyymi tai lisäaine kuluttajalle, suurtaloudelle, kauppaan vai teollisuuteen.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 6 §, 10 kohta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 3 artikla, kohta 18
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 1 ja 2 (kohta 2 d) artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelisiä aineista 1333/2008 (muutoksineen), IV luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, muutoksineen, IV luku.

5.7. Suomessa luovutettavat ja Suomesta vietävät elintarvikkeet

Suomen merkintämääräysten mukaiset pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu luovutettavaksi Suomen alueella. Merkintävelvoite ei siten ulotu elintarvikkeisiin, jotka luovutetaan Suomen rajojen ulkopuolella kuluttajille, esimerkiksi laivoilla tai lentokoneissa.

Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan vietävien elintarvikkeiden ja niistä annettavien tietojen on täytettävä EU:n lainsäädännön vaatimukset, jollei kohdemaan viranomainen tai lainsäädäntö muuta vaadi. Kielimääräyksistä on kerrottu kohdassa 4.4.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006), 2 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 11 ja 12 artikla.

6 YLEISET MERKINNÄT PAKATUISSA ELINTARVIKKEISSA

Ruokavirasto on julkaissut Pk-yritysten neuvontahankkeen myötä itseopiskeluun verkkokoulutuspaketin ja siihen liittyvän ohjeistuksen elintarvikkeesta annettavista tiedoista. Verkkokoulutus ja sen pohjalta valmisteltu selkokielineen opas on luettavissa Ruokaviraston internet-sivulla:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/>

Pakatut elintarvikkeet on määritelty tämän oppaan kohdassa 5.3. Valmiiksi pakatun ja pakkaamaton elintarvikkeen käsite.

Elintarvikkeen pakkauksessa tulee ilmoittaa seuraavat yleiset tiedot (Elintarviketietoasetus, 9 artikla):

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- elintarviketietoasetuksen liitteessä II olevat allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostetusti ainesosaluettelossa
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta (poikkeukset huomioiden)
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka (sitien kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai sitien kuin muussa lainsäädännössä säädetään)
- säilytysohje (tarvittaessa)
- käyttöohje (tarvittaessa, muun muassa varoitusmerkintä)
- juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia
- ravintoarvo (ravintoarvoilmoitus) (poikkeukset huomioiden) ja
- elintarvike-erän tunnus, ellei päivän ja kuukauden tarkkuudella annettu päiväysmerkintä sitä korvaa (MMMä 834/2014, 5 §).

Edellisten merkintöjen lisäksi on pakkauksiin tehtävä tarvittaessa seuraavat merkinnät (Elintarviketietoasetus, liite III):

- merkintä pakastamispäivämäärästä (koskee seuraavia: pakastettu liha, pakastetut raakalihavalmisteet ja pakastetut jalostamattomat kalastustuotteet).
- merkintä pakkauskaasun käytöstä
- merkintä makeutusaineen/-aineiden käytöstä
- merkintä kofeiinista
- merkintä glysyryritsiinihapon tai sen ammoniumsuolan tai lakritsikasvin käytöstä
- merkinnät lisätyistä kasvisteroleista, kasvisteroliestereistä, kasvistanoleista tai kasvistanoliestereistä.

Lisäksi tulee ilmoittaa mahdolliset erityislainsäädännön vaatimat merkinnät, kuten

- voimakassuolaisuusmerkintä (MMM 1010/2014)
- tunnistusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet, EPNAs 853/2004, 5 art. ja liite II)
- elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa, maidon alkuperämaa sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa (Suomessa valmistetut ja pakatut elintarvikkeet, MMM 218/2017).

Esimerkki pakkausmerkinnöistä:

1 JUUSTOMAKKARA/OSTKORV **2 400 g**

3 **4** **5**
AINEKSET: Sianliha (Suomi), vesi, **juusto** 9 %, mausteet (mustapippuri, chili, muskottipähkinä, valkosipuli, **selleri**), jodioitu suola, lampaan luonnonsuoli, hapettumisenestoaine E300, säilöntäaine E250. **6**

INGREDIENSER: Griskött (Finland), vatten, **ost** 9 %, kryddor (svartpeppar, chili, muskotnöt, vitlök, **selleri**), jodat salt, naturtarm av får, antioxidationsmedel E300, konserveingmedel E250.

7 **V** **8**
 Lihapitoisuus/Kötthalt: 78 % Laktositon/Laktosfri FI
 Voimakassuolainen/Kraftigt saltat 9 XXXX
 EY

Ravintoarvo/Näringsvärde 100 g	
Energiaa/Energi	1 105 kJ/264 kcal
Rasvaa/Fett	22 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	10 g
Hiilihydraatteja/Kolhydrater	2,0 g
josta sokereita/varav sockerarter	0,5 g
Proteiinia/Protein	14 g
Suolaa/Salt	2,1 g

10 Laktosia/Laktos < 0,01 g/100 g **V**

11 **V**
 Valmistaja/Tillverkare: Oy Liha Ab, Yrittäjätie/Företagsvägen 1,
 00110 HELSINKI/HELSINGFORS

Parasta ennen/Bästå fore: 9.1.2019 **12**
 Pakkauspåivåmäärå/Förepåckingsdag: 21.2.2019 **V**
 Säilytys enintään /Kylvara högst: +6 °C **13**

- | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|--|
| 1 Elintarvikkeen nimi | 6 Kieli | 11 Valmistajan nimi ja osoite |
| 2 Paino | 7 Ainesosan määrä | 12 Vähimmäissåilyvyysaika = Eråtunnus |
| 3 Ainesosaluettelo | 8 Tunnistusmerkki | 13 Säilytysohje |
| 4 Alkuperåmaa | 9 Voimakassuolainen | V Vapaaehtoinen tieto |
| 5 Allergeenit (korostettu) | 10 Ravintoarvoilmoitus | |

*Vapaaehtoinen tieto: Juustomakkaran pakkausmerkintå -esimerkisså ovat ilmaisut laktositon ja pakkauspåivåmäärå vapaaehtoisia merkintöjå. Ainesosaluettelossa ei ole pakollista korostaa toistamiseen sanaa juustoa, koska se korostuu elintarvikkeen nimesså. Osoitetietoja ei ole pakollista kääntåå ruotsiksi.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 10 artikla, liite III.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 4 ja 5 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta (218/2017), voimassa 21.5.2019 saakka, mutta asetuksen voimassaololle haetaan jatkoaikaa 31.3.2020 asti.

6.1. Elintarvikkeen nimi

Ruotsi: *livsmedlets beteckning (elintarvikkeen nimi)
*livsmedlets namn (elintarvikkeen nimi)

Englanti: *the name of the food (elintarvikkeen nimi)
*the name of the foodstuff (elintarvikkeen nimi)

Kuluttajan kannalta tärkeimpiä merkintöjä elintarvikepakkauksissa on elintarvikkeen nimi. Nimi ilmoittaa lyhyesti ja täsmällisesti, mistä elintarvikkeesta on kyse.

Elintarvikkeen nimenä on käytettävä

- Euroopan yhteisön lainsäädännössä säädettyä nimeä; tai tällaisen puuttuessa Suomessa käytettäväksi säädettyä nimeä (kohta 6.1.1), **tai** jos tällaista nimeä ei ole
- **Suomessa** yleiseen käyttöön **vakiintunutta nimeä** (kohta 6.1.2) **tai**
- nimeä, joka **kuva** elintarviketta ja **tarvittaessa sen käyttöä** siten, että se täsmällisesti yksilöi kysymyksessä olevan elintarvikkeen ja erottaa sen elintarvikkeista, joihin sen muuten voitaisiin sekoittaa (kohta 6.1.3).

Tuotteisiin, joista ei ole EU:n ja Suomen lainsäädäntöä tuotenimistä, voidaan tapauskohtaisesti soveltaa kansainvälisiä standardeja, kuten [Codex Alimentariuksen standardeja](#). Esimerkiksi juustojen tuotenimiä koskevia säännöksiä EU-lainsäädännössä ei juuri ole.

Elintarvikkeen nimenä saa käyttää myös nimeä, jolla elintarviketta toisessa Euroopan unionin jäsenvaltiossa laillisesti valmistetaan ja pidetään kaupan. Nimeä on tarvittaessa täydennettävä sen läheisyyteen tehtävillä lisämerkinnöillä sen varmistamiseksi, että kuluttaja saa elintarvikkeesta oikean käsityksen ja pystyy erottamaan sen muista samankaltaisista elintarvikkeista. Toisessa Euroopan unionin jäsenvaltiossa laillisesti käytettävän nimen käyttö on kiellettyä vain silloin, jos elintarvikkeen koostumus tai

valmistustapa poikkeaa niin paljon Suomessa samalla nimellä tunnetusta elintarvikkeesta, että kuluttaja ei lisämerkintöjen avulla saa elintarvikkeesta oikeaa käsitystä.

Elintarvikkeen nimi tulee esittää samassa nähtävässä olevassa kentässä yhdessä sisällön määrän ja juomien alkoholipitoisuuden (jos > 1,2 til-%) kanssa.

Tavaramerkki tai kaupp nimi

Elintarvikkeen nimeä ei tule sekoittaa sen **kaupalliseen tuotenimeen tai tavaramerkkiin**. Kauppanimet ja tavaramerkit ovat vapaaehtoisia merkintöjä eivätkä ne korvaa elintarvikkeen nimeä. Rekisteröityihin tavaramerkkeihin liitetään usein symboli ®. Kauppanimien ja tavaramerkkien avulla elintarvikkeen valmistaja pyrkii erottamaan tuotteensa muista vastaavista valmisteista. Esimerkkejä tavaramerkeistä ovat Tropic ja Jenkki. Esimerkkejä kaupallisista tuotenimistä ovat Pulmu, Reissumies ja Olutmakkara. Tavaramerkin rekisteröintiä haetaan [Patentti- ja rekisterihallituksesta](#).

Ruokavirasto suosittelee, että elintarvikkeen nimi merkitään riittävän suurikokoisin kirjaimin verrattuna kaupalliseen tuotenimeen. Nimi tulee lisäksi pyrkiä sijoittamaan kaupp nimen läheisyyteen etenkin tapauksissa, jolloin kaupp nimi yksinään saattaa antaa tuotteesta harhaanjohtavan kuvan.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 (kohta 2 n, o, p), 9, 13 (kohta 5) ja 17 artikla.

6.1.1. Virallinen nimi

Elintarvikkeen nimenä on käytettävä säädettyä eli virallista nimeä. Virallisella nimellä tarkoitetaan elintarvikkeen nimeä, josta säädetään elintarvikkeeseen sovellettavissa unionin säännöksissä, tai jos tällaisia unionin säännöksiä ei ole, sitä nimeä, josta säädetään siinä jäsenvaltiossa, jossa elintarviketta myydään loppukuluttajalle tai suurituloille.

Tällaisia nimiä ovat esimerkiksi yhteistä markkinajärjestelyä koskevassa [Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa \(EU\) N:o 1308/2013](#) mainitut levitettävien ravintorasvojen sekä maidon ja maitotuotteiden, kuten juuston, voin ja jogurtin, nimet sekä karitsan (enintään vuoden ikäinen lammas) nimi.

EU:n tai EY:n säädöksissä säädetyn nimen puuttuessa on elintarvikkeen nimenä käytettävä Suomessa käytettäväksi säädettyä nimeä. Elintarvikelain nojalla on annettu säädöksiä, joihin sisältyy määräyksiä elintarvikkeista käytettävistä nimistä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksella (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista kumottiin osa kansallisia tuotekohtaisia säädöksiä, kuten kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lihasta ja lihatuotteista (138/1996), kauppa- ja

teollisuusministeriön päätös makkaran koostumuksesta ja pakkausmerkinnöistä (139/1996), kauppa- ja teollisuusministeriön asetus jäätelöstä (4/1999), kauppa- ja teollisuusministeriön asetus mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (943/2004) ja kauppa- ja teollisuusministeriön asetus juustosta (856/2007). Näin ollen esimerkiksi A-luokan makkarakäsité poistui.

EU:n nimisuojaajärjestelmän suojaamat elintarvikkeiden nimet

Nimisuojaalla tarkoitetaan EU:n tasolla suojattuja alkuperänimityksiä (SAN) ja suojattuja maantieteellisiä merkintöjä (SMM) sekä aitoja perinteisiä tuotteita (APT). Ruokavirasto ottaa vastaan uusia nimisuojaatuotteita koskevia hakemuksia.

EU:n laajuisen nimisuojaajärjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä. Suojausjärjestelmiä on kolme erilaista:

- Suojattu alkuperänimi (SAN) - suojauksen voi saada tuote, joka sekä tuotetaan, jalostetaan että käsitellään rajatulla maantieteellisellä alueella (suomalaiset tuotteet Lapin puikula, Lapin Poron liha, esimerkkejä muista Parman kinkku, Feta-juusto, Roquefort-juusto).
- Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) - suojauksen saanut tuote liittyy myös perinteisesti rajattuun maantieteelliseen alueeseen, josta tuotteen ominaisuudet johtuvat, mutta siinä vähintään tuotannon tai jalostuksen tai käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella (suomalaiset tuotteet Kainuun rönttönen, esimerkkejä muista Navarran parsaa, Aachenin piparkakut).
- Aito perinteinen tuote (APT) - suojauksessa suojataan tuotteen nimi ja valmistusmenetelmä (suomalaiset tuotteet Kalakukko, Sahti, Karjalanpiirakka, esimerkkejä muista Jamón Serrano (ilmakuivattu kinkku), Falukorv-makkara).

Rekisteröidyt nimet on suojattu. Nimisuojaattuun tuotteeseen vertaaminen käyttäen sanoja ”tyyppinen” tai ”menetelmällä tuotettu” tai ”jäljitelmä” tai muut vastaavat ilmaisut ovat kiellettyjä muiden elintarvikkeiden yhteydessä (EPNAs 1151/2012, 13 § b).

Elintarviketta on kiellettyä nimetä myös siten, että se antaa olettaa koko tuotteen olevan nimisuojaattu, vaikka vain sen ainesosana oleva elintarvike on nimisuojaattu. Esimerkiksi nimi ”Roquefort-pitsa (SAN)” voi antaa kuluttajalle sen vaikutelman, että itse pitsalla on SAN-nimisuoja ja sen vuoksi tällaisen nimen käyttäminen ei ole hyväksyttävää. Sitä vastoin nimet ”SAN-nimisuojan saanut Roquefort-juustoa sisältävä pitsa” tai ”Roquefort-pitsa” ovat hyväksyttäviä. Lisää aiheesta [Komission tiedonannossa \(2010/C 341/03\)](#). Elintarvikkeiden nimisuojausta on lisää tietoa [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Alkoholijuomiin sekoitettavien aromivalmisteiden nimet ja muut merkinnät

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (110/2008/EY) säädetään tislattujen alkoholijuomien määritelmää, kuvausta, esittelyä, merkintöjä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamista koskevista säännöistä. Asetuksen mukaan sen II ja III luvuissa

ja sen liitteissä II ja III mainitut nimitykset varataan siinä määritellyille tislatuille alkoholijuomille sekä kielletään käyttämästä näitä nimityksiä sellaisista alkoholijuomista, jotka eivät täytä näitä vaatimuksia. Asetuksen mukaisille tislatuille alkoholijuomille varattuja nimityksiä ovat muuan muassa rommi, whisky tai whiskey, brandy tai weinbrand, cognac, vodka ja gini.

Alkoholijuomat, jotka saadaan aikaan sekoittamalla aromivalmisteita maustamattomaan alkoholiin, eivät täytä edellä mainittuja vaatimuksia. Tästä syystä **alkoholijuomiin sekoitettavien aromivalmisteiden** nimissä, kaupallisissa nimissä, tuotenimissä, käyttöohjeissa, muissa merkinnöissä ja mainonnassa esitetyt väitteet, joiden mukaan niistä maustamattomiin alkoholijuomiin sekoittamalla saadaan edellä mainittuja alkoholijuomia, johtavat ostajia harhaan aromivalmisteiden ominaisuuksien suhteen. Myös sellaisia viittauksia asetuksessa mainittuihin alkoholijuomiin, joiden mukaan aromivalmisteista saataisiin esimerkiksi ”rommin tyyppinen” tai ”rommin tapainen” alkoholijuoma, on pidettävä harhaanjohtavina (9 artikla).

Edellä sanottu ei estä liittämästä aromivalmisteen nimeen sen alkoholijuoman nimeä, jota aromivalmiste jäljittelee (esimerkiksi rommin makuinen aromivalmiste).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, 78 artikla, liite I, osat VII, XVI ja XIX; liite VII; osat III - IV ja VI - VIII, VI osan lisäys, 80 - 121 ja 230 - 232 artiklat
- Komission asetus (1019/2002) oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista, 3 – 6 artiklat
- Komission asetus (EY) N:o 445/2007 levitettäviä ravintorasvoja koskevista vaatimuksista annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2991/94 sekä maidon ja maitotuotteiden kaupan pitämisessä käytettävien nimitysten suojelemisesta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1898/87 tietyistä yksityiskohtaisista säännöistä, 1 ja 3 artiklat
- Elintarvikelaki 23/2006 (muutos 881/2014), 54 d ja e §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä
- Komission delegeoitu asetus (EU) N:o 664/2014 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 täydentämisestä suojattuja alkuperänimityksiä, suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja aitoja perinteisiä tuotteita koskevien unionin tunnusten vahvistamisen sekä eräiden hankintaa koskevien sääntöjen, eräiden menettelysääntöjen ja eräiden täydentävien siirtymäsääntöjen osalta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä
- Komission asetus (EY) N:o 123/97/EY asetuksen 2081/92/ETY 17 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesta maantieteellisestä nimien ja alkuperänimitysten

rekisteröinnistä annetun asetuksen 1107/96/ETY liitteen täydentämisestä (Lapin Puikula).

- EU:n Virallinen lehti 2008/C22 ja komission asetus (EY) N:o 1116/2008 (Kainuun rönttönen)
- EU:n Virallinen lehti 2001/C235 ja komission asetus (EY) N:o 1285/2002 (kalakukko)
- EU:n Virallinen lehti 2002/C102 ja komission asetus (EY) N:o 317/2003 (karjalanpiirakka)
- EU:n Virallinen lehti 2008/C19 ja komission asetus (EY) N:o 366/2009 (Lapin Poron liha)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1158/2018 kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 110/2008 tislattujen alkoholijuomien määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen 1576/89/ETY kumoamisesta
- Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta (1344/1994), 4 § (kumottu siten, että voimassa ainoastaan 2 – 4 §:t)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 251/2014 maustettujen viinituotteiden määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojasta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1601/91 kumoamisesta
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus hunajasta (392/2015)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (muutos 308/2013).

Ohjeet

- [Eviran ohje 17049](#). Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje.

6.1.2. Tavanomainen nimi

Jollei elintarvikkeella ole säädettyä nimeä, on elintarvikkeesta käytettävä Suomessa yleiseen käyttöön vakiintunutta, tavanomaista nimeä tai kuvaavaa nimeä.

Tavanomaisella nimellä tarkoitetaan nimeä, jonka sen jäsenvaltion kuluttajat, jossa elintarviketta myydään, mieltävät kyseisen elintarvikkeen nimeksi ilman, että nimeä tarvitsee selittää.

Valvonnassa tuottaa ongelmia sen seikan arvioiminen, milloin nimeä on pidettävä vakiintuneena. Tämä koskee paitsi vierasperäisiä nimiä, myös sellaisia kotimaisia nimityksiä, joita käytetään varsin yleisesti, mutta joita ei sellaisenaan voida pitää vakiintuneina niminä.

Vierasperäisen nimen käyttö

Vierasperäisen nimen käyttöä arvioitaessa on otettava muun muassa huomioon, kuinka hyvin kuluttajat sen tuntevat, miten kauan se on ollut käytössä ja onko sille selkeä suomenkielinen vastine. Tällä perusteella voidaan katsoa, että esimerkiksi lasagne, spagetti, mysli, pizza ja curry ovat täysin vakiintuneita, tavanomaisia nimiä. Myös kolajuoma on kuluttajille jo tutumpi nimitys kuin pitkä ja keinotekoinen kasvisuutejuoma. Myös sellaiset tuotteet kuin ravioli, tortelliini, taco ja patee ovat jo kuluttajille tuttuja. Sitä vastoin vieraskieliset nimet, esimerkiksi "cassoulet" (papulammaspata), "quiche lorraine" (juusto-kinkkupiirakka), "sashimi" (japanilaiset kalapalat) ja "surimi" ("keinotekoisia äyriäisiä"; Japanin sana surimi tarkoittaa hienoksi jauhettua massaa, joka voi olla tehty kalasta, äyriäisistä tai vaikkapa kanasta) eivät ole käyttöön vakiintuneita vieraskielisiä nimiä.

Kotimaisen nimen käyttö

Kotimaisen nimen osalta on selvítettävä sen käyttölaajuuden ja -ajan lisäksi, onko sille osoitettavissa vakiintunut tai osuvampi kuvaava nimi. Vakiintuneita kotimaisia elintarvikkeiden nimiä ovat esimerkiksi ruisleipä, ranskanleipä, leipäjuusto, pullapitko, sima, mämmi, maksalaatikko, lörtsy, ruisvuoka ja maustekurkku. Käyttöön vakiintuneiden makkaroiden nimiä, kuten kestromakkara, leikkelemakkara ja ruokamakkara saa edelleen käyttää edellyttäen, että nimet eivät johda harhaan.

6.1.3. Kuvaava nimi

Jollei elintarvikkeella ole säädettyä tai vakiintunutta nimeä, tulee nimi muodostaa siten, että se mahdollisimman tarkasti kuvaa elintarviketta.

Elintarvikkeen kuvaava nimi kuvaa tarvittaessa sen käyttöä siten, että nimi yksilöi kuluttajan kannalta riittävän selkeästi kysymyksessä olevan elintarvikkeen ja erottaa sen muista tuotteista, joihin se voitaisiin sekoittaa.

Koostumusta kuvaavat ilmaisut

Elintarvikkeen nimi muodostetaan tavallisesti sen koostumusta kuvaavien ilmaisujen avulla. Tällöin nimeen useimmiten yhdistetään sen suurimmat ainesosat, kuten nimissä maustesuola, hillomunkki, kaura-omena-pähkinämysli. Silloin kun maulla on merkitystä tuotteen laatua ja kuluttajan valintoja ajatellen, tulee nimestä käydä ilmi myös siihen viittaava ainesosa (esimerkiksi mansikan makuinen juoma, sardiineja tomaattikastikkeessa/öljyssä ja mustikkakaurakeksi). Esimerkiksi mustikkakaurakeksissä on silloin mustikkaa siinä määrin, että maku tulee mustikasta. Jos tuotteen maku tulee pääosin mustikka-aromista, silloin elintarvikkeen nimi on mustikanmakuinen kaurakeksi.

Elintarviketta ei tule automaattisesti nimetä valmiin ruoan, ruoanvalmistusoppikirjan mukaisella nimellä, esimerkiksi patapaisti, tuoremarjakiisseli, jälkiruokatorttu ja

härkäruukku. Esimerkiksi joidenkin ruokaohjeiden mukaan ”tuoremarjakiisseliin” voi käyttää myös pakastemarjoja.

Esimerkki. Ruisleipä

Nimeä ”ruisleipä” käytetään ainoastaan leivästä, jossa rukiin osuus laskettuna viljaraaka-aineiden määrästä on vähintään 50 %. Viljaraaka-aineiksi katsotaan ruis, vehnä, kaura, ohra, maissi, tattari, hirssi ja niistä saadut jyvät, rouheet, litisteet, hiutaleet, erilaiset jauhot (myllyn prosessien mukaiset) sekä maltaat.

Rukiin prosenttiosuus käytetyistä viljaraaka-aineista ilmoitetaan pakkauksen julkisivulla samassa näkökentässä tuotenimen kanssa. Yhdenmukaisuuden vuoksi suositellaan käytettäväksi sanamuotoa ”ruista x % viljaraaka-aineista”. Rukiin määrä on lisäksi ilmoitettava lainsäädännön edellyttämällä tavalla eli painoprosentteina kaikkien käytettyjen ainesosien yhteismäärästä lopullisessa elintarvikkeessa.

Esimerkki. Kauraleipä versus kaurasekaleipä

Kauraleipä on leivontaominaisuuksiltaan erilainen kuin esimerkiksi ruisleipä. Pelkästään kaurasta leipää leivottaessa leipä ei nouse eikä sen rakenne muodostu perinteisen leivän kaltaiseksi, vaan siitä tulee helposti ”litistynyt” versio. Näin ollen on ollut yleisesti tunnettua, että vehnää käytetään kauran ohella kauraleivän valmistuksessa.

Markkinoille on tullut viime vuosina leipää, jossa kauraa on jopa 100 % käytetystä viljaraaka-aineista. Ruokavirasto ohjeistaa, että kauraleivän nimeä käytetään leivästä, jossa kauran osuus on vähintään 50 % laskettuna viljaraaka-aineiden määrästä. Muuten leipää kutsuttaisiin sitä kuvaamalla tarkemmalla nimellä, esimerkiksi vehnäkauraleipä tai kaurasekaleipä.

Lainsäädäntö edellyttää kauran määrän ilmoittamisen painoprosentteina valmiista kauraleivästä. Ruokavirasto suosittelee, että kauran määrä ilmoitettaisiin myös painoprosentteina kauraleivän viljaraaka-aineista. Yhdenmukaisuuden vuoksi suositellaan käytettäväksi sanamuotoa ”kauraa x % viljaraaka-aineista”. Viljaraaka-aineiksi katsotaan ruis, vehnä, kaura, ohra, maissi, tattari, hirssi ja niistä saadut jyvät, rouheet, litisteet, hiutaleet, erilaiset jauhot (myllyn prosessien mukaiset) sekä maltaat.

Esimerkki. ”Täysjyvä”-sanon käyttäminen leivän nimessä tai sen korostaminen pakkausmerkinnöissä

Sanalla ”täysjyvä” ymmärretään myllytuotetta, jossa on kaikki jyvän ainesosat sen luonnollisessa suhteessa. Täysjyvätuote voi olla rakenteeltaan kokonainen jyvä (kokojyvä), rouhe, litiste, hiutale tai jauho.

Sanaa ”täysjyvä” käytetään leivän nimessä tai sitä korostetaan muuten pakkausmerkinnöissä ainoastaan leivästä, jossa leivän viljaraaka-aineiden määrästä vähintään 50 % on koostumukseltaan täysjyvää. Viljaraaka-aineiksi katsotaan ruis, vehnä, kaura, ohra, maissi, tattari, riisi, hirssi ja niistä saadut jyvät, rouheet, litisteet, hiutaleet, karkeudeltaan eriateiset jauhot sekä maltaat. Täysjyväainesten osuus ilmoitetaan käyttäen sanamuotoa ”täysjyvää x % viljaraaka-aineista”. (Täysjyvän määrä on lisäksi ilmoitettava lainsäädännön edellyttämällä tavalla esimerkiksi

ainesosaluettelossa, prosentteina kaikkien käytettyjen ainesosien yhteismäärästä lopullisessa elintarvikkeessa.)

Tässä yhteydessä todettakoon, että nimellä ”kokojyväleipä” tarkoitetaan leipää, jossa on nähtävissä kokonaisia jyviä. Jyvien käyttö on usein lähinnä koristeenomaista, eikä kokonaisten jyvien osuus voi rakennesyistä olla kovinkaan korkea. Etuliitteitä ”täys” ja ”koko” käytetään monissa yhteyksissä synonyymeinä, vaikka kysymys on kahdesta eri asiasta. Tämän vuoksi nimen ”kokojyväleipä” käyttö ei ole suotavaa, sillä se voidaan sekoittaa ”täysjyväleipään”, eikä sillä kuitenkaan ole samaa ravitsevuusellista hyötyä. Nimen ”kokojyväleipä” asemesta voidaan käyttää nimeä ”jyväleipä”.

Esimerkki. Kaurapasta

Vehnä- ja kaurajauhosta valmistetun pastan nimenä suositellaan käytettäväksi nimeä ”vehnä-kaura pasta”. Tässä tapauksessa myöskään nimeä ”kaurapasta” ei voida pitää harhaanjohtavana, koska on yleisesti tunnettua, että pastan valmistuksessa käytetään aina vehnäjauhoa.

Esimerkki. Vaniljatäytekeksi ja marjätäytekeksi

”Vaniljatäytekeksi” -nimeä voidaan käyttää täytekeksistä, jos se sisältää vaniljaa tai luontaista vanilja-aromia. *Esimerkiksi*, jos täytekeksin maku on saatu aikaan keinotekoisilla aromeilla (vanilliini, etyyliivanilliini), on täytekeksin nimenä silloin käytettävä ilmaisua esimerkiksi ”Vaniljanmakuinen täytekeksi”.

Jos marja- tai hedelmätäytekeksin maku on peräisin pelkästään aromeista, tulee täytekeksin nimessä käyttää ilmaisua ”-makuinen” tai muu vastaava ilmaisu, josta käy ilmi, että täytekeksin maku on saatu aikaan ainoastaan aromeista eikä oikeista marjoista tai hedelmistä. Ilmaisua ”makuinen” ei tarvitse elintarvikkeen nimen yhteydessä käyttää, jos tuote sisältää riittävästi marjaa tai hedelmää siten, että se vaikuttaa elintarvikkeen aistittaviin ominaisuuksiin.

Kuitenkin tuotteissa, joissa ei yleensä voida käyttää asianomaista hedelmää tai marjaa, riittää luontaisen aromin käyttö (esimerkiksi makeiset).

Esimerkki. Makeissekoitus

Silloin, kun maku on tärkeä tuotteen ominaisuus ja se vaikuttaa ostajien valintoihin, tulee tuotteen nimestä ilmetä myös makua antava ainesosa. Esimerkiksi salmiakki-, hedelmä- ja lakritsimakeisia sisältävän makeissekoituksen nimen yhteydessä tulee olla merkintä siitä, että tuote sisältää kyseisiä makeisia.

Esimerkki. Siideri vai siiderijuoma

Nimeä siideri voidaan käyttää tuoreista tai kuivatusta omenoista tai päärynöistä tai näistä valmistetuista täysmehuista tai täysmehutiivisteistä valmistetuista juomista, jotka on valmistettu käymisteitse.

Nimeä siiderijuoma voidaan käyttää juomista, jotka koostumuksen puolesta muuten täyttävät siiderin määritelmän, mutta joita ei ole valmistettu käymisteitse. Siiderijuoman maku voidaan saada aikaan myös aromeja käyttäen, jolloin mansikalta maistuvan juoman nimenä voidaan käyttää esimerkiksi mansikan makuinen siiderijuoma.

Esimerkki. Sienisalaatti ja metsäsienisalaatti

Metsäsienistä valmistetuista salaateista saa käyttää vakiintunutta nimeä ”sienisalaatti” tai koostumusta kuvaavaa nimeä ”metsäsienisalaatti”. Sitä vastoin metsäsienistä ja herkkusienistä valmistetuista salaatista ei voida käyttää nimeä ”metsäsienisalaatti”, koska tällainen nimi johtaa ostajia harhaan elintarvikkeen koostumuksen suhteen. Viimeksi mainitusta elintarvikkeesta saa käyttää vakiintunutta nimeä ”sienisalaatti” tai koostumusta kuvaavaa nimeä esimerkiksi ”metsäsieni-herkkusienisalaatti”.

Esimerkki. Naudan jauheliha ja naudanpaistijauheliha (Eviran ohje 17062)

Paistijauhelihan nimestä ei ole erikseen säädetty, minkä vuoksi siihen sovelletaan yleisiä elintarvikkeen nimen muodostamista koskevia määräyksiä. Paistijauhelihan katsotaan Suomessa vakiintuneen nimeksi tuotteelle, joka on jauhettu nimeään vastaavasta leikatun lihan määritelmän mukaisesta lajitelmasta eli ruhon paistiosista. Naudan paistijauhelihana voidaan myydä siten jauhelihaa, joka on jauhettu yksinomaan paistiksi nimetyistä naudan ruhonosista, joita ovat sisä-, ulko-, kulma- tai paahtopaisti. Porsaan tai sian paistijauhelihan nimellä voidaan myydä jauhelihaa, joka on valmistettu vastaavista porsaan tai sian ruhonosista kuin naudan paistijauheliha. Jos ei haluta korostaa, mistä eläimen ruhonosista jauheliha on tehty, jauheliha voidaan myydä jauhelihana, esimerkiksi naudan jauheliha

Esimerkki. Liha versus lihavalmiste

Esimerkiksi, jos naudanlihaa ja sianlihaa sisältävä tuote sisältää muita ainesosia kuin yksinomaan raakaa lihaa, kuten suolaa, vettä ja stabilointiaineita, on tuotteesta käytettävä muuta nimitystä kuin naudan- ja sianliha, esimerkiksi ”naudan- ja sianlihan raakalihavalmiste” tai muu vastaava nimi. Tuotetta ei tule nimetä ”maustamattomaksi” lihatuotteeksi (esimerkiksi karjalanpaistiliha), vaan nimestä tai nimen yhteydestä on selkeästi käytävä ilmi, että kyse on valmisteesta.

Esimerkki. Kinkku ja kinkkuvalmiste tai -leike

Nimeä ”kinkku” voidaan käyttää vain sellaisesta kokoliha-/ täyslihatuotteesta, johon on kinkun lisäksi käytetty ainoastaan suolaa, vettä, mausteita ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Jos tuote sisältää lisäksi lihaproteiinia tai muita proteiinivalmisteita taikka muita sidonta-aineita (kuituvalmisteet ja muunnetut tärkkelykset), on nimenä käytettävä ”kinkkuvalmiste” tai ”kinkkuleike”. (Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä, [Eviran ohje 17011](#))

Esimerkki. Kinkkusuikale versus pitsasuikale

Kinkkusuikale on nimensä mukaisesti yksinomaan suikaloitua kinkkua. Jos kinkkua on käytetty yhtenä ainesosana toisen lihavalmisteen valmistuksessa, tuotetta ei tule nimetä kinkkusuikaleeksi. Esimerkiksi, jos elintarvike sisältää sianlihaa, vettä, kinkkua, kamaraa, perunatärkkelystä, stabilointiainetta E 450, perunakuitua, mausteita, ja säilöntäainetta E230, niin tuotetta ei tule nimetä kinkkusuikaleeksi tai pelkästään pitsasuikaleeksi. Kinkkusuikale on yksinomaan suikaloitua kinkkua. Pitsasuikale voi olla elintarvikkeen kaupallinen nimi, mutta se ei ole riittävän kuvaava elintarvikkeen nimi yksilöimään tuotetta. Kyseessä on kinkkumakkarasuikale tai suikaloitu kinkkumakkara tms. elintarvikkeen nimi.

Esimerkki. Häränpihvi

Suomessa on härän lihan kasvattajia, jotka erityisesti kasvattavat pihvikarjaa. Nimi häränpihvi viittaa pihviin, joka on valmistettu kuohitun sonnin lihasta, ei maidonjalostukseen jalostetusta naudnan lihasta. Nimeä häränpihvi voidaan käyttää pihvistä, joka on valmistettu härän lihasta.

Esimerkki. Pellavarouhe versus rikottu pellavansiemen

Nimeä ”pellavarouhe” tai ”pellavansiemenrouhe” käytetään ainoastaan tuotteesta, joka on syntynyt pellavaöljyn kylmäpuristuksen yhteydessä ja jonka raekoko on 0 - 5 mm. Näiden tuotteiden keskimääräinen rasvapitoisuus on 10 - 20 %. Pellavarae on vastaava tuote kuin edellä mainitut rouheet, mutta sen raekoko on 3 - 5 mm.

Nimeä ”rikottu pellavasiemen”, ”jauhettu pellavansiemen” tai ”litistetty pellavansiemen” voidaan käyttää tuotteista, joissa pellavansiementen rakennetta on muutettu joko rikkomalla, jauhamalla tai litistämällä tuotteen ravintosisällön muuttumatta. Näiden tuotteiden rasvapitoisuus on keskimäärin 20 - 45 %.

Esimerkki. Elintarvikkeen nimi, kun hunajaan on lisätty aromeja ja/tai muita ainesosia.

Jos hunajaan lisätään jotakin ainesosaa, käytetään muuta nimeä kuin hunaja (Taulukko 2).

Taulukko 2. Esimerkkejä hunajaa ja muuta ainesosaa sisältävän tuotteen nimeämiseksi.

Hunajaan lisätty	Elintarvikkeen nimi
Mansikka-aromia	Esimerkiksi ”Mansikanmakuinen hunajavalmiste”
Mansikkaa tai mansikkamehutiivistettä	Esimerkiksi ”Hunajamansikkalevite” tai ”Hunajamansikkavalmiste”
Kuitua	Esimerkiksi ”Hunajakuituvalmiste”
Sinappia	Hunajasinappi

Esimerkki. Mustikkakeitto

”Mustikkakeitto” on pelkästään mustikkaa sisältävä keitto. Jos keitto sisältää mustikan ohella myös muuta marjaa, esimerkiksi vadelmaa, on mustikkakeitto nimenä harhaanjohtava ja sen sijaan tulee käyttää koostumusta kuvaavaa nimeä, esimerkiksi ”Mustikka-vadelmakeitto” tai ”Mustikkaa ja vadelmaa sisältävä marjakeitto”.

Sitä vastoin mustikkaa sekä muita marjoja ja hedelmiä sisältävästä keitosta voidaan käyttää koostumusta kuvaavia nimiä: ”Hedelmä-marjakeitto”, ”Hedelmä-marjakeitto – omena, mustikka, seljanmarja, punaherukka” tai ”Omena ja mustikkaa sisältävä hedelmä- ja marjakeitto” taikka ”Omena-mustikka-seljanmarja-punaherukkakeitto”.

Esimerkki. Sitruunapippuri

Jos mausteseos sisältää runsaasti suolaa, esimerkiksi 40 % tuotteen painosta, on kyseessä maustesuola ja tämä on käytävä ilmi elintarvikkeen nimestä. Nimen ”Sitruunapippuri” käyttö tällaisen maustesuolan nimenä johtaa harhaan elintarvikkeen koostumuksen suhteen, koska kuluttaja ei tämän nimen perusteella osaa odottaa, että valmisteeseen on käytetty runsaasti suolaa. Tällaisen elintarvikkeen nimenä on käytettävä jotakin koostumusta tai käyttötarkoitusta kuvaavaa nimeä esimerkiksi ”Sitruunapippurisuola”, jolloin nimestä käyvät ilmi valmisteeseen eniten käytetyt ainesosat.

Esimerkki. Suklaajäätelö versus kaakaojäätelö

Jäätelön nimeämisessä noudatetaan nykyään kansainvälistä tulkintaa ja alan käytäntöjä sekä yleisiä pakkausmerkintävaatimuksia. Näin ollen Ruokavirasto katsoo, että jos jäätelöä myydään suklaajäätelönä, tulee jäätelön sisältää myös suklaata. Kaakao- ja suklaatuotteista säädetään nykyään erikseen (KTMa 451/2004).

Esimerkki. Energiajuoma

Energiajuoma on käyttöön vakiintunut nimi. Energiajuomalla tarkoitetaan kofeiinipitoista virvoitusjuomaa, johon on lisätty myös muita aineita, esimerkiksi tauriinia ja glukuronolaktonia, guaranaa ja B-ryhmän vitamiineja. Energiajuoma ei nimestään huolimatta sisällä enemmän energiaa kuin muut virvoitusjuomat, vaan ”energia” viittaa juoman mahdollisesti piristäviin ainesosiin, kuten kofeiiniin. Energiajuoma-nimen käyttäminen jostakin muusta kuin kofeiinipitoisesta virvoitusjuomasta voidaan katsoa harhaanjohtavaksi.

Esimerkki. ”Kreikkalainen jogurtti” tai ”Turkkilainen jogurtti”, joka on valmistettu Suomessa ”Kreikkalainen jogurtti” (tai ”Turkkilainen jogurtti”) katsotaan maitotuotteeksi, jogurtiksi, joka koostumukseltaan ja maultaan muistuttaa kyseisessä maassa yleisesti valmistettua ja nautittua jogurtia. Jogurtin valmistukseen on käytetty mikrobiviljelmää, hapatetta, joka antaa kyseisen maan jogurtille ominaisen luonteen.

Maitotuotteita jäljittelevien tuotteiden nimet

[Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, 78 artikla, liite I, XVI osa ja liite VII, III osa]

Maitotuotteilla tarkoitetaan yksinomaan maidosta saatuja tuotteita (esimerkiksi kerma, voi, juusto ja jogurtti), joissa mitään maidon ainesosaa ei ole korvattu joko kokonaan tai osittain esimerkiksi kasvirasvalla. Muiden kuin maitotuotteiden merkinnöissä, mainonnassa tai minkäänlaisessa esillepanossa ei saa käyttää väitteitä, ilmaisuja tai vihjeitä siitä, että kysymyksessä olisi maitotuote. Näin ollen ilmaisut ”jogurtinkaltainen”, ”juustotyyppinen”, ”juustontapainen” ja muut sellaiset eivät ole sallittuja. Poikkeuksena ovat tietyt komission päätöksellä [2010/791/EU](#) jäsenmaittain sallitut sellaiset tuotenimet, joiden tarkka luonne tunnetaan perinteisen käytön vuoksi. Tällaiset suomenkieliset tuotteet ovat **kaakaovoi**, **maapähkinävoi**, **voileipäkeksi**, **voitatti** ja **voileipäkakku**. On lisäksi huomattava ruotsinkielinen sallittu poikkeus ”**kokosmjölk**”, jonka suomalaista vastinetta ”**kookosmaito**” voidaan näin ollen myös käyttää.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteen VII osassa III mainittuja maitotuotteiden nimiä ei saa käyttää puhtaasti kasvipärisistä tuotteista edes niin, että nimeen liitettäisiin kasvialkuperää koskeva ilmaisu, esimerkiksi ”soijamaito” tai ”kaurajogurtti” tai viitattaisiin maitotuotteiden samankaltaisuuteen, kuten ”soijajuoma – maidonkaltainen” tai ”hapatettu kaurajuoma - kuin jogurttia” yms. Sitä vastoin ilmaisut, kuten esimerkiksi ”Maidon tapaan käytettävä soijajuoma” tai ”Kaurapohjainen kasvisvalmiste - vaihtoehto jogurtille” tai muu vastaava ilmaisu on sallittua käyttää.

Kerma-sanana käyttö sellaisten tuotteiden nimen yhteydessä, jotka eivät sisällä kermaa, vaan ainoastaan kerma-aromia, ei ole mahdollista; esimerkiksi ”sangen kermainen”, ”kermapippurimarinoitu”.

Komission asetuksen (EY) N:o 445/2007, artiklan 3, kohdan 1) mukaan nimitystä ”voi” voidaan käyttää myös sellaisista yhdistetyistä tuotteista, joissa asetuksen (ETY) 1898/87 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettu oleellinen osa on voita, jos lopputuotteessa on vähintään 75 prosenttia maitorasvaa ja se on valmistettu ainoastaan asetuksen (EY) N:o 2991/94 liitteessä olevan A osan 1 kohdassa tarkoitettusta voista sekä kuvauksessa mainitu(i)sta muusta (muista) lisäty(i)stä aineksesta (aineksista). Komission asetuksen (445/2007) artiklan 3, kohdan 2) mukaan nimitystä ”voi” voidaan käyttää alle 75, mutta vähintään 62 prosenttia maitorasvaa sisältävistä yhdistetyistä tuotteista, jos muut 1 kohdassa säädetyt vaatimukset täyttyvät ja jos tuotteen kuvauksessa on ilmaisu ”voivalmiste”.

Maitotuotteita jäljittelevien tuotteiden nimet on muodostettava niiden valmistuksessa käytetyistä aineksista ja käyttötarkoituksesta (esimerkiksi levite) tai olomuodosta (esimerkiksi raaste, viipale).

Esimerkki. Maitoa muistuttava valmiste

Maitoa muistuttava valmiste, jonka valmistuksessa käytetty soijaa, vettä ja suolaa: **soijajuoma**.

Esimerkki. Kypsytettyä juustoa muistuttava valmiste

Kypsytettyä juustoa muistuttava valmiste, jossa osa rasvasta on korvattu kasviöljyllä; ainesosat maito, rypsiöljy, hapate, suola, happamuudensäätöaine (E 509): **Viipaloitava maito- ja rypsiöljyvalmiste**

Esimerkki. Sulatejuustoa muistuttava valmiste

Sulatejuustoa muistuttava valmiste, jossa on käytetty kasvirasvaa, sen ainesosat: maitoproteiini, kokonaan kovetettu kasvirasva (rypsi), juusto, vesi, sulatesuolat (E 452, E 339), säilöntäaine (E 200): **Levitettävä maito- ja kasviöljyvalmiste**

Lihavalmisteita jäljittelevien tuotteiden nimet

Ruokaviraston näkemyksen mukaan ilmaisut, kuten kasvis tai vegaaninen (vege), voidaan liittää niiden tuotteiden nimiin, joissa nimi kuvaa *elintarvikkeen muotoa*, kuten esimerkiksi kasvismakkara tai kasvispyörykkä tai kasvispihvit. Suomenkielessä sanaa pihvi pidetään yleensä laajana käsitteenä kuvaamaan lähinnä elintarvikkeen muotoa ja valmistustapaa. *Esimerkiksi* maksapihvit, kasvispihvit ja kalapihvit ovat Suomessa käyttöön vakiintuneita elintarvikkeiden nimiä. Jos osa tai kokonaan makkaran (tai muun lihavalmisteen) lihasta korvataan kasviksilla, tulee kasvikset näkyä elintarvikkeen nimessä tai sen lähellä. Yksinomaan makkaran nimellä myytävää tuotetta pidetään lihavalmisteena.

Elintarvikelainsäädännön vastaisia ilmaisuja ovat sitä vastoin viittaukset eläimeen tai ruhonosaan, esimerkiksi ”kasvisfilee”, ”kasviskinkku” tai ”vegaaniset fileepihvit”, ”naudan sisäfileepihvi, vege” ja ”kasvispaisti”. Ei myöskään kasvissalami ole hyväksyttävä elintarvikkeen nimi, koska salami on nimi kestromakkarakalle, jolla on omalaatuinen valmistusprosessi, jota ei ole pystytty toistamaan kasvispohjaisille tuotteille. Myös ilmaisu kasvispekoni tai kasviskebab on harhaanjohtava. Pekoni on sian kylkeä. Kebab tarkoittaa paahdettua lihaa, jota kypsennetään vartaissa.

Esimerkki. Vegaani- vai kasvispihvi

Nimeä vegaanipihvi voidaan käyttää tuotteesta, joka ei sisällä mitään eläinperäistä muuten kuin mahdollisesti jäämänä. Kasvispihvi saattaa sisältää jotain eläinperäistä, esimerkiksi kananmunaa ja juustoa.

Esimerkki. Nakki versus kasvisnakki

Yksinomaan nakki-nimellä myytävää tuotetta pidetään eläinperäisenä tuotteena, lihavalmisteenä. Nakki kuuluu samaan luokkaan kuin makkarat. Jos nakin valmistaja korvaa nakeissa perinteisesti käytetyn lihan kokonaan tai osittain jollakin muulla ainesosalla, esimerkiksi kasviksilla, on tuotteen nimessä tai sen lähellä oltava selkeä maininta ko. ainesosasta, esimerkiksi soijanakki tai porkkananakki tai kasvisnakki.

Käyttötarkoitusta kuvaavat ilmaisut

Elintarvikkeen käyttötarkoitusta kuvaavia ilmaisuja vältetään, ellei niillä ole oleellista merkitystä. Tarvittaessa voidaan nimeen yhdistää myös sen käyttötarkoitusta kuvaava ilmaisu, jos se lisää elintarvikkeen tunnistettavuutta (esimerkiksi appelsiinimakuinen urheilujuoma).

Täsmällinen nimi

Nimen tulee yksilöidä elintarvike riittävän täsmällisesti, jotta se erottuisi elintarvikkeista, joiksi sitä voisi muutoin luulla. Siten esimerkiksi naudan ja sian lihaa sisältävästä säilykkeestä tulee käyttää yleisnimen "lihavalmiste" sijasta yksilöidämpää "naudanliha-sianlihasäilyke" -nimitystä.

Esimerkki. Nimitys "riista"

Kuluttajat käsittävät yleensä riista-nimityksen tarkoittavan luonnonvaraista riistaa eli metsästettäviä eläimiä. Koska useita luonnonvaraisia eläimiä on mahdollista myös tarhata, tulee pakkausmerkinnöistä ilmetä, onko kyseisessä valmisteessa käytetty luonnonvaraisen (nimi esimerkiksi "saksanhirven liha") vai tarhatun (nimi esimerkiksi "tarhatun saksanhirven liha") eläimen lihaa. Hirvestä ja tarhatusta saksanhirvestä valmistetun yleisnimen "riistakäristys" sijasta tulee käyttää tarkempaa nimitystä esimerkiksi "riistakäristys hirven (xx %) ja tarhatun saksanhirven lihasta", josta käy ilmi liharaaka-aineiden laji sekä tuotantotapa eli onko kyse luonnonvaraisen vai tarhatun eläimen lihasta.

Esimerkki. "Villisianliha"

Villisian lihan myynti ja markkinointi nimellä "villisianliha" edellyttää, että kyseessä oleva liha on saatu villisiasta, joka polveutuu sellaisista villisioista, joita ei ole risteytetty tavallisen lihantuotantoon käytettävän kesysian kanssa. Ruokaviraston tietoon on tullut, että Etelä-Amerikasta, USA:sta, Australiasta ja Uudesta-Seelannista tuodaan maahamme sianlihaa, josta käytetään harhaanjohtavasti nimitystä "villisianliha". Kysymyksessä ei kuitenkaan ole välttämättä eurooppalainen villisika (*Sus scrofa scrofa*), vaan aikanaan siirtolaisten mukana tulleista ja vapaana eläneistä kesysioista (*Sus scrofa domestica*) muodostunut villiintynyt kanta. Villiintyneen kesysian lihasta on käytettävä kesysikaan viittaavaa ilmaisua sianliha. Erotukseksi tavanomaisesta kesysiesta saadusta lihasta voidaan nimen yhteydessä kuitenkin lisätietona ilmoittaa, että kyseessä on villiintynyt tai luonnonvarainen kanta. Tarhatun villisian lihasta tulee käyttää myynnin ja markkinoinnin yhteydessä nimeä tarhatun villisian liha ([Eviran ohje 17063](#)).

6.1.4. Olomuodon tai käsittelyn ilmeneminen elintarvikkeen nimestä

Elintarvikkeen nimen on sisällettävä tai siihen on oltava liitettyinä tarkat tiedot elintarvikkeen ominaisuuksista, kuten fysikaalisesta olomuodosta tai suoritetuista erityiskäsittelyistä (esimerkiksi jauhettu, uudelleen pakastettu, kylmäkuivattu, pakastettu, säilötty, savustettu), jos tietoa on pidettävä ostajan kannalta tärkeänä tai tiedon poisjättäminen saattaisi johtaa ostajaa harhaan (esimerkiksi makaroni / nauhamakaroni, maustepippuri / jauhettu maustepippuri tai appelsiinimehu / appelsiinimehutiiviste).

Myös muut säännökset olomuodon, käsittelyn tai jopa käsittelemättömyyden ilmoittamisesta on syytä ottaa huomioon elintarvikkeen nimessä tai sen yhteydessä. Esimerkiksi pakasteen merkinnöistä tulee käydä ilmi, että elintarvike on pakastettua. Veden käsittelystä on ilmoitettava pakatun veden pakkauksessa, jos vettä on käsitelty siten, että sen fysikaaliset, kemialliset tai mikrobiologiset ominaisuudet ovat muuttuneet. Hiilihapottoman kivennäisveden pakkaukseen on tehtävä merkintä "hiilihapoton". Pakatun veden pakkaamisesta ja merkinnöistä on lisää [Eviran ohjeessa 17057](#).

Esimerkkeinä elintarvikkeen nimeä täydennettävistä elintarviketietoasetuksen 17 artiklan, liitteen VI säätämistä tiedoista ovat:

- "lisätty vettä", jos lisätyn veden määrä valmiissa tuotteessa on yli 5 paino-%, kun on kyse leikkeen, paistin, viipaleen, annoksen tai ruhon muodossa olevasta raakalihavalmisteesta ja lihavalmisteesta. Samoja sääntöjä sovelletaan palan, viipaleen, annoksen tai fileen muodossa oleviin kalastustuotteisiin ja kalastustuotteista saatuihin raakavalmisteisiin tai kokonaisiin kalastustuotteisiin. Esimerkiksi makkaroiden ja muun leikkeleinä käytettävien lihavalmisteiden, veripaltun, lihamurekkeen, liha-/kalapateiden, liha-/ kalapyöryköiden kaltaisissa elintarvikkeissa ei edellytetä tällaista merkintää, koska kuluttaja olettaa niiden valmistuksessa käytettävän vettä.
- proteiinien esiintyminen ja niiden alkuperä on ilmoitettava elintarvikkeen nimessä, jos lihavalmisteet, raakalihavalmisteet ja kalastustuotteet sisältävät lisättyjä proteiineja sellaisenaan, mukaan lukien hydroloidut proteiinit, jotka ovat peräisin eri eläinlajeista.

Tämä säännös on erityisesti tarkoitettu ratkaisemaan uskonnollisia kysymyksiä. Sääntö koskee esimerkiksi gelatiinia eli liivatetta. Gelatiini on keskeinen proteiini eläinten sidekudoksissa ja luissa. Esimerkiksi tuotteen kalahyytelön ainesosat: ..."sian gelatiini" (joka tulee näkyä myös kalahyytelön nimessä).

- selkeä maininta siitä ainesosasta, jota kuluttajat odottavat elintarvikkeessa normaalisti käytetyn tai luonnostaan olevan, mutta joka on korvattu muulla ainesosalla osittain tai kokonaan: a) lähellä tuotteen nimeä ja b) sellaisella kirjasinkoolla, jonka x-korkeus on vähintään 75 % tuotteen nimen x-korkeudesta ja joka ei ole pienempi kuin vaadittu vähimmäiskirjasinkoko (= 1,2 mm). Esimerkiksi ”Kasvismakkara”, jossa liha on osittain tai kokonaan korvattu kasviksilla.
- ”paloista yhdistetty liha” ja ”paloista yhdistetty kala”; lihavalmisteisiin, raakalihavalmisteisiin ja kalastustuotteisiin, joista saattaa saada käsityksen, että ne on valmistettu kokonaisesta lihan- tai kalanpalasta, mutta jotka tosiasiaassa koostuvat muilla ainesosilla, kuten elintarvikelisiä aineilla ja elintarvike-entsyymeillä tai muilla keinoin toisiinsa yhdistetyistä erilaisista paloista.

Esimerkki. Hampurilainen

Hampurilainen, jonka sisältämän pihvin pääraaka-aine on kalaa, kanaa tai kasviksia, tulee nimetä ”kalahampurilaiseksi”, ”kanahampurilaiseksi” tai ”kasvishampurilaiseksi”. Esimerkiksi pelkkiä broilerin ainesosia sisältävän tuotteen kutsuminen pelkästään nimellä ”hampurilainen” on harhaanjohtavaa.

Nimeä ”pekonihampurilainen” voidaan käyttää vain sellaisista halkaistuista sämpylöistä, joiden välissä on pekonin lisäksi jauhelihasta valmistettu pihvi. Nimi ”pekonihampurilainen” johtaa kuluttajaa harhaan, mikäli tuote sisältää ainoastaan pekonia (suolattua tai savustettu kylkisilavaa), mutta ei lainkaan jauhelihapihviä.

Esimerkki. Marjajauhe

”Marjajauheella” tarkoitetaan tuotetta, joka on valmistettu jauhamalla kuivattuja marjoja. Jos jauhetta valmistetaan marjan puristejämmästä, marjan siemenistä ja kuorista, tulee tuote silloin nimetä marjan siemen- ja kuorijauheeksi (tai jos jämmänä on pelkkää kuorta, kuorijauheeksi).

Esimerkki. Korkeapainepastöroitu (HPP) tuote

Elintarvikkeen nimeen on sisällettävä tai liitettävä tiedot korkeapainekäsittelystä, niin kutsutusta korkeapainepastöroinnista (HPP). HPP on lyhennys sanoista ”High pressure processing”. Jos pelkkää lyhennettä ”HPP” käytetään elintarvikkeen nimen yhteydessä, on se silloin tarpeen suomentaa, mitä lyhenteellä tarkoitetaan, pakkauksessa.

Korkeapainekäsittely katsotaan jalostustoiminnaksi, jota voidaan käyttää valmiiksi pakattuihin elintarvikkeisiin, joiden bakteerimäärää halutaan vähentää. Kun on tarkoituksena vähentää elintarvikkeen bakteerien määrää, HPP:tä tehdään enimmäkseen 400 - 600 Mega Pascalin (MPa) paineessa, vaikkakin paineen vaikutuksesta johtuen tuotteen lämpötila painekammiossa voi nousta 3 - 6 °C jokaista 100 MPa:n paineen lisäystä kohden riippuen tuotteen koostumuksesta. Jos elintarvikkeen HPP-käsittely edellyttää laitostoiminnan hyväksyntää, tulee ko. elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä ilmoittaa silloin ko. laitoksen tunnistusmerkki.

(Kyseisessä tapauksessa voidaan poikkeuksellisesti sallia ns. kaksoistunnistusmerkintä, jos selkeästi käy ilmi, mitä merkintä tarkoittaa.)

Ohjeet

- [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 2.4.1
- Eviran ohje 17011. Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmistusten nimistä.

6.1.5. Elintarvikkeen nimi – ainesosan määrä

Jos elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa tai ainesosan ryhmä tai jos kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen, on ainesosan määrän ilmoittaminen pakollista (huomioiden poikkeukset). Ainesosan määrä ilmoitetaan koko elintarvikkeesta, ei sen sisältämästä koostetusta ainesosasta.

Esimerkiksi mansikkakermajäätelössä tulee siihen käytetyn mansikkavalmisteen sisältämän mansikan määrä ilmoittaa koko jäätelöstä. Janssonin kiusauksesta on ilmoitettava kalan määrä. Jauhelihapizzasta on ilmoitettava jauhelihan määrä.

Ruokaviraston ohjeet

[Ruokaviraston internet-sivulle](#) on kerätty ohjeita elintarvikkeen nimeämisestä:

- Eviran ohje 17055. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Eviran ohje 17052. Ravitsemus- ja terveysväiteopas
- Eviran ohje 17027. Ainesosan määrän ilmoittaminen
- Eviran ohje 17049. Elintarvikkeiden nimisuojaajan valvontaohje
- Eviran ohje 17062. Elintarvikkeen nimi ”jauheliha” ja ”paistijauheliha”
- Eviran ohje 17011, Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmistusten nimistä
- Eviran ohje 17063. Villisianlihan myynnistä ja markkinoinnista
- Eviran ohje 17057. Pakatun veden valvontaohje.

Muut ohjeet

- [Kaupan ja teollisuuden suositus joulukinkkujen kaupallisista nimistä ja eräistä pakkausmerkinnöistä 10.10.2005](#), Elintarviketeollisuus ry, Päivittäistavarakauppa ry.

6.2. Ainesosaluettelo – ainesosat

- Ruotsi: *ingredienser (ainekset / ainesosat / aineosat)
*förteckning över beståndsdelar (ainesosaluettelo)
*tillverknings- och tillsatsämnen (valmistus- ja lisäaineet)
*beståndsdelar (ainesosat)
*ingrediensförteckningen (ainesosaluettelo)
- Englanti: *ingredients (ainekset / ainesosat / aineosat)
*the list of ingredients (ainesosaluettelo)

Ainesosaluettelon otsikkona käytetään sanoja "ainesosat" "ainekset", "aineosat" tai "valmistus- ja lisäaineet". On myös mahdollista käyttää pidempää lausetta tai johdantoa, johon joku mainituista otsikoista sisältyy ("Leivonnassa on aineksina käytetty...").

Ainesosaluettelo kertoo, mitä ainesosia elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty. Valmistus- ja lisäaineita ei erotella eri ryhmiksi, vaan kaikki ainekset ilmoitetaan yhtenä kokonaisuutena valmistusajankohdan mukaisen painon mukaan alenevassa järjestyksessä siten, kuin jäljempänä on esitetty. Lisätty vesi ja haihtuvat ainesosat ilmoitetaan niiden valmiissa tuotteessa olevien paino-osuuksien mukaisessa järjestyksessä.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 (kohta 2 f, t), 16 (kohta 4), 18 – 22 artikla ja liite II ja VI – VII.

6.2.1. Ainesosat

"Ainesosalla" tarkoitetaan elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytettyä ainetta tai tuotetta, aromit, elintarvikelisiä aineita ja elintarvike-entsyymit sekä koostetun ainesosan osat mukaan lukien, joka on mukana valmiissa tuotteessa sellaisenaan tai jossakin muussa muodossa; jäämiä ei pidetä ainesosina (elintarviketietoasetus, 2 artikla, kohta 2 f).

Tämän määritelmän mukaan **ainesosaluettelossa** ilmoitettavia ainesosia ovat:

- valmistusaineet
- allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostaen
- elintarvikeparanteet (lisäaineet, aromit ja entsyymit)
- ravitsemukselliset lisät (esimerkiksi lisätyt vitamiinit ja kivennäisaineet)
- nanomateriaalia sisältävät ainesosat.

Valmistusaineet ilmoitetaan elintarvikkeen nimellä noudattaen kohdassa 6.1 esitettyjä periaatteita. Jos makkaran kuori on syötävä, se on silloin yksi elintarvikkeen ainesosa, joka tulee ilmoittaa ainesosaluettelossa, esimerkiksi nimellä ”luonnonsuoli” tai tarkemmalla nimellä, kuten ”lampaan suoli”. Jos makkarankuori ei ole syötävä, siitä on ilmoitettava, esimerkiksi maininnalla ”makkarankuori ei ole syötävä”. Keinosuolen ainesosia ei ilmoiteta, koska se ei ole elintarvike eikä elintarvikkeen ainesosa, vaan pakkausmateriaali.

Elintarvikeparanteiden ilmoittamista käsitellään kohdassa 6.2.8 ja elintarvikkeen ravitsemuksellista täydentämistä kohdassa 6.3. Nanomateriaalien ilmoittamisesta on kerrottu kohdassa 6.2.6.

Elintarvikkeet, joiden ainesosia ei tarvitse ilmoittaa tai milloin elintarvikkeiden ainesosat jätetään ainesosaluettelosta ilmoittamatta, kerrotaan jäljempänä. Helpotus ei koske allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita, jotka tulee aina ilmoittaa (kohta 6.2.4).

6.2.2. Elintarvikkeet, joiden ainesosia ei tarvitse ilmoittaa

Seuraavien elintarvikkeiden ainesosaluetteloa ei tarvitse ilmoittaa:

- tuoreet marjat, hedelmät, vihannekset ja sienet, joita ei ole kuorittu, paloitetu eikä käsitelty muulla vastaavalla tavalla
- vain yhdestä ainesosasta koostuvat elintarvikkeet (kuten tuore liha; kahvi ja tee, jauhot, sokeri ja suola), jos elintarvikkeen nimi on sama kuin ainesosan nimi tai nimi ilmaisee selvästi ainesosan laadun. Sama koskee käymisen avulla valmistettuja etikoita, joihin ei ole lisätty muita ainesosia
- kerma ja hapatettu maitovalmiste, joihin ei ole lisätty muita kuin valmistuksen kannalta välttämättömiä maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä
- voi, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä
- kypsytetty juusto (pois lukien sulatejuusto ja tuorejuusto (kypsytämätön)), joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä, mikrobiviljelmiä ja suolaa
- tuorejuusto, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä ja mikrobiviljelmiä
- hiilihapotettu vesi, jos nimestä käy ilmi, että siihen on lisätty hiilihappoa
- juomat, jotka sisältävät yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia, ellei muualla lainsäädännössä toisin säädetä.

6.2.3. Elintarvikkeet, joita ei pidetä ainesosina

Seuraavia elintarvikkeita ei pidetä ainesosina, joten niitä ei tarvitse ilmoittaa ainesosaluettelossa (poikkeuksena kuitenkin allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet):

- Valmistusprosessin aikana väliaikaisesti erotettu, mutta myöhemmin alkuperäiseen määräänsä palautettu ainesosan osa, esimerkiksi mehua tiivistettäessä talteen otettu aromi.

- Lisäaineet ja entsyymit, jotka ovat joutuneet elintarvikkeeseen ainesosan mukana (niin sanottu carry over -periaate; (EY) N:o 1333/2008 artikla 18, 1 a) ja b)) edellyttäen, että niillä ei ole teknologista vaikutusta lopullisessa elintarvikkeessa, esimerkiksi
 - perunalimpussa käytettyjen perunahiutaleiden paakkuuntumisenestoaineet ja hapettumisen estoaineet
 - leivonnassa käytetyn margariinin emulgointiaineet, hapettumisenestoaineet, happamuudensäätöaineet ja säilöntäaineet.

Vaikutusta voi arvioida esimerkiksi käyttömäärän perusteella.

Esimerkiksi leivän valmistuksessa käytetyn jauhon käsittelyaineilla katsotaan olevan vaikutusta valmiin leivän rakenteeseen. Näin ollen ne tulee ilmoittaa tuotteen pakkausmerkinnöissä. Jauhon käsittelyaineiden, askorbiinihapon, merkinnöistä on komission ohje, joka on luettavissa osoitteesta:

http://www.afsca.be/comiteconsultatif/rapportsreunions/documents/2015-12-16_punt_7_Labelling_of_additives_in_bakery_ware.pdf

Katso myös, mitä kohdassa 6.2.10 on esitetty koostetun ainesosan purkamisesta.

- Valmistuksen apuaineena käytetty lisäaine ja entsyymi
 - Valmistuksen apuaineilla tarkoitetaan aineita, joita ei kuluteta varsinaisina elintarvikkeina, mutta joita tarkoituksellisesti käytetään tiettyä teknologista tarkoitusta varten raaka-aineiden, elintarvikkeiden tai niiden ainesosien käsittelyssä tai prosessoinnissa, ja jotka itse tai joiden johdannaiset saattavat esiintyä lopputuotteessa tahattomasti, mutta teknisesti väistämättömänä jäämänä, josta ei aiheudu vaaraa terveydelle ja jolla ei ole teknologista vaikutusta lopputuotteeseen. (Valmistuksen apuaine on määritelty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa [1333/2008](#), art. 2 b.) Tällaisia ainesosia ovat esimerkiksi mehun valmistuksessa käytetty pektiinaasi-entsyymi, joka pilkkoo pektiiniä, ja irrottaa mehun mäskestä paremmin.
- Kantaja-aineet ja aineet, jotka eivät ole elintarvikelisiä aineita, mutta joita käytetään samalla tavalla ja samassa tarkoituksessa kantaja-aineina pitoisuuksina, jotka ovat ehdottoman välttämättömiä.
 - Tämä edellyttää, ettei aineen määrä ole merkittävä eikä sillä muutoin ole teknologista vaikutusta.
 - Kantaja-aineista on säädetty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa [1333/2008](#) (liite I ja III). Asetuksen liitteen I, kohdan 5 mukaan ”Kantaja-aineet” ovat aineita, joita käytetään liuottamaan, laimentamaan, hajottamaan tai muutoin fyysisesti muuttamaan elintarvikelisiä aineita tai aromia, elintarvike-entsyymiä, ravintoainetta ja/tai muuta elintarvikkeeseen ravitsemuksellisia tai fysiologisia vaikutuksia varten lisättyä ainetta muuttamatta sen teknistä tehtävää (ja ilman omaa teknologista vaikutusta) käsittelyn, annostelun tai käytön helpottamiseksi.” Tällaisia ovat esimerkiksi lisäaineen tai aromin liuottimena tai kantaja-aineena käytön helpottamiseksi käytetty aine. Myös

tavanomaiset valmistusaineet, kuten sokeri, jauhot, alkoholi ja maltodekstriini voivat toimia kantaja-aineina.

- Valmiissa tuotteessa edelleen, myös muuttuneessa muodossa olevat aineet, jotka eivät ole elintarvikelisäaineita, mutta joita käytetään samalla tavalla ja samassa tarkoituksessa valmistuksen apuaineina. Tällaisia ainesosia ovat **esimerkiksi** hiivan herättämiseksi leipään lisätty alle 2 % sokeria tai leivonnassa käytetty paistovuokien voitelurasva tai juomien, kuten oluen, kirkastamisessa käytetty kalaliima (kalojen uimarakosta valmistettu kirkastusaine).
- Vesi
 - jos vesi on valmistusprosessissa käytetty pelkästään tiivistetyn tai kuivatun ainesosan palauttamiseen ennalleen; tai
 - jos kyseessä on nestemäinen väliaine, jota ei tavanomaisesti nautita.

6.2.4. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, niiden merkitseminen

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (aiemmin kutsuttu nimellä yliherkkyyttä olevat ainesosat), jotka on ilmoitettava korostetusti pakkausmerkinnöissä, luetellaan [elintarviketietoasetuksen liitteessä II](#). Kyseistä listaa komission toimesta päivitetään tarpeen mukaan.

Elintarviketietoasetuksen liitteen II allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ovat seuraavat:

- **gluteenia sisältävät viljat** eli vehnä (kuten speltti ja kova vehnä (khorasan)), ruis, ohra, kaura tai niiden hybridikannat ja viljatuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:
 - vehnäpohjaisia glukoosisiirappeja, dekstroosi mukaan luettuna, ja näistä valmistettuja tuotteita, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta
 - vehnäpohjaisia maltodekstriinejä ja näistä valmistettuja tuotteita, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta
 - ohrapohjaisia glukoosisiirappeja
 - viljoja, joita käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.
- **äyriäiset ja äyriäistuotteet**
- **kananmunat ja munatuotteet (kaiken siipikarjan munat)**
- **kalat ja kalatuotteet,**
lukuun ottamatta
 - vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävää kalaliivatetta
 - oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävää kalaliivatetta tai kalaliimaa.
- **maapähkinät ja maapähkinätuotteet**
- **soijapavut ja soijapaputuotteet,**
lukuun ottamatta

- täysin jalostettua soijaöljyä ja -rasvaa, ja näistä valmistettuja tuotteita, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta
- soijasta peräisin olevaa luonnon tokoferolien sekoitusta (E306), luonnon D-alfatokoferolia, luonnon D-alfatokoferoliasetaattia ja luonnon D-alfatokoferolisukkinaattia
- soijasta peräisin olevien kasviöljyjen kasvisteroleja ja kasvisteroliestereitä
- soijasta peräisin olevista kasvisteroleista valmistettuja kasvistanoliestereitä.
- **maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien; maidolla viitataan tässä kohtaa kotieläinten maitorauhasista saatuun maitoon),**
lukuun ottamatta,
 - heraa, jota käytetään maatalousperäisten tisleiden tai etyylialkoholin valmistukseen tislattuja alkoholijuomia ja muita alkoholijuomia varten
 - laktitolia.
- **pähkinät:** manteli (*Amygdalus communis* L.), hasselpähkinä (*Corylus avellana*), saksanpähkinä (*Juglans regia*), cashewpähkinä (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinä (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), parapähkinä (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinä (*Pistacia vera*), Macadamia pähkinä ja Queensland pähkinä (*Macadamia ternifolia*) sekä pähkinätuotteet,
lukuun ottamatta
 - pähkinöitä, joita käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.
- **selleri ja sellerituotteet**
- **sinappi ja sinappituotteet**
- **seesaminsienet ja seesaminsientuotteet**
- **rikkidioksidi ja sulfiitit**, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina; lasketaan tuotteille, jotka on tarkoitettu sellaisenaan nautittavaksi tai valmistettu valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- **lupiinit ja lupiinituotteet**
- **nilviäiset ja nilviäistuotteet**

Esimerkiksi edellä esitetystä johtuen tärkkelysmakeuttajien, glukoosisirappien, vehnä- tai ohra-alkuperää ei tarvitse ilmoittaa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä.

Kookospähkinä on kookospalmun hedelmä. Kasvitieteellisesti se on eräänlainen luumarja, jota ei luokitella varsinaisiin pähkinöihin kuuluvaksi.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden merkitseminen

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ilmoitetaan ainesosaluettelossa siten, että elintarviketietoasetuksen liitteessä II luetellun aineen nimi mainitaan selkeästi ja korostetusti ladonnalla, esimerkiksi kirjasinlajilla, kirjasyntyillä tai taustavärillä. Lisämerkintöjä, kuten ”sisältää vehnää, kananmunaa” ei tule käyttää (poikkeukset jäljempänä).

Näin ollen on ilmoitettava allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista valmistetut elintarvikkeet, mukaan luettuna lisääaineiden, aromien ja entsyymien lisääaineet ja kantaja-aineet, liuottimet, carry over -lisäaineet (koostetun ainesosan mukana tulleet lisääaineet, joilla ei ole lisääaineellista vaikutusta lopputuotteessa) ja valmistuksen apuaineena käytetyt lisääaineet sekä valmistuksen apuaineen tavoin käytetyt aineet.

Kuten ainesosat yleensäkin, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa elintarvikkeen nimellä, joka yksilöi ainesosan täsmällisesti; poikkeuksena ovat sallitut ryhmänimet. Jos esimerkiksi jauhoseos on elintarvikkeen yhtenä ainesosana, voi sen ilmoittaa ainesosaluettelossa ryhmänimellä ”jauho” täydennettynä käytetyt viljat painon mukaan alenevassa järjestyksessä. Jauhoseoksen allergioita aiheuttavat aineet tulee ilmoittaa korostaen, esimerkiksi ...jauho (riisi, **vehnä**, **ohra** ja **ruis**). Pelkän ryhmänimen ilmoittaminen ei riitä.

Esimerkiksi ryhmänimi vehnäjauho tarkoittaa vain käsittelemätöntä vehnäjauhoa, joten vehnäproteiini, vehnägluteeni, vehnäproteiinihydrolysaatti ja gluteenihydrolysaatti tulee ilmoittaa omilla nimillään.

Ainesosaluettelossa on korostettava sen aineen tai tuotteen nimeä, joka vastaa elintarviketietoasetuksen liitteessä II lueteltuja nimiä (esimerkiksi **maitojauhe**, **kaurahiutale**). Käytännössä voidaan kuitenkin myös katsoa, että koko kyseisen ainesosan korostaminen täyttää oikeudelliset vaatimukset (esimerkiksi **maitojauhe**, **kaurahiutale**). *Kun ainesosan nimi koostuu erillisistä nimistä*, on korostettava yksinomaan allergiaa tai intoleranssia aiheuttavan aineen / tuotteen nimeä.

Jos käytetään nimityksiä ”speltti”, ”khorasan” tai ”durum”, on viljalaji eli ”vehnä” mainittava selvästi. Sanaan ”vehnä” voidaan liittää sana ”speltti”, ”khorasan” tai ”durum” vapaaehtoisesti.

Esimerkiksi: spelttivehnäjauho tai vehnäjauho (speltti) tai vehnäjauho

Kun on kyseessä elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainittu vilja, *esimerkiksi* kaura tai sitä sisältävä tuote, josta voidaan käyttää merkintää ”gluteeniton” tai ”erittäin vähägluteeninen”, on kyseinen vilja mainittava ainesosaluettelossa korostetusti. Näin ollen myös jäämämerkintä ”saattaa sisältää pieniä määriä...” koskee gluteenitonta viljaa. Varoitusmerkintää tulee kuitenkin käyttää perustellusti.

Huom. Jos gluteenia lisätään ainesosana, on sen alkuperä ilmaistava selvästi, esimerkiksi

...gluteeni (**vehnä**) tai **vehnä**gluteeni

...dekstriini (**vehnä**) tai dekstriini (**vehnä**gluteeni) tai dekstriini (sisältää **vehnä**gluteenia).

Viljalajia koskevaan merkintään voidaan vapaaehtoisesti liittää sana gluteeni.

Esimerkiksi: vehnä jauho (gluteeni) tai vehnä jauho (sisältää gluteenia)

Jos tuotteen ainesosana on käytetty koostettua ainesosaa, esimerkiksi sokeroitua maitotiivistettä (maito ja sokeri), riittää, kun maidon korostaa maitotiivisteiden ainesosaluettelossa, esimerkiksi maitotiiviste (**maito** ja sokeri).

Kun elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty useita eri pähkinöitä, tulee ne ilmoittaa kukin omalla nimellään ainesosaluettelossa, esimerkiksi ”...pähkinät: (**manteli, hasselpähkinä ja saksanpähkinä**)” tai ”...**manteli, hasselpähkinä ja saksanpähkinä**”.

Poikkeus: ainesosan alkuperää ei tarvitse ilmoittaa, jos se

- on mainittu elintarvikkeen nimessä (esimerkiksi ”mantelinmakuisen kakun” manteliaromi voidaan ilmoittaa pelkästään aromina)
- liitetään yleisesti tiettyyn alkuperään.
 - Esimerkiksi maitotuotteet, kuten juusto, kerma, voi ja jogurtti, viittaavat selvästi maidon alkuperään. Sen sijaan hera tai kaseiini ei ole kuluttajalle niin selvästi maitotuote, joten sen yhteydessä on syytä ilmoittaa niiden alkuperä, maito, *esimerkiksi* hera (**maito**) ja kaseiini (**maito**).
 - Esimerkiksi **vehnä jauho** ja **lohi** viittaavat selvästi niiden alkuperään (vehnä ja kalaan), joten niiden alkuperää ei edellytetä enää erikseen korostettavan.

Jos elintarvike sisältää useita ainesosia, jotka ovat peräisin yhdestä samasta allergioita tai intoleransseja sisältävästä aineesta tai tuotteesta, on joko toistettava kyseinen aine tai tuote kunkin asianomaisen ainesosan osalta (myös esimerkiksi apuaineen osalta) tai valittava jokin muu esitystapa.

- Esimerkiksi, jos tuote sisältää sekä soijaproteiinia että soijalesitiiniä, tällöin tulee soja mainita sekä soijaproteiinissa että soijalesitiinissä (ei voida ilmoittaa pelkästään E-koodilla lisäaineen ryhmänimen lisäksi). Tällöin kuitenkin riittää, että sama allergisoiva ainesosa korostetaan vain kerran ainesosaluettelossa, esimerkiksi **soijaproteiini**, emulgointiaine (soijalesitiini).

Jos kaikki elintarvikkeen ainesosat ovat allergioita tai intoleransseja aiheuttavia aineita, on ne kaikki ilmoitettava ainesosaluettelossa ja merkittävä korostuksella muihin tietoihin nähden. Tällainen muu tieto on esimerkiksi sana ”ainesosat”, joka on ainesosaluettelon alussa.

Tapauksissa, joissa ainesosaluettelo ei ole, on kuitenkin pakollista osoittaa allergiaa tai intoleranssia aiheuttavien aineiden tai tuotteiden esiintymisen elintarvikkeessa. Tämä tehdään käyttämällä sanaa ”sisältää”, jota seuraa allergiaa tai intoleranssia aiheuttavan aineen tai tuotteen nimi, esimerkiksi ”sisältää hasselpähkinää”. Merkintää ei tarvitse tehdä, jos ainesosa on mainittu tuotteen nimessä.

- Esimerkiksi, jos elintarvikepakkauksen tai -astian suurin pinta-ala on pienempi kuin 10 cm², ainesosaluettelo voidaan jättää pois etiketistä tai pakkauksesta (aineosatiedot toimitettava muulla keinoin). Jos tuote sisältää esimerkiksi allergisoivia aineita, on tehtävä merkintä ”sisältää”, jota seuraa allergiaa aiheuttavan aineen tai tuotteen nimi.
- Esimerkiksi yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävään juomaan, joka sisältää allergioita ja intoleransseja aiheuttavien ainesosien listan aineita tai ovat peräisin niistä, on tehtävä merkintä ”sisältää” ja välittömästi sen yhteydessä mainittava ainesosan nimi, josta käy ilmi ainesosan kasvi- tai eläinalkuperä.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien ainesosien tai niistä peräisin olevien ainesosien ilmoittamiseen ei sovelleta mitään niistä helpotuksista, joista on säädetty elintarviketietoasetuksen artiklassa 18 - 20, liitteessä VII.

Näin ollen

- sellaisetkin aineet, joita ei pidetä ainesosina eikä niitä sen vuoksi tarvitsisi ilmoittaa ainesosaluettelossa, on ilmoitettava, mikäli ne sisältävät allergiaa ja intoleranssia sisältävää ainetta tai tuotetta tai ovat peräisin niistä. Tämä koskee lisäaineiden ja aromiaineiden kantaja-aineita, liuottimia, valmistuksen apuaineena käytettyjä aineita ja ainesosien mukana tulleita niin sanottuja carry over -lisäaineita.
- ryhmänimellä ilmoitettavia ainesosia on täydennettävä allergiaa ja intoleranssia aiheuttavan ainesosan nimellä, josta käy ilmi ainesosan kasvi- tai eläinalkuperä (esimerkiksi **vehnä**tärkkelys).
- vaikka eräissä tapauksissa koostettuja ainesosia ei tarvitse purkaa, niin siitä huolimatta niiden ainesosista on aina ilmoitettava allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat ja niistä peräisin olevat ainesosat siten, että allergiaa tai intoleranssia aiheuttavan ainesosan nimi mainitaan selkeästi, esimerkiksi suklaan sisältämä emulgointiaine, **soijalesitiini** (ei E 322).

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat lisäaineet on ilmoitettava omilla nimillään, ei E-koodilla, esimerkiksi

- **soijalesitiini** (ei E 322)
- rikkidioksidi ja sulfiitit yli 10 mg/kg tai 10 mg/l pitoisuuksina (ei E 220 - E 228); määrä lasketaan nautintavalmiista elintarvikkeesta tai valmistusohjeen mukaisesti alkuperäiseen olomuotoonsa palautetusta elintarvikkeesta (komission ohje)
- lysotsyymi (**kananmunasta**) (ei E 1105).

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat on merkittävä myös seuraaviin pakattuihin elintarvikkeisiin:

- pieniin pakkauksiin, joiden suurimman pinnan pinta-ala on alle 10 cm²
- uudelleen käytettäviin pysyvästi merkittyihin etiketittömiin lasipulloihin
- koti- ja maatilataloudessa valmistettujen ja myyjäisissä tai vastaavissa tilaisuuksissa tilapäisesti myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin (tai tiedot annettava muuten).

Kontaminaationa elintarvikkeeseen joutuneen allergeenin varoitusmerkinnät (esimerkiksi ”saattaa sisältää pieniä määriä xxx” tai ”saattaa sisältää pieniä määriä xxx jäämiä”)

Joissakin tapauksissa elintarvikkeeseen voi joutua kontaminaationa myös sellaisia ainesosia, jotka eivät kuulu sen reseptiin. Yrityksen on tuotannosuunnittelussaan minimoitava tuotteeseen kuulumattomien ja erityisesti allergisoivien ainesten, esimerkiksi pähkinöiden, aiheuttama kontaminaatoriski. Jäämiä ei pidetä ainesosina.

Kuitenkin silloin

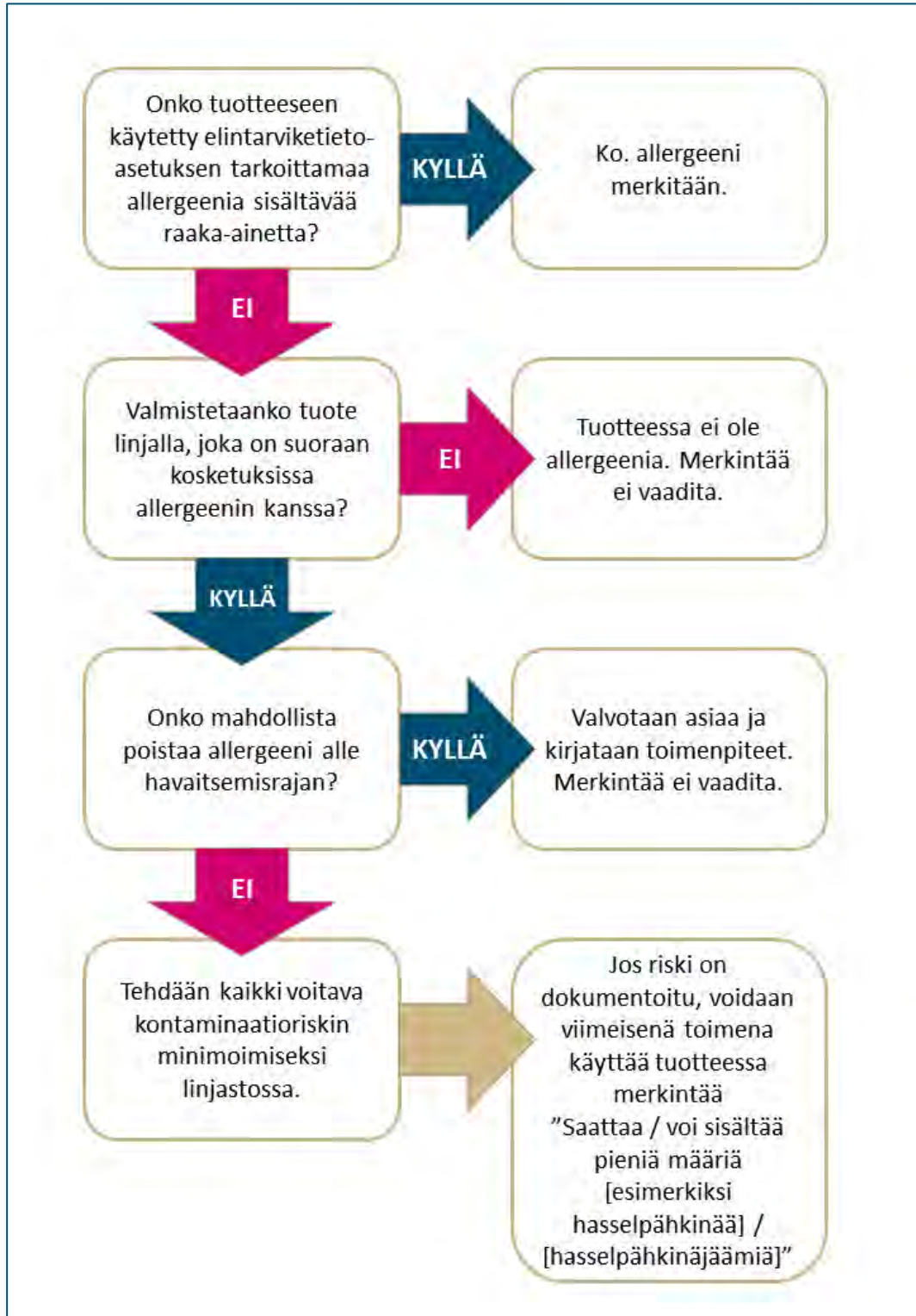
- a) kun koko tuotelinjastoa ei ole mahdollista pestä vedellä ja
- b) kun muusta huolellisesta puhdistuksesta huolimatta jäämiä allergiaa aiheuttavasta aineksesta on osoitettu analyttisesti tai aistinvaraisesti satunnaisesti löytyvän joko omavalvonnassa tai viranomaisvalvonnassa, toimija voi harkita jäämien ilmoittamista erillisellä merkinnällä, kuten ”saattaa sisältää pieniä määriä xxx”. Ilmoittaminen suositellaan kohdennettavan allergeeniin mahdollisimman tarkasti, esimerkiksi pähkinät omilla nimillään.

Merkintää ”saattaa sisältää pieniä määriä xxx” tai ”saattaa sisältää pieniä määriä xxx jäämiä” ei tule milloinkaan käyttää yrityksen puutteellisten hygieenisten menettelytapojen tai huonon laadunvarmistuksen verukkeena. Sen käyttö tulee rajoittaa vain edellä mainittuihin tapauksiin sen jälkeen, kun kaikki voitava on tehty kontaminaatoriskin poistamiseksi linjastossa.

Jos ”saattaa sisältää pieniä määriä” -varoitusmerkintä sisältyy raaka-aineesta annettaviin tietoihin, tulee toimijan, joka käyttää raaka-ainetta toisen elintarvikkeen valmistukseen, harkita tapauskohtaisesti, onko merkin käyttö enää jatkossa perusteltua. Arvioinnissa on huomioitava esimerkiksi käytetyn raaka-aineen määrä lopputuotteessa ja saman allergeenin varoitusmerkinnän esiintyminen valmiin tuotteen useassa raaka-aineessa.

Varoitusmerkinnän perusteeton käyttö johtaa siihen, että kuluttaja joutuu tarpeettomasti välttämään tuotetta, jossa kontaminaatiota ei itse asiassa olekaan.

Merkinnän käytön tarpeellisuutta arvioitaessa voidaan käyttää apuna seuraavaa päätöksentekomallia:



Lainsäädäntö ei edellytä allergiaa koskevien jäämämerkintöjen (eli ”saattaa sisältää pieniä määriä ...) korostamista pakkausmerkinnöissä. Jos kuitenkin joku haluaa korostaen asian ilmaista, niin Ruokavirasto ei tule asiaan puuttumaan.

Hyönteisruoasta saattaa aiheutua allergiareaktio, jos on herkistynyt yksittäiselle tai yleensä hyönteisille tai ristiallergian seurauksena. On vielä epäselvää, miten esimerkiksi jauhomadon ravinto vaikuttaa allergiapotentiaaliin (jauhomadon suolta ei tyhjennetä). Ruokaviraston internet-sivulla on aiheesta lisää ohjeessa ”[Hyönteiset elintarvikkeena \(10588\)](#)”.

Jäsenvaltiot voivat toteuttaa kansallisia toimenpiteitä, jotka koskevat tapoja, joilla tiedot **pakkaamattomien elintarvikkeiden** sisältämistä allergeeneista ja intoleranseja aiheuttavista aineista ja tuotteista ilmoitetaan. Tästä on lisää kohdassa 7.

Ohjeet

- [Komission tiedonanto \(2017/C 428/01\)](#). Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä II lueteltuja allergioita tai intoleranseja aiheuttavia aineita tai tuotteita koskevien tietojen ilmoittamisesta.
- [Eviran ohje 10588](#). Hyönteiset elintarvikkeena.

6.2.5. Tiivistetty tai kuivattu ainesosa

Tiivistetty tai kuivattu ainesosa voidaan merkitä ainesosaluettelossa

- lisätyn ainesosan painon mukaan käyttäen nimeä tiiviste, kuivattu tai muulla vastaavalla ilmaisulla.

Jos tiivistettyinä tai kuivattuina lisätyt ainesosat palautuvat ennalleen elintarvikkeen valmistuksen yhteydessä, voidaan tällaiset ainesosat ilmoittaa myös

- ainesosaluettelossa ennen tiivistämistä tai kuivaamista edeltäneen painon mukaisessa järjestyksessä.

Jos tiivistetyn tai kuivatun elintarvikkeen ainesosiin lisätään vettä, tiivistetty tai kuivattu ainesosa voidaan lisäksi merkitä

- tuorepainon eli sen painon mukaan, joka sillä oli ennen tiivistämistä tai kuivaamista, jos tällainen aineosa palautuu ennalleen valmistuksen aikana vettä lisäämällä. Elintarvikkeen ainesosaluetteloon tulee liittää silloin jokin asiaankuuluva ilmaisu, kuten ”ennastetun tuotteen ainesosat” tai ”käyttövalmiin tuotteen ainesosat” tai ”valmistettu tiivisteestä”. Esimerkiksi
 - kuivatut keittoainekset, jotka ennastetaan keiton valmistuksen yhteydessä.
 - täysmehusta valmistettu tiiviste, jota käytetään toisen elintarvikkeen valmistukseen ja joka on mahdollista ennastaa eli palauttaa lähtötilanteeseen vettä lisäämällä.

Jos vesi on valmistusprosessissa käytetty pelkästään tiivistetyn tai kuivatun ainesosan palauttamiseen ennalleen, sitä ei katsota ainesosaksi eikä sitä siten tarvitse ilmoittaa ainesosaluettelossa.

Jos ennastettu elintarvike sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa, on kyseessä koostettu elintarvike, jonka ainesosat ilmoitetaan siten kuin kohdassa 6.2.10 ohjeistetaan.

6.2.6. Valmistettu nanomateriaali ainesosana

Euroopan komissio laati jo vuonna 2011 horisontaalisen nano-materiaalia koskevan määritelmän ([2011/696 / EU](#)). ”**Valmistetulla nanomateriaalilla**” tarkoitetaan tarkoituksellisesti tuotettua materiaalia, jonka yksi tai useampi ulottuvuus on enintään 100 nanometriä tai joka koostuu erillisistä toiminnallisista joko sisäisistä tai pinnalla olevista osista, joista usean yksi tai useampi ulottuvuus on enintään 100 nanometriä, mukaan lukien rakenteet ja yhteenliittymät (agglomeraatit tai aggregaatit), joiden koko voi olla yli 100 nanometriä, mutta joilla on nanomittakaavalle luonteenomaisia ominaisuuksia.

Nanomittakaavalle luonteenomaisia ominaisuuksia ovat:

- i) kyseessä olevien materiaalien suureen pinta-alaan liittyvät ominaisuudet; ja/tai
- ii) erityiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka poikkeavat nanoteknisesti käsittelemättömän saman materiaalin ominaisuuksista” ([EPNAs \(EU\) 2015/2283](#), 3 art. 2 f).

Kaikki valmistettua nanomateriaalia sisältävät ainesosat on ilmoitettava selkeästi ainesosaluettelossa. Tällaisten ainesosien nimen jäljessä on oltava sana ”nano” suluissa.

Nanoteknologian elintarvikealan sovelluksia ovat mm. nanokokoiset lisäaineet, ravintolisät, joissa on nanopartikkeleita, äly- ja aktiiviset elintarvikepakkaukset ja nanoemulsiot.

Kysymys 2.4.2 Onko valmistetut nanomateriaalit ilmoitettava ainesosaluettelossa?

Onko tähän poikkeuksia?

Kaikki ainesosina käytettävät valmistetut nanomateriaalit on ilmoitettava selvästi ainesosaluettelossa.

Asetuksen 20 artiklan b, c ja d kohdassa vahvistetaan elintarvikelisiä aineita ja elintarvikeentsyymejä sekä kantaja-aineita ja aineita koskevat vapautukset ainesosaluetteloön sisällyttämisestä. Samoja vapautuksia sovelletaan myös silloin, kun ne esiintyvät, ovat valmistettujen nanomateriaalien muodossa.

Sovellettavat säännökset: Elintarviketietoasetuksen 18 artiklan 3 kohta ja 20 artikla.

Lähde: [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#), Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, artikla 2.1h
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2015/2283, annettu 25 päivänä marraskuuta 2015, uusielintarvikkeista, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 muuttamisesta sekä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 258/97 ja komission asetuksen (EY) N:o 1852/2001 kumoamisesta (ETA:n kannalta merkityksellinen teksti), 3 artiklan kohdat, 2 a viii ja ix ja 3 f, 33 artikla.

Ohjeet

- [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta.

6.2.7. Tiettyjen ainesosien ryhmänimet

Eräistä ainesosista on mahdollista käyttää niiden ryhmänimiä (elintarviketietoasetus 18 artikla, liite VII, A – B osa). Kappaleessa 6.2.8 käsitellään lisäaineiden ja aromien sekä entsyymien ilmoittaminen.

Jos ryhmänimiä halutaan käyttää, on ne ilmaistava ainesosaluettelossa ryhmänimen kokonaispainon mukaisella paikalla. Esimerkkejä tällaisista ryhmänimistä on esitetty taulukossa 3. Ainesosan tarkempi ilmoittaminen on eräissä tapauksissa kuitenkin pakollista (allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat ja ainesosan korostaminen).

Ainesosien ryhmänimiä ei saa yhdistää. Esimerkkinä tällaisesta ryhmästä on ”mausteet ja aromit”, jossa on yhdistettynä kaksi aineosaryhmää, ”mausteet” ja ”aromit”. Kummankin ainesosaryhmänimen jälkeen tulee ilmoittaa siihen kuuluvat ainesosat, jotta kuluttaja ymmärtää, mikä ainesosa kuuluu mausteisiin ja mikä aromeihin.

Eläinrasvat ja kasvirasvat ilmoitetaan omilla ryhmänimillään, ja samalla on ilmaistava, onko kyse rasvasta vai öljystä. Lisäksi on ilmoitettava rasvan ja öljyn mahdollisesta kovettamisesta joko maininnalla ”kokonaan kovetettu” tai ”osittain kovetettu”. Jos öljy tai rasva on kovetettu vedyttämällä (englanniksi hydrogenated), on silloin kyseessä rasvan kovettuminen. Elintarviketietoasetus ei edellytä öljyn tai rasvan käsittelystä mainintaa silloin, jos ne on tehty kiinteäksi katalyyttisellä vaihtoesteröinnillä.

Ryhmänimen kasvirasvan tai kasviöljyn jälkeen tulee välittömästi ilmoittaa kasvialkuperää koskeva luettelo, jota voi seurata ilmaisu ”vaihtelevina osuuksina”, esimerkiksi ”kovetettu kasvirasva (rypsi, auringonkukka) vaihtelevina osuuksina”. Eläinalkuperää oleva rasva tai öljy on täydennettävä joko etuliitteellä ”eläin” taikka viitata erityiseen eläinalkuperään, esimerkiksi kalaöljy.

Ryhmänimeä ”juusto” voidaan käyttää kaikista juustolaaduista tai niiden seoksista toisen elintarvikkeen ainesosina, jos elintarvikkeen nimityksessä tai elintarviketta esille pantaessa ei viitata tiettyyn juustolaatuun. Ruokaviraston näkemyksen mukaan sulatejuusto ei kuulu ryhmänimeen ”juusto”. Juustot jaetaan yleensä kypsytettyihin ja kypsytämättömiin eli tuorejuustoihin. Sulatejuustot, kuten myös munajuustot, ovat sen sijaan juustovalmisteita.

Ryhmänimen ”liha” yhteydessä on ilmoitettava eläinlaji(t), jo(i)sta liha on peräisin. Lihan tulee täyttää lihan määritelmän (elintarviketietoasetus, liite VII, B-osa, kohta 17.)

Ryhmänimeä ”kala” voidaan käyttää elintarvikkeen ainesosan nimenä, jos ei elintarvikkeen nimessä tai sitä esille pantaessa viitata tiettyyn kalalajiin.

Ryhmänimellä ilmoitettavissa ainesosissa luetellaan eräitä sellaisia valmisteita, jotka koostuvat useasta ainesosasta, kuten juusto (katso kohta 6.2.2) tai purukumin perusmassa. Tällaisia elintarvikkeita ei tarvitse purkaa ainesosikseen, vaan ne voidaan ilmoittaa ainesosaluettelossa pelkästään ryhmänimellään, jollei esimerkiksi juuston osalta elintarvikkeen nimessä tai sitä esille pantaessa viitata tiettyyn juuston laatuun.

Ryhmänimi ei kuitenkaan ole riittävä, jos ryhmänimellä ilmoitettava ainesosa sisältää allergiaa ja intoleranssia aiheuttavaa ainesosaa, joka ei käy ilmi ryhmänimestä. Esimerkkejä tällaisista ovat ryhmänimet ”täkkelys” ja ”muunnettu täkkelys”, joita on täydennettävä viittauksella ainesosan kasvialkuperään (esimerkiksi ”ohratäkkelys” ja ”muunnettu vehnätäkkelys”), jos ainesosan valmistukseen on käytetty gluteenia sisältävää raaka-ainetta. Korppujauhon allergeoita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat tulee myös korostaen ilmoittaa.

Taulukko 3. Esimerkkejä eräiden elintarvikeryhmänimien käytöstä.

Elintarvikkeen nimi	Ryhmänimi
rypsiöljy, auringonkukkaöljy	kasviöljyt (rypsi, auringonkukka)
kokonaan kovetettu rypsiöljy	kokonaan kovetettu kasviöljy (rypsi) *
naudan- ja sianrasva	eläinrasva*
maissitärkkelys	tärkkelys**
edamjuusto	juusto
hienonnetut ja paistetut viljavalmisteet	korppujauho
maitoproteiinit (kaseiinit, kaseinaatit ja heraproteiinit) ja niiden sekoitukset	maitoproteiinit
fariinisokeri	sokeri***
maustepippuri, meirami	mausteet (tai mausteseos)****

* Jos rasva on kovetettu, rasvan nimeen on liitettävä tapauksen mukaan ilmaisu ”kokonaan kovetettu” tai ”osittain kovetettu”.

** Ryhmänimeä ”täkkelys” on täydennettävä tarvittaessa viittauksella ainesosan kasvialkuperään, kuten edellä on esitetty.

*** Sokeri -ryhmänimitystä käytetään vain sakkaroosista, muut ilmoitetaan omilla nimillään, esimerkiksi fruktoosi tai hedelmäsokeri. (Sakkaroosi on glukoosista ja fruktoosista koostuva disakkaridi).

**** Jos mausteiden yhteismäärä on yli 2 %, on ne ilmoitettava omilla nimillään.

6.2.8. Lisäaineet, aromit ja entsyymit (elintarvikeparanteet)

Elintarvikeparanteilla tarkoitetaan lisäaineita, aromeja ja entsyymejä. Niitä ei yleensä kuluteta varsinaisina elintarvikkeina. Lisäaineita ja entsyymejä käytetään aina jotain teknologista tarkoitusta varten, kuten parantamaan elintarvikkeen rakennetta tai väriä. Aromeilla muokataan elintarvikkeen makua ja tuoksua.

Lisäaineet

Lisäaineet ilmoitetaan käyttötarkoitusta osoittavalla ryhmänimellä (Taulukko 4), jota täydennetään lisäaineen omalla nimellä tai numerotunnuksella (E koodit).

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat lisäaineet on kuitenkin aina ilmoitettava omalla nimellään siten, että kyseinen ainesosa näkyy.

Kemiallisesti muunnetut tärkkelykset voi poikkeuksellisesti ilmoittaa pelkällä ryhmänimellä ”muunnettu tärkkelys”, jolloin yksilöllisen nimen tai E-numeron ilmoittaminen ei ole pakollista.

Taulukko 4. Lisäaineiden ryhmänimet (Elintarviketietoasetuksen liitteen VII C-osa).

Happo	Vaahdotusaine
Happamuudensäätöaine	Hyytelöimisaine
Paakkuuntumisenestoaine	Pintakäsittelyaine
Vaahdonestoaine	Kosteudensäilyttäjä
Hapettumisenestoaine	Muunnettu tärkkelys**
Täyteaine	Säilöntäaine
Väri	Ponneaine
Emulgointiaine	Nostatusaine
Sulatesuola *	Kompleksinmuodostaja
Kiinteyttämisaaine	Stabilointiaine
Arominvahvenne	Makeutusaine
Jauhonparanne	Sakeuttamisaine

*Vain sulatejuustoihin ja niihin perustuviin valmisteisiin.

**Yksilöllisen nimen tai E-numeron ilmoittaminen ei ole pakollista. Tähän ryhmään kuuluvat muunnetut tärkkelykset E 1404 – E 1451. Näitä ovat E 1404 (hapetettu tärkkelys), E 1410 (monotärkkelysfosfaatti), E 1412 (ditärkkelysfosfaatti), E 1413 (fosfatoitu ditärkkelysfosfaatti), E 1414 (asetyloitu ditärkkelysfosfaatti), E 1420 (tärkkelysasettaatti), E 1422 (asetyloitu ditärkkelysadiipaatti), E 1440 (hydroksipropyylitärkkelys), E 1442 (hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti), E 1450 (natriumoktenyyilisukkinaattitärkkelys) ja E 1451 (asetyloitu hapetettu tärkkelys).

Lisäaineiden nimet ja numerotunnukset (E-koodit) sekä käytön ehdot löytyvät Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EY) N:o 1333/2008 elintarvikelisiä aineista (kodifioitu versio). Myös Euroopan komission internet-sovellutuksesta löytyy tietoa lisäaineiden sallituista käyttömääristä elintarvikkeissa.

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/database_en

Esimerkki.

säilöntäaine (E 202)
tai
säilöntäaine (kaliumsorbaatti)

Samassa ainesosaluettelossa voidaan käyttää sekä numerotunnuksia että lisäaineiden nimiä. Suositeltavaa olisi kuitenkin käyttää jompaakumpaa ilmaisutapaa sekaantumisen välttämiseksi. Poikkeuksen muodostavat allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat lisäaineet, jotka tulee ilmoittaa aina omalla nimellään, esimerkiksi soijalesitiini.

Esimerkki.

säilöntäaine (E 202),
happamuudensäätöaine (sitruunahappo)

Jos samaan lisäaineryhmään kuuluvia lisäaineita on useita, voidaan ne ilmoittaa kukin omalla kohdallaan tai lisäaineiden yhteismäärän mukaan määräytyvällä kohdalla ainesosaluettelossa. Lisäaineet ovat tässäkin painonsa mukaisessa alenevassa järjestyksessä.

Esimerkki.

väri (E 101) ... väri (E141)
tai
värit (E101, E141)
tai
värit (riboflaviini, klorofylliini)

Ryhmänimi määräytyy sen mukaan, missä tarkoituksessa elintarvikkeen valmistaja on käyttänyt kyseistä lisäainetta. Jos lisäaine kuuluu useampaan kuin yhteen ryhmään, määrää lisäaineen ensisijainen käyttötarkoitus ryhmänimen. Esimerkkinä askorbiinihappo (E 300), joka käyttötarkoituksensa perusteella voi kuulua kolmeen eri lisäaineryhmään:

hapettumisenestoaine (E 300)
tai
happamuudensäätöaine (E 300)
tai
jauhonparanne (E 300)

Vaikka myös pakkauskaasut luokitellaan lisäaineiksi, niitä ei tarvitse ilmoittaa ainesosaluettelossa, koska niitä ei ole jäljellä lopullisessa elintarvikkeessa. Pakkauskaasun käytöstä on kuitenkin ilmoitettava merkinnällä ”pakattu suojakaasuun”. Lisää aiheesta kohdassa 6.16.

Tiettyjen värien käyttö edellyttää varoituslausekkeen antamista ((EY) N:o 1333/2008). Seuraavia elintarvikvärejä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on oltava merkintä ”värin/värien nimi tai E-numero: voi vaikuttaa haitallisesti lasten aktiivisuustasoon ja heikentää tarkkaavaisuutta”:

- Sunset yellow (E 110) (*)
- Kinoliinikeltainen (E 104) (*)
- Karmosiini (E 122) (*)
- Alluranpunainen (E 129) (*)
- Tartratsiini (E 102) (*)
- Ponceau 4R (E 124) (*)

(*) lukuun ottamatta:

- a) elintarvikkeita, joissa väriä tai värejä on käytetty lihavalmisteiden terveys- tai muihin merkintöihin tai munien kuorien leimaamiseen tai koristevärjäykseen
- b) juomia, jotka sisältävät yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia.

Makeutusaineen käytöstä on kerrottu kohdassa 6.15.

Aromit

Aromit ilmoitetaan ainesosaluettelossa sanalla ”aromi(t)” tai aromin tarkemmalla nimellä tai sen kuvauksella, esimerkiksi mansikka-aromi. Aromin nimeä voidaan tarkentaa aromin lajia osoittavalla nimellä, esimerkiksi ”luontainen aromi”. Asetuksen (EY) N:o 1334/2008 16 artiklan säännöksiä on noudatettava käytettäessä termiä ”luontainen” aromien kuvauksessa. Nimeen saa liittää sen tuotteen nimen, josta aromi on saatu, esimerkiksi luontainen mansikka-aromi. (Tällaisen aromin pitää olla vähintään 95 %:sti peräisin mansikasta).

Elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa aromina käytetty kiniini ja/tai kofeiini on merkittävä ainesosaluetteloon omalla nimellään välittömästi sanan ”aromi(t)” jälkeen, esimerkiksi aromi (kofeiini).

Aromit on merkittävä nimellä ”savuaromi(t)” tai ”elintarvikkeesta (elintarvikkeista) tai elintarvikeryhmästä tai raaka-aineesta (raaka-aineista) valmistettu (valmistetut) ”savuaromi(t)”, esimerkiksi ”pyökistä valmistettu savuaromi”, jos aromiaines sisältää savuaromiksi määriteltyjä aromeja ja luovuttaa elintarvikkeeseen savun maun.

”Savuaromilla” tarkoitetaan valmistetta, jota saadaan fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla kondensoidusta savusta, jolloin saadaan primaarisia savukondensaatteja, primaarisia tervafraktioita ja/tai primaarituotteista saatuja savuaromeja.

Elintarvikkeisiin sallitut savuaromit luetellaan Komission täytäntöönpanoasetuksessa ([EU N:o 1321/2013](#)).

Esimerkki. ”Savustettu” ja ”savunmakuinen”

Ruokavirasto katsoo, että elintarviketta, johon on lisätty savuaromia ainoastaan sekoittamalla, suihkuttamalla, ruiskuttamalla, sivelemällä tai käyttäen muita vastaavia menetelmiä, ei saa markkinoida savustetuksi. Näissä tapauksissa voidaan käyttää ilmaisua ”savunmakuinen” tai muuta vastaavaa ilmaisua. Jos elintarvike on käynyt läpi savustusprosessin savuaromeista tehdyllä savulla (nestesavulla), sitä voi markkinoida savustettuna. Tämän lisäksi elintarvikkeen ainesosaluettelossa tulee olla merkintä ”savuaromi(t)”, kuten edellä ohjeistettiin.

Entsyymit

Teknologisessa käyttötarkoituksessa lisätyt entsyymit ilmoitetaan ainesosaluettelossa omalla nimellään, jos niiden käyttö on lisäaineellista. Valmistuksen apuaineena käytettyjä entsyymejä ei tarvitse ilmoittaa. Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat entsyymit tulee aina ilmoittaa siten, että yliherkkyyttä aiheuttava ainesosa näkyy. Esimerkiksi kananmunan valkuaisesta eristetty lysotsyymi.

Entsyymien merkintävaatimukset tarkentuvat, kun EU:ssa sallittujen entsyymien luettelo julkaistaan osana Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY [N:o 1332/2008](#) elintarvike-entsyymeistä).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 18 – 22 artikla ja liite II, VII
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 1332/2008 elintarvike-entsyymeistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 1333/2008 elintarvikelisiä aineista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia
- Komission täytäntöönpanoasetusta (EU) N:o 1321/2013 sellaisenaan elintarvikkeissa tai niiden pinnalla ja/tai savuaromien valmistuksessa käytettäviä sallittuja savuaromien primaarituotteita koskevan unionin luettelon laatimisesta.

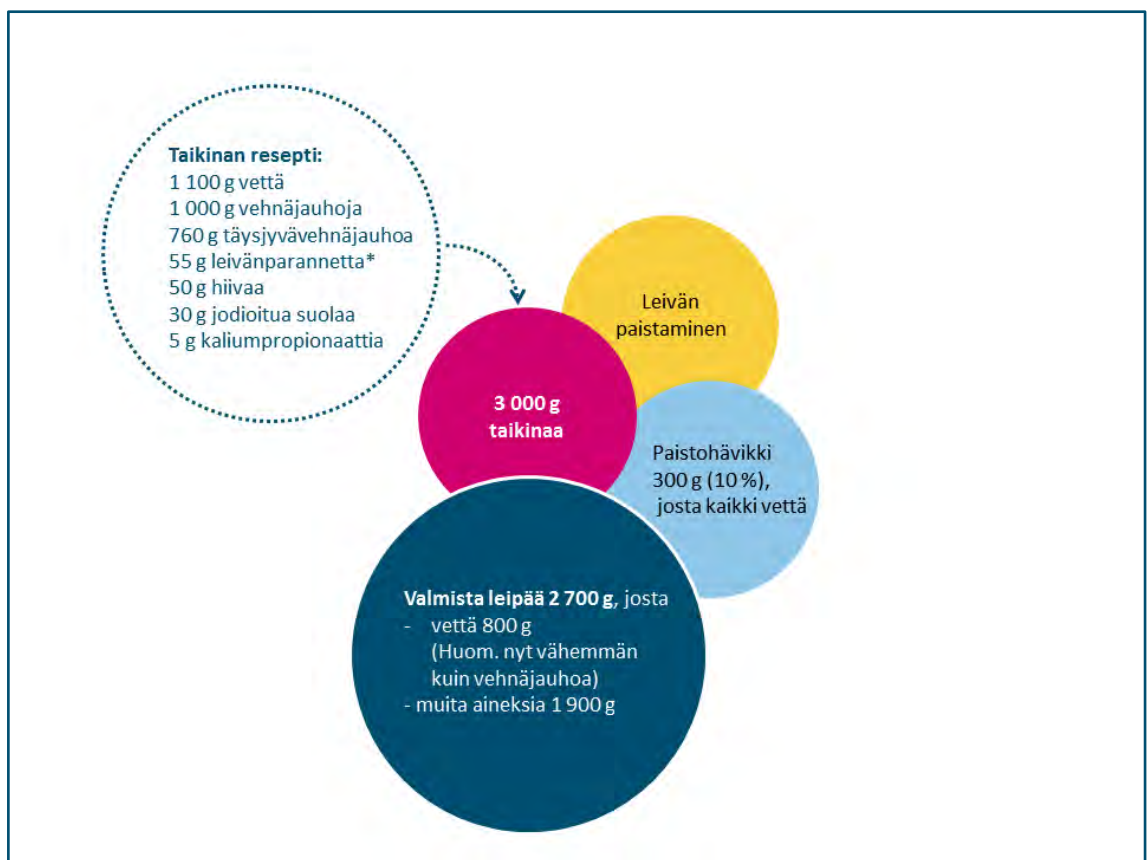
Ohjeet

- [Eviran ohje 17054](#). Elintarvikeparanteiden valvontaohje.

6.2.9. Ainesosien järjestys

Elintarvikkeen ainesosat ilmoitetaan painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä, joka määräytyy valmistusajankohdan mukaan. Lisätty vesi ja haihtuvat aineet ilmoitetaan kuitenkin sen mukaan, paljonko niitä on lopullisessa elintarvikkeessa. Jos lopullisessa elintarvikkeessa on enintään 5 % lisättyä vettä, ei sitä tarvitse lainkaan ilmoittaa ainesosaluettelossa. Tätä poikkeusta ei kuitenkaan sovelleta lihaan, raakalihavalmisteisiin, jalostamattomiin kalastustuotteisiin ja jalostamattomiin simpukoihin.

Esimerkki. Vehnäleivän ainesosien ilmoittaminen ainesosaluettelossa.



*leivänparanteen koostumus: 48,2 g kovetettua rypsiöljyä, 4 g kalsiumstearoyyli-2-laktylaattia, 2,8 g rasvahappojen mono- ja diglyseridien viinihappoestereitä

Toisin kuin leivän reseptissä, vehnä jauho on tullut määrältään suurimmaksi aineosaksi veden haihtumisen seurauksena. Tämän leivän ainesosaluettelo voidaan kirjoittaa esimerkiksi seuraavasti:

Ainekset: **vehnä jauhoa**, vettä, täysjyvävehnä jauhoa, hiivaa, jodioitua suolaa, emulgointiaineita (E 482, E 472d), säilöntäainetta (E 283).

Tässä esimerkissä rypsiöljy, emulgointiaineiden kantaja-aine leivänparanteessa, on tyyppillinen esimerkki käytön helpottamiseksi käytetystä aineesta, jota ei tarvitse ilmoittaa (kohta 6.2.3 Elintarvikkeet, joita ei pidetä ainesosina).

Elintarviketietoasetuksessa on joitakin helpotuksia koskien ainesosien ilmoittamisjärjestystä (liite VII, A-osa):

- ainesosat, joiden osuus on alle 2 painoprosenttia lopullisesta elintarvikkeesta, voidaan luetella halutussa järjestyksessä muiden ainesosien jälkeen.
- samankaltaiset ja keskenään vaihtoehtoiset ainesosat, joita voidaan käyttää elintarvikkeen valmistuksessa muuttamatta sen koostumusta, luonnetta tai oletettua arvoa ja joiden osuus yhteensä on alle 2 painoprosenttia lopullisesta elintarvikkeesta, voidaan merkitä ainesosaluettelossa ilmaisulla ”sisältää ...ja/tai...”, jos lopullinen elintarvike sisältää jompaakumpaa tai molempia kahdesta ainesosasta. Tällaisia vaihtoehtoisia ainesosia voisivat olla esimerkiksi oliiviöljy ja rypsiöljy. Tätä säännöstä ei kuitenkaan sovelleta lisäaineisiin eikä elintarviketietoasetuksen liitteessä II lueteltuihin allergioita ja intoleransseja aiheuttaviin aineisiin ja tuotteisiin.
- sekoituksena elintarvikkeen ainesosana käytetyt marjat, hedelmät, vihannekset tai sienet, joista minkään osuus ei ole painona laskettuna määräävässä asemassa, ja joita voidaan sekoittaa vaihtelevissa määrin, voidaan merkitä ainesosaluetteloon yleisnimikkeellä ”marjoja”, ”hedelmiä”, ”vihanneksia” tai ”sieniä”, jota täydennetään ilmaisulla ”vaihtelevina osuuksina” tai muulla vastaavalla ilmaisulla. Välittömästi näiden ilmaisujen jälkeen on lueteltava käytetyt marja-, hedelmä-, vihannes- tai sienilajit. Sekoitus mainitaan kokonaispainonsa mukaisella paikalla ainesosaluettelossa.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 18 artikla ja liite VII, A-osa.

6.2.10. Koostettu ainesosa

Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan elintarvikkeen valmistuksessa käytettyä toista elintarviketta, joka sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa.

Koostettu ainesosa voidaan ilmoittaa lopullisen elintarvikkeen ainesosaluettelossa kahdella tavalla:

- koostetun ainesosan yksittäiset ainesosat ilmoitetaan omalla painonsa mukaisella paikalla
- koostettu ainesosa ilmoitetaan omalla nimellään ainesosaluettelossa painonsa mukaisella paikalla. Välittömästi tämän nimen jälkeen ilmoitetaan esimerkiksi suluissa tai kaksoispisteen jälkeen sen ainesosat painon mukaan alenevassa järjestyksessä (carry-over lisäaineita ei tarvitse ilmoittaa).

Viimeksi mainittu ilmoittamistapa johtaa siihen, että samat ainesosat joudutaan ilmoittamaan moneen kertaan ainesosaluettelossa, jos elintarvike sisältää useita koostettuja ainesosia, jotka sisältävät samoja valmistus- ja lisäaineita.

Ainoastaan seuraavissa tapauksissa koostettu ainesosa voidaan ilmoittaa ainesosaluettelossa pelkästään omalla nimellään eikä sitä tarvitse purkaa (allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ja niistä peräisin olevat ainesosat on kuitenkin aina ilmoitettava):

- koostetut ainesosat, joiden osuus lopputuotteessa on alle 2 % ja joiden koostumus on määritelty yhteisöläinsäädännössä (esimerkiksi hillo ja suklaa).
- mauste- tai yrttisekoitus, kun sen osuus elintarvikkeessa on alle 2 %.
- koostettu ainesosa on elintarviketietoasetuksen 19 artiklassa tarkoitettu elintarvike, jonka ainesosia ei tarvitse ilmoittaa (esimerkiksi voi, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä), taikka kypsytetty juusto, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä ja suolaa).

Esimerkki. Täytepitko, joka sisältää seuraavia koostettuja ainesosia:

vadelma-omenatäytettä (sokeri, vadelma, omena, vesi, muunnettu tärkkelys, säilöntäaine E 202, väri E 120)

mantelinmakuista täytettä (sokeri, vesi, aprikoosinsydän, muunnettu tärkkelys, säilöntäaine E 202, manteliaromi)

kasvimargariinia (osittain kovetettu kasvirasva (rypsi), rypsiöljy, vesi, emulgointiaine E 471, jodioitu suola, happamuudensäätöaine E 330, aromi)

Vaihtoehto 1. Koostetut ainesosat omilla nimillään mainittuina

Ainesosat: **Vehnä**jauho, vadelma-omenatäyte (sokeri, vadelma, omena, vesi, muunnettu tärkkelys, väri E 120), mantelinmakuinen täyte (sokeri, vesi,

aprikoosinsydän, muunnettu tärkkelys, **manteli**aromi), kasvimargariini (osittain kovetettu kasvirasva (rypsi), rypsiöljy, vesi, suola, aromi), sokeri, **kananmuna**, vesi, hiiva, jodioitu suola ja mausteet.

Vaihtoehto 2. Koostetut ainesosat hajotettuina muiden ainesosien joukkoon
Ainesosat: **Vehnäjauho**, sokeri, vesi, vadelma, omena, osittain kovetettu kasvirasva (rypsi), rypsiöljy, **kananmuna**, aprikoosinsydän, muunnettu tärkkelys, hiiva, jodioitu suola, mausteet, **manteliaromi** ja väri E 120.

Koostetun ainesosan purkaminen

Lisäainetta, joka on joutunut elintarvikkeeseen ainesosan mukana (carry over-lisäaine), ja jolla ei ole teknologista vaikutusta lopullisessa elintarvikkeessa, ei pidetä lopullisen elintarvikkeen ainesosana, eikä sitä näin ollen tarvitse ilmoittaa tämän ainesosaluettelossa (ellei se ole allergiaa tai intoleranssia aiheuttava).

Yleissääntö 1: Mikäli koostettu ainesosa sekoittuu lopullisen elintarvikkeen joukkoon, sen lisäainepitoisuudet laimenevat ja niillä tuskin enää on vaikutusta lopputuotteessa lukuun ottamatta aromeja ja ehkä värejä tai jauhon käsittelyaineita, jotka lisätään jauhoon tai taikinaan sen leivontaominaisuuksien parantamiseksi. Lisää aiheesta: http://www.afsca.be/comiteconsultatif/rapportsreunions/documents/2015-12-16_punt_7_Labelling_of_additives_in_bakery_ware.pdf

Esimerkki. Margariini pullataikinassa.

Margariinin emulgointi-, säilöntä-, hapettumisenesto- ja happamuudensäätöaineita ei tarvitse ilmoittaa pullan ainesosaluettelossa. Sen sijaan margariinin aromilla ja jauhon käsittelyaineilla (kuten askorbiinihapolla) on todennäköisesti vaikutusta myös pullassa, joten ne ilmoitetaan pullan ainesosaluettelossa.

Esimerkki. Minipaistos, jonka taikinassa käytetään perunahiutaleita;

Ainesosat: peruna, emulgointiaine E 471, stabilointiaine E 331, hapettumisenestoaineet E 304, E 223, mausteute, voidaan purkaa seuraavasti minipaistoksen merkinnöissä: ...perunahiutale (peruna, mausteute)... Mikäli natriumdisulfiitin (E 223) määrä minipaistoksessa olisi yli 10 mg/kg, se pitäisi siinä tapauksessa ilmoittaa omalla nimellään, koska se on yksi allergiaa aiheuttavista ainesosista (elintarviketietoasetus, liite II).

Esimerkki. Tuorejuusto, jota käytetään juustohyydykekekussa rahkan, kerman, vaniljakastikkeen ja liivatteen kanssa.

Tuorejuuston ainesosat: **maito, kerma**, suola, sakeuttamisaineet E 415, E 407, säilöntäaine E 202 ja hapate. Tuorejuuston sakeuttamisaineet eivät sakeuta enää juustotäytettä, vaan sen sakeuttamiseen käytetään liivatetta. Tuorejuuston säilöntäaine laimenee täytteessä siinä määrin, ettei sillä enää ole siinä säilövää vaikutusta. Näitä lisäaineita ei näin ollen tarvitse ilmoittaa juustohyydykekekun ainesosaluettelossa.

Esimerkki. Perunahiutaleet

Ainesosat: peruna, emulgointiaine E 471, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaineet E 304, E 300, happamuudensäätöaineet E 331, E 330.

- Käyttö leivän leivonnassa vehnä jauhoja korvaavana ainesosana *gluteenittoman jauhoseoksen kanssa*
 - emulgointi- ja stabilointiaineilla voi olla vaikutusta, joten ne ilmoitetaan leivän ainesosaluettelossa.
- Käyttö perunapiirakan täytteen valmistuksessa
 - emulgointi- ja stabilointiaineilla voi olla vaikutusta täytteen koostumukseen; tarvitsee ilmoittaa piirakan ainesosaluettelossa.

Kummassakaan käyttötarkoituksessa perunahiutaleiden hapettumisenesto- ja happamuudensäätöaineilla tuskin on vaikutusta, joten niitä ei tarvitse ilmoittaa leivän eikä perunapiirakan ainesosaluettelossa.

Esimerkki. Laktoositon UHT-vispikerma täytekakun päällä

Ainesosat: iskukuumennettu laktoositon **kerma**, stabilointiaine karrageeni. Karrageeni stabiloi kerman rakennetta ja todennäköisesti vaikuttaa myös vaahdon pysyvyyteen, joten ilmoitetaan täytekakun ainesosaluettelossa.

Esimerkki. Gluteeniton jauhoseos leivän valmistuksessa *ei ole koostettu ainesosa, vaan puolivalmiste*, jonka sisältämät kaikki lisäaineet ilmoitetaan leivän ainesosaluettelossa.

Yleissääntö 2: Mikäli koostettu ainesosa jää omaksi komponentikseen esimerkiksi elintarvikkeen päälle, sen lisäaineet vaikuttavat edelleen lopputuotteessa tämän komponentin kautta, joten ne pitää yleensä ilmoittaa, ellei valmistaja pysty toisin perustelevaan.

Esimerkki. Hillo pitkon pinnalla.

Hillon

- happamuudensäätöaine vaikuttaa edelleen hillon makuun ja maistuu lopputuotteessa
- sakeuttamisaine vaikuttaa siihen, että hillo pysyy pitkon päällä
- säilöntäaine säilöo edelleen pitkoa hillon osalta, joten nämä ilmoitetaan.

Yleissääntö 3: Mikäli elintarvikkeen koostettu ainesosa sisältää lisättyjä vitamiineja ja kivennäisaineita, tulee ne ilmoittaa ainesosaluettelossa.

Esimerkki. Jodi suolassa tai D-vitamiini maidossa.

Jos elintarvikkeen valmistuksessa käytetään

- suolaa, joka on jodioitu, ilmoitetaan se silloin ainesosaluettelossa joko ”jodioitu suola” tai ”suola (suola, jodi)”
- maitoa, joka on D-vitamiinoitu, ilmoitetaan se ainesosaluettelossa joko ”D-vitamiinoitu **maito**” tai ”maito (**maito**, D-vitamiini)”.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla (kohta 2 h), 18 - 19 artikla ja liite VII, E-osa.

6.3. Ravitsemuksellinen täydentäminen

Elintarvikkeiden täydentämisellä tarkoitetaan ravintoaineiden (tavallisimmin yhden tai useamman vitamiinin ja/tai kivennäisaineen) lisäämistä elintarvikkeeseen valmistuksen yhteydessä. Tavanomaisten täydennettyjen elintarvikkeiden (ei ravintolisien) tulee täyttää EY-asetuksen N:o [1925/2006](#) vaatimukset. Toimijan on tehtävä kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa 726/2007 tarkoitettu ilmoitus Ruokavirastolle uusista markkinoille tulevista **vain** vitamiineilla ja/tai kivennäisaineilla täydennetyistä elintarvikkeista. Ruokavirasto on ohjeistanut ilmoittamiskäytäntöä [internet-sivullaan](#).

EY-asetuksen N:o 1925/2006 3 artiklan mukaan täydennettyihin tavanomaisiin elintarvikkeisiin saa lisätä vain liitteessä I mainittuja vitamiineja ja kivennäisaineita. Liitteessä II määritellään ne vitamiini- ja kivennäisaineyhdisteet, joita täydentämiseen saa käyttää. Asetuksen (EY) N:o 1925/2006 liitettä II on muutettu myöhemmin siten, että se korvattu Komission asetuksen (EY) N:o 1170/2009 liitteellä III. EY-asetuksen N:o 1925/2006 liitteessä III on lueteltu aineet, joiden käyttö elintarvikkeissa on kiellettyä tai yhteisön valvonnan alaista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksella ([754/2016](#)) säädetään kansallisesti rasvattoman homogenoidun maidon D-vitamiinoinnista.

Lisättyjen vitamiinien ja/tai kivennäisaineiden ilmoittaminen ainesosaluettelossa ja ravintoarvomerkinnöissä

Elintarvikkeen täydentämiseen käytetyt vitamiinit ja kivennäisaineet ovat elintarvikkeen ainesosia, ja ne tulee siten merkitä ainesosaluetteloon. Ne suositellaan merkittäväksi sekä ainesosaluetteloon että ravintoarvomerkintään niillä nimillä, jotka on esitetty elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII, *esimerkiksi* A-vitamiini (tai sen lyhenteellä A-vit.). Ravintoaineiden yhdenmukainen ilmoittaminen ainesosaluettelossa ja ravintoarvomerkinnässä helpottaa kuluttajaa hänen tekemissään elintarvikevalinnoissa.

Vitamiinien ja kivennäisaineiden ilmoittamisessa voidaan käyttää myös ryhmänimiä, mutta ryhmänimen jälkeen on yksilöidysti ilmaistava kyseiset vitamiinit ja kivennäisaineet: esimerkiksi vitamiineja (A-, D- ja E-vitamiinia) ja kivennäisaineita (rautaa, kalsiumia).

Ravitsemuksellisesti täydennetyissä, tavanomaisissa elintarvikkeissa tulee olla ravintoarvomerkintä

Kun elintarvikkeeseen on lisätty vitamiineja ja kivennäisaineita, on ravintoarvomerkintä pakollinen. Ravintoarvomerkinnässä on ilmoitettava elintarvikkeen sisältämät vitamiinit ja kivennäisaineet ja niiden kokonaismäärät elintarvikkeessa 100 grammaa tai 100

millilitraa kohden. Määrien lisäksi on ilmoitettava vitamiinien ja kivennäisaineiden prosenttiosuudet päivittäisen saannin vertailuarvoista (päivän saantisuosituksista). Päiväntarpeeseen ei saa viitata. Ravintoaineiden määrät tulee ilmoittaa sen suuruusina kuin ne ovat viimeisenä käyttöajankohtana tai parasta ennen -päiväyksen ilmoittamana aikana.

Elintarvikkeeseen lisättyjä vitamiineja ja kivennäisaineita on oltava merkittävä määrä. Merkittäväksi määräksi katsotaan 7,5 % päivittäisen saannin vertailuarvosta nestemäisille elintarvikkeille ja 15 % päivittäisen saannin vertailuarvosta kiinteille elintarvikkeille tai jos pakkaus sisältää vain yhden annoksen. Saannin vertailuarvot on kuvattu elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII. Tiivistettyjen ja kuivattujen tuotteiden osalta vahvistettava enimmäismäärä on se määrä, joka on valmistajan ohjeiden mukaan kulutettavaksi valmistetussa elintarvikkeessa.

Elintarvikkeeseen voidaan lisätä myös muita ravitsemuksellisesti tai fysiologisesti vaikuttavia aineita kuin vitamiineja ja kivennäisaineita. Elintarvikealan toimija vastaa siitä, että täydennetty elintarvike on turvallinen ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukainen.

Myös nämä muut ravintoaineet ovat elintarvikkeen ainesosia, ja ne tulee siten merkitä elintarvikkeen ainesosaluetteloon ja niitä koskee myös ravintoarvomerkintä. Ravintoarvoja koskevat merkinnät, jotka kuuluvat asetuksen (EY) N:o 1925/2006 soveltamisalaan, ovat pakollisia elintarvikkeissa.

Tietyille muille aineille kuin esimerkiksi sallituille vitamiineille ja kivennäisaineille, kuten omega-3-rasvahapolle ja lykopeenille, ei ole toistaiseksi vertailuarvoja. Näissä tapauksissa ilmoitetaan aineen nimi ja sen määrä 100 g (tai ml) kohti samassa nähtävässä olevassa kentässä ravintoarvomerkinän kanssa (esimerkiksi ravintoarvomerkintätaulukon alla, kun ilmoitetaan elintarviketietoasetuksen mukaan).

Ravintoarvomerkinästä on kerrottu kohdassa 6.17.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin, 7 artikla
- Komission asetus (EY) N:o 1170/2009 EPNDir 2002/46/EY ja EPNAs (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse sellaisten vitamiinien ja kivennäisaineiden ja niiden muotojen luetteloista, joita voidaan lisätä elintarvikkeisiin, ravintolisät mukaan luettuina
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun EPNAs (EY) N:o 1925/2006 voimaantulon edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (726/2007)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 29 - 35 artikla ja liite XIII – XV

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (754/2016) rasvattoman homogenoidun maidon D-vitamiinoinnista.

Ohjeet

- [Ruokaviraston ohje 17059](#). Ravitsemuksellisesti täydennettyjen elintarvikkeiden valvontaohje.

6.4. Ainesosien määrä

6.4.1. Ainesosien määrän ilmoittaminen

Ainesosan tai ainesosien ryhmän määrän ilmoittaminen on pakollista, jos

- elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa tai ainesosien ryhmä
- kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan tai ainesosien ryhmän elintarvikkeen nimeen
- ainesosa tai ainesosien ryhmä on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista tuotteista
- ainesosaa tai ainesosien ryhmää korostetaan joko sanoin tai kuvin tai graafisen esityksen avulla muuten pakkausmerkinnöissä.

Ainesosa tai ainesosien ryhmä elintarvikkeen nimessä

Ainesosan määrä tulee ilmoitettavaksi, jos elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa tai ainesosien ryhmä. Esimerkiksi mansikkajogurtista on ilmoitettava sen sisältämän mansikan määrä, jauhelihapizzasta jauhelihan määrä, ruisleivästä rukiin määrä. Vastaavasti kasvispiirakasta on ilmoitettava kasvien yhteismäärä, kalavoileipäkakusta kalan määrä ja juustomakkarasta juuston ja lihan määrä.

Ainesosan määrä ilmoitetaan koko elintarvikkeesta, ei sen sisältämästä koostetusta ainesosasta. Esimerkiksi vadelmajäätelössä tulee siihen käytetyn vadelmavalmisteen sisältämän vadelman määrä ilmoittaa koko jäätelöstä.

Liha elintarvikkeen ainesosana

Elintarvikkeen ainesosana olevan lihan ilmoittamisesta säädetään elintarviketietoasetuksessa (liite VII, B-osa, kohta 17), jossa muun muassa määritellään ainesosana käytettävä liha sekä sen rasvan ja sidekudosproteiinin enimmäismäärät.

Lihalla tarkoitetaan ihmisravinnoksi hyväksytyjä nisäkkäiden ja lintujen luurankolihasia, pallealihaa ja puremalihaksia. Pallea ja puremalihakset kuuluvat luustolihasiin, kun taas sydän (yleensä sisäelimet), kieli, pään lihakset (muut kuin puremalihakset), etupolven, kinnernivelen ja hännän lihakset eivät sisälly niihin.

Myös näihin lihaksiin luonnostaan liittyvä rasva ja sidekudos lasketaan lihaan kuuluvaksi, kunhan niiden osuudet eivät ylitä elintarviketietoasetuksessa säädettyjä enimmäismääriä.

Jos lihaan luonnostaan liittyvä rasvan ja sidekudosproteiinin kokonaispitoisuudet ylittävät elintarviketietoasetuksessa säädettyt enimmäismäärät (esim. naudanlihalle rasvapitoisuus 25 % ja kollageeni/lihaproteiinisuhde 25 %), ilmoitettavaa lihapitoisuutta on vastaavasti pienennettävä, ja ylittävä rasva ja/tai sidekudosproteiini on ilmoitettava ainesosaluettelossa erikseen omilla nimillään, kuten esimerkiksi silava ja sidekudosproteiini.

Mekaanisesti eli koneellisesti erotettua lihaa ei lueta myöskään lihaan kuuluvaksi. Koneellisesti erotetulla lihalla tarkoitetaan sellaista lihaa, joka saadaan poistamalla liha luista luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu.

Eri lihalajeista valmistetussa jauhelihassa tulee ilmoittaa käytettyjen lihalajien painosuhte. Esimerkiksi Nauta-sikajauheliha, Ainekset: naudanliha 50 % ja sianliha 50 % tai nimessä Nauta-sikajauheliha (50 % / 50 %). (Elintarviketietoasetuksen mukaan lihan yhteydessä on ilmoitettava eläinlaji(t), jo(i)sta liha tai seoksessa olevat lihalajit ovat peräisin. Siten ei ole mahdollista myydä jauhelihaa pelkästään jauhelihana, vaan nimen yhteyteen tulee aina liittää maininta käytetystä eläinlajista, esimerkiksi naudanjauheliha tai sianjauheliha.)

Raakalihavalmisteen pakkauksessa tulee ilmoittaa käytetyn lihan määrä. Lihavalmisteesta, kuten makkarasta, on ilmoitettava sen lihapitoisuus.

Esimerkiksi

- Broileria hunajamarinadissa; ainekset: suomalaista broilerin lihaa (85 %), vesi, rypsiöljy, hunaja jne.
- Porsaan grillikyljys marinadissa; ainekset: luullinen porsaanliha (70 %, alkuperä Puola), vesi, oliiviöljy, jodioitu suola jne.

Kuluttaja yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen

Ainesosan määrä täytyy myös ilmoittaa, jos kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen, vaikka sitä ei olisikaan mainittu elintarvikkeen nimessä. Esimerkiksi Janssonin kiusauksesta on tällöin ilmoitettava kalan (anjoviksen) määrä, kaalikääryleestä lihan määrä ja makkarasta lihan määrä.

Ainesosa on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista tuotteista

Ainesosan määrä on aina ilmoitettava, jos se on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista tuotteista, joiksi elintarviketta nimen tai ulkonäön vuoksi voisi muutoin luulla. Esimerkki tällaisesta elintarvikkeesta on majoneesi, josta on ilmoitettava kananmunan määrä tai marsipaani, josta on ilmoitettava mantelin määrä. (Marsipaenin valmistukseen voidaan käyttää myös aprikoosinsydäntä.)

Ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä

Ainesosan määrä tulee myös ilmoittaa, jos ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä **sanoin, kuvin tai käyttämällä erikokoisia, -värisiä tai -tyylisiä kirjaimia** ainesosan tuomiseksi esiin. Esimerkiksi voilla leivotuksi ilmoitetusta pullasta tulee ilmoittaa voin määrä ja hedelmäisestä myslistä hedelmän määrä ja ”sisältää pekonia” pekonin määrä.

Ainesosan korostamiseksi ei katsota kuvallista esitystä, jos

- jos kuvasta käy ilmi, että se on tarjoiluehdotus tai
- jos kuva ei korosta erityisesti mitään tiettyä ainesosaa tai
- jos kuvallinen esitys näyttää, miten elintarvike valmistetaan ohjeiden mukaisesti korostamatta mitään tiettyä ainesosaa.

Ainesosan määrän ilmoittamistapa

Ainesosan määrä tulee pääsääntöisesti ilmoittaa ainesosan käyttöhetken (elintarvikkeen valmistushetken) mukaisesti prosentteina kaikkien käytettävien ainesosien yhteismäärästä (resepti).

Poikkeuksena tästä ovat kuitenkin elintarvikkeet, joista valmistusprosessin aikana haihtuu vettä (esimerkiksi leipomotuotteet, kestromakkarat): niissä käytetyn ainesosan määrä ilmoitetaan prosentteina valmiin elintarvikkeen painosta. Jos ainesosan määrä näin ilmoitettuna ylittää 100 %, prosenttimäärän sijasta on ilmoitettava, paljonko (painomäärä) ainesosaa on käytetty 100 grammaan valmista tuotetta.

Esimerkki. Kestomakkaraan käytetyn naudanlihan määrä ilmoitetaan seuraavasti: ”valmistukseen käytetty 130 g naudanlihaa / 100 g valmista tuotetta”.

Haihtuvien ainesosien, kuten alkoholin määrän (esim. punssi tortussa) on perustuttava ainesosan määrään sen sekoitusvaiheessa. Haihtuvat ainesosat ilmoitetaan painoprosentteina valmiista tuotteesta.

Lisättyä vettä ei tarvitse ilmoittaa ainesosaluettelossa, jos sen määrä ei ylitä 5 prosenttia lopullisen elintarvikkeen painosta. Tätä poikkeusta ei kuitenkaan sovelleta lihaan, raakalihavalmisteeseen, jalostamattomiin kalastustuotteisiin ja jalostamattomiin simpukoihin. Vaikka lisätyn veden määrä on alle 5 prosenttia, on se silti otettava huomioon, kun lasketaan elintarvikkeen eri ainesosan määrää.

Määrää tarkoittava merkintä on tehtävä

- elintarvikkeen nimen yhteyteen tai
- ainesosaluetteloon kyseisen ainesosan tai ainesosien ryhmän kohdalle tai
- erillisenä mainintana ainesosaluettelon yhteyteen.

Merkinnän tulee vastata ilmoitetun ainesosan tai ainesosien ryhmän keskimääräistä määrää, joka saadaan noudattamalla valmistusohjetta ja hyvää valmistuskäytäntöä sekä ottamalla huomioon valmistuksessa esiintyvät tavanomaiset vaihtelut.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 22 artikla, liite VII, A-osa ja liite VIII.

Ohjeet

- [Eviran ohje 17027](#). Ainesosan määrän ilmoittamista koskeva valvontaopas
- [Komission ilmoitus \(2017/C 393/05\) ainesosan määrän ilmoittamista \(QUID\) koskevan periaatteen soveltamisesta](#)

6.4.2. Poikkeukset velvollisuudesta ilmoittaa ainesosan määrä

Ainesosien määrän ilmoittaminen koskee vain elintarvikkeeseen lisättyjä ainesosia. Tästä syystä elintarvikkeissa luontaisesti esiintyviä aineita ei tarvitse ilmoittaa, jollei niitä ole lisätty ainesosina. Tällaisia aineita ovat esimerkiksi kofeiini kahvissa sekä vitamiinit ja kivennäisaineet hedelmämehuisissa.

Ainesosien määrän ilmoittamatta jättäminen

On erityistapauksia, joissa ainesosien määrää ei tarvitse ilmoittaa. Poikkeukset on lueteltu elintarviketietoasetuksen liitteessä VIII.

- 1) **Valmisteen nimessä mainittu ainesosa ei vaikuta kuluttajan valintaan.** Tällöin ainesosan määrän vaihtelu ei ole oleellinen elintarvikkeen tiettyjen ominaisuuksien kannalta eikä sen avulla voida erottaa elintarviketta muista vastaavista elintarvikkeista. Tällä perusteella aineosaa ei tarvitsisi siten ilmoittaa esimerkiksi kermajäätelöstä, peruna- tai lanttulaatikosta.
- 2) Aineosaa käytetään **pieninä määrinä maustamiseen**, kuten paprikaa paprikalla maustetussa juustossa, sitruunaa sitruunakakussa tai kanaa kanasipseissä.
- 3) Elintarvikkeen **valutettu paino on ilmoitettu sisällön kokonaismäärän yhteydessä**, jolloin ei kiinteään ainesosan määrää tarvitse erikseen ilmoittaa (*esimerkiksi* ananas sokeriliemessä ja sardiini öljyssä).

Valutettu paino ei kuitenkaan riitä, jos elintarvikkeen nimessä mainitaan useampi ainesosa (esimerkiksi persikka-nektariini-ananassekoitus sokeriliemessä). Tällöin on ilmoitettava jokaisen ainesosan määrä erikseen.

- 4) Ainesosan määrä on ilmoitettava muiden unionin säännösten nojalla, esimerkiksi
- levitettävät ravintorasvat ([EPNAs 1308/2013, 78 artikla, liite VII, VII osa ja VI osan lisäys](#))
 - hedelmätäysmehut ja tietyt vastaavat valmisteet ([MMMä 662/2013](#))
 - hillot, marmeladit ja hyytelöt ([KTMa 474/2003](#))
 - kaakao- ja suklaatuotteet ([KTMa 451/2003](#))
 - kahviuute- ja sikurituotteet ([KTMa 675/2000](#))
 - ravintolisät ([MMMä 78/2010](#)).

5) Erityisissä unionin säädöksissä määritellään tarkasti ainesosan määrä ilman velvoitetta ilmoittaa sitä merkinnöissä. Esimerkiksi gluteenin määrä, kun elintarviketta väitetään gluteenittomaksi.

6) Hedelmä-, marja-, vihannes-, sieni-, mauste- ja yrttisekoituksissa, joissa mikään ainesosa ei painoltaan ole olennaisesti määräävässä asemassa. Tämä ei kuitenkaan koske niitä tapauksia, jolloin sekoituksia käytetään toisen elintarvikkeen valmistuksessa (esimerkiksi hedelmäsekoitus jogurtin valmistuksessa).

Ainesosien määrän ilmoittamisesta annettuja määräyksiä ei sovelleta myöskään:

- sellaisiin ainesosiin tai ainesosien ryhmiin, joita koskee maininta ”sisältää makeutusainetta/-aineita” tai maininta ”sisältää sokeria/sokereita ja makeutusainetta/-aineita”, jos kyseinen maininta ilmoitetaan elintarvikkeen nimen yhteydessä (elintarviketietoasetus, liite III, kohta 2)
- lisättyihin vitamiineihin ja kivennäisaineisiin, jos kyseinen aine ilmoitetaan ravintoarvomerkinässä
- myyntipaikassa tapahtuva ”pakkaaminen” (esimerkiksi välitöntä myyntiä varten), jos siellä pakataan esimerkiksi muualla valmistettuja elintarvikkeita. Kyseisessä tapauksessa tuotteet katsotaan irtotuotteiksi ja niistä annettavia tietoja säädellään kansallisella MMM:n asetuksella (834/2014).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 22 artikla, liite VII ja VIII
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013, 78 artikla, liite VII, VII osa ja VI osan lisäys.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014; muutokset MMMä 1042/2016 ja MMMä 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista (474/2003)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kaakao- ja suklaatuotteista (451/2003)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kahviuutteista ja sikuriuutteista (675/2000)

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (662/2013)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010)
- Komission asetus (EY) N:o 1170/2009 EPNDir 2002/46/EY ja EPNAs (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse sellaisten vitamiinien ja kivennäisaineiden ja niiden muotojen luetteloista, joita voidaan lisätä elintarvikkeisiin, ravintolisät mukaan luettuina.

6.5. Voimakassuolainen tai sisältää paljon suolaa -merkintä

- Ruotsi: *kraftigt saltat (voimakassuolainen)
 *tillsatt mycket salt (lisätty paljon suolaa)
 *innehåller mycket salt (sisältää paljon suolaa)
- Englanti: *extra salt (voimakassuolainen)
 *heavy salt (voimakassuolainen)

Suomessa on ollut vuosikymmenien ajan voimakassuolaisuuden ilmoittamista koskevia kansallisia säännöksiä. Voimakassuolaisuus-merkinnän tavoitteena on vähentää suolan saantia väestötasolla ja siten vaikuttaa kansanterveyteen. Merkinnän piiriin kuuluvat elintarvikeryhmät kattavat suolan saannin kannalta olennaiset tuoteryhmät.

6.5.1. Suolan ilmoittaminen

Elintarvikkeen valmistuksessa käytetään usein mausteena suolaa, joka tulee ilmoittaa ainesosaluettelossa painonsa mukaisella paikalla joko suolana tai ruokasuolana. Jos suola on jodioitu, ilmoitetaan se silloin esimerkiksi ”jodioitu suola” tai ”suola (suola, jodi)”.

Pakatun elintarvikkeen suolapitoisuus ilmoitetaan ravintoarvomerkinnsä.

Suolan määrä ilmoitetaan yleensä myytävästä elintarvikkeesta. Tarvittaessa tiedot voidaan antaa nautintavalmiista tuotteesta. Tämä ilmoittamistapa on yhdenmukainen ravitsemus- ja terveystieteasetuksen (1924/2006/EY) kanssa, jonka mukaan ”ravitsemus- ja terveystieteillä viitataan elintarvikkeisiin, jotka ovat valmiita nautittavaksi valmistajan ohjeiden mukaisesti” (5 artikla). Myös ravintoarvoa koskevat tiedot voidaan ilmoittaa yksinomaan nautintavalmiista elintarvikkeesta, jos annetaan riittävän yksityiskohtaiset valmistusohjeet ja tiedot koskevat näin valmistettua elintarviketta. Vastaavasti suolan määrän ilmoittaminen nautintavalmiista tuotteesta edellyttää, että valmistusohje on riittävän yksityiskohtainen sekä myös sitä, etteivät ohjeessa lisättäväksi esitetyt ainekset sisällä suolaa.

Elintarvikkeen suolapitoisuus ilmoitetaan määränä, grammoina ravintoarvomerkinnsä 100 g tai 100 ml kohti tuotetta. Suolapitoisuuteen lasketaan kuuluvaksi silloin sekä

elintarvikkeen luontainen että siihen lisätty suola. Suolalla tarkoitetaan suolaekvivalenttipitoisuutta, joka lasketaan kaavalla: suola = natrium x 2,5.

Jos elintarvikkeen suolapitoisuus johtuu yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista, maininta siitä voidaan liittää ravintoarvoilmoituksen välittömään läheisyyteen. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi vihannekset, maito, kala ja liha, joihin ei ole lisätty suolaa. Mutta, jos elintarvikkeen jalostuksen aikana elintarvikkeeseen lisätään suolaa tai suolaa sisältäviä ainesosia, kuten kinkkua, juustoa, maustekurkkua tai anjoviksia, tätä mainintaa ei voida käyttää. Lisää aiheesta kohdassa 6.17. Ravintoarvoilmoitus (ravintoarvomerkintä).

Esimerkki. Kotona paistettavien paistovalmiiden pakasteleipien ja vastaavien tuotteiden (kuten karjalanpiirakoiden) suolapitoisuuden ilmoittaminen

Näissä tuotteissa tulee suolan määrä ilmoittaa myytävästä (paistovalmiista) tuotteesta, koska paisto-ohjeet eivät yleensä ole täysin yksiselitteiset ja kuluttajien uuneissa on vaihtelua. Suositeltavaa on ilmoittaa lisäksi ohjeen mukaan paistetun valmiin tuotteen suolan määrä, koska kuluttajalla on tällöin mahdollisuus verrata tällaisten tuotteiden suolapitoisuutta tavallisten, valmiiksi paistettuna myytävien tuotteiden suolapitoisuuteen.

Esimerkki. Kalavalmisteen suolapitoisuuden ilmoittaminen

Kalavalmisteen suolapitoisuuden ilmoittaminen voi olla teknisesti hankala toteuttaa, koska sen suolapitoisuudessa saattaa esiintyä vaihtelua. Ilmoittamista koskevat tekniset hankaluudet voidaan kuitenkin hoitaa esimerkiksi siten, että kalavalmisteissa sallitaan ilmoitetun suolamäärän alitukset (sallitaan suolamäärän ilmoittaminen reilusti ”varman päälle”). Alitusta ei tällöin pidetä kuluttajaa harhauttavana, koska alhaisempi suolapitoisuus on kuluttajan terveyden kannalta edullista. Tällainen menettely suo elintarvikealan toimijalle tavanomaista suuremman liikkumavapauden, mutta samalla antaa kuluttajalle tiedon suolan maksimimäärästä.

Esimerkki. Mikä on ruokasuolavalmiste ja miten se ilmoitetaan ainesosaluettelossa?

Katsotaanko siinä oleva kaliumkloridi lisäaineeksi?

Ruokasuolavalmisteeksi tai mineraalisuolaksi katsotaan ruokasuolan korvikkeet, joissa osa tai kokonaan natriumista on korvattu esimerkiksi kaliumilla ja/tai magnesiumilla. Kaliumkloridi ei toimi kyseisessä tuotteessa lisäaineena, vaan yhtenä valmistusaineena korvaamaan ruokasuolaa, natriumkloridia. Ruokasuolaa ei katsota enää lisäaineeksi, reilut 20 vuotta sitten se oli vielä sitä.

Ruokasuolavalmiste voidaan ilmoittaa ainesosaluettelossa painonsa mukaisella paikalla nimellä ”ruokasuolavalmiste” tai ”mineraalisuola”, jonka jälkeen ilmoitetaan sen sisältämät ainesosat, kuten natriumkloridi, magnesiumsulfaatti, lyysiinihydrokloridi ja kaliumkloridi valmistusaineina omalla nimellään sekä mahdolliset lisäaineet (Viite: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus EY N:o 1333/2008, liite II, elintarvikeryhmä ”12.1.2 Ruokasuolavalmisteet”).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 30 artikla.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006, elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä (liite).

6.5.2. Elintarvikkeen ilmoittaminen voimakassuolaiseksi

Maa- ja metsätalousministeriön asetusta eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014) tuli alkaa soveltaa 13.12.2016 alkaen. Merkintä voimakassuolaisuudesta vaaditaan elintarvikeryhmissä, jotka ovat kansanravitsemuksen kannalta keskeisiä suolan lähteitä. Merkinnän kriteerinä aiemmin olleet raja-arvot on muutettu elintarvikkeen natriumin kokonaismäärään perustuviksi.

”Voimakassuolainen” -merkinnän osalta eri raja-arvot eri tuoteryhmille ovat edelleen tarpeen, jotta voidaan vaikuttaa sekä kuluttajan valintoihin tuoteryhmien sisällä että elintarviketeollisuuden tuotekehitykseen.

Asetuksen (1010/2014) 4 §:ssä luetellaan ne elintarvikkeet, joiden pakkauksiin on merkittävä sana "voimakassuolainen" tai "sisältää paljon suolaa", jos suolapitoisuus ylittää asetuksessa määrätyn rajan (Taulukko 5). Kuten ravintoarvoilmoituksessa, suolapitoisuuteen lasketaan kuuluvaksi sekä elintarvikkeen luontainen että siihen lisätty suola.

Koska ilmoitus voimakassuolaisuudesta on varoitusmerkinnän luonteinen, merkinnän havaittavuuden ja luettavuuden varmistamiseksi edellytetään, että tieto voimakassuolaisuudesta on esitettävä ravintoarvomerkinnän läheisyydessä elintarviketietoasetuksen edellyttämää kirjasinkokoa (yleensä x-korkeus vähintään 1,2 mm) käyttäen. Merkinnän sijoittelulla ehdotetulla tavalla ohjataan kuluttajaa lukemaan ravintoarvomerkintää laajemminkin. Jos ravintoarvomerkintää ei ole, tieto on esitettävä pakkausmerkinnöissä muulla helposti havaittavalla ja selkeällä tavalla.

Jos valmis ateria koostuu useammasta yhtenäisestä osasta, esimerkiksi perunamuusista ja nakkikastikkeesta, silloin suolan määrä ja voimakassuolaisuus -merkintä ilmoitetaan koko ateriakokonaisuutta kohti. Jos aterian erilliset komponentit on pakattu kukin omaan pakkaukseen tai samaan pakkaukseen (esimerkiksi täytetyt sämpylät ja kinkkukiusaus) ja ne myydään selkeästi erillisinä ”itsenäisinä” aterian osina, silloin kustakin niistä (täytetyistä sämpylöistä ja kinkkukiusauksesta) ilmoitetaan suolan määrä ja tarvittaessa voimakassuolaisuus -merkintä muiden merkintätietojen lisäksi.

Taulukko 5. Elintarvikkeiden voimakassuolaisuuden raja-arvot (MMM:n [1010/2014](#)).

Elintarvike	'Voimakassuolainen' tai 'sisältää paljon suolaa' % suolaa yli
Juustot ¹	1,4
Makkarat ²	2,0
Muut leikkeleenä käytettävät lihavalmisteet	2,2
Kalavalmisteet ³	2,0
Ruokaleivät ⁴	1,1
Näkkileivät ja hapankorput ⁵	1,4
Aamiaisviljavalmisteet	1,4
Valmisruoat ja nautintavalmiin aterian komponentit ⁶	1,2
Napostelutuotteet (joihin lisätty suolaa) ⁷	1,4

Juustoihin¹ kuuluvat tässä tapauksessa kaikki MMM:n asetuksen ([264/2012](#)) 6 §:ssä määritellyt tuotteet: juustot, sulatejuustot ja juustovalmisteet.

Makkaroihin² kuuluvat kaikki erilaiset emulgoidut makkarat (leikkele-, ruoka- ja raakamakkarat sekä maksamakkarat) sekä keustomakkarat.

Kalavalmisteisiin³ kuuluvat tässä yhteydessä esimerkiksi suolatut, savustetut, hiillostetut tai muulla tavalla valmistetut kalat ja kalanosat, kun valmistukseen ei ole merkittävässä määrin käytetty muita ainesosia sekä kalasäilykkeet. Äyriäisvalmisteissa sekä mustekala- ym. nilviäisvalmisteissa ruokasuolan määrän ilmoittaminen ei ole pakollista.

Ruokaleipiin⁴ kuuluvat myös niihin rinnastettavat valmisteet, kuten voisarvet (croissantit), tortilla- ja pitaleivät. Voimakassuolaisuutta ei sen sijaan tarvitse merkitä esimerkiksi voileipäkeksijä tai korppuja sisältäviin pakkauksiin.

Näkkileipiin ja hapankorppuihin⁵ katsotaan kuuluvan taco-kuoret, krutongit (eli ruskistetut tai paahdetut leipäkuutiot), leipätikut, kierteet, suolakeksit ja maustetut, kovat ruisleipäset.

Valmisruokiin⁶ kuuluvat sellaisenaan nautittavat ateriat, jotka voivat koostua yhdestä tai useammasta komponentista: esimerkiksi yhdestä tai useammasta komponentista koostuvat mikroateriat, laatikkoruoat, keitot, ateriasalaatit, pizzat, ruoan tapaan

nautittavat täytteelliset piirakat (esimerkiksi riisipiirakka, lihapiirakka), kolmioleivät, täytetyt sämpylät ja patongit ja niin edelleen. (Keittojen, liemien ja kastikkeiden valmistukseen tarkoitetuissa jauheissa ja tiivisteissä voimakassuolaisuus -merkintä määräytyy yleensä nautintavalmiin elintarvikkeen suolapitoisuuden perusteella. Tätä periaatetta sovelletaan myös muihin puolivalmiisiin ruokiin ja elintarvikkeisiin.)

Nautintavalmiisiin ateriankomponentteihin⁶ kuuluvat esimerkiksi liha-, kala-, kasvispullat ja -pihvit, kermaperunat ja vastaavat, perunasosejauhe, tuorepastat, pata-ainekset, kastikkeenomaiset ateria-ainekset, joihin voidaan lisätä veden ohella muita ainesosia ja ruokakastikejauheet. Ateriankomponentteihin kuuluvat myös kypsennettäväksi tarkoitettut raakaliha- ja -kalavalmisteet. Lihäsäilykkeistä nautanlihasäilykkeitä tai sikanautasäilykkeitä ei katsota kuuluvaksi ateriakomponentteihin.

Ruokasuolaa sisältävät maustekastikkeet katsotaan kuuluvan ryhmään maustevalmisteet (ei ateriakomponentit), joten niitä ei koske voimakassuolaisuusmerkintä. Voimakassuolaisuusmerkintä ei koske myöskään ketsuppeja, sinappeja, salaattikastikkeita, dippikastikkeita, grillauskastikkeita ym. sellaisia. Sitä vastoin ruokakastikkeet tai kastikejauheet tms. ruokakastikepohjat, joihin lisätään nestettä ja saadaan valmis kastike, katsotaan edelleen kuuluvan voimakassuolaisuuden piiriin eli ateriakomponentteihin.

Napostelutuotteet, joihin on lisätty suolaa⁷ Tähän ryhmään kuuluvat esimerkiksi peruna- ja maissilastut, suolapähkinät, pop cornit ja suolatikut. Napostelutuotteita on erilaisia, joista kaikki eivät välttämättä sisällä juurikaan suolaa.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 30 artikla, liite I, kohta 11
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystieteilästä (EY) N:o 1924/2006.

6.5.3. Elintarvikkeen ilmoittaminen vähemmän suolaa sisältäväksi

”Suolaa vähennetty” tai ”vähemmän suolaa” -merkintä katsotaan ravitsemusväitteeksi.

”Suolaa vähennetty” -väitteen tulkintaa uudistettiin Elintarviketieto-oppaan 2. päivituksen yhteydessä. Uusi tulkinta vastaa väiteasetuksen ravitsemusväitteen ”[ravintoaineen nimi] vähennetty” käytön ehtoja.

Suolaa koskevat ravitsemusväitteet ja niiden käytön ehdot ilmoitetaan [Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen \(EY\) N:o 1925/2006](#) liitteessä ja niitä ovat:

[RAVINTOAINEEN NIMI] VÄHENNETTY

Väite, jonka mukaan yhden tai useamman ravintoaineen määrää on vähennetty, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, voidaan esittää vain, mikäli määrää on vähennetty vähintään 30 prosenttia vastaavaan muuhun tuotteeseen verrattuna. Tästä ovat poikkeuksena mikroravintoaineet, joiden osalta hyväksytään 10 prosentin muutos vertailuarvoissa direktiivin 90/496/ETY mukaisesti, sekä natrium tai vastaava suolamäärä, joiden osalta hyväksytään 25 prosentin muutos.

VÄHÄN NATRIUMIA SISÄLTÄVÄ TAI VÄHÄSUOLAINEN

Väite, jonka mukaan elintarvike sisältää vähän natriumia/suolaa, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, voidaan esittää vain, mikäli tuote sisältää natriumia enintään 0,12 g/100 g tai 0,12 g/100 ml tai vastaavan määrän suolaa. Lukuun ottamatta luontaisia kivennäisvesiä, jotka kuuluvat direktiivin 80/777/ETY soveltamisalaan, vesissä saisi olla natriumia enintään 2 mg/100 ml.

ERITTÄIN VÄHÄN NATRIUMIA SISÄLTÄVÄ TAI ERITTÄIN VÄHÄSUOLAINEN

Väite, jonka mukaan elintarvike sisältää erittäin vähän natriumia/suolaa, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, voidaan esittää vain, mikäli tuote sisältää natriumia enintään 0,04 g/100 g tai 0,04 g/100 ml tai vastaavan määrän suolaa. Tätä väitettä ei saa käyttää luontaisista kivennäisvesistä ja muista vesistä.

EI NATRIUMIA SISÄLTÄVÄ tai SUOLATON

Väite, jonka mukaan elintarvike ei sisällä natriumia eikä suolaa, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, voidaan esittää vain, mikäli tuote sisältää natriumia enintään 0,005 g/100 g tai vastaavan määrän suolaa.

EI LISÄTTYÄ NATRIUMIA/SUOLAA

Väite, jonka mukaan elintarvikkeeseen ei ole lisätty natriumia/suolaa, ja mikä tahansa muu väite, jolla on kuluttajalle oletettavasti sama merkitys, voidaan esittää vain, mikäli tuotteeseen ei ole lisätty natriumia/suolaa tai muita lisättyä natriumia/suolaa sisältäviä ainesosia ja mikäli tuote sisältää natriumia enintään 0,12 g/100 g tai 0,12 g/100 ml tai vastaavan määrän suolaa.

Vanha tulkinta

Aikaisemmin vertailu tehtiin lähtökohtaisesti "voimakassuolainen"-väitteen alarajoihin (25 %:n vähennys voimakassuolaisen alarajasta). Väitteen käyttäjän ei tällöin tarvinnut esittää käyttämäänsä vertailutuotetta. Vanha tulkinta on esitetty Ruokaviraston Väiteoppaassa 17052/4 ja Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaassa 17068/1.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystieteilä (EY) N:o 1924/2006.

Ohjeet

- [Eviran ohje 17052](#). Ravitsemus- ja terveystieteiläopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille.

6.5.4. Suolan määrästä ilmoittaminen pakkaamattomista elintarvikkeista

Pakkaamattomien elintarvikkeiden suolapitoisuuden ilmoittamisesta vähittäismyyntipaikassa säädetään kansallisesti, maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 834/2014 ja 1010/2014.

Vähittäismyyntipaikassa tulee antaa tiedot suolan määrästä ja tarvittaessa voimakassuolaisuudesta, jos suolapitoisuus ylittää asetuksessa (1010/2014) määrätyn rajan, seuraavista pakkaamattomista elintarvikkeista:

1. juustot*
2. makkarat*
3. muut leikkeleena käytettävät lihavalmistet*
4. ruokaleivät.

(*Lisäksi rasvan määrän ilmoittaminen koskee ryhmiä 1 - 3).

Suolan määrä ilmoitetaan painoprosentteina valmistushetkellä tai siten kuin ravintoarvomerkinnästä elintarviketietoasetuksessa on säädetty ilmoitettavan.

Voimakassuolaisuusrajat ovat samat pakkaamattomissa ja pakatuissa elintarvikkeissa. Tieto voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti vähittäismyyntipaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla.

Tietoja suolasta ja voimakassuolaisuudesta (sekä rasvasta) ei tarvitse ilmoittaa kuitenkaan niistä elintarvikkeista, joita pieniä tuotemääriä valmistava elintarvikealan toimija toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot käsitellään kappaleessa 7.

6.6. Sisällön määrä

Ruotsi:	*innehållsmängden *nettokvantitet *vikt
Englanti:	*the net quantity of the food *net quantity *net contents *net weight

6.6.1. Sisällön määrän ilmoittaminen

Sisällön määrällä tarkoitetaan pakkauksessa olevan elintarvikkeen määrää pakkaushetkellä. Pakkaushetkeksi katsotaan se ajankohta, jolloin elintarvike on valmis toimitettavaksi myyntiin. Pakkausmateriaalin painoa ei saa sisällyttää ilmoitettuun sisällön määrään.

Sisällön määrä on ilmaistava nestemäisten tuotteiden osalta tilavuusyksikköinä ja muiden elintarvikkeiden osalta painoyksikköinä. Sisällön määrä on ilmoitettava elintarvikkeista Suomessa yleisesti käytetyin paino- tai tilavuusyksiköin (taulukko 6.).

Taulukko 6. Yleisesti käytettyjä paino- ja tilavuusyksiköjä.

Painoyksikkö	Tilavuusyksikkö
milligramma (mg)	millilitra (ml)
gramma (g)	desilitra (dl)
kilogramma (kg)	litra (l)

Unssi (oz.) ja pauna (lb) eivät ole Suomessa yleisesti käytettäviä paino- tai tilavuusyksiköjä, joten yksinomaan niitä ei voi käyttää pakkausmerkinnöissä. Unssin tai paunan lisäksi on käytettävä Suomessa yleisesti tunnettuja paino- tai tilavuusyksiköjä.

Paino- ja tilavuusyksiköt saa ilmoittaa pelkästään jollakin kansainvälisessä kaupassa yleisesti käytetyllä kielellä edellyttäen, että ne ovat ymmärrettäviä, eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Siten nettopaino voidaan ilmoittaa pakkauksessa, esimerkiksi englanniksi ”net weight 200 gram”.

Kun kiinteää elintarviketta myydään suola-, mauste-, sokeri- tai muussa vastaavassa liemessä, on kokonaissisällön yhteydessä ilmoitettava kiinteän elintarvikkeen valutettu paino, jos liemen tarkoituksena on toimia ostajan valinnan kannalta merkityksettömänä väliaineena (esimerkiksi punajuuria etikalliemessä 380 g, josta punajuuria 290 g). Jos

elintarvike on glaseerattu, ilmoitetaan nettopaino kuitenkin ilman glaseerausta (esimerkiksi pakastetut katkaravut).

Tässä kohdassa ”liemellä” tarkoitetaan seuraavia mainittuja tuotteita sellaisenaan, mahdollisesti seoksina sekä myös jäädytettynä tai pakastettuina, jos liuos on valmisteessa pelkästään välttämättömien perusainesten apuaineena, jolla ei ole ratkaisevaa merkitystä kuluttajan valinnan kannalta: vesi, suolojen vesiliuokset, suolavesi, elintarvikehappojen vesiliuokset, etikka, sokereiden vesiliuokset, muiden makeutusaineiden vesiliuokset, hedelmä- ja vihannesmehut, kun on kyse hedelmistä ja vihanneksista.

Liemi on ostajan kannalta merkityksetön väliaine, jos lientä ei ole tarkoitus nauttia, vaikkakin liemi vaikuttaa kuluttajan päätökseen tuotteen valinnassa (esimerkiksi tonnikala vedessä tai öljyssä). Jos sitä vastoin kiinteää elintarviketta myydään sellaisessa nesteessä, jonka kuluttaja yleensä käyttää ruoaksi, esimerkiksi kerma, kastike ja hedelmäsiirappi, ei kaksoispainomerkinä tarvitse tehdä sisällön määrän ilmoittamista koskevien säännösten mukaan. Tällaisessa tapauksessa kaksoispainomerkinä tekeminen on kuitenkin kuluttajan kannalta suotavaa. Jollei kaksoispainomerkinä ole tehty vapaaehtoisesti, on elintarvikkeen nimessä esiintyvän ainesosan määrän ilmoittaminen kuitenkin pakollista ainesosan määrän ilmoittamista koskevien säännösten mukaan (kohta 6.4).

Nettomäärän ilmoittaminen (Elintarviketietoasetuksen liitteessä IX olevat 4 ja 5 kohta)

2.4.3 Asetuksen mukaan ”jos elintarvike on glaseerattu, ilmoitetaan nettopaino ilman glaseerausta”. Tämä tarkoittaa, että tällaisissa tapauksissa elintarvikkeen nettopaino vastaa valutettua nettopainoa. Onko sekä nettopaino että valutettu nettopaino ilmoitettava etiketissä?

Jos kiinteää elintarviketta pidetään kaupan astiassa olevassa liemessä, on nettopainon/-määrän lisäksi ilmoitettava myös elintarvikkeen valutettu nettopaino. Tämän kohdan soveltamista varten katsotaan, että jäädytetty tai pakastettu vesi on nestettä, mistä seuraa velvoite sisällyttää etiketin tietoihin nettopainon lisäksi valutettu nettopaino. Elintarviketietoasetuksessa säädetään lisäksi, että jos jäädytetty tai pakastettu elintarvike on glaseerattu, nettopainoon ei pitäisi sisällyttää glaseerausta (nettopaino ilman glaseerausta). Tästä seuraa, että glaseeratun elintarvikkeen ilmoitettava nettopaino on sama kuin sen valutettu nettopaino. Tämän mukaisesti ja kuluttajan harhaanjohtamisen välttämiseksi ovat seuraavat nettoilmoitukset mahdollisia:

Kaksinkertainen ilmoitus:

- nettopaino: X g ja
- valutettu paino: X g

Vertaileva ilmoitus:

- nettopaino = valutettu paino = X g

Yksi ainoa merkintä:

- valutettu paino X g
- nettopaino (ilman glaseerausta) X g

[Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta

Ryhmäpakkaus on pakkaus, joka sisältää joukon myyntiyksiköitä, kuluttajapakkauksia. Jos ryhmäpakkaus sisältää kaksi tai useamman saman määrän samaa tuotetta sisältävää yksikköpakkausta, jotka katsotaan myyntiyksiköiksi, sisällön määrä on merkittävä ilmoittamalla yksikköpakkauksen sisällön määrä sekä yksikköpakkausten lukumäärä, esimerkiksi kahden kappaleen pakkaus virvoitusjuomaa "2 kpl x 0,75 l = 1,5 l. Kyseisten tietojen ilmoittaminen ei ole kuitenkaan pakollista, jos yksikköpakkausten lukumäärä voidaan ryhmäpakkausta avaamatta selvästi nähdä ja helposti laskea ja jos samalla vähintään yksi merkintä yksikköpakkauksen sisällön määrästä on selvästi näkyvässä. Esimerkiksi, kun yksikköpakkaukset on yhdistetty muovikalvolla tai pahvikauluksella ryhmäpakkaukseksi.

Jos ryhmäpakkaus sisältää kaksi tai useampia yksikköpakkauksia, joita ei katsota myyntiyksiköiksi, on sisällön määrä ilmoitettava merkitsemällä pakkaukseen sisällön kokonaismäärä sekä yksikköpakkausten lukumäärä, esimerkiksi pussiteen pakkauksessa "50 g, 25 kpl ". Hyväksyttävää on myös tarkempi ilmaisu, esimerkiksi "25 kpl x 2 g = 50 g". Jos yksikköpakkaukset ovat myyntiyksiköitä, tarkoitettu myytäväksi yksittäin, tulee niissä määrä olla ilmaistuna.

Jos ryhmäpakkauksessa yksikköpakkausten tarkan kokonaismäärän ilmoittaminen ei ole mahdollista, tämä lukumäärä voi poikkeuksellisesti olla keskimääräinen lukumäärä. Voidaan myös käyttää termiä "noin" tai muuta vastaavaa sanamuotoa tai lyhenteitä.

Jos ryhmäpakkaus koostuu kahdesta tai useammasta yksikköpakkauksesta, joita ei katsota myyntiyksiköiksi ja jotka eivät sisällä samaa määrää samaa tuotetta, on koko pakkauksen nettomäärän lisäksi ilmoitettava näiden yksikköpakkausten kokonaislukumäärä.

Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan elintarvikkeen määrän suhteen. Sisällön määrää koskevat merkinnät katsotaan harhaanjohtaviksi, jos ne eivät täytä sisällön määrälle asetettuja vaatimuksia. *Vakiosisältöisten pakkausten* sisällön määrän valvonnassa noudatetaan kauppa- ja teollisuusministeriön päätöstä valmispakkauksista (179/2000).

Tavaraerän arvostelussa otetaan arvosteluperusteina huomioon sekä yksittäisten pakkausten sisällön määrät että niiden keskiarvo. Tavaraerässä yksittäisten pakkausten sisällön määrät saavat vaihdella tietyissä rajoissa, mutta sisällön määrien tulee keskimäärin olla yhtä suuri tai suurempi kuin ilmoitettu paino. Tavaraerän

tarkastuksessa ei yleensä punnita kaikkia tavaraerään kuuluvia pakkauksia, vaan ainoastaan siitä otettu edustava satunnaisnäyte. Jos näyte ei täytä pakkauksien sisällön määrälle ja niiden keskiarvolle asetettuja vaatimuksia, on pakkauksissa ilmoitetut sisällön määrät katsottava virheellisiksi ja siten harhaanjohtaviksi.

Valmispakkauksen sisällön määrän eli todellisen sisällön määrän mittaaminen ja tarkastus on valmistajan tai pakkaajan taikka muun elintarvikkeesta vastuussa olevan toimijan vastuulla. Mittaaminen tulee suorittaa laillisilla ja toimenpiteiden suorittamiseen soveltuvilla mittausvälineillä.

e-merkintä

Valmispakkaus, jonka sisällön määrää valvotaan siten kuin kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksessä valmispakkauksista (179/2000) säädetään, saadaan varustaa e-merkinnällä, joka on tarkemmin määritelty kyseisessä päätöksessä. Merkinnän käyttö voidaan aloittaa, kun asiasta on tehty ilmoitus tarkastuslaitokselle (Inspecta Oy), ja jokaisen pakkauksen sisällön todellinen määrä mitataan tai toiminnassa on hyväksyttävä muu menetelmä. Tarkastuslaitoksen on tehtävä tarkastus viimeistään kuuden kuukauden kuluessa ilmoituksen tekemisestä. Päätöksen noudattamista valvoo Turvallisuus- ja kemikaalivirasto (Tukes).

Erityissäännöksiä

Erityislainsäädännössä on määräyksiä eräiden elintarvikkeiden sisällön määrän ilmoittamisesta.

Luokiteltujen A-luokan kananmunien pakkauksessa on ilmoitettava painoluokitus, johon sisältyy painoluokan vaihteluväli grammoina.

Pakkaamattomien eli irtomyynnissä olevien elintarvikkeiden sisällön määrän merkitseminen

Kansallisessa elintarviketietoasetuksessa (834/2014) ei ole säännöksiä irtomyynnissä olevien elintarvikkeiden sisällön määrän merkitsemisestä. Irtaimen omaisuuden kauppaa säätelevän kauppalain (355/1987) 46 §:ssä todetaan, että ”hinnan määräytyessä tavarain painon mukaan pakkauksen paino on ensin vähennettävä”. Tämän lain nojalla suoritettavaa valvontaa ei ole säädetty Ruokaviraston eikä muidenkaan elintarvikevalvontaviranomaisten tehtäväksi, vaan laki on sinällään toimijoita velvoittava ja sitä sovelletaan oikeustapauksissa.

Kaupankäynnin mittauslaitteiden luotettavuutta valvovat Turvallisuus- ja kemikaalivirasto ja aluehallintoviranomaiset. Hinnan määrittelyssä käytettävien mittauslaitteiden tarkastamisella eli vakaamisella varmistetaan, että kuluttaja saa maksamansa määrän tuotetta ja kauppias oikean korvauksen myymästään tuotteesta.

Torikaupassa tai vastaavassa kaupassa voidaan myydä kiinteitä tuotteita myös tilavuuden perusteella, esimerkiksi mansikoita litrahintaan (Mittauslaitelaki 707/2011).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 23 artikla, liite IX
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös valmispakkauksista (179/2000)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, 78 artikla, liite VII, VII osa ja VI osan lisäys
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus), 4 ja 12 artikla
- Euroopan ja parlamentin neuvoston direktiivi (2007/45/EY) valmiiksi pakattujen tuotteiden nimellismääristä sekä neuvoston direktiivien 75/106/ETY ja 80/232/ETY kumoamisesta ja neuvoston direktiivin 76/211/ETY muuttamisesta, 4 ja 6 artikla
- Mittauslaitelaki 707/2011, 17 §.

Ohjeet

- [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 2.4.3.

6.6.2. Poikkeukset

Sisällön määrä voidaan jättää merkitsemättä seuraavissa:

- Elintarvikkeiden tilavuus tai paino pienenee olennaisesti ja jotka myydään kappaleittain tai punnitaan ostajan läsnä ollessa (esimerkiksi leipomotuotteet, kuten kakut, leivät, piiraat).
- Tuoreitten kasvien, marjojen, hedelmien, vihannesten ja sienten vähäiset pakkaukset, kuten verkon, kalvon tai muun vähäisen päällyksen saa sisällyttää sisällön määrään.
- Jos pakkauksen sisällön määrä on vähemmän kuin 5 g tai 5 ml. Huomioitava, että säännös ei kuitenkaan koske mausteita eikä yrtejä. Esimerkkeinä ovat pienet pussit suolaa, sokeria, tomaattiketsuppia ja sinappia. (Sokerin osalta sisällön määrää ei tarvitse ilmoittaa alle 20 g painavien, pakattujen tuotteiden merkinnöissä.)
- Elintarvikkeet myydään tavanomaisesti kappaleittain, jos tuotteiden lukumäärä voidaan pakkausta avaamatta selvästi nähdä ja helposti laskea, tai jos näin ei ole, lukumäärä on merkitty etikettiin.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 23 artikla, liite IX
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus sokereista (446/2003) 5 §.

6.6.3. Täyttöaste

Elintarvikkeiden merkinnät, mainonta, ja esillepano, myös niiden muoto, ulkonäkö ja pakkaukset, käytetyt pakkausmateriaalit, tapa, jolla ne on aseteltu, ja olosuhteet, joissa ne esitellään, sekä tiedot, joita niistä annetaan millä tahansa tavalla, eivät saa johtaa kuluttajia harhaan.

Pakkaus voi olla harhaanjohtava silloin, kun pakkauksen ulkonäkö antaa sisällön määrästä suuremman vaikutelman kuin sisältöä todellisuudessa on. Käytännössä harhaanjohtavuutta arvosteltaessa on kiinnitettävä huomiota muun muassa seuraaviin seikkoihin:

- Pakkauksessa on runsaasti tyhjää tilaa ilman, että se on teknisesti välttämätöntä. Jos pakkauksen täyttöaste on suhteellisen alhainen ja sitä voidaan helposti nostaa käytetyllä pakkaustekniikalla, saattaa pakkaus olla harhaanjohtava. Pakkauksissa, joissa on yksi tai useampia sisä- tai annospusseja, täyttöaste on usein suhteellisen alhainen pakkaajasta riippumatta.
- Rungas pakkausmateriaalin käyttö saattaa olla harhauttavaa esimerkiksi silloin, kun pakkauksessa on kaksinkertaiset seinämät, välikansia, korotetut pohjat ja moninkertaista pakkaamista.

Harhaanjohtavissa tapauksissa toimijan on syytä tehdä pakkaukseen sisällön määrää täydentäviä merkintöjä tai nostaa pakkauksen täyttöastetta, mikäli se on mahdollista.

- Tällaisena sisällön määrää täydentävänä merkintänä voi olla esimerkiksi "sisällön määrä on x prosenttia pakkauksen ulkotilavuudesta" tai "sisällön määrä tähän rajaan asti" tai "elintarvikkeen luonnollista kokoa oleva kuva ja kappaleluku".

Käytännössä pakkauksen harhaanjohtavuutta arvioidaan vain pakkauksista, joiden täyttöaste eli sisällön määrän osuus pakkauksen ulkotilavuudesta on alle 75 prosenttia.

Ruokavirasto suosittelee, että täyttöastetta koskevat merkinnät on tehtävä ainakin seuraavissa tapauksissa:

Esimerkki. Keittoainekset.

Kun kartonkikoteloon pakattujen jauhemaisten, hiutalemaisten tai rakeisten keittoainesten täyttöaste on

- alle 60 % ja pakkaus sisältää yhden annospussin
- alle 55 % ja pakkaus sisältää kaksi annospussia
- alle 50 % ja pakkaus sisältää kolme annospussia
- alle 45 % ja pakkaus sisältää neljä annospussia.

Esimerkki. Viljavalmistet.

Kun kartonkikoteloon pakatun jauhemaisen, hiutalemisen tai rakeisen viljavalmisteen täyttöaste on

- alle 75 % ja pakkaus sisältää yhden vuoripussin.
- alle 60 % ja pakkaus sisältää yhden sisäpussin.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 16 artikla.

6.7. Päiväysmerkinnät**Parasta ennen vai viimeinen käyttöpäivä**

Elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava sen vähimmäissäilyvyysaika ("parasta ennen" -merkintä), millä tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarvike oikein säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet. Mikrobiologisesti helposti pilaantuvan elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava vähimmäissäilyvyysajan sijasta viimeinen käyttöajankohta, jolla tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarviketta saa käyttää.

Päiväysmerkintätiedon valintaa arvioitaessa kannattaa ottaa huomioon paitsi elintarvikkeen luonne myös elintarvikkeen säilyvyyteen ja turvallisuuteen vaikuttavat tekijät, kuten elintarvikkeen koostumus, valmistusmenetelmä ja pakkausteknologia. Muissa helposti pilaantuviissa elintarvikkeissa riittää parasta ennen -merkintä.

Tiettyihin elintarvikkeisiin vaaditaan niitä koskevan erityislainsäädännön nojalla myös muita kuin edellä mainittuja päiväysmerkintöjä (kohta 6.7.5).

Jos säilyvyysaikaan liittyvät päiväysmerkinnät ilmaistaan ainakin päivän ja kuukauden tarkkuudella, voidaan niitä silloin käyttää elintarvike-erän tunnuksena (aiheesta lisää kohdassa 6.11.).

Vastuu merkinnöistä

Valmistajan tai pakkaajan tehtävänä on arvioida ja selvittää elintarvikkeen säilyvyys ja tuoteturvallisuus osana omavalvontajärjestelmää, ja tällä perusteella ratkaista, millainen päiväysmerkintä pakkaukseen on tehtävä. [HACCP-järjestelmä](#) (Hazard Analysis and Critical Control Points, vaarojen arviointi ja kriittiset hallintapisteet) on osa omavalvontajärjestelmää. HACCP-pohjaisella järjestelmällä tunnistetaan ja hallitaan elintarvikkeissa ja elintarvikkeiden jalostuksen aikana elintarvikehuoneistossa mahdollisesti ilmeneviä vaaroja.

Viimeinen käyttöajankohta tulee määritellä lainsäädännön edellyttämien säilytyslämpötilojen mukaan siten, että tuote niissä lämpötiloissa säilyy ja on turvallinen ilmoitettuun ajankohtaan saakka. Elintarvikkeiden pilaantuminen on yleensä aistittavissa eikä se aina aiheuta terveysvaaraa. Sen sijaan taudinaiheuttajia voi esiintyä myös aistittavalta laadultaan moitteettomissa elintarvikkeissa. Päiväysmerkintä ilmaisee ajankohdan, johon saakka tuote avaamattomana säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet ("parasta ennen") tai on viimeistään käytettävä. Jos tuote, esimerkiksi juustokiekko, paloitellaan ja pakataan uudelleen, on tuotteen säilyvyysaika arvioitava uudestaan. Valmistaja tai pakkaaja vastaa siitä, että tuote oikein varastoituna säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet tai on käytettävissä ilmoitetun ajankohdan loppuun. Pakkaukseen merkittyä ajankohtaa ei saa jälkeinpäin muuttaa ilman erityistä painavaa syytä.

Päiväysmerkintävirheitä havaittaessa tulee käyttää tapauskohtaista harkintaa, miten toimitaan.

Esimerkki: Jos havaitaan myymälän omavalvonnassa, että elintarvikkeen päiväysmerkintä on tehty virheellisesti, esimerkiksi parasta ennen 15.20.30, tulee asiasta välittömästi ilmoittaa merkinnöistä vastuussa olevalle toimijalle tai myyjälle, jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan sekä myös valvontaviranomaiselle. Tuotteet voidaan palauttaa omavalvonnassa takaisin tavaran toimittajalle, joka korjaa pakkausmerkintävirheen. Jos ei ole suuresta erästä kyse, voi merkinnöistä vastuussa oleva toimija lähettää kyseisessä tapauksessa uudet korjausetiketit myymälään, jossa ne uudelleen tarroitetaan. Tapauskohtaista harkintaa tulee käyttää. Esimerkiksi, jos parasta ennen -merkintävirhe on tuotteessa, johon merkintää ei lainsäädäntö edellytä, esimerkiksi kiinteä sokeri tai suola. Elintarvikkeet voi myös tapauskohtaisesti lahjoittaa ruoka-apuun (seuraava esimerkki).

Esimerkki: Jos valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden valmistamisen tai varastoinnin aikana todetaan, että tuotteessa on sellainen virhe, että sitä ei voi laittaa myyntiin, esimerkiksi virheelliset pakkausmerkinnät tai tuote ei lainkaan vastaa pakkausmerkintöjä (esimerkiksi omenamehupurkki sisältää appelsiinimehua), voi tällaisen tuotteen lahjoittaa ruoka-apuun. Ehtona on, että tuotteesta ei aiheudu kenellekään terveysvaaraa ja että tuotteen luovutuksen yhteydessä tieto vääristä merkinnöistä siirtyy myös tuotteen loppukäyttäjälle. Jos virheellinen tuote on jo päässyt myyntiin ja se joudutaan vetämään pois myynnistä, saa tällainen tuote valmistajan ja elintarvikevalvontaviranomaisen niin hyväksyessä päätyä ruoka-apuun, jos tuote ei aiheuta kuluttajille vaaraa. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet, Eviran ohje 16035, kohta 3.1.)

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 24 artikla ja liite X.

Ohjeet

- [Eviran ohje 16035](#). Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet
- [Eviran ohje 10002](#). HACCP-järjestelmä, periaatteet ja soveltaminen
- [Eviran ohje 10501](#). Ohje elintarvikealan toimijoille. Elintarvikkeiden mikrobiologiset vaatimukset komission asetuksen (EY) No 2073/2005 soveltaminen sekä yleisiä ohjeita elintarvikkeiden mikrobiologisista tutkimuksista.

6.7.1. Vähimmäissäilyvyysaika

Ruotsi: *bäst före (parasta ennen)
 *datum för minsta hållbarhet (vähimmäissäilyvyysaika)

Englanti: *best before (parasta ennen)
 *minimum durability date (vähimmäissäilyvyysaika)

Vähimmäissäilyvyysaika ilmoitetaan käyttämällä sanontaa "parasta ennen", jonka jälkeen merkitään ajankohta. Jos päiväys ilmoitetaan kuukauden ja vuoden tai vuoden tarkkuudella, käytetään ilmaisua "parasta ennen...loppua" (taulukko 7).

Taulukko 7. Elintarvikkeen säilyvyysajan vaikutus päiväysmerkinnän ilmoittamiseen.

Elintarvikkeen säilyvyysaika	Päiväyksen aikatarkkuus	Esimerkki
enintään 3 kuukautta	päivä ja kuukausi	"parasta ennen 31.7."
yli 3, mutta enintään 18 kuukautta	kuukausi ja vuosi	"parasta ennen heinäkuun 2021 loppua"
yli 18 kuukautta	vuosi	"parasta ennen 2021 loppua"
kaikki edellä mainitut säilyvyysajat	päivä, kuukausi ja vuosi	"parasta ennen 31.7.2021"

Vähimmäissäilyvyysaika voidaan aina ilmoittaa muodossa päivä, kuukausi ja vuosi nimenomaan tässä järjestyksessä mainittuna.

Elintarviketietoasetuksen mukaisesti myös "parasta ennen" -ajankohtaan merkitty kuukausi ja vuosi sisällytetään kuuluvaksi säilyvyysaikaan. "Parasta ennen" -ajankohta tarkoittaa siis tarkasti ottaen hetkeä ennen pakkauksessa mainitun ajankohdan päättymistä. Tästä syystä aina, kun säilyvyysaika ilmoitetaan joko kuukautena ja vuotena tai pelkästään vuoden tarkkuudella, on sana "loppua" lisättävä päiväyksen loppuun (taulukko 7). Merkintä voi monikielisissä pakkauksissa olla myös muodossa "parasta ennen ajankohdan loppuun: pp.kk.vvvv" johtuen muiden kielten rakenteesta. Tällöin kuluttajalle ei synny epätietoisuutta oikeasta säilyvyysajasta.

Pakkaukseen merkitty valmistuspäivä yhdessä säilyvyysajan kanssa (esimerkiksi ”säilyy viisi kuukautta”) tai viittaus säilytysohjeeseen eivät korvaa elintarviketietoasetuksen vaatimaa merkintää vähimmäissäilyvyysajasta.

Päiväysmerkintä voidaan tehdä muuallekin kuin ”parasta ennen” -merkinnän jälkeen edellyttäen, että merkinnän yhteydessä on viittaus, missä pakkauksen kohdassa päiväys on.

Päiväys on tehtävä siten, että elintarvike ainakin siihen asti säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet (esimerkiksi värin tai maun tai rakenteen).

”Parasta ennen” -merkintään liittyvän päiväyksen on oltava sama erikielisissä päiväysmerkinnöissä. Jos ”parasta ennen” -merkintöihin liittyy eri päiväyksiä esimerkiksi ”parasta ennen 3.7.2021”, ”bäst före 4.8.2021”, ”best before 5.9.2021”, ”mindestens haltbar bis 6.10.2021”, on merkintöjä pidettävä elintarviketietoasetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla harhaanjohtavina.

”Parasta ennen” -päivämäärän merkintöjen tulee olla selviä ja ymmärrettäviä. Taulukossa 8. on esimerkkejä epäselvistä, ei-hyväksyttävistä parasta ennen -päiväysmerkinnöistä korjattuina.

Taulukko 8. Esimerkkejä epäselvistä päiväysmerkinnöistä korjattuina.

Epäselviä merkintöjä	Merkintöjen tulisi olla muodossa
”parasta ennen 28.21”	- ”parasta ennen helmikuun 2021 loppua” tai - ”parasta ennen 2/2021 loppua” tai - ”parasta ennen 28.02.2021” (helmikuussa on 28 tai 29 päivää)
”parasta ennen 030521”	- ”parasta ennen 3.5.2021”
”parasta ennen elokuun 21 loppuun”	”parasta ennen elokuun 2021 loppua”

Käänteisessä järjestyksessä esiintyvät päiväysmerkinnät eivät ole riittävän selkeitä, minkä vuoksi niitä on pidettävä harhaanjohtavina. Esimerkiksi vähimmäissäilyvyysaika ”parasta ennen 2/3/2021” saattaa olla pakkauksessa merkittynä muodossa ”21/03/02”, jolloin sitä on pidettävä harhaanjohtavana.

Sanojen lyhentämisen vaikutusta päiväysmerkintöjen ymmärrettävyyteen on käsitelty kohdassa 4.2, jossa todetaan, että kuluttajan ei voida olettaa ymmärtävän lyhenteitä vkp tai v.k.p (viimeinen käyttöpäivä) taikka p.e. (parasta ennen), joten ne katsotaan määräysten vastaisiksi.

Elintarvikkeet, jotka on merkitty parasta ennen -päivämäärällä, ovat usein laadultaan vielä käyttökelpoisia kyseisen päivämäärän jälkeen. Ruokavirasto katsoo, että ruokahävikin vähentämiseksi toimija voi selventää omaa parasta ennen -päivämäärän tekstiään lisäämällä päivämäärän yhteyteen esimerkiksi seuraavan maininnan: ”Voi olla käytettävissä vielä sen jälkeen” tai ”Mutta ei huono heti sen jälkeen”. Vastaavanlainen suositus on käytössä Ruotsissa ja Norjassa.

Esimerkki.

Parasta ennen 5.2021 loppua.
Voi olla käytettävissä vielä sen jälkeen.

Sitä vastoin ilmaisua ”Hyvää vielä sen jälkeen” parasta ennen -merkinnän yhteydessä ei pidetä suotavana, koska se heikentää parasta ennen -päiväysmerkinnän merkitystä.

Elintarvikkeen myyminen ja käyttäminen ”parasta ennen” -päivämäärän jälkeen

Elintarvikkeen voi myydä tai käyttää ”parasta ennen” -päivämäärän jälkeenkin, edellyttäen, ettei sen laatu ole oleellisesti heikentynyt ja se on turvallinen. Vastuu elintarvikkeen laadusta ja turvallisuudesta on tässä tapauksessa myyjällä tai elintarvikkeen luovuttajalla. Jotta kuluttajat eivät kuitenkaan epähuomiossa ostaisi päiväykseltään vanhentuneita elintarvikkeita, tulisi päiväyksen ylittymisestä ilmoittaa myytävän tai luovutettavan tuotteen yhteydessä.

Vähimmäissäilyvyysajan ilmoittamisen tarkoituksena on suojata kuluttajaa siten, ettei hänen tarvitse ostaa vanhentuneita tuotteita. Tästä syystä harhaanjohtavana on pidettävä sellaista menettelyä, että päiväykseltään vanhentuneet tuotteet puretaan pakkauksesta ja myydään irtomyynnissä kuluttajalle ilmoittamatta päiväyksen ylityksestä.

Pakasteena varastoitujen elintarvikkeiden päiväysmerkintä

Pakastettuna tai jäädytettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädytettynä ja ettei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen. Lisäksi elintarvikkeen nimen yhteydessä tai suoraan sen läheisyydessä tulee ilmoittaa ”Sulatettu” tai muu vastaava ilmaisu. Käytännössä valmistajat merkitsevät *esimerkiksi* mämmin tai laatikkoruoan pakkaukseen vähimmäissäilyvyysajaksi sen ajankohdan, johon asti tuote säilyy pakastettuna ja tämän lisäksi tiedon siitä, kuinka monta päivää se säilyy kylmäsäilytyksessä sulatuksen jälkeen. Tällaista menettelyä voidaan pitää hyväksyttävänä.

Erityissäännöksiä

Erityislainsäädäntöön sisältyy joitakin määräyksiä, joilla säädetään ”parasta ennen” -merkintä pakolliseksi tiettyjen elintarvikkeiden pakkauksissa.

Kuluttajalle myytävän lisäaineen tai aromin pakkaukseen tai astiaan on merkittävä parasta ennen -ajankohta tai viimeinen käyttöajankohta siten kuin elintarviketietoasetuksessa säädetään.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 ja 24 artikla sekä liite X
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 7 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelisiä aineista 1333/2008 (muutoksineen), IV luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, muutoksineen, IV luku.

6.7.2. Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä

Ruotsi: *sista användningstidpunkt (viimeinen käyttöajankohta)
 *sista användningsdag (viimeinen käyttöpäivä)
 *sista förbrukningsdag (viimeinen käyttöpäivä)

Englanti: *use by date (viimeinen käyttöajankohta)
 *last date of use (viimeinen käyttöpäivä)

Viimeinen käyttöajankohta merkitään pakkaukseen käyttämällä sanontaa "viimeinen käyttöajankohta" tai "viimeinen käyttöpäivä", jonka jälkeen pakkaukseen merkitään päiväys päivänä ja kuukautena sekä haluttaessa myös vuosilukuna nimenomaan tässä järjestyksessä. Kyseisten tietojen yhteydessä on esitettävä noudatettavat säilytysohjeet.

Viimeinen käyttöajankohta ilmoitetaan esimerkiksi "viimeinen käyttöajankohta 27.9." tai "viimeinen käyttöpäivä 27.9.2020". Muutkin päiväyksen merkintätavat ovat mahdollisia, jos merkinnät ovat selviä ja havaittavia (katso edellä "parasta ennen" -merkintä).

Viimeinen käyttöajankohta tulee merkitä mikrobiologisesti helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin. On suositeltavaa, että viimeinen käyttöajankohta ilmoitettaisiin myös niissä elintarvikkeissa, joissa taudinaiheuttajien kasvu ja/tai toksiinien tuotto ovat mahdollisia säilytyksen aikana ja joiden myyntiaika on yli 5 vrk.

Pakkausmerkintälainsäädännössä mikrobiologisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat valmisteita, jotka pilaantuvat herkästi ja/tai voivat muodostaa terveydellisen vaaran lyhyenkin säilytyksen jälkeen. Tällaisia elintarvikkeita **ovat esimerkiksi seuraavat elintarvikkeet**, ellei niitä ole esimerkiksi riittävän lämpökäsittelyn ja/tai säilöntäaineiden avulla tai muulla keinoin tehty säilyviksi ja turvallisiksi:

- raakamaito ja siitä valmistetut tuotteet
- munavalmisteet
- tuore liha, elimet, veri, ja tuore plasma
- jauheliha ja muut kypsentämättömät lihavalmisteet
- tuore kala, mäti ja äyriäinen sekä
- tuoresuolattu ja kylmäsavustettu kala
- sellaiset ruokaeinekset, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet, joita ei ole lämpökäsitelty
- valmisteet, joissa taudinaiheuttajien kasvu ja/tai toksiinien tuotto ovat mahdollisia säilytyksen aikana.

Jos on kyseessä mikrobiologisesti helposti pilaantuvat annospakkaukset, viimeinen käyttöajankohta on ilmoitettava jokaisessa valmiiksi pakatussa annoksessa.

Muutkin tuotteet kuin luettelossa mainitut voivat olla mikrobiologisesti helposti pilaantuvia ja vaativat siten "viimeinen käyttöpäivä" -merkinnän. Elintarvikealan toimijan tulee HACCP-analyysiin perustuen tuoteryhmäkohtaisesti arvioida, onko tuotetta pidettävä mikrobiologisesti helposti pilaantuvana ja voivatko siinä mahdollisesti esiintyvät taudinaiheuttajat lisääntyä tai tuottaa toksiineja tuotteen elinkaaren aikana.

Elintarviketta ei saa myydä viimeisen käyttöpäivän jälkeen eikä käyttää myytävän tai tarjottavan elintarvikkeen valmistuksessa.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 ja 24 artikla sekä liite X
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelisiä aineista 1333/2008 (muutoksineen), IV luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, muutoksineen, IV luku.

6.7.3. Pakastuspäivämäärä

Ruotsi: *nedfrysningdatum (pakastuspäivämäärä)

Englanti: *date of freezing (pakastuspäivämäärä)

Pakastuspäivän ilmoittaminen on pakollinen ainoastaan valmiiksi pakattujen

- pakastetun lihan
- pakastettujen raakalihavalmisteiden ja
- pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä.

Pakastuspäivä tai ensimmäisen pakastuksen päivä on ilmoitettava seuraavasti:

- Sen edessä on oltava sanat "Pakastettu ...".
- Näiden sanojen jälkeen on esitettävä itse päivämäärä tai viittaus siihen, mihin ajankohta on merkitty.
- Ajankohdassa on ilmoitettava selväkielisesti päivä, kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä, esimerkiksi "Pakastettu pp/kk/vvvv" (Pakastettu 2/11/2018 tai Pakastettu 2.11.2018).

2.5.1 Jäädetyt elintarvikkeen merkitseminen. Onko pakastuspäivä tai ensimmäisen pakastuksen päivä, jos tuote on pakastettu useamman kuin yhden kerran, pakollinen pakkaamattoman pakastetun lihan, pakastettujen raakalihavalmisteiden ja pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä?

Ei. Pakastuspäivä on pakollinen ainoastaan valmiiksi pakattujen pakastetun lihan, pakastettujen raakalihavalmisteiden ja pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä. Jäsenvaltiot voivat päättää tämän vaatimuksen laajentamisesta koskemaan myös näitä tuotteita pakkaamattomina.

Miten "jalostamattomat kalastustuotteet" määritellään?

Kalastustuotteilla tarkoitetaan kaikkia luonnonvaraisia tai viljeltyjä meren tai makean veden eläimiä (lukuun ottamatta eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikotiloja ja kaikkia nisäkkäitä, matelijoita ja sammakoita) sekä kaikkia niiden syötäviä muotoja, osia ja niistä saatuja tuotteita. Jalostamattomat kalastustuotteet ovat kalastustuotteita, jotka eivät ole läpikäyneet jalostamiskäsittelyä, ja niihin luetaan mukaan tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luuttomiksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, jäähdytetty, jäädetyt, pakastettu tai sulatettu. (Lähde: [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta.)

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 ja 24 artikla sekä liite III ja X

Ohjeet

- [Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 2.5
- [Komission tiedote \(2016/C 278/01\)](#) elintarviketurvallisuuden hallintajärjestelmien, joihin sisältyvät tukiohjelmat ja HACCP-periaatteisiin perustuvat menettelyt, täytäntöönpanosta sekä täytäntöönpanoon tietyissä elintarvikeyrityksissä sovellettavista helpotuksista/joustavuudesta.

6.7.4. Päiväysmerkintöjä koskevat helpotukset

Elintarviketietoasetuksessa (liite X) on luettelo elintarvikkeista, joihin ei tarvitse tehdä "parasta ennen" -merkintää, muun muassa:

- **Leipomotuotteet ja leivät**, jotka ovat ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne tavallisesti nautitaan yhden vuorokauden (24 tunnin) kuluessa valmistuksesta, esimerkiksi paperipussiin pakattu patonki ja sämpylä. Mitkään tuotteet, joita myydään useampana päivänä, eivät kuitenkaan kuulu poikkeuksen piiriin.
- **Kovat sokerimakeiset** (makeiset, jotka koostuvat lähes yksinomaan maustetuista tai värjätyistä sokereista). Sokerimakeisiin rinnastetaan tällöin vastaavat tuotteet, jotka on makeutettu jollakin muulla makeutusaineella. Sen sijaan suklaisiin, pääasiassa suklaasta koostuviin makeisiin, lakritsiin ja marmeladeihin tulee tehdä "parasta ennen" -merkintä.
- **Purukumi ja muut vastaavat tuotteet**
- **Tuoreet marjat, hedelmät, kasvikset ja sienet**, joita ei ole kuorittu, pilkottu eikä muulla vastaavalla tavalla käsitelty (ei koske ituja eikä muita vastaavia tuotteita)
- **Etikka**
- **Suola ja suolavalmisteet**
- **Kiinteä sokeri.**

Myös muualla lainsäädännössä on määräyksiä, joiden mukaan päiväysmerkintää ei joihinkin tuotteisiin tarvitse tehdä.

- **Jäätelön annospakkauksiin** voidaan jättää merkitsemättä päiväysmerkintä (ja/ tai erätunnus), jos mainittu merkintä on tehty valmisteen ryhmäpakkaukseen.
- **Elävien simpukoiden pakkauksessa** vähimmäissäilyvyysaika voidaan korvata merkinnällä "näiden eläinten on oltava myytäessä eläviä".

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 24 artikla sekä liite X
- Euroopan ja parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 853/2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, III liitteessä olevan VII jakson VII luvun 2-kohta.

6.7.5. Muut päiväysmerkinnät

Erityislainsäädännössä on joitakin määräyksiä, joissa säädetään muun päiväysmerkinnän kuin vähimmäissäilyvyysajan tai viimeisen käyttöajankohdan, esimerkiksi valmistusajankohdan ja pakkauspäivän, ilmoittamisesta.

- **Kollageeniä sisältävissä kääreissä ja pakkauksissa** on oltava merkinnän ”ihmisravinnoksi soveltuvaa kollageeniä” lisäksi valmistuspäivämäärä.
- **Kananmuniin tai kananmunapakkauksiin** merkitään vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen), joka on enintään 28 päivää munintapäivästä tai munintajakson ensimmäisestä päivästä.
- **Ruokaperunan pakkauksessa** tulee ilmoittaa pakkauspäivämäärä ja säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika.
- **Elävien simpukoiden pakkauksessa** on ilmoitettava pakkauspäivämäärä, jossa on vähintään päivä ja kuukausi. Vähimmäissäilyvyyden ilmaiseva päivämäärä voidaan korvata merkinnällä ”näiden eläinten on oltava myytäessä eläviä”.

Kuluttajat haluaisivat yhä useammin tiedon myös siitä, minkä ikäinen elintarvike on. Tästä syystä eräät yritykset ovat ryhtyneet merkitsemään vähimmäissäilyvyysajan lisäksi pakkauksiinsa elintarvikkeen valmistus- tai pakkausajankohdan. Koska kyseinen menettely parantaa oleellisesti kuluttajainformaatiota, Ruokavirasto suosittelee tällaisten päiväysmerkintöjen vapaaehtoista merkitsemistä elintarvikepakkauksiin.

Säädökset

- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus), 12 ja 13 artikla
- Euroopan ja parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, III liitteessä olevan VII jakson VII luvun 2 b ja 3-kohdat ja XV jakson V luku
- Varhais- ja ruokaperunoiden kaupan pitämistä ja kauppalaadun valvontaa koskevat laatuvaatimukset [FFV-52](#), Versio 2017 (en)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (muutos 308/2013), 4 §.

6.8. Toimijan nimi ja osoite

Ruotsi:	*tillverkare (valmistaja) *förpackare (pakkaaja) *försäljare (myyjä) *livsmedelsföretagare (toimija)
Englanti:	*producer (valmistaja) produced by..., made by, (baked by..., bottled by...etc) *packer (pakkaaja) packed by... *seller (myyjä) distributed by... *produced for, prepared for (valmistuttaja) *food business operator (elintarvikealan toimija)

Elintarviketietoasetuksen 9 artiklan mukaan pakkaukseen on merkittävä elintarviketiedoista vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan tai jos tämä toimija ei ole sijoittautunut unioniin, tuontia unionin markkinoille harjoittava toimija.

Vastuussa oleva toimija voi olla elintarvikkeen valmistaja, valmistuttaja, pakkaaja tai Euroopan unionissa toimiva myyjä (markkinoija, valmistuttaja), jonka nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite tulee näkyä pakkauksessa.

Kuluttajalle on hyödyllinen lisätieto siitä, mikä rooli tuotteeseen merkityllä toimijalla on tuotteen valmistuksessa ja / tai markkinoinnissa. Jos pakkauksessa ilmoitetusta toimijan nimestä tai muuten pakkauksesta saa harhaanjohtavan käsityksen toimijan roolista, on silloin syytä täydentää nimeä roolia koskevalla maininnalla, jottei merkintä johtaisi ostajia harhaan (esimerkiksi "valmistuttaja", "pakkaaja" tai "markkinoija").

Valmistuttajalla tarkoitetaan toimijaa, joka valmistajan ohella osallistuu elintarvikkeen valmistustoimintaan hankkimalla valmistusaineita tai määräämällä valmisteen koostumuksen tai muulla valmistukseen oleellisesti vaikuttavalla tavalla.

Valmistajalla tarkoitetaan toimijaa, joka on jalostanut tai koostanut elintarvikkeen tai muulla käsittelyllä saattanut elintarvikkeen lopulliseen muotoonsa. Valmistuksella tarkoitetaan elintarvikkeen yhdistämistä muihin ainesosiin, kypsentämistä, säilömistä tai muuta vastaavaa käsittelyä. Valmistukseksi ei sen sijaan katsota elintarvikkeen pakkaamista, lajittelua, puhdistusta, perkaamista, yksinkertaista kuivaamista taikka muuta vähäistä käsittelyä.

Maatalous- ja keräilytuotteille ei voida nimetä valmistajaa, joten niiden pakkauksiin merkitään joko pakkaajan tai EU:ssa olevan myyjän nimi. Tuoreena myytävien kasvistuotteiden (kokonaiset hedelmät, marjat ja vihannekset) pakkauksiin on aina merkittävä pakkaajan nimi ja osoite.

Osoitteena voi olla katuosoite, postilokero tai muu osoite sillä tarkkuudella, että yritykselle tuleva posti löytää perille. Nettikaupan osoite ei ole yksinomaan riittävä. Esimerkiksi pelkkä www.osoite ei näin ollen ole riittävä. Tiedon tarkoituksena on varmistaa, että tuotteesta vastuussa oleva elintarvikealan toimija voidaan tarvittaessa merkinnän perusteella tavoittaa. Myös valvojien täytyy saada yhteys toimijaan. Tästä syystä sen tarkkuus voi olla eri tapauksissa erilainen siitä riippuen, onko toimiva yritys niin tunnettu, että sen sijainnin yksilöimiseksi riittää pelkästään postinumero ja paikkakunnan nimi, vai niin tuntematon, että se edellyttää tarkan katuosoitteen ilmoittamista.

Osoitteen ei tarvitse olla sekä suomen- että ruotsinkielisenä.

Valmistajan osoitteen ei tarvitse olla tuotteen valmistajatehtaan osoite, vaan esimerkiksi pääkonttorin tai kuluttajaneuvonnan osoite on myös mahdollinen.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006), 6 § 11-kohta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 8 ja 9 artikla
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta, 5 artikla sekä liite I (sisältäen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 594/2013 muutokset).

6.9. Terveys- tai tunnistusmerkintä ja alkuperäkoodi

Eläimistä saataviin elintarvikkeisiin on EU:n hygienialainsäädännön nojalla tehtävä joko terveys- tai tunnistusmerkintä. Siinä annetaan tieto elintarvikkeen valmistaneesta laitoksesta (laitoksen hyväksymisnumero) ja jäsenvaltiosta, jossa laitos sijaitsee. Terveysmerkintä tehdään eläimen ruuhon eräin poikkeuksin. Muissa eläinperäisissä tuotteissa käytetään tunnistusmerkkiä. Merkki voidaan tehdä tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen. Kun eläinperäiset elintarvikkeet ovat kuluttajapakkauksessa, tunnistusmerkinnän merkitseminen ainoastaan kuluttajapakkaukseen riittää. Tunnistusmerkinnän lisäksi pakkauksiin on aina merkittävä myös elintarviketietoasetuksen mukainen toimijan nimi ja osoite.

Terveys- tai tunnistusmerkin käyttöä, käytön rajoituksia, muotoa ja merkintätapaa tarkastellaan tässä oppaassa pääpiirteittäin.

6.9.1. Terveysmerkintä

Terveysmerkinnästä säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2004. Terveysmerkinnällä tarkoitetaan merkkiä, jonka merkitseminen on osoituksena, että ruho on lihantarkastuksessa hyväksytty elintarvikkeeksi kelpaavaksi.

Terveysmerkin käyttö on rajattu vain eläimen ruhoon ja tämän merkinnän tekemistä valvoo virkaeläinlääkäri. Kun eläin teurastetaan, viranomainen leimaa eläimen ruhoon, tai jos eläin leikataan puoliruhoon, neljännesruhoon tai puoliruhon kolmannekseen asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisen terveysmerkin. Terveysmerkki tehdään kotieläiminä pidettyihin sorkka- ja kavioläimiin, tarhattuihin riistanisäkkäisiin lukuun ottamatta jäniseläimiä sekä luonnonvaraiseen suurriistaan.

Terveysmerkinnässä käytettyjen värien on oltava elintarvikkeiden väriaineita koskevien yhteisön sääntöjen mukaisesti sallittuja. Soikeassa terveysmerkissä on laitoksen **sijaintimaan nimi, teurastamon hyväksymisnumero** ja jos laitos sijaitsee Euroopan yhteisössä **yhteisön lyhenne**. Sijaintimaan nimi voi olla kirjoitettuna kokonaan seuraakosin tai ilmaistu kaksikirjaimisella lyhenteellä. Lisäksi terveysmerkissä voi olla tarkastuksia tehneen eläinlääkäriin numero tai tunniste. Muualla kuin teurastamossa hätäteurastetut eläimet on merkittävä erilaisella leimalla.

Elintarvikealan toimijat saavat poistaa lihasta asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti käytetyn terveysmerkin ainoastaan, jos ne leikkaavat lihaa tai jalostavat sitä taikka käsittelevät sitä muulla tavoin.

Asetus EY N:o 854/2004 kumotaan joulukuussa 2019 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (valvonta-asetuksella) EU [2017/625](#).

6.9.2. Tunnistusmerkintä

Tunnistusmerkinnästä säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (EY) N:o 853/2004. Tunnistusmerkki on tehtävä ennen kuin tuote lähtee tuotantolaitoksesta.

Elintarvikealan toimija merkitsee hyväksytyistä laitoksista toimitettavat eläinperäiset elintarvikkeet hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisella tunnustusmerkillä, jollei niihin edellytetä tehtäväksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 edellyttämää terveysmerkintää. Eläinperäiset elintarvikkeet ovat elintarvikkeita, joiden valmistusaineet ovat yksinomaan eläinperäisiä tai ovat elintarvikkeita, joissa kasviperäinen aines on yhdistetty prosessoimattoman eläinperäisen aineksen kanssa. Myös hunaja ja veri sekä hyönteiset kuuluvat eläimistä saataviin elintarvikkeisiin. Hunajapakkauksiin ei kuitenkaan tarvitse laittaa tunnustusmerkkiä, koska hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III ei ole näitä tuotteita koskevia vaatimuksia. Hunajaa käsitteleviä elintarvikehuoneistoja ei siten hyväksytä laitoksiksi eikä niiden pakkauksissa käytetä tunnustusmerkintää.

Hyönteisten osalta komissio valmistelee vuonna 2019 hygienia-asetuksen (EY) N:o 853/2004 muutosta siten, että sen liitteeseen III lisättäisiin uusi jakso XVII: Elintarvikkeeksi tarkoitetut hyönteiset. Hyönteisten pakkauksiin ei siten vielä vaadita tunnistusmerkkiä, koska on kyseessä ilmoitettu toiminta, toimintaa ei vielä säädellä hygienia-asetuksella.

Kananmunat merkitään tunnistusmerkin sijaan alkuperäkoodilla, lisää aiheesta kohdassa 6.9.3.

Yhdistelmäelintarvike sisältää sekä kasviperäistä elintarvikettä että jalostettua eläinperäistä elintarvikettä. Myös niihin yhdistelmätuotteisiin, jotka valmistetaan laitoksessa, joka valmistaa eläinperäisiä tuotteita, voidaan tehdä eläinperäisten tuotteiden tunnistusmerkintä. Halutessaan elintarvikealan toimija saa kuitenkin käyttää kaikissa laitoksessa valmistetuissa elintarvikkeissa, kuten porkkanalaatikossa, laitoksen tunnistusmerkkiä.

Soikeassa merkinnässä on oltava **laitoksen sijaintimaan nimi, laitoksen hyväksymisnumero** ja jos laitos sijaitsee Euroopan yhteisössä **yhteisön lyhenne**. Laitoksen sijaintimaa voi olla kirjoitettu kokonaan tai ilmaistu kaksikirjaimisella lyhenteellä.

Tunnistusmerkin ympärillä olevaa suorakaiteen muotoista lisämerkintää elintarvikepakkauksissa ei enää käytetä. Lisämerkintää käytettiin, kun oli kyseessä dioksiinin ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden (polyklooratut bifenyylit) annetun enimmäismäärän ylittävät kalastustuotteet (Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1424/2015).

Tunnistusmerkki voidaan tehdä tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen. ”Käärimisellä” tarkoitetaan tässä elintarvikkeen sijoittamista kääreeseen tai päällykseen, joka on suoraan kosketuksessa kyseiseen elintarvikkeeseen, ja ”kääreellä” itse käärettä tai päällystä (EPNAs (EY) N:o 852/2004, 2 artikla 1j).

Jos pakkaus sisältää paloitetua lihaa, merkin on oltava pakkaukseen kiinnitetyssä etiketissä tai pakkaukseen painetussa etiketissä niin, että se tuhoutuu pakkausta avattaessa. Tämä ei ole kuitenkaan tarpeen, jossa avaaminen tuhoaa pakkauksen. Jos kääre suojaa tuotetta yhtä hyvin kuin pakkaus, merkki voidaan kiinnittää kääreeseen.

Esimerkki. Pitääkö pakastuslaitoksen laittaa tunnistusmerkki lihatuotteeseen, jos tuote vain pakastetaan kyseisessä laitoksessa? Miten, jos osa tuotteista korkeapainepastöroidaan (HPP High Pressure Processing)?

Jos lihalle tehdään toisessa laitoksessa vain pakastus, pakastuslaitos ei laita tunnistusmerkintää, koska pakastaminen ei ole elintarvikkeen jalostamista. Sitä vastoin korkeapainepastörinti (HPP) katsotaan jalostustoiminnaksi. Jos lihan HPP-käsittely tehdään toisessa ja hyväksytyssä laitoksessa (niin kuin eläimistä saatavien elintarvikkeiden HPP-käsittely edellyttää) ja tuote ei enää palaudu lähtevään laitokseen

uudelleen käsittelyyn, vaan suoraan myyntiin, silloin sallitaan poikkeuksellisesti ns. kaksoistunnistusmerkintä ("Double id-marking"). Tällöin on selkeästi käytävä ilmi, mitä merkinnät tarkoittavat.

6.9.3. Kanamunien alkuperäkoodi

Suurतालouksiin ja elintarviketeollisuuteen myytävät munat ja suurin osa vähittäiskaupassa myytävistä munista merkitään alkuperäkoodilla tunnistusmerkin sijaan.

Kanamunien tuottaja ei saa toimittaa tuottamiaan kananmunia ilmoitettuihin elintarvikehuoneistoihin eikä laitoksiin, koska kyseiset toimialat saavat käyttää elintarvikkeiden valmistamiseen vain luokiteltuja A-luokan kananmunia. Merkintä on vastaavanlainen koko EU:n alueella. Suomella on kuitenkin poikkeusalue (Ahvenanmaa, Oulun ja Lapin lääni sekä Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat), jonka alueella alkutuotannon toimija voi toimittaa tuottamiaan kananmunia suoraan kuluttajille, kaupoille sekä kuluttajille ruokaa valmistaville ja tarjoileville toimijoille, kuten ravintoloihin ja lounaspaikkoihin, enintään 30 000 kg vuodessa ilman kananmunien laatu- ja painoluokitusta sekä leimausta (Valtioneuvoston asetus 258/2011, 3 §, kohta 4). Alkutuotannon toimija ei voi toimittaa poikkeusalueella tuottamiaan kananmunia esimerkiksi leipomoihin.

Alkuperäkoodi ei ole myöskään pakollinen, jos tuottaja myy munia suoraan tuotantopaikalta tai ovelta ovelle myynnissä. Torilla myytävät munat on kuitenkin merkittävä. Jos tuottajalla on enintään 50 munivaa kanaa, vapautetaan hänet munien leimauksesta torimyyntissä (tuottajan nimi ja osoite on kuitenkin ilmoitettava myyntipaikalla). Myöskään poikkeusalueen kananmunien tuottajan ei tarvitse leimata torilla myytäviä kananmunia.

Alkuperäkoodin ensimmäinen numero kertoo tuotantotavan, sitä seuraava kirjainsarja tuotantomaa ja viimeinen numerosarja tuotantotilan. Tuotantotapa Suomessa on joko 0 = luomu, 1 = ulkokanala, 2 = lattiakanala tai 3 = häkkikanala. Maakoodi on Suomessa FI eli koko koodi on muotoa 2FI2345. Tuottajakoodin on oltava selvästi kananmunassa näkyvässä, täydellisesti luettavissa ja vähintään 2 millimetriä korkea. Viranomaiset voivat koodin avulla jäljittää munan kanalaan saakka. Tuottajakoodien merkitys on selitettävä pakkauksessa tai sen päällä ja vastaavat tiedot on annettava munien irtomyynnin yhteydessä (luokitellut).

Säädökset

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (795/2014) laitosten elintarvikehygieniasta, liite II, luku 9, kohta 9.3 (muutokset asetukseen, MMM:n asetukset 620/2015, 1424/2015, 444/2016, 1210/2016)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämistä koskevista erityissäännöistä, I luvun 2 artiklan 1 i) kohta, II luvun 5 artiklan 2. kohta ja liitteessä I olevan 1 jakson III luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetus), I luvun 1 artiklan 2-kohta, II luvun 5 artikla, ja liitteessä II oleva 1 jakso, liitteessä III olevan I jakson VI luvun 9 kohta ja liitteessä III olevan VII jakson 1 luvun I-kohta ja VII luku, liitteessä III olevan IX jakson V luku, liitteessä III olevan X jakson II luvun V kohta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, 2 artikla 1 j, m
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus), 1 artikla, s) kohta sekä 7 - 9, 12 ja 16 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 78 artikla, liite I, XIX osa, liite II, VII osa ja liite III, VI osa.

Ohjeet

- [Eviran ohje 16023](#). Kalastustuotteiden valvonta
- [Eviran ohje 16034](#). Kanamunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti
- [Eviran ohje 10588](#). Hyönteiset elintarvikkeena.

6.10. Alkuperämaa tai lähtöpaikka

Ruotsi:	*ursprungsland (alkuperämaa) *ursprungsregion (alkuperäalue) *härkomstplats (lähtöpaikka)
Englanti:	*the country of origin (alkuperämaa) *the area of origin (alkuperäalue) *product of...(tuote) *produced in...(tuotettu...) *place of provenance (lähtöpaikka)

6.10.1. Alkuperämaan ja lähtöpaikan määritelmät

Uudistetun tullikoodeksin mukaan alkuperämaa ja lähtöpaikka määritellään seuraavasti:

”1. Tietystä maasta tai tietyltä alueelta peräisin olevina tavaroina pidetään kyseisessä maassa tai kyseisellä alueella kokonaan tuotettuja tavaroita.

2. Tavarain, jonka tuottaminen on tapahtunut useammassa kuin yhdessä maassa tai alueella, on katsottava olevan peräisin siitä maasta tai siltä alueelta, jossa sille on suoritettu tähän tarkoitukseen varustetussa yrityksessä **viimeinen merkittävä ja taloudellisesti perusteltu jalostus tai käsittely, joka on johtanut uuden tuotteen valmistukseen tai edustaa merkittävää valmistusastetta.**” (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen EU N:o 952/2013 (uudistettu tullikoodeksi) 60 artikla)

Alkuperämerkinnällä tarkoitetaan elintarvikkeen pakkaukseen tai muutoin tehtävää merkintää, joka ilmaisee, mistä maasta tai alueelta elintarvike on peräisin.

Lähtöpaikka voi olla alue, joka on osa alkuperämaata tai alue, joka kattaa useita maita. Esimerkkejä lähtöpaikoista ovat Ahvenanmaa, Skotlanti ja Alpit.

Alkuperämaaksi katsotaan maa, jossa elintarvike on tuotettu tai valmistettu.

Maatalousperäisen tai keräilytuotteen elintarvikkeen alkuperämaa on se maa, jossa elintarvike, esimerkiksi liha tai marjat on tuotettu. Valmistuksella tarkoitetaan elintarvikkeen yhdistämistä muihin ainesosiin, kypsentämistä, säilömistä tai muuta vastaavaa käsittelyä. Elintarvike on peräisin silloin siitä maasta, jossa sille on suoritettu tähän tarkoitukseen varustetussa yrityksessä viimeinen merkittävä ja taloudellisesti perusteltu valmistus tai käsittely, joka on johtanut uuden tuotteen valmistukseen tai edustaa merkittävää valmistusastetta. Esimerkiksi, jos mansikoista valmistetaan mansikkahilloa, on hillon alkuperämaa se maa, jossa se on valmistettu. Näin ollen merkintä, kuten ”valmistettu Suomessa” on elintarvikkeen alkuperämaamerkki. Valmistuksena ei pidetä elintarvikkeen pakkaamista, lajittelua, puhdistusta, yksinkertaista kuivaamista tai muuta vähäistä käsittelyä, koska ne eivät olennaisesti muuta elintarviketta. Jos maatalous- ja keräilytuotteeseen liittyy tällainen vähäinen käsittely toisessa maassa, sen alkuperämaana pidetään maata, jossa se on alun perin tuotettu (eli esimerkiksi viljelty, kasvatettu ja kerätty). Vähäinen käsittely (esimerkiksi mausteiden kuivaaminen) ei muuta tuotteen alkuperämaata.

Samoin, jos toisessa maassa valmistettuun elintarvikkeeseen liittyy vähäinen valmistuskäsittely toisessa maassa, sen valmistusmaana pidetään edelleen maata, jossa se on alun perin valmistettu. Siten esimerkiksi Suomessa paistetun ulkomaisen leivän tai Suomessa raastetun ulkomaisen juuston valmistusmaana pidetään maata, jossa se on alun perin valmistettu. Vähäinen valmistuskäsittely Suomessa ei siis näissä tapauksissa muuta elintarvikkeen valmistusmaata.

Elintarvikealan toimijan nimeä, toiminimeä tai osoitetta etiketissä ei pidetä elintarvikkeen alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisena. Näin ollen eivät myöskään niiden nimet riitä kertomaan elintarvikkeen alkuperämaasta.

Harhaanjohtavuutta arvioitaessa tulee ottaa huomioon kokonaisuus: kaikki pakkauksessa olevat merkinnät, tavaramerkit, logot ja kuvat kuin myös tuotteen markkinointiajankohta.

Jos elintarvikepakkauksessa olevasta toimijan nimestä, logosta, tavaramerkistä, toiminimestä, kuvista ja symboleista, lipusta, viiristä, pakkausmateriaalista tai muusta merkinnästä voi saada harhaanjohtavan käsityksen tuotteen alkuperästä, on oikea alkuperämaa tai -alue ilmoitettava niin selvästi, että sekaannuksen vaaraa ei synny. Harhaanjohtavuuden estämiseksi suositellaan alkuperämerkinnän sijoittamista näkyvään paikkaan, esimerkiksi pakkauksen etusivulle.

Jos teollisen valmisteen pakkauksessa ilmoitetaan esimerkiksi pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite ja kyseinen yritys toimii toisessa maassa kuin missä tuote on valmistettu, saattaa tällainen merkintä antaa ostajalle väärän käsityksen tuotteen alkuperämaasta.

Maataloustuotteesta saattaa kuluttaja vastaavasti pakkaajan tai myyjän nimen ja osoitteen perusteella erehtyä luulemaan, että tuote on myös tuotettu samassa maassa, jossa se on pakattu. Jos tuotetta ei voida tuottaa siinä maassa, jossa se on pakattu, ei erehtymisen vaaraa alkuperän suhteen kuitenkaan synny (esimerkiksi mustapippurin pakkauksessa ei tarvitse ilmoittaa alkuperämaata suomalaisen pakkaajan nimen ja osoitteen lisäksi).

Alkuperämerkinnäksi riittää **alkuperämaan nimi** tai **yleisesti tunnettu maan nimen lyhennys** taikka **alkuperäalue**. Poikkeuksena ovat tuoreet hedelmät ja vihannekset, joiden alkuperämaan ilmoittamiseen ei saa käyttää lyhennettä, vaan maan nimi on kirjoitettava kokonaan ja maan nimen lisäksi voi ilmoittaa tuotantoalueen tai paikannimen.

Maan nimi voi olla pelkistetyssä erisnimimuodossa ilman nimeen säännönmukaisesti sisältyviä valtiomuoto- tai muita sellaisia selityksiä, jos se yksiselitteisesti ilmaisee elintarvikkeen alkuperämaan. Sen sijaan yleensä adjektiivimuodossa olevat sanonnat (esimerkiksi ”svensk produkt” tai ”swiss made”) eivät ole määräysten mukaisia.

Alkuperämaan nimen asemasta voidaan poikkeuksellisesti käyttää myös yleisesti tunnettuja lyhenteitä, esimerkiksi Yhdysvallat – USA.

Alkuperämaan asemasta voidaan ilmoittaa tätä pienempi alkuperäalue, lähtöpaikka - maan osa tai osavaltio, jos se on katsottava yleisesti tunnetuksi (esimerkiksi Lappi, Ahvenanmaa, Skotlanti, Sisilia, Havaiji ja Kalifornia). Sen sijaan valtiota suurempia alueita, kuten Eurooppa tai Euroopan unioni ei yleensä katsota alkuperäalueeksi, koska ne eivät anna riittävän täsmällistä tietoa tuotteen alkuperämaasta. Poikkeuksena on erityislainsäädäntö, jossa alkuperämaan voi ilmoittaa myös alueena Eurooppa tai Euroopan unioni (EU). Samassa pakkauksessa ei voi ilmoittaa olevan tuotteella useita alkuperämaita (esimerkiksi USA/Kanada), jollei merkinnästä käy selvästi ilmi, mikä niistä on myytävän elintarvikkeen alkuperämaa.

Alkuperämerkintä (tai lähtöpaikkamerkintä) on tehtävä suomen ja ruotsin tai jollakin kansainvälisessä kaupassa yleisesti käytetyllä kielellä, jota kuluttajat ymmärtävät.

Hyväksyttäviä ilmoittamistapoja ovat muun muassa seuraavat:

Alkuperämaa/Ursprungsland: Espanja/Spanien
Alkuperäalue/Ursprungsområde: Skotlanti
Valmistettu Suomessa
Made in Hungary
Produce of France
Product of California

Seuraavia ilmoittamistapoja ei yleensä hyväksytä:

Alkuperämaa/Ursprungsland: RSA (ei ole yleisesti tunnettu lyhenne)
Made in EU* (epätäsmällinen alkuperäalue)

* Jos alkuperämaa tiedetään eikä se vaihtelee EU:ssa, silloin Ruokavirasto ohjeistaa ilmoitettavan maan nimellä eikä EU-alueena. EU sallitaan alkuperämaan ilmaisuna erityislainsäädännössä; muun muassa hunajan ja oliiviöljyn sekä elintarvikkeen pääainesosan alkuperämaan ilmaisussa.

Hyväksyttäviä eivät ole postinumeroiden yhteydessä käytetyt maakoodit.

6.10.2. Alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen

Elintarvikkeen alkuperämaan (tai lähtöpaikan) ilmoittamisesta säädetään yleisesti pakatuista elintarviketietoasetuksessa (26 art.) ja pakkaamattomista maa- metsätalousministeriön asetuksessa (834/2014, 7 - 8 §; lisää aiheesta kohdassa 7.)

Alkuperämaa tai lähtöpaikka tulee ilmoittaa seuraavissa tapauksissa:

- **aina silloin, jos sen ilmoittamatta jättäminen voisi johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen todellisesta alkuperämaasta tai lähtöpaikasta**
 - Erityisesti harhaanjohtaminen tulee kysymykseen silloin, kun elintarvikkeen mukana seuraavista tiedoista tai etiketistä sellaisenaan voisi muuten saada sen käsityksen, että elintarvikkeella on eri alkuperämaa tai lähtöpaikka kuin mitä on ilmoitettu.
- **kun sitä edellytetään ilmoitettavan kansallisessa tai EU:n erityislainsäädännössä (Taulukko 9)**
 - Erityislainsäädännössä on joitakin elintarvikkeen alkuperän ilmoittamista koskevia määräyksiä, joilla alkuperämaan ilmoittaminen säädetään pakolliseksi tietyille elintarvikkeille. Miten alkuperämaa ilmoitetaan, on erityissäännöksissä tarkkaan säädetty.

Taulukko 9. Eri elintarvikkeiden alkuperämaamerkintää koskevaa erityislainsäädäntöä.

Elintarvike	Lainsäädäntö
Elintarvikkeen pääainesosa (pakatut)	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 2018/775 (sovellettava viimeistään 1.4.2020 alkaen)
Elintarvikkeen ainesosana käytetty liha (eläinlajit: nauta, sika*, lammas, vuohi ja siipikarja**); myös mekaanisesti erotettu liha;) (Suomessa valmistetut ja pakatut)	Maa- ja metsätalousministeriön t asetus 218/2017 ; voimassa 31.5.2019 asti, mutta asetuksen voimassaololle haetaan jatkoaikaa 31.3.2020 asti
Maito ja ainesosana käytetty maito maitotuotteissa ja tietyissä vastaavissa valmisteissa (Suomessa valmistetut ja pakatut)	Maa- ja metsätalousministeriön asetus 218/2017 ; voimassa 31.5.2019 asti, mutta asetuksen voimassaololle haetaan jatkoaikaa 31.3.2020 asti
Ainesosana käytetty tuore, jäädytetty ja jäädytetty liha (<i>eläinlajit nauta, sika*, lammas, vuohi ja siipikarja**</i>) tarjoilupaikassa (<i>Pakkaamattomat</i>)	Maa- ja metsätalousministeriön asetus (834/2014); asetuksen muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.
Tuoreet, jäädytetyt ja jäädytetyt lihalajit <ul style="list-style-type: none"> • Sianliha (CN koodi 0203)* • Lampaan- ja vuohenliha (CN koodi 0204) • Siipikarjaliha (CN koodi Ex 0207 nimikkeen 0105)** (Pakatut ja pakkaamattomat)	Komission täytäntöönpanoasetus EU N:o 1337/2013
<ul style="list-style-type: none"> • Naudanliha (tuore, jäädytetty, jäädytetty) (Pakatut ja pakkaamattomat) 	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 ; komission asetus (EY) N:o 1825/2000
Kalastus- ja vesiviljelytuotteet sekä merilevä (mm. tuore / pakastettu / kuivattu / suolattu / savustettu / hiillostettu kala) (Pakatut ja pakkaamattomat)	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013
Kasvikset (tuoreet, kokonaiset) (Pakatut ja pakkaamattomat)	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011
Hunaja (Pakatut)	Maa- ja metsätalousministeriön asetus 392/2015
Oliiviöljy (pakatut)	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 ja Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012
Nimisuojatut elintarvikkeet (pakatut)	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012

* Kesysian liha. Villisian (ja muiden, riistaeläinten) lihan alkuperämaan ilmoittamisesta ei ole erikseen säädetty. Jos villisian lihan alkuperämaa ilmoitetaan, katsotaan alkuperämaaksi se maa, jossa villisika on ammuttu (komission tulkinta).

**Siipikarjan lihaksi katsotaan kyseisessä kohdassa kanan, ankan, hanhen, kalkkunan ja helmikanan liha.

6.10.3. Pääaineesosan alkuperämaa- tai lähtöpaikkamerkintä

”Pääaineesosalla” tarkoitetaan sellaista elintarvikkeen ainesosaa tai ainesosien yhdistelmää, jonka osuus elintarvikkeesta on yli 50 % tai jonka kuluttaja yleensä liittää elintarvikkeen nimeen ja josta vaaditaan useimmissa tapauksissa määrän ilmoittamista.

Jos elintarvikkeen alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoitetaan eikä se ole sama kuin pääaineesosan, **silloin**

- a) on ilmoitettava kyseisen pääaineesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka); **tai**
- b) on ilmoitettava, että pääaineesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ei ole sama.

Jos kyseisen pääaineesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoitetaan, voidaan se ilmoittaa viittaamalla **johonkin seuraavista maantieteellisistä alueista:**

- ”EU”, ”muu kuin EU” tai ”EU ja muu kuin EU”; **tai**
- alue tai mikä tahansa muu maantieteellinen alue, joka sijaitsee joko useissa jäsenvaltioissa tai kolmansissa maissa* **tai**
- FAO-kalastusalue, tai meri tai makean veden alue* **tai**
- jäsenvaltio(t) tai kolmas maa (kolmannet maat); **tai**
- alue tai mikä tahansa muu maantieteellinen alue, joka sijaitsee jäsenvaltiossa tai kolmannessa maassa ja jonka kohtuullisen valistunut keskivertokuluttaja hyvin ymmärtää; **tai**
- alkuperämaa tai lähtöpaikka pääaineesosaan sellaisenaan sovellettavien erityisten unionin säännösten mukaisesti.

*jos se määritellään sellaiseksi kansainvälisessä julkisoikeudessa tai jos kohtuullisen valistunut keskivertokuluttaja sen hyvin ymmärtää.

Jos pääaineesosan alkuperämaata (tai lähtöpaikkaa) ei ilmoiteta, käytetään silloin seuraavaa mainintaa:

- (pääaineesosan nimi) ei ole peräisin (elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka) **tai**
- samantapainen muotoilu, jolla todennäköisesti on sama merkitys kuluttajalle.

Komissio antaa ennen Komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2018/775 pakollista soveltamista (1.4.2020) tarkempia ohjeita elintarvikkeen pääaineesosan alkuperämaan ilmoittamisesta.

6.10.4. Maidon ja elintarvikkeen ainesosan (liha, maito) alkuperämaa

Suomi piti tarpeellisenä säätää kansallisesti maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 218/2017

- elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan ja mekaanisesti erotetun lihan (eläinlajit: nauta, sika, lammas, vuohi ja siipikarja) alkuperämaan
- maidon alkuperämaan sekä
- maitotuotteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittamisesta.

Alkuperämaan ilmoitusvelvollisuus koskee **yksinomaan Suomessa valmistettuja, valmiiksi pakattuja elintarvikkeita, jotka on tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtaloudelle.**

Asetus tuli voimaan 1.6.2017 ja on voimassa 21.5.2019 saakka, mutta asetuksen voimassaololle haetaan jatkoaikaa 31.3.2020 asti.

Jos elintarvikkeen merkinnöissä on vapaaehtoinen Hyvää Suomesta -merkki, tietoa ainesosana käytetyn lihan tai maidon alkuperämaasta ei tarvitse erikseen ilmoittaa asetuksen edellyttämällä tavalla.

a) Ainesosana olevan lihan alkuperään ilmoittaminen

Alkuperämerkintä koskee seuraavista eläinlajeista saatua lihaa ja mekaanisesti erotettua lihaa:

- nauta
- sika
- lammas
- vuohi
- siipikarja.

(Liha ja mekaanisesti erotettu liha määritellään elintarviketietoasetuksen liitteen VII B osassa, kohdassa 17 ja 18.)

Ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa ilmoitetaan lähtökohtaisesti merkinnöillä:

”kasvatusmaa (EU:n tai muun kuin EU:n maan nimi)
ja
teurastusmaa (EU:n tai muun kuin EU:n maan nimi)”.

Kasvatusmaa on määritelty eri eläinlajien osalta seuraavissa lainsäädännöissä:

- Nauta: EPNAs EY N:o 1760/2000, 13 art. ja
- Sika, lammas, vuohi, siipikarja: EPNAs EU N:o 1337/2013, 5 art.

Esimerkkejä:

...naudanliha (kasvatusmaa: Suomi, teurastusmaa: Suomi) tai
...naudanliha (kasvatettu: Suomi, teurastettu: Suomi) tai
...naudanliha (kasvatettu ja teurastettu: Suomi).

Jos eläin on syntynyt, kasvanut ja teurastettu yhdessä maassa, voidaan myös lihan alkuperämaatieta antaa seuraavasti:

”Alkuperä: maan nimi” (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)

Esimerkkejä:

...naudanliha (alkuperä: Suomi) tai
...naudanliha (Suomi) tai
... suomalainen naudanliha tai
...Hyvää Suomesta -merkki.

Kun eläimet on kasvatettu ja/tai teurastettu useassa EU-maassa tai muussa kuin EU-maassa, ilmoitetaan muodolla:

Kasvatusmaa:

(luettelo EU-maista ja/tai muista kuin EU-maista tai
ilmaisut ”useat EU-maat”, ”useat muut kuin EU-maat” tai
”useat EU- ja muut kuin EU-maat”)
ja

Teurastusmaa:

(luettelo EU-maista ja/tai muista kuin EU-maista tai
ilmaisut ”useat EU-maat”, ”useat muut kuin EU-maat” tai
”useat EU- ja muut kuin EU-maat”)

Ilmaisun ”useat EU-maat” sijasta voi käyttää ilmaisua ”EU”.

Esimerkkejä:

...sianliha (kasvatusmaa: Suomi ja Tanska*, teurastusmaa Suomi ja Tanska*),
koneellisesti erotettu sianliha (kasvatusmaa: Tanska ja Saksa*, teurastusmaa: Puola ja Saksa*)

...sianliha (kasvatettu ja teurastettu: EU), koneellisesti erotettu sianliha (kasvatettu ja teurastettu: EU).

* tuotteessa on aina oltava sekä maassa X että maassa Y kasvatetusta ja/tai teurastetusta eläimestä saatua lihaa

Kun eläinten kasvatus- ja/tai teurastusmaa vaihtelee esimerkiksi vuoden mittaan, käytetään ilmaisua:

”Kasvatusmaa: (”useat EU-maat” tai ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”) ja

”Teurastusmaa: (”useat EU-maat” tai ”useat muut kuin EU-maat” tai ”EU- ja useat muut kuin EU-maat”).

Esimerkki:

...broilerinliha (kasvatettu ja teurastettu: useat muut kuin EU-maat), naudanliha (Ruotsi).

b) Maidon alkuperämaan sekä maitotuotteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittaminen

Maitotuotteilla ja tietyillä vastaavilla valmisteilla tarkoitetaan tässä tapauksessa tuotteita:

- maito
- maitojuoma, jota on käsitelty ja/tai johon on lisätty muita ainesosia
- kerma, mukaan lukien ruokakerma, jota on käsitelty ja/tai johon on lisätty muita ainesosia
- piimä, kefiiri, jogurtti, viili, rahka ja muut vastaavat hapatetut tai fermentoidut maitotuotteet (maustetut ja maustamattomat)
- voi ja muut maidosta peräisin olevat rasvat ja öljyt sekä maitoa sisältävät ravintorasvat
- juusto (kypsytetyt ja kypsentämättömät), sulatejuusto sekä juustovalmiste.

Ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa ilmoitetaan sekä nestemäisestä että kuivatusta maidosta (maitojauheesta).

Samaa periaatetta sovelletaan maitotuotteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittamisessa kuin lihan, jos maidon lypsymaa vaihtelee tai maito on kerätty useammasta maasta.

Ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa ilmoitetaan lähtökohtaisesti merkinnällä:

”Lypsymaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)”...”.

Maito tai ainesosana käytetty maito, joka lypsetty, pakattu ja prosessoitu yhdessä maassa, voidaan tällöin maidon lypsymaatieto ilmoittaa seuraavasti:

”Alkuperä: maan nimi” (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi).

Esimerkkejä:

...rasvaton maito (lypsymaa: Suomi), kerma (lypsymaa: Suomi) tai
...rasvaton maito (alkuperä: Suomi), kerma (alkuperä: Suomi)* tai
...maito (Suomi)* tai
...suomalainen maito* tai
Hyvää Suomesta -merkki

* maito kerätty, pakattu ja prosessoitu yhdessä maassa

Kun maito on kerätty useasta EU-maasta tai muusta kuin EU-maasta:

...” Lypsymaa: (luettelo EU-maista ja/tai muista kuin EU-maista tai ilmaisut ”useat EU-maat”, ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”)

Esimerkkejä:

...maito (lypsymaa: Suomi ja Ruotsi)* tai
...maito (lypsymaa: useat EU-maat)

* Tuotteessa oltava sekä maassa X että maassa Y lypsettyä maitoa.

Kun maito on kerätty useasta EU-maasta tai muusta kuin EU-maasta ja maat vaihtelevat:

...Lypsymaa: (”useat EU-maat” tai ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”)

Esimerkkejä:

...maito (lypsymaa: useat EU-maat), rasvaton maitojauhe (lypsymaa: useat EU-maat ja muut kuin EU-maat) tai
...maito (lypsymaa: EU), rasvaton maitojauhe (lypsymaa: EU ja useat muut kuin EU-maat)

Esimerkki. Leipomo alkaa valmistaa pizzaa, jonka raaka-aineita ovat muun muassa kestromakkara ja juusto. Kestomakkaran ainesosina on käytetty naudanlihaa, sianlihaa ja silavaa. Pitsan raaka-aineiden alkuperämaamerkinnot voivat muodostua hyvin pitkiksi. Miten ilmoitetaan lihan ja juuston alkuperämaa?

Kyseisessä tapauksessa kestromakkaraa käytetyn eri lihalajien eli naudanlihan ja sianlihan alkuperämaat tulee ilmoittaa siten kuin MMMa 218/2017 edellyttää. Silavan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa, koska se ei ole lihaa. Juuston tai juustossa käytetyn maidon alkuperämaata ei myöskään tarvitse ilmoittaa, koska myytävä tuote on pizza eikä maitotuote tai sitä vastaava valmiste. Asetuksessa 218/2017 säädetään yksinomaan ainesosana olevan lihan alkuperämaan, maidon alkuperämaan sekä maitotuotteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittaminen.

Lisää esimerkkejä on luettavissa koulutusmateriaalista "Ajankohtaista asiaa alkuperämaamerkinnoista, Ruokaviraston internet-sivulta:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnot/>

Lisää esimerkkejä aihetta käsittelevässä perustelumuiistissa:

http://mmm.fi/documents/1410837/1818856/MMMa+218_2017+muistio.pdf/c17ae407-464d-4854-8f91-c4a8a65afa8d

6.10.5. Tarjoilupaikoissa käytetyn tuoreen lihan alkuperämaa

Lihan tai jauhetun lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa **kirjallisesti** tarjoilupaikoissa 1.5.2019 alkaen, **jos** tarjoilupaikka käyttää tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä

- naudanlihaa
- sianlihaa (kesysian liha)
- lampaan- ja vuohenlihaa sekä
- siipikarjan lihaa (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha) elintarvikkeiden (aterioiden) valmistuksessa

Tarjoilupaikassa käytettävän lihan alkuperämaan ilmoittamisesta säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 154/2019, jolla muutetaan asetusta MMMa 834/2014; muutos tulee voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.

Säännöstä sovelletaan tarjoilupaikoissa kaikkiin pakkaamattomiin elintarvikkeisiin (aterioihin), jotka tarjoillaan kuluttajalle valmiina nautittavaksi siitä riippumatta, nauttiiko kuluttaja elintarvikkeen tarjoilupaikassa vai ottaako hän sen mukaansa. Säännös koskee myös etämyynnissä annettavia tietoja, esimerkiksi, kun aterioita on mahdollista ostaa verkkokaupassa. Jos ruoat luovutetaan tai ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti tai elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain 13 §:n 6 momentissa tarkoitetun toiminnan yhteydessä, ei kirjallista ilmoitusta lihan alkuperämaasta silloin vaadita. Tällaisia tilaisuuksia ovat yksityistilaisuudet, kuten häät ja hautajaiset sekä sairaalassa potilaille tarjottava ruoka tai vanhusten ruokapalvelussa ja vankiloissa tarjottava ruoka. Tämä poikkeus koskee myös esimerkiksi ravintolapäivän aikana tarjoiltavia aterioita.

Lihalla tarkoitetaan naudanlihaa, sianlihaa, lampaan- ja vuohenlihaa sekä siipikarjan lihaa siten, kuin se on määritelty elintarviketietoasetuksen liitteen VII B osan 17. kohdassa (aiheesta kohdassa 6.4.1). Esimerkiksi mekaanisesti erotettua lihaa, verta, sydäntä, maksaa, pään lihaksia, kieltä tai hännän lihaksia ei lasketa lihaan kuuluvaksi.

Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaata. Naudanlihan kasvatusmaa määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusmaa määritellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla.

Esimerkiksi, jos nauta tai sika on syntynyt, kasvanut ja teurastettu yhdessä maassa, esimerkiksi Suomessa, on silloin lihan alkuperämaa kyseinen maa (eli esimerkissä Suomi).

Ruokaviraston katsoo, että jos tarjoilupaikoissa on elintarvikkeen (aterian) ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta kertova vapaaehtoinen Hyvää Suomesta -merkki, niin asetuksen MMMa 154/2019 tarkoittamaa tietoa alkuperämaasta ei tarvitse erikseen ilmoittaa asetuksen 7 a §:ssä mainitulla tavalla.

Ainesosana käytetyn tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaata ei ole aina saatavilla maan tarkkuudella. Tällöin ilmoitus alkuperämaasta voidaan korvata ilmaisulla:

- ”useat EU maat”
- ”useat muut kuin EU maat”
- ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”.

Ilmaisun ”useat EU-maat” sijasta voi käyttää ilmaisua ”EU”:

Lihan määrälle ei ole asetettu määrällistä kriteeriä. Näin ollen, jos lihaa käytetään tarjoilupaikoissa hyvin vähän tuotteen valmistuksessa, tulee sen alkuperämaa silti ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti.

Tarjoilupaikoilla tarkoitetaan muun muassa tehdasruokaloita, laitosruokaloita, ravintoloita, lounasravintoloita, kahviloita, pikaruokaravintoloita ja grillikioskeja.

Hevosen tai riistan lihan, kuten villisian tai hirven lihan alkuperämaata ei vaadita ilmoitettavaksi tarjoiltavasta ruoasta, koska niiden alkuperämaan ilmoittamisesta ei ole harmonioituja säännöksiä EU:ssa.

Jos tarjoilupaikka käyttää ostamiaan raakalihavalmisteita tai lihavalmisteita tuotteittensa valmistukseen, niistä ei vaadita lihan alkuperämaata ilmoitettavaksi. Raakalihavalmisteella tarkoitetaan tuoretta lihaa, jauheliha mukaan luettuna, johon on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai jota on jalostettu, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen lihassy rakenne olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet. Lihavalmisteella tarkoitetaan jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät lihan jalostuksen tai näiden jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena siten, että leikkuupinnan perusteella voidaan todeta, että tuoreen lihan ominaisuudet ovat kadonneet. Jauhelihalla tarkoitetaan luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin (EPNAs EY N:o 853/2004, liite I).

Kuten elintarvikkeen nimestä, niin myös elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta on annettava tieto kirjallisesti 1.5.2019 alkaen tarjoilupaikassa. Tietojen ei tarvitse olla painettuna ruokalistaan tai antaa tietoa jokaiselle erikseen, vaan tieto voidaan antaa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai muuten, kuten taulussa tai sähköisesti, esimerkiksi tietokonenäytöllä.

Esimerkki. Jos ravintolassa valmistetaan tuoreesta naudanjauhelihasta jauhelihamurekettä, tulee lihan alkuperämaa ilmoittaa. Mutta, jos jauhelihamassa tulee valmiiksi marinoituna (raakalihavalmiste) tai kypsennettynä (lihavalmiste), silloin ei ole pakollista ilmoittaa kuluttajalle lihan alkuperämaata.

Esimerkki. Pitääkö jauhelihakeiton naudanlihan alkuperämaa ilmoittaa koulun ruokalassa, jos se valmistetaan pakastetusta jauhelihasta keuhkeittiossa, josta se vain kuljetetaan koulun ruokalaan?

Kyllä, keittoon käytetyn pakastetun naudanlihan alkuperämaa tulee ilmoittaa koulun ruokalassa.

Esimerkki: Ravintolassa marinoidaan tuoreita broilerin rintafileitä, jotka kypsennetään, onko lihan alkuperämaa ilmoitettava?

Kyllä, lihan alkuperämaa on ilmoitettava, esimerkiksi

- broilerin rintafilee (alkuperämaa Suomi) tai broilerin rintafilee (Suomi) tai
- broilerin rintafilee (EU) tai broilerin rintafilee (muu kuin EU), jos broilerin alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella.

Esimerkki. Ravintolaan tulee valmiiksi marinoituja broilerin rintafileitä, jotka kypsennetään. Pitääkö lihan alkuperämaa ilmoittaa?

Tällöin lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa, koska ravintolaan tulee broilerin rintafileet raakalihavalmisteena.

Esimerkki. Lounasruokalan keittiössä käristetään jäädytettyä hirvenlihaa, jota käytetään hirvenkärityksen valmistamiseen. Pitääkö lihan alkuperämaa ilmoittaa?

Ei vaadita lihan alkuperämaata ilmoitettavaksi, koska lihan alkuperämaan merkintävaatimus ei koske riistan lihaa.

Lisää esimerkkejä on asetusta MMMa 154/2019 koskevassa muistiossa, joka löytyy maa- ja metsätalousministeriön internet-sivulta kohdasta 61:

<https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/l-rekisteri>

6.10.6. Muista erityissäännöksistä

- Erityismääräyksiä elintarvikkeen alkuperämaan ilmoittamiselle on annettu myös muun muassa naudanlihalle, sianlihalle, lampaan- ja vuohenlihalle sekä siipikarjan lihalle, kalastustuotteille, hunajalle, oliiviöljylle sekä hedelmille ja vihanneksille (Taulukko 9).
- Myös maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröitymisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi on annettu alkuperän ilmoittamisen osalta erityismääräyksiä (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmä).
- Kalaa ja kalastus- ja vesiviljelytuotteita saa tarjota vähittäismyyntiin loppukuluttajalle ainoastaan, jos samalla ilmoitetaan lajin kaupp nimi, lajin tieteellinen nimi, tuotantomenetelmä (pyynti merellä tai sisävesillä tai viljely),

pyydystyyppi ja alue, jossa tuote on pyydetty tai viljelty. (Näitä vaatimuksia ei kuitenkaan sovelleta pieniin määriin (enintään 50 euroa/päivä) kalastustuotteita, jotka joko kalastajat tai vesiviljelytuottajat toimittavat suoraan kuluttajalle.)

- Kokonaisia tuoreita hedelmiä ja vihanneksia voidaan pitää kaupan ainoastaan, jos niiden alkuperämaa on ilmoitettu. Hedelmien ja vihannesten alkuperä on ilmoitettava alkuperämaan koko nimellä tai yleisesti käytetyllä nimellä. Esimerkiksi, jos mansikat on poimittu Virossa ja pakattu Suomessa, tulee ilmoittaa alkuperämaaksi Viro.
- Hunajan pakkauksessa on ilmoitettava yksi tai useampi alkuperämaa, josta tuote on kerätty. Jos hunaja on peräisin useammasta kuin yhdestä jäsenvaltiosta tai kolmannelta maasta, voidaan merkintä korvata jollain seuraavista merkinnöistä: "EU:ssa tuotetun hunajan sekoitus", "EU:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus", "EU:ssa ja EU:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus.
- Oliiviöljyn pakkauksessa "alkuperämerkinnällä" tarkoitetaan pakkauksessa tai siihen liittyvässä etiketissä olevaa maantieteellistä nimitystä. Oliiviöljyn alkuperä ilmoitetaan sen mukaisesti, minkälaisesta oliiviöljystä on kyse, missä se on poimittu ja puristettu. (Poikkeuksellisesti jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistetun oliiviöljyn tai oliiviin puristemassaöljyn pakkauksiin ei saa tehdä alkuperämerkintää.)

Oliiviöljyn alkuperämerkinnöissä on oltava ainoastaan:

- a. kun kyseessä ovat oliiviöljyt, jotka ovat peräisin jäsenvaltiosta tai kolmannelta maasta, viittaus soveltuvin osin joko kyseessä olevaan jäsenvaltioon, unioniin tai kyseessä olevaan kolmanteen maahan;
- b. kun kyseessä ovat oliiviöljyjen sekoitukset, jotka ovat peräisin useammasta kuin yhdestä jäsenvaltiosta tai kolmannelta maasta, soveltuvin osin yksi seuraavista maininnoista:
 - "Euroopan unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus" tai viittaus unioniin
 - "ei- Euroopan unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus" tai viittaus ei-Euroopan unionialkuperään
 - "ei- Euroopan unionialkuperää ja unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus" tai viittaus Euroopan unionialkuperään ja ei-unionialkuperään; taikka
- c. asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 tarkoitettu suojattu alkuperänimitys tai suojattu maantieteellinen merkintä asianomaista tuotemääritystä koskevien säännösten mukaisesti.

Jäsenvaltioon tai unioniin viittaava alkuperämerkintä vastaa sitä maantieteellistä aluetta, jolla kyseiset oliivit on korjattu ja jolla sijaitsee puristamo, jossa kyseinen öljy on puristettu oliiveista.

- Jos oliivit on korjattu muussa jäsenvaltiossa tai kolmannessa maassa, kuin siinä, jossa puristamo (jossa kyseinen öljy on puristettu oliiveista) sijaitsee, alkuperämerkinnässä on oltava seuraava maininta: "(Ekstra-) neitsytoliiviöljy,

joka on valmistettu ...ssa/ssä (unioni tai asianomainen jäsenvaltio) oliiveista, jotka on korjattu ...ssa/ssä (unioni, asianomainen jäsenvaltio tai kolmas maa)".

6.10.7. Israelin siirtokunnasta peräisin oleva elintarvike

EU ei tunnusta Israelin suvereniteettia Israelin kesäkuusta 1967 miehittämällä alueella eli Golanin kukkuloilla, Gazan alueella ja Länsirannalla, mukaan lukien Itä-Jerusalem, eikä katso niiden olevan osa Israelin aluetta riippumatta niiden oikeudellisesta asemasta Israelin kansallisessa lainsäädännössä. Mikäli tuote tulee Golanin kukkuloilta tai Länsirannalta (Itä-Jerusalem mukaan lukien), katsotaan merkinnän "Israelista peräisin oleva tuote" olevan virheellinen ja harhaanjohtava. Jos tuote on peräisin Golanin kukkuloiden tai Länsirannan siirtokunnista, on alkuperämerkintään lisättävä ilmaisu "Israelin siirtokunta" tai vastaava merkintä esimerkiksi suluissa. Täten voidaan käyttää esimerkiksi merkintää "Golanin kukkulat (Israelin siirtokunta)" ja "Länsiranta (Israelin siirtokunta)". Gasan alueella ei ole ollut siirtokuntaa vuodesta 2005, joten alue voidaan ilmoittaa ko. alueen nimellä.

Teknisessä järjestelyssä EU-alueen tullit valvovat alkuperältään israelilaisiksi ilmoitettujen tuotteiden tarkkaa alkuperää niiden valmistus- tai tuotantopaikan postinumeron avulla. Israelin siirtokuntien postinumeroluettelo on nykyisin julkinen.

EU:n tulkintaohje 2015/ C 375/05 aiheeseen liittyen on luettavissa:

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52015XC1112\(01\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52015XC1112(01))

6.10.8. Vapaaehtoisia alkuperämerkkejä

Esimerkiksi Hyvää Suomesta -joutsenlippu, Avainlippu, Sirkkalehtilippu ja Maakuntien Parhaat -merkit ovat vapaaehtoisia alkuperämerkkejä, joilla on tietyt kriteerit. On kuitenkin huomattava, että niiden käytöllä ei voida yleensä korvata pakkauksessa sanallista tietoa elintarvikkeen alkuperämaasta; poikkeuksena Hyvää Suomesta -joutsenlipun käyttö kansallisissa asetuksissa (MMM 218/2017 ja MMM 154/2019) säädetyissä elintarvikkeissa.

Lisää tietoa vapaaehtoisista alkuperämerkeistä

- Hyvää Suomesta -joutsenlipusta: <http://www.hyvaasuomesta.fi/>
- Avainlipusta: <http://www.avainlippu.fi/>
- Sirkkalehtilipusta: <https://www.kauppapuutarhaliitto.fi/tietoa-liitosta/menekinedistaminen/sirkkalehti>
- Maakuntien parhaat: <http://www.maakuntienparhaat.fi/>

Pelkän Suomen lipun käyttäminen pakkauksessa

Pelkkää Suomen lippua käytetään joskus tuotteiden yhteydessä symboloimaan tuotteen suomalaisuutta ja kotimaisuutta. Suomalaisuus ja kotimaisuus ovat kuitenkin sisällöltään alkuperämaa -käsitettä laajempia, minkä vuoksi Suomen lipun käyttö alkuperämaan yhteydessä voi johtaa tietyissä tapauksissa ostajaa harhaan. Koostetuissa

elintarvikkeissa valmistusmaa tai -alue voi olla eri kuin se, mistä tuotteeseen käytetyt raaka-aineet ovat peräisin. Tällöin lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan, jos tuote on vain valmistettu Suomessa, mutta sen raaka-aineet ovat peräisin muualta. Jos Suomen lippua käytetään pakkauksessa, tulee sekä tuotteen valmistuksen että sen raaka-aineiden olla kokonaan tai pääosin kotimaisia, muussa tapauksessa lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan. (Esimerkiksi kaikkia mausteita ei ole mahdollista saada Suomesta.) Pelkästään Suomen lipulla ei voida korvata sanallista tietoa elintarvikkeen alkuperämaasta.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla, kohta 2 g), 3 ja 26 artikla.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 7 ja 8 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 952/2013, unionin tullikoodeksista (uudelleenlaadittu), art. 60
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/775
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta (218/2017); voimassa 21.5.2019 saakka, mutta asetuksen voimassaololle haetaan jatkoaikaa 31.3.2020 asti
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus hunajasta (392/2015)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013 Kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja (EY) N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 kumoamisesta, IV luku
- Neuvoston asetus (EY) N:o 1224/2009, art.58
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1418/2013 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1379/2013 mukaisista tuotantoa ja kaupan pitämistä koskevista suunnitelmista
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1420/2013
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottoamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä, 13 artikla 2 a- ja 5 b-kohdat, 14 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus naudanlihan merkitsemisestä (434/2008)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1337/2013 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamissäännöistä tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn sianlihan, lampaan- tai vuohenlihan ja siipikarjan lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisen osalta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuja järjestelmistä

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, artikkelit 75 ja 76 sekä liitteessä I oleva IX osa: Hedelmät ja vihannekset; liitteen VII, VIII osa: Oliiviöljyjen ja oliivin puristemassaöljyjen kuvaukset ja määritelmät
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta, 5 artikla sekä liite I (sisältäen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 594/2013 muutokset)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012 oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista, 4 ja 5 artikkelit (sisältäen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1335/2013 muutokset).

Ohjeet

- [Eviran ohje 16024](#). Naudanlihan merkitseminen ja jäljitettävyyden.

6.11. Elintarvike-erän tunnus

Ruotsi: *livsmedelspartiets kod (elintarvike-erän tunnus)

Englanti: *the identity code of the lot (erän tunnistuskoodi)
*lot number (eränumero)

Elintarvike-erällä tarkoitetaan joukkoa myyntiyksiköitä, jotka on tuotettu, valmistettu tai pakattu käytännöllisesti katsoen samoissa olosuhteissa. Huomioitavaa on, että erä on valmistettu samoista raaka-aineista ja samoissa tuotanto-olosuhteissa ja, että erä voi olla korkeintaan yhden päivän tuotannon suuruinen. Siten esimerkiksi samana päivänä ja samasta raaka-aineesta tuotetut elintarvikkeet voivat muodostaa elintarvike-erän. Eri päivinä tuotetut elintarvikkeet tulisi merkitä eri erätunnuksilla.

Elintarvike-erän tunnus yksilöi samaan erään kuuluvat elintarvikkeet. Määräysten vastaiseksi todettu tai epäilty erä voidaan sen avulla tarvittaessa nopeasti tunnistaa ja jäljittää sekä vetää takaisin markkinoilta. Elintarvikealan toimija vastaa erän määrittämisestä sekä tunnuksen merkitsemisestä pakkaukseen.

Elintarvike-erän tunnuksen tulee selvästi erottua muista pakkausmerkinnöistä. Tarvittaessa tunnuksen eteen on liitettävä kirjain "L", jollei tunnus muutoin erotu selvästi muista pakkausmerkinnöistä. Eryteisesti silloin, kun pakkauksessa on esimerkiksi useita numero- tai kirjainsarjoja, on tunnuksen yksilöinti "L" kirjaimella tarpeen (Lot = erä).

Hyväksyttäviä erätunnuksia ovat esimerkiksi seuraavat erämerkinnät:

L 125, LOT N3
Batch 1486-1

Erätunnus voidaan korvata elintarvikkeen säilyvyysaikaan (parasta ennen / viimeinen käyttöajankohta / viimeinen käyttöpäivä) liittyvällä merkinnällä edellyttäen, että ilmoitetaan ainakin päivä ja kuukausi nimenomaan tässä järjestyksessä mainittuna.

Jäätelön sekä mehu- ja juomajään annospakkauksiin voidaan jättää merkitsemättä elintarvike-erän tunnus, jos mainittu merkintä on tehty tällaisen valmisteen ryhmäpakkaukseen.

Pakkaamattoman elintarvike-erän tunnus ja tarvittaessa kirjain ”L” on merkittävä kuljetuspakkaukseen, -astiaan tai -laatikkoon taikka, jos tällaista ei ole, asiaankuuluviin kaupallisiin asiakirjoihin.

Jos valmiiksi pakattuja elintarvikkeita pidetään kaupan etämyynnissä, ei elintarvike-erän tunnuksen antaminen ole pakollista ennen kaupan tekemistä.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2011/91/EU, elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.

6.12. Säilytysohje

Ruotsi: *förvaringsanvisning (säilytysohje)
*förvaringsvillkor (säilytysolosuhteet)

Englanti: *storage conditions (säilytysolosuhteet)

Elintarviketietoasetuksen 9 ja 25 artiklan mukaan elintarvikkeen pakkaukseen merkitään erityiset säilytys- ja/tai käyttöolosuhteet tarvittaessa. Merkintä vaaditaan silloin, kun tuotteen säilyminen ilmoitettuun ajankohtaan saakka edellyttää huoneenlämpötilasta poikkeavaa lämpötilaa tai muutoin erityisiä säilytys- tai käyttöolosuhteita (esimerkiksi säilytystä kuivassa tai pimeässä paikassa) tai on mahdollista, että ostaja ei tiedä, miten tuotetta pitää säilyttää. Säilytysohjeen tarpeen arviointi on toimijan vastuulla.

Säilytysohje on kuitenkin aina ilmoitettava elintarviketietoasetuksen liitteen X mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksissa. Säilytysohjeen tarkoituksena on varmistaa avaamattoman pakkauksen säilyttäminen oikein viimeiseen käyttöpäivään asti. Myös vähimmäissäilyvyysaikaan, parasta ennen -tietoihin, on tarvittaessa liitettävä säilytysohje, jota noudattamalla tuote säilyy ilmoitetun ajan.

Säilytysohje voi koskea myös pelkästään tuotetta avaamisen jälkeen. Pakastetun elintarvikkeen säilytysohjeessa tulee olla suositus, kauanko elintarvike säilyy avaamattomana jääkaapin pakasteosassa tai pakastimessa (katso esimerkki pakastekalan säilytysohjeesta kohta 9.1.1).

Esimerkki. Jauhelihan säilytysohje.

Säilytettävä enintään + 4 °C lämpötilassa
Viimeinen käyttöpäivä 15.11.2019.

Vähittäismyymälässä valmistettua jauhelihaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä, joten ”viimeinen käyttöpäivä” -merkintänä on käytettävä viimeistään jauhamista seuraavaa päivämäärää.

Pakkaamattomasta elintarvikkeesta on vähittäismyyntipaikassa annettava loppukuluttajalle myös tarvittavat säilytys- ja käyttöolosuhteet.

Erityissäännöksiä

Erityislainsäädännössä on määräyksiä, joilla säädetään *pakolliseksi* säilytysohjeen ilmoittaminen elintarvikkeen pakkauksessa muun muassa seuraavissa tapauksissa:

- Pakasteisiin on merkittävä vähimmäissäilyvyysajan lisäksi aika, joka ostaja voi pakastetta säilyttää sekä säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila.
- Elintarvikeparannesäädösten mukaan lisäaineen tai aromin pakkaukseen on merkittävä säilytysohje tarvittaessa.
- Ruokaperunan pakkauksessa tulee ilmoittaa pakkauspäivämäärä ja säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika. Esimerkiksi säilytysohje voidaan antaa seuraavasti: ”Säilytettävä valolta suojattuna, enintään + 10 °C”.
- Tietyissä elintarvikkeissa säilytysohje voidaan jättää merkitsemättä valmisteen annospakkauksiin, jos merkintä on tehty valmisteen ryhmäpakkaukseen.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 25 artikla.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 7 - 8 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, IV luku, 22 - 23 artikla

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008, elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, IV luku, 15 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 7 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 7 ja 14 §.

6.13. Käyttöohje

Ruotsi: *bruksanvisning (käyttöohje)

Englanti: *directions for use (käyttöohje)

*conditions of use (käyttöolosuhteet)

Elintarvikkeen pakkaukseen tulee merkitä käyttöohje, jos elintarvikkeen tarkoituksenmukainen käyttö ilman sitä on vaikeaa. Merkinntän tekemisestä vastaa elintarvikealan toimija. Käyttöohjeet voivat olla myös varoituslausekkeita, varoitusmerkintöjä, joista on lisää kappaleessa 6.13.1. Käyttöohjeet voivat myös olla samalla annostusohjeita.

Elintarvikkeen käyttöohjeet on laadittava sellaisiksi, että elintarviketta voidaan niiden avulla käyttää tarkoituksenmukaisesti. Käyttöohjeet on annettava sanoin ja numeroin. Kuvien tai symbolien käyttö on ainoastaan lisäkeino näiden tietojen esittämiseen. Kuvien ja symbolien käyttö ei ole yksinomaan riittävä.

Merkintä vaaditaan silloin, kun käyttöohjeen puuttuminen saattaa aiheuttaa terveydellistä tai taloudellista vaaraa tai jos on olemassa mahdollisuus, että tuotetta käytetään muuten virheellisesti. Valmistusta edellyttävien tuotteiden, esimerkiksi keittoainesten, pakkausmerkinnöissä on aina syytä olla käyttöohje (valmistusohje). Lisäksi, jos tuote on uusi ja siten kuluttajalle entuudestaan tuntematon.

6.13.1. Varoituslausekkeet käyttöohjeena

Ruotsi: *varningspåskrift (varoituserkintä)

Englanti: *warning (varoituserkintä / varoituserkintä)

Kuluttajan suojaamiseksi mahdollisilta terveysvaaroilta tulee pakkauksessa olla tarvittaessa erityiset käyttöohjeet, joita ovat esimerkiksi varoituslausekkeet. Kuvien ja symbolien käyttö varoitusmerkkeinä ei ole yksinomaan riittävä. Kuvien tai symbolien käyttö on ainoastaan lisäkeino varoituserkintöjen esittämiseen.

Varoituserkinnän tekemisestä on lisäksi erikseen säädetty eräissä tuotekohtaisissa säädöksissä (jäljempänä kohta 6.13.2). Muilta osin näiden merkintöjen tarpeellisuuden

arvioi toimija, koska toimijalla on vastuu valmistamiensa tai käsittelemiensä elintarvikkeiden turvallisuudesta.

Ruokavirasto on ohjeistanut käyttöohje- ja varoitusmerkintöjen tekemistä eräiden elintarvikkeiden pakkauksiin (kofeiinia sisältävät elintarvikkeet, inkivääriä sisältävät ravintolisät ja kuivatut pavut).

Varoitusmerkin käytön tarpeellisuutta arvioitaessa suuntaa antavana voidaan käyttää [Syödään yhdessä - ruokasuositukset lapsiperheille -kirjan](#) liitetaulukkoa 1.

Lisää ravitsemus- ja ruokasuosituksista: <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/>

Esimerkkejä eräiden elintarvikkeiden käyttöohjeista:

Mehun käyttöohje

Mehun pakkauksessa on ilmoitettava laimennusohje ja sana ”tiiviste”, jos mehu on tarkoitettu käytettäväksi laimennettuna.

Mikropopcornien valmistus- ja käyttöohje

Levitä pussi ja aseta se ”tämä puoli ylöspäin” -merkinnän mukaisesti. Kytke mikro täydelle teholle ja paahda mikron tehosta riippuen 2 - 4 minuuttia, kunnes popcornien paukahtelujen väli on 2 - 3 sekuntia. Ota pussi mikrosta ja ravistele. Avaa pussi vetämällä nuolilla merkityistä kohdista. Varoitus: Sisältö kuumaa.

Ruokavirasto suosittelee, että

- **hanhen- ja ankanmunien** pakkauksessa tai esitteessä on varoitusmerkintä (esimerkiksi ”Munien käyttö ravinnoksi muutoin kuin kymmenen minuuttia keitettynä saattaa olla terveydelle vahingollista”).
- **allergeenijäämästä** ilmoitetaan pakkauksessa, esimerkiksi pähkinästä merkinnällä ”Saattaa/voi sisältää pieniä määriä [esimerkiksi hasselpähkinää] / [hasselpähkinä]jäämiä” ja ruotsiksi ”Kan innehålla spår av [hasselnöt]”.
- [pakattuihin inkiväärivalmisteisiin ja -teeen sekä inkivääriä sisältäviin ravintolisiin](#) tulee varoitusmerkintä: ”Ei suositella raskaana oleville”.
- **hauleista** varoitetaan tarvittaessa pakkauksessa tai esitteessä, esimerkiksi ilmoittamalla, että ”Saattaa sisältää hauleja”. Vaikka haulit yritetään poistaa riistasta ennen vähittäismyyntiä, saattaa niitä silti jäädä joskus lihaan, varsinkin pienriistaan (mm. linnut), joita ammutaan pienillä hauleilla.
- **kuivattujen papujen käsittelyyn** annetaan aina varoitus- ja käyttöohje. Papuja ei saa syödä käsittelemättöminä. Ne on liotettava yli yön, huuhdeltava sekä keitettävä vähintään...ajan. Papukohtaiset keittoajat esitetään [Ruokaviraston internet-sivulla](#).
- **Escolaari – kalaa** (*Lepidocybium flavobrunneum*) myytäessä annetaan valmistusohje, johon sisältyy varoitus, esimerkiksi ”Kala on kypsennettävä siten, että suurin osa rasvasta poistuu kalasta (esimerkiksi grillaamalla). Kalan rasvaa ei

saa käyttää kastikkeen valmistukseen. Eskolaari sisältää runsaasti sulamatonta rasvaa, jonka nauttiminen voi aiheuttaa suolisto-oireita (muun muassa rasvaripulia).”

- jos **alkoholivalmisteiden**, kuten erilaisten makeisten, **alkoholipitoisuus on suurempi kuin 2,8 paino- %**, silloin niiden soveltumattomuudesta lapsille ilmoitetaan pakkauksessa alkoholin haitallisten terveysvaikutusten vuoksi (aiheesta lisää kohdissa 5.2 ja 6.14).

6.13.2. Erityissäännöksiä

Erityislainsäädäntöön sisältyy säännöksiä, joissa määrätään **käyttöohje pakolliseksi** joidenkin elintarvikkeiden pakkauksessa ja siitä, minkälaisen käyttöohjeen elintarvike vaatii.

- Lisäaineen tai aromin pakkaukseen on tarvittaessa merkittävä käyttöohje.
- Luontaisissa kivennäisvesissä, jotka sisältävät fluoria enemmän kuin 1,5 mg/l, tulee olla merkintä ”Sisältää fluoria yli 1,5 mg/l. Ei sovellu imeväisten eikä alle 7-vuotiaiden lasten säännölliseen käyttöön”.
- Lastenruokien pakkaukseen on merkittävä ikäsuositus. Kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa äidinmaidonkorvikkeesta ja vierotusvalmisteesta on tarkempia määräyksiä alle yksivuotiaalle lapselle tarkoitetun äidinmaidonkorvikkeen ja vierotusvalmisteen käyttöohjeesta.
- Korvasienten pakkauksessa tulee olla käsittelyohje, johon sisältyy varoitus sienten myrkyllisyydestä. Ruokaviraston mukaan käsittelyohjeen pitää olla seuraavanlainen:
”Korvasieni on myrkyllinen käsittelemättömänä. Korvasienet on keitettävä kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) vähintään viisi minuuttia ja huuhdeltava hyvin molempien keittokertojen jälkeen runsaassa vedessä. Kuivattuna säilöttyjä korvasieniä on liotettava vähintään kaksi tuntia ennen käyttöä (10 g sieniä ja 2 l vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan kuten tuoreet korvasienet. Korvasieniä kuivattaessa tai keitettäessä on tuuletettava hyvin. Korvasienten liotus- ja keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa.”
- Eräiden makeutusaineiden käytön edellyttämät lisämerkinnät on esitetty kohdassa 6.15, taulukossa 10.
- Ravintolisän pakkauksessa tulee olla muun muassa valmisteen suositeltava vuorokausiannos sekä maininta siitä, että ravintolisää ei tule käyttää monipuolisen ruokavalion korvikkeena. Ravintolisän pakkauksessa tulee olla varoitusmerkinnät siitä, että ilmoitettua suositeltua vuorokausiannosta ei saa ylittää ja että tuote on säilytettävä pienten lasten ulottumattomissa.
- Hunajan pakkauksessa on oltava maininta siitä, että hunajaa ei saa antaa alle yksivuotiaille lapsille.

Akryyliamidipitoisuuden vähentämistä koskeva ohjeistus

- [Komission nk. akryyliamidiasetuksessa \(EU\) 2017/2158](#) elintarvikkeiden valmistajat veloitetaan toteuttamaan akryyliamidipitoisuuksiin vaikuttavia vähentämistoimenpiteitä. Elintarvikealan toimijoiden on myös tarvittaessa annettava loppukäyttäjille elintarvikkeen käyttö- ja valmistusohjeet sen varmistamiseksi, että lopputuotteen akryyliamidipitoisuus on niin paljon alle akryyliamidille asetetun vertailuarvon, kuin on kohtuudella mahdollista. Vaadittavat käyttö- ja valmistusohjeet sisältävät muun muassa kypsennysmenetelmät, joissa ilmoitetaan aika, lämpötila ja määrä uunia / uppokeitintä / paistinpannua varten. Suositellut ohjeet on esitettävä selkeästi tuotepakkauksissa. Toimijan on vahvistettava suositellut kypsennysmenetelmät tuotetyypeittäin sen varmistamiseksi, että tuotteiden aistinvarainen laatu on optimaalinen vaaleimmalla hyväksyttävällä värillä jokaisessa täsmennetyssä kypsennysmenetelmässä (esimerkiksi keitin, uuni) ja että tuotteiden akryyliamidipitoisuus on alle akryyliamidiasetuksessa asetetun vertailuarvon. Oikeaa kypsyyssastetta elintarvikkeissa hallitaan mm. ajastimilla, paistokäyrillä, värikartoilla (esimerkiksi USDAn Munsell) ja selkeillä kuvilla, joista käy ilmi lopputuotteiden halutut värit. Lisää aiheesta [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Juomat, joiden kofeiinipitoisuus on korkea, tai elintarvikkeet, joihin on lisätty kofeiinia

- Juoman, joka nautintavalmiina sisältää mistä tahansa lähteestä peräisin olevaa kofeiinia yli 150 mg/l (lukuun ottamatta kahvi- ja teepohjaisia sekä kahvi- ja teeuutteista valmistettuja juomia, joiden nimeen sisältyy sana ”kahvi” tai ”tee”), pakkauksessa, samassa nähtävissä olevassa kentässä kuin juoman nimi, tulee olla maininta ”Korkea kofeiinipitoisuus”. ”Ei suositella lapsille eikä raskaana oleville tai imettäville” ja sen jälkeen on merkittävä sulkeisiin juoman kofeiinipitoisuus (... mg/100 ml)”. (Ruokavirasto on ohjeistanut, että edellä olevien varoituslausekkeiden lisäksi tulee tuotteissa, esimerkiksi energijuomapakkauksissa, olla käyttöohje, suurin vuorokautinen käyttömäärä tarkasti ilmaistuna, esimerkiksi ”Korkeintaan kaksi tölkillistä päivässä”.)
- Muissa kuin juomien pakkauksissa, kuten makeisten, purukumien ja suklaapatukoiden pakkauksissa, joihin kofeiinia on lisätty fysiologisessa tarkoituksessa, tulee olla seuraavat tiedot: ”Sisältää kofeiinia. Ei suositella lapsille eikä raskaana oleville” samaan nähtävissä olevaan kenttään kuin elintarvikkeen nimi, ja tämän maininnan jälkeen on merkittävä sulkeisiin kofeiinipitoisuus milligrammoina 100 g/ml kohti. Ravintolisissä kofeiinipitoisuus on ilmaistava pakkausmerkinnässä suositeltavaa päivittäisannosta kohden. (Ruokavirasto on ohjeistanut, että edellä olevien varoituslausekkeiden lisäksi tulee ilmoittaa tuotteissa käyttöohje, suurin vuorokautinen käyttömäärä tarkasti ilmaistuna, esimerkiksi ”Korkeintaan yksi rasiallinen päivässä”.)

Glysyrritsiinihappoa tai sen ammoniumsuolaa sisältävät elintarvikkeet

- Makeiset tai juomat, jotka sisältävät glysyrritsiinihappoa tai sen ammoniumsuolaa, koska niihin on lisätty tätä (näitä) ainetta (aineita) sellaisenaan tai lakritsikasvia *Glycyrrhiza glabra* siten, että aineiden pitoisuus on 100 mg/kg tai 10 mg/l tai suurempi.

Merkintä: ”sisältää lakritsia” on lisättävä välittömästi ainesosaluettelon jälkeen, paitsi jos sana ”lakritsi” mainitaan jo ainesosaluettelossa tai se sisältyy tuotteen nimeen. Jos tuotteessa ei ole ainesosaluettelo, elintarvikkeen nimen yhteydessä on oltava tämä maininta.
- Makeiset, jotka sisältävät glysyrritsiinihappoa tai sen ammoniumsuolaa, koska niihin on lisätty tätä (näitä) ainetta (aineita) sellaisenaan tai lakritsikasvia *Glycyrrhiza glabra* siten, että aineiden pitoisuus on 4 g/kg tai suurempi:

Merkintä ”sisältää lakritsia – kohonneesta verenpaineesta kärsivien henkilöiden on vältettävä tuotteen liiallista nauttimista” on lisättävä välittömästi ainesosaluettelon jälkeen. Jos tuotteessa ei ole ainesosaluettelo, elintarvikkeen nimen yhteydessä on oltava tämä maininta.
- Juomat, jotka sisältävät glysyrritsiinihappoa tai sen ammoniumsuolaa, koska niihin on lisätty tätä (näitä) ainetta (aineita) sellaisenaan tai lakritsikasvia *Glycyrrhiza glabra* siten, että niiden pitoisuus on vähintään 50 mg/l tai suurempi, tai 300 mg/l tai suurempi, kun on kyse juomista, jotka sisältävät yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia:

Merkintä ”sisältää lakritsia – kohonneesta verenpaineesta kärsivien henkilöiden on vältettävä tuotteen liiallista nauttimista” on lisättävä välittömästi ainesosaluettelon jälkeen. Jos tuotteessa ei ole ainesosaluettelo, elintarvikkeen nimen yhteydessä on oltava tämä maininta.

Elintarvikkeita tai elintarvikkeiden ainesosia, joihin on lisätty kasvisteroleita, kasvisteroliestereitä, kasvistanoleita tai kasvistanoliestereitä, koskevat seuraavat lisätiedot:

- 1) ”lisätty kasvisteroleita” tai ”lisätty kasvistanoleita” samassa nähtävissä olevassa kentässä elintarvikkeen nimen kanssa
- 2) lisättyjen kasvisterolien, kasvisteroliesterien, kasvistanolien tai kasvistanoliesterien määrä (vapaiden kasvisterolien/kavistanolien määrä prosentteina tai grammoina 100 grammassa tai 100 millilitrassa elintarviketta) on ilmoitettava ainesosaluettelossa
- 3) maininta, jonka mukaan elintarvike on tarkoitettu yksinomaan ihmisille, jotka haluavat alentaa verensä kolesterolitasoa
- 4) maininta, jonka mukaan kolesterolitasoa alentavaa lääkitystä käyttävien potilaiden olisi käytettävä tuotetta vain lääkärin valvonnassa;
- 5) näkyvä maininta siitä, ettei elintarvike välttämättä ravitsemuksellisesti sovellu raskaana oleville ja imettäville naisille tai alle viisivuotiaille lapsille;

- 6) suositus elintarvikkeen käyttämiseksi osana tasapainoista ja monipuolista ruokavaliota, jonka yhteydessä nautitaan säännöllisesti hedelmiä ja vihanneksia karotenoiditason ylläpitämiseksi;
- 7) samassa nähtävissä olevassa kentässä kuin 3 kohdan mukainen maininta on ilmoitettava, ettei lisättyjä kasvisteroleita tai kasvistanoleita pitäisi nauttia enemmän kuin 3 grammaa päivässä;
- 8) kyseisen elintarvikkeen tai elintarvikeaineesosan annoksen määritelmä (mieluiten grammoina tai millilitroina) sekä kunkin annoksen sisältämä kasvisteroli- tai kasvistanolimäärä.

Toimijan, joka luovuttaa luovutuspaikalla kuluttajalle raakamaitoa, on luovutuksen yhteydessä annettava kuluttajalle kirjallisesti seuraavat tiedot:

- 1) tuote on raakamaitoa
- 2) tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja
- 3) riskiryhmiin kuuluvien ei tule nauttia tuotetta lämpökäsittämättömänä
- 4) riskiryhmiin kuuluvat lapset, vanhukset, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus
- 5) tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötila sekä viimeinen käyttöpäivä.

Tietojen on lisäksi oltava selvästi kuluttajan nähtävillä luovutuspaikalla paitsi, jos raakamaito luovutetaan kuluttajalle vähittäismyyntipäällykseen pakattuna.

Raakamaidon pakkauksessa on oltava edellä mainitut tiedot. Jos raakamaito tarjoillaan kuluttajalle paikan päällä nautittavaksi, riittää, että kyseiset tiedot ovat selvästi kuluttajan nähtävillä luovutuspaikalla, eikä tietoja tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötilasta sekä viimeisestä käyttöpäivästä silloin tarvitse antaa. Näitä vaatimuksia sovelletaan raakamaidon lisäksi myös muuhun lämpökäsittämättömään maitoon.

- Salatrimejä sisältävissä elintarvikkeiden pakkauksissa on oltava maininta "vähäenergistä rasvaa (salatrimejä)", joka on esitettävä tuotteen pakkausmerkinnöissä tai salatrimejä sisältävien tuotteiden ainesosaluettelossa. Merkinnöissä on ilmoitettava, että liiallinen käyttö saattaa johtaa ruoansulatushäiriöihin. Merkinnöissä on ilmoitettava, ettei tuotteita ole tarkoitettu lasten käyttöön.
- Tiettyjä elintarvikevärejä (Sunset yellow (E 110), kinoliinikeltainen (E 104), karmosiini (E 122), alluranpunainen (E 129), tartratsiini (E 102) ja Ponceau 4R (E 124) sisältävien elintarvikkeiden pakkauksissa edellytetään ilmoitettavan värin nimen (tai E-numeron) yhteydessä varoituslauseke: "Voi vaikuttaa haitallisesti lasten aktiivisuustasoon ja heikentää tarkkaavaisuutta". Tästä lisää kohdassa 6.2.8).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9, 10 ja 25 artikla sekä liite III
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (1924/2006/EY) elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä, 10 artikla
- Komission päätös (EY) N:o 2003/867 luvan antamisesta salatrimien saattamiseksi markkinoille elintarvikkeiden uusina ainesosina Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen N:o 258/97 mukaisesti, 1 - 2 artikla.
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiäaineista, 24 artikla, liite V
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008, elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, IV luku, 15 artikla
- Komission asetus (EU) 2017/2158 toimenpiteistä elintarvikkeiden akryyliamidipitoisuuden vähentämiseksi ja vertailuarvojen vahvistamiseksi
- Komission direktiivi (2003/40/EY), luontaisten kivennäisvesien ainesosien luettelon, enimmäispitoisuuksien ja pakkausmerkintöjen vahvistamisesta sekä luontaisten kivennäisvesien ja lähdevesien otsonilla rikastetulla ilmalla tapahtuvaa käsittelyä koskevista edellytyksistä, 4 artikla 1 - 2 kohdat (Direktiivi pantu täytäntöön maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 166/2010, 1 §).
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 7 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 7 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus hunajasta 392/2015
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (699/2013), 4 § (muutos 83/2017)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus tietyistä osittain tai kokonaan kuivatuista säilötyistä maidoista (458/2003; muutos KTMa 1107/2007) 5 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus äidinmaidonkorvikkeesta ja vierotusvalmisteesta (1216/2007) 12 § (sovelletaan 21.2.2020 asti)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lastenruoista (789/1997) 10 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kliinisistä ravintovalmisteista (406/2000) 9 - 10 § (muutos 729/2007, sovelletaan 21.2.2019 asti.)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös laihdutusvalmisteista (904/1997) 8 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010) 5 §.

6.14. Alkoholipitoisuus

Ruotsi: *alkoholhalten (alkoholipitoisuus)

Englanti: *alcohol content (alkoholipitoisuus)

Alkoholia sisältävän elintarvikkeen käsitettä on tarkasteltu tämän oppaan **kohdassa 5.2.**

Alkoholipitoisella aineella tarkoitetaan sellaista ainetta tai tuotetta, joka sisältää enemmän kuin 1,2 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto, Valvira, ohjaa ja valvoo yli 2,8 tilavuusprosenttia sisältävien alkoholijuomien valmistajien ja maahantuojien omavalvontaa ja vastaa alkoholin tuotevalvonnasta. Valviran internet-sivuilla on Valviran ohje alkoholijuomien pakkausmerkinnöistä http://www.valvira.fi/alkoholi/alkoholijuomien_valvonta/alkoholijuomien_pakkausmerkinnat

Alkoholia sisältävän juoman pakkauksessa tulee ilmoittaa alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos juoman alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia (Elintarviketietoasetus, 9 artikla).

Alkoholipitoisuus lasketaan etanolipitoisuutena lopullisesta elintarvikkeesta (koko elintarvikkeesta) ja ilmoitetaan juomassa tilavuusprosentteina ja kiinteässä elintarvikkeessa painoprosentteina.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomien todellinen alkoholipitoisuus on ilmoitettava enintään yhden desimaalin tarkkuudella. Luvun jälkeen on oltava ilmaisu "til-%" ja sen edellä voi olla sana "alkoholi" tai lyhenne "alk.". Alkoholipitoisuus on määritettävä 20 °C:ssa.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomien merkinnöissä ei sovelleta ainesosaluetteloa ja ravintoarvomerkintää koskevia vaatimuksia. Jos alkoholijuoman pakkauksessa halutaan kuitenkin ilmoittaa kuluttajalle vapaaehtoisesti juoman ravintosisältö, ilmoitetaan silloin joko pakollinen ravintoarvotieto tai pelkästään tieto energiasisällöstä.

Komissio antoi maaliskuussa 2017 kertomuksen alkoholijuomien merkinnöistä. Kertomuksen mukaan ei ole esitetty selkeitä perusteita vapauttaa alkoholijuomat ravintoarvomerkinnästä. Ei ole nähty myöskään tarpeellisenä säätää erikseen alkoholipitoisista juomasekoituksista (alkopops). Alkoholijuomia edustavat eurooppalaiset yhdistykset esittivät maaliskuussa 2018 itsesääntelyä koskevan ehdotuksensa komissiolle. Omaehtoisessa ehdotuksessa esitetään mm, että toimiala arvioisi itsesääntelytoimenpiteiden toteutumista vuonna 2021. Komissio tulee antamaan asiasta myöhemmin tiedonannon, jossa otetaan kantaa alan ehdotukseen ja siihen, että onko tarvetta asiasta säätää vielä erikseen. Aiheesta on lisää komission internet-sivulla:

https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation/alcohol_en.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien alkoholijuomien merkinnöissä tulee ilmoittaa seuraavat tiedot:

- juoman nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- juoman sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen -päivämäärä) tai viimeinen käyttöajankohta (tarvittaessa)
- erityiset säilytys- ja/tai käyttöolosuhteet tarvittaessa
- käyttöohje tarvittaessa, mm. varoitusmerkintä koskien tiettyjä aineita (kofeiini, lakritsi, kts. edellä kohta 16.3.2)
- elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite (valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimi ja osoite)
- alkuperämaa tai lähtöpaikka, jos sen ilmoittamatta jättäminen voisi johtaa kuluttajaa harhaan
- juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina
- elintarvike-erän tunnus (merkinnän sijasta voidaan käyttää säilyvyysaikaan liittyviä ilmaisuja, kuten "parasta ennen" tai "viimeinen käyttöpäivä" -merkintöjä edellyttäen, että ilmoitetaan ainakin päivän ja kuukauden tarkkuudella)
- merkintä makeutusaineen/-aineiden käytöstä (kts. kohta 16.5).

Seuraavissa alkoholia sisältävissä juomien pakkauksessa vähimmäissäilyvyysajan (parasta ennen – päivämäärän) ilmoittaminen ei ole pakollista:

- juomat, jotka sisältävät alkoholia vähintään 10 tilavuusprosenttia
- viinit, väkevöidyt viinit, kuohuviinit, maustetut viinit ja vastaavat tuotteet, jotka on valmistettu muista hedelmistä kuin viinirypäleistä, sekä CN-koodiin 2206 00 kuuluvat viinirypäleistä tai käymättömästä rypälemehusta valmistetut juomat.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävät juomat, jotka sisältävät glysyrritsiinihappoa tai sen ammoniumsuolaa vähintään 300 mg/l, tulee niiden pakkauksessa ilmoittaa: "Sisältää lakritsia – kohonneesta verenpaineesta kärsivien henkilöiden on vältettävä tuotteen liiallista nauttimista". Lause on lisättävä välittömästi ainesosaluettelon jälkeen. Jos tuotteessa ei ole ainesosaluetteloita, elintarvikkeen nimen yhteydessä on oltava tämä maininta.

Alkoholivalmisteet

Elintarvikelainsäädäntö ei säädi kiinteän elintarvikkeen alkoholipitoisuuden ilmoittamisesta. Siitä sääti aiemmin kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 1084/2004, joka on kumottu.

Ruokavirasto suosittelee, että jos kiinteän elintarvikkeen alkoholipitoisuus on yli 1,8 painoprosenttia, siitä edelleen ilmoitettaisiin vapaaehtoisesti pakkauksessa kuluttajalle. Lisäksi Ruokavirasto suosittelee, että jos alkoholivalmisteiden, kuten erilaisten makeisten, alkoholipitoisuus on suurempi kuin 2,8 paino-%, silloin niiden

soveltumattomuudesta lapsille alkoholin haitallisten terveysvaikutusten vuoksi ilmoitettaisiin pakkauksessa.

Alkoholivalmisteet, jotka on tarkoitettu nautittavaksi elintarvikkeena, kuten suklaaliköörikonvehdit sekä alkoholia sisältävät makeiset, marja- ja hedelmäsäilykkeet ja ravintolisät, niihin tehdään merkinnät elintarvikelainsäädännön mukaan huomioiden tarvittaessa lisäksi EU-lainsäädännön alkoholijuomia koskeva nimikkeistö. Tämä tarkoittaa esimerkiksi sitä, että jos tuotteen nimi on "GIN suklaakonvehti" niin kaiken alkoholin täytyy olla giniä eikä sanaa GIN saa tuotteen nimessä taivuttaa esimerkiksi muotoon gini.

Enintään 2,8 painoprosenttia etyylialkoholia sisältäviä kiinteitä alkoholivalmisteita, esimerkiksi liköörikonvehdeja tai jäätelöitä, saa myydä vapaasti. Tätä vahvempien tuotteiden vähittäismyyntiä, anniskelua ja markkinointia koskevat alkoholilain alkoholijuomien säännökset, kuten esimerkiksi ostajan ikärajat.

Kiinteitä alkoholivalmisteita, jotka sisältävät 5,5 painoprosenttia tai enemmän etyylialkoholia, esimerkiksi liköörikonvehdeja, ei saa myydä vähittäiskaupassa.

Esimerkki. Liköörikonvehdit.

Ainekset: Sokeri, vesi, kaakaomassa, kaakaovoivo, täysmaitojauhe, likööri 5 % (vesi, alkoholi (etanoli), sokeri, aromiaineet, väri E 163*), emulgointiaine (soijalesitiini), aromit

Alkoholipitoisuus 3 paino-%

Ei suositella lapsille.

Yli 2,8 paino-% sisältävien makeisten pakkauksiin on alkoholin haitallisten terveysvaikutusten vuoksi suositeltavaa tehdä merkintä niiden soveltumattomuudesta lapsille.

*) Värin ilmoittaminen ainesosaluettelossa on vapaaehtoista, koska kyseessä on carry over -lisäaine.

Elintarvikkeen (muun kuin alkoholijuoman) valmistuksessa käytetty alkoholi

Haihtuvien ainesosien, kuten alkoholijuoman, määrän ilmoittamisen on perustuttava ainesosan määrään sekoitusvaiheessa ilmaistuna prosentteina valmiin tuotteen painosta. Näin ollen elintarvikkeen (muun kuin alkoholijuoman) valmistuksessa käytetty alkoholijuoma ilmoitetaan ainesosaluettelossa oman painonsa mukaisella paikalla alkoholin lajia osoittavalla nimellä (esimerkiksi likööri, konjakki, vodka, rommi ja brandy), jonka jälkeen ilmoitetaan suluissa sen valmistuksessa käytetyt allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostaen. Vaihtoehtoisesti voidaan elintarvikkeen valmistuksessa käytetty alkoholijuoma purkaa kokonaan ainesosikseen painonsa mukaisella paikalla tai ilmoittaa ne lopullisen elintarvikkeen ainesosaluettelossa kukin painonsa mukaisella paikalla (koostettu ainesosa). Tislattujen alkoholijuomien nimitysten käytöstä on säädetty komission täytäntöönpanoasetuksessa 716/2013.

Alkoholiton olut

Euroopan Unionin hyväksymän CN-nimikkeistön mukaan alkoholittomaksi alueeksi saa kutsua juomia, joiden alkoholipitoisuus on enintään 0,5 tilavuusprosenttia (CN 22029100) <http://tulli.fi/documents/2912305/3680063/Jakso%20IV,%20Ryhmat%2016-24/6ed4dc84-8b25-4caa-a6c8-ffddf70a4e6a?version=1.2>

Jos olutta väitetään alkoholittomaksi, on syytä ilmoittaa aina juoman alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, vaikka se olisi nolla.

Esimerkki. Alkoholiton olut. Alkoholipitoisuus < 0,5 til-%.

Esimerkki. Saako elintarvikkeen nimessä tai sen ainesosaluettelossa ilmoittaa alkoholijuoman tuotenimi (eli brändi esimerkiksi Hennessy), esimerkiksi sinapissa, jonka valmistukseen on käytetty konjakkia?

Elintarvikkeen nimessä tai sen ainesosan nimessä ei saa ilmoittaa alkoholijuoman tuotenimeä. Väkevän alkoholijuoman suora tai epäsuora mainonta on pääsääntöisesti edelleen alkoholilaisa kielletty. Näin ollen, jos sinappi sisältää väkevää alkoholijuomaa, voidaan sinappia markkinoida alkoholin lajinimellä, esimerkiksi ”Konjakkisinappi”, mutta ei tuotenimellä, kuten esimerkiksi ”Hennessy konjakkisinappi”. Vuodesta 2018 lähtien brändin eli tuotenimen nimen sisältävää tuotetta on saanut kyllä myydä eli pitää esillä, mutta sitä ei saa markkinoida muualla kuin paikoissa, joissa on oikeus myydä tai valmistaa väkevää alkoholijuomaa.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9, 16, 28 ja 41 artikla, liite X, XII ja XIV
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 2 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Elintarvikelaki (23/2006), 4 §
- Alkoholilaki (1102/2017)
- Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta (1344/1994); asetus kumottu siten, että voimassa vain 2 - 4 §:t)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 579/2012, neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamista koskevista eräistä yksityiskohtaisista säännöistä tiettyjen viinialan tuotteiden suojattujen alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen sekä merkintöjen ja esittelyn osalta annetun asetuksen (EY) N:o 607/2009 muuttamisesta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 110/2008 tislattujen alkoholijuomien määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen 1576/89/ETY kumoamisesta, II ja III luvut ja asetuksen liitteet II ja III.

- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 716/2013, annettu 25 päivänä heinäkuuta 2013, tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 soveltamissäännöistä.

Ohjeet

- [Komission ilmoitus \(2017/C 393/05\) ainesosan määrän ilmoittamista \(QUID\) koskevan periaatteen soveltamisesta](#), kohta 28.

6.15. Makeutusaineen käytöstä ilmoittaminen

Luettelo elintarvikkeissa käytettävistä sallituista makeutusaineista löytyy Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, sen liitteestä II, B-osasta.

Makeutusaineiden käytön ilmoittamisesta säädetään elintarviketietoasetuksen 10 artiklassa, liitteessä III. Taulukossa 10 on esitetty elintarvikkeeseen liitettävät lisämerkinnät makeutusainetta käytettäessä. **Merkinnät on tehtävä elintarvikkeen nimeen tai sen yhteyteen.**

Taulukko 10. Makeutusaineen käytöstä ilmoittaminen.

Makeutusaineen käyttö	Merkintä
makeutusainetta / -aineita sisältävään elintarvikkeeseen	”sisältää makeutusainetta / -aineita”
lisättyä sokeria / sokereita ja makeutusainetta / -aineita sisältävään elintarvikkeeseen	”sisältää sokeria / sokereita ja makeutusainetta / -aineita”
aspartaamia / aspartaami-asesulfaamisuolaa sisältävään elintarvikkeeseen	”sisältää aspartaamia (fenyylialaniinin lähde)” – ilmoitetaan merkinnässä, kun aspartaami / aspartaamiasesulfaamisuola on ilmoitettu ainesosaluettelossa vain viittauksella E-numeroon. ”sisältää fenyylialaniinin lähteen” – ilmoitetaan merkinnässä, kun aspartaami / aspartaamiasesulfaamisuola on ilmoitettu yksilöllisellä nimellä ainesosaluettelossa.
elintarvikkeeseen, johon on lisätty yli 10 % polyoleja	”liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia”

*polyoleja ovat erytritoli, ksylitoli, laktitoli, maltitoli, sorbitoli, mannitoli ja isomalti.

Ainesosien määrän ilmoittamista ei sovelleta sellaisiin ainesosiin tai ainesosien ryhmiin, joita koskee maininta ”sisältää makeutusainetta/-aineita” tai maininta ”sisältää sokeria/sokereita ja makeutusainetta/ -aineita”, jos kyseinen maininta ilmoitetaan elintarvikkeen nimen yhteydessä elintarviketietoasetuksen liitteen III mukaisesti.

Pöytämakeuttajat

Pöytämakeuttajalla tarkoitetaan sallittuja makeutusainevalmisteita, jotka voivat sisältää muita elintarvikelisiä aineita ja/tai elintarvikkeiden ainesosia ja jotka on tarkoitettu myytäväksi lopullisille kuluttajille sokerien asemesta.

Lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen pöytämakeuttajien pakkauksissa on oltava yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi seuraavat erityistiedot (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, 23 artikla):

- maininta ”...-pohjainen pöytämakeuttaja”, jossa ilmaistaan sen makeuttavan aineen nimi tai niiden makeuttavien aineiden nimet, joista pöytämakeuttaja koostuu
- maininta ”elintarvikekäyttöön” tai ”rajoitettuun elintarvikekäyttöön” tai tarkemmat tiedot sen aiotusta elintarvikekäytöstä
- jokaisen elintarvikelisiä aineen nimi ja E-numero taikka myyntiseloste, jossa on mainittu jokaisen elintarvikelisiä aineen nimi ja E-numero
- polyoleja ja/tai aspartaamia ja/tai aspartaamiesulfaamisuolaa sisältävien pöytämakeuttajien pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat varoitukset:
 - polyolit: ”liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia”
 - aspartaami / aspartaamiesulfaamisuola: ”sisältää fenyylialaniinin lähteen”
- käyttöohje, joka on välttämätön pöytämakeuttajien turvalliselle käytölle.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 10 artikla, liite III ja VIII
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, 3, 7 ja 23 artikla, liitteen II B- ja E-osat.

6.16. Pakkauskaasun käytöstä ilmoittaminen

Pakkauskaasut ovat muita kaasuja kuin ilma, joita lisätään pakkaukseen samanaikaisesti tai ennen tai jälkeen elintarvikkeen sulkemista pakkaukseen. Niillä toisin sanoen muutetaan pakkauksessa oleva kaasukoostumus normaalista ilmakehän koostumuksesta poikkeavaksi. Pakkauskaasut ovat lisäaineita. Sallittuja pakkauskaasuja ovat hiilidioksidi (E 290), argon (E 938), helium (E 939), typpi (E 941), typpioksiduuli (E 942), happi (E 948) ja vety (E 949). Pakkauskaasuja nimitetään myös suojakaasuiksi.

Pakkauskaasuja ei katsota ainesosiksi, joten niiden käytöstä ei tarvitse ilmoittaa elintarvikkeen ainesosaluettelossa. Kaasut vapautuvat ilmaan avattaessa tai rikottaessa pakkaus eikä niitä ole jäljellä lopullisessa elintarvikkeessa.

Pakkaukseen tulee kuitenkin tehdä merkintä ”pakattu suojakaasuun”.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 20 artikla, liite III ja VII
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiäaineista, 3 artikla, liitteet I ja II.

6.17. Ravintoarvoilmoitus (ravintoarvomerkintä)

Ruotsi: * näringsdeklaration (ravintoarvoilmoitus)

Englanti: * nutrition declaration (ravintoarvoilmoitus)

Soveltaminen

Ravintoarvoilmoitus (eli ravintoarvomerkintä) tuli pakolliseksi 13.12.2016 alkaen lähes kaikkiin pakattuihin elintarvikkeisiin.

Pakkaamattomat elintarvikkeet ja pakatut elintarvikkeet, jotka luetellaan elintarviketietoasetuksen liitteessä V ja yli 1,2 % alkoholia sisältävät juomat on vapautettu ravintoarvomerkinnästä. Kansallisesti on kuitenkin säädetty rasvan ja suolan määrän ilmoittamisesta pakkaamattomista, mistä lisää kappaleessa 7.

Ravitsemus- tai terveystieteen käyttö (EPNAs (EY) N:o 1924/2006) sekä elintarvikkeiden täydentäminen ravitsemuksellisesti (EPNAs (EY) N:o 1925/2006) edellyttävät aina ravintoarvon ilmoittamista pakkauksessa.

Myös erityisille ryhmille tarkoitettuihin elintarvikkeisiin sovelletaan elintarviketietoasetuksen ravintoarvoilmoitusta rajoittamatta kuitenkaan niihin sovellettavaa erityislainsäädäntöä.

Ravintoarvomerkintää koskevia vaatimuksia **ei** sovelleta seuraaviin elintarvikkeisiin:

- ravintolisät*
- luontaiset kivennäisvedet ja lähdevedet.

*Elintarviketietoasetuksen ravintoarvomerkintää koskevia säännöksiä ei sovelleta ravintolisiin. Näin ollen ravintolisissä ei tarvitse käyttää ilmaisua saannin vertailuarvo (reference intake, RI), vaan on sallittua käyttää esimerkiksi ilmaisua ravintoaineiden vertailuarvo (nutrient reference value, NRV) edellyttäen, että lyhenne avataan. Ruokavirasto suosittelee, että ravintolisissä silti käytettäisiin samoja ilmaisuja kuin muissakin elintarvikkeissa.

6.17.1. Aikataulu

Ennen 13.12.2016 markkinoille saatettuja tai merkittyjä elintarvikkeita, jotka eivät ole ravintoarvomerkintöjä koskevien säännösten mukaisia, voidaan pitää kaupan, kunnes nämä elintarvikkeet loppuvat varastoista. (Jos kuitenkin ravintoarvomerkintä on annettu 13.12.2014 alkaen, tulee sen olla elintarviketietoasetuksen mukainen.) Näin ollen vähittäiskaupassa voi olla vieläkin myynnissä pakattuja elintarvikkeita, joissa ei ole ravintoarvomerkintää.

6.17.2. Ravintoarvon sisältö

Pakatun elintarvikkeen ravintoarvomerkintää koskevat säännöt on kuvattu elintarviketietoasetuksen luvussa IV, jaksossa 3, artikloissa 29 – 35 ja liitteissä XIII – XV.

Pakollisen ravintoarvoilmoituksen on sisällettävä seuraavat tiedot elintarvikkeen 100 grammaa (g) tai 100 millilitraa (ml) kohden:

- energiasisältö (kJ ja kcal)
- rasvan, tyydyttyneiden rasvojen (= rasvahappojen), hiilihydraattien, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät grammoina.

Energiasisältöön lasketaan mukaan kaikki elintarvikkeen sisältämät energiaa tuottavat ravintoaineet, josta lisää aiheesta kohdassa 16.17.4.

Ravintoarvomerkinnässä ilmoitettavat ravintoaineet **on määritelty elintarviketietoasetuksen liitteessä I**. Esimerkiksi

- **"rasvalla"** tarkoitetaan lipidejä, myös fosfolipidejä. Kokonaisrasvapitoisuuden lasketaan kuuluvaksi kaikki rasvahapot, myös niin sanotut tunnistamattomat eli ne rasvahapot, joita ei tunnisteta laboratoriossa.
- **"tyydyttyneillä rasvoilla"** tarkoitetaan rasvahappoja, joissa ei ole kaksoissidoksia. Tyydyttyneeseen rasvaan lasketaan nykyään **vain tyydyttyneiden rasvahappojen määrä** (glyserolin runkoa ja transrasvahappojen määrää ei lasketa).
- **"transrasvat"** ovat rasvahappoja, joissa on vähintään yksi konjugoitumaton (vähintään yhden metyleeniryhmän erottama) hiili-hiili-kaksoissidos transasemassa. Transrasvan määrää ei tule ilmoittaa varsinaisessa ravintoarvoilmoituksessa eikä tällä hetkellä muuallakaan pakkauksessa.
- **'hiilihydraatilla'** tarkoitetaan hiilihydraattia, joka metaboloituu ihmisessä, myös polyoleja
- **"sokereilla"** tarkoitetaan elintarvikkeissa olevia monosakkarideja ja disakkarideja, mutta ei polyoleja.
- **'polyoleilla'** tarkoitetaan alkoholeja, joissa on enemmän kuin kaksi hydroksyyliiryhmää.
- **'proteiinilla'** tarkoitetaan proteiinisältöä, joka on laskettu käyttämällä kaavaa: proteiini = Kjeldahl-kokonaistyyppi \times 6,25.
- **'suolalla'** tarkoitetaan suolaekvivalenttipitoisuutta, joka on laskettu käyttämällä kaavaa: suola = natrium \times 2,5.

Pakollista ravintoarvoilmoitusta saa yksinomaan täydentää seuraavilla ravintoaineilla:

- kertatyydyttymättömät rasvat
- monityyydyttymättömät rasvat
- polyolit
- tärkkelys
- ravintokuitu
- vitamiini tai kivennäisaine (jos esiintyy merkitsevä määrä)

Alkoholijuomien ravintoarvoilmoitus voidaan rajata energiasisältöön. Mitään erityistä esitysmuotoa ei edellytetä.

6.17.3. Ravintoarvotietojen esittäminen

Elintarvikkeen ravintoarvo eli energiasisältö ja ravintoaineiden määrät on esitettävä 100 grammaa tai 100 millilitraa kohti laskettuna.

Ravintoarvotieto ilmoitetaan pääsääntöisesti myytävästä elintarvikkeesta. Tarvittaessa tiedot voidaan antaa nautintavalmiista tuotteesta. Jos tiedot annetaan nautintavalmiista elintarvikkeesta, tulee silloin antaa tarkat valmistusohjeet (esimerkiksi erilaiset pussikeitot, mehutiivisteet ja vastaavat tuotteet, joihin lisätään vettä).

Pakollisen ravintoarvon esitystavan lisäksi ravintoarvotiedon saa ilmaista annosta ja/tai kulutusyksikköä kohden **edellyttäen, että**

- niiden koko on ilmoitettu ravintoarvoilmoituksen välittömässä läheisyydessä
- annosten tai yksiköiden lukumäärä on ilmoitettu pakkauksessa.

Kulutusyksikkö voidaan kuluttaa yksittäin; se ei ole välttämättä sama kuin annos. Esimerkiksi suklaalevyn pala tai keksi on yksi kulutusyksikkö, mutta annokseen voi kuulua useampia kuin yksi suklaapala tai keksi. Annokseksi katsotaan yleensä sen suuruisen määrä elintarviketta, jonka voidaan kohtuudella edellytettävän kerralla nautittavan. Näin ollen juomissa litran tai puolen litran määrää ei voida katsoa yhdeksi annokseksi, mutta esimerkiksi 250 ml kylläkin (eli esimerkiksi litran juomapullossa olisi 4 annosta). Yksi hampurilainen voidaan katsoa yhdeksi annokseksi.

Ravintoarvotiedot esitetään yhtenä kokonaisuutena ja niin, että ne ovat samassa nähtävissä olevassa kentässä. Ne on esitettävä selkeässä muodossa ja tarpeen mukaan elintarviketietoasetuksen liitteessä XV säädetyssä esitysjärjestyksessä. Jos tilaa on, ravintoarvomerkintä esitetään taulukkomuodossa, ja numeroarvot suorassa linjassa (Taulukko 11). Jos tilaa ei ole, ravintoarvoilmoitus on esitettävä vaakasuorilla riveillä (eli lineaarisesti). Pakolliset ja vapaaehtoiset ravintoarvotiedot on esitettävä sanoin ja numeroin, ei esimerkiksi kuvakkein. Lisänä voidaan käyttää kuvia ja symboleita.

Tapauksissa, joissa tuotteessa oleva energiasisältö tai ravintoaineen (ravintoaineiden) määrä on vähäinen, kyseisiä osia koskevat tiedot voidaan korvata esimerkiksi maininnalla ”sisältää vähäisiä määriä ...”; maininnan on oltava ravintoarvoilmoituksen välittömässä läheisyydessä, jos sellainen on.

Niin kuin yleensä elintarviketietojen merkitsemisessä noudatetaan elintarvikkeen ravintoarvotietojen ilmoittamisessa x-kirjasinkorkeutta:

- vähintään 1,2 mm
- poikkeukset, jos pakkauksen tai astian suurimman pinnan pinta-ala on
 - < 80 cm² -> vähintään x-kirjasinkoko 0,9 mm
 - < 25 cm² -> vapautus ravintoarvomerkinnöistä.

Taulukossa 11 on esimerkki ravintoarvotietojen ilmaisutavasta ja esittämisestä. Taulukossa esitettyjen ravintoaineiden nimien taivuttaminen on sallittua, esimerkiksi partiiivimuodossa: energiaa, rasvaa jne.

Ravintoarvotiedossa käytettävät energian (kilojoulea (kJ) ja kilokaloria (kcal)) ja painon (grammaa (g), milligrammaa (mg) tai mikrogrammaa (µg)) mittayksiköt sekä tietojen esittämisjärjestys on kuvattu taulukossa 11.

Taulukko 11: Ravintoarvotietojen ilmaisu ja esittäminen ravintoarvoilmoituksessa.

Energia*	kJ/kcal
Rasva*	g
josta	
- tydyttyynyttä*	g
- kertatyydyttymättömät rasvat	g
- monityydyttymättömät rasvat	g
Hiilihydraatit*	g
josta	
- sokereita*	g
- polyolit	g
- tärkkelys	g
Ravintokuitu	g
Proteiini*	g
Suola*	g
Vitamiinit ja kivennäisaineet	elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII olevan A -osan 1 kohdassa annettuina yksikköinä (kts. jäljempänä Taulukko 13.)

* pakolliset

Erikoistuotteet

On elintarvikkeita, joista jätetään osa nauttimatta, esimerkiksi suolakurkut tai etikkapunajuuret etikkaliemessä. Jos on oletettavaa, että nestettä ei nautita, ravintoarvo lasketaan ko. tuotteiden osalta silloin valutetusta. On kuitenkin tilanteita, joissa osa kuluttajista käyttää liemen ja osa hylkää sen, esimerkiksi tonnikala öljyssä tai hedelmät omassa liemessään. Tuotteiden, joiden oletetaan käytettävän yleensä kokonaan, ravintoarvo ilmoitetaan mieluiten myytävää elintarviketta kohden huomioiden koko tuote (valutettu tuote ja liemi). Näitä tietoja voidaan täydentää vapaaehtoisesti valutetun tuotteen ravintoarvoilmoituksella. Muista tuotteista, joiden säilytysnestettä ei odoteta käytettävän, on tärkeämpää esittää valutettuun nettopainoon perustuvat ravintoainetiedot. Joka tapauksessa ravintoarvoilmoituksessa on ilmoitettava selvästi, koskeeko se valutettua tuotetta (ilman nestettä) vai tuotetta kokonaisuudessaan (nesteeseen kanssa).

6.17.4. Energiasisällön ilmoittaminen

Energiaa saadaan ravintoaineiden sisältämän energian vapautuessa elimistössä. Ravintoarvomerkinnöissä energiasisältö tulee ilmoittaa sekä kilojouleina (kJ) että kilokaloreina (kcal).

1 kJ = 0,239 kcal
1 kcal = 4,187 kJ

Kaikki elintarvikkeen sisältämät energiaa tuottavat ravintoaineet tulee laskea yhteen energiasisältöön. Esimerkiksi, vaikka ravintokuitua ei ilmoiteta ravintoarvoilmoituksessa, tulee se silti ottaa mukaan tuotteen energiasisältöä laskettaessa. Elintarvikkeen sisältämän energian määrä saadaan laskemalla käyttämällä elintarviketietoasetuksen liitteessä XIV kuvattuja elintarvikkeen energiasisällön laskentaan käytettäviä muuntokertoimia (Taulukko 12).

Taulukko 12. Energiasisältöön laskettavat muuntokertoimet.

hiilihydraatit (lukuun ottamatta polyoleja)	17 kJ/g – 4 kcal/g
polyolit	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
proteiini	17 kJ/g – 4 kcal/g
rasva	37 kJ/g – 9 kcal/g
salatrimit	25 kJ/g – 6 kcal/g
alkoholi (etanoli)	29 kJ/g – 7 kcal/g
orgaaninen happo	13 kJ/g – 3 kcal/g
ravintokuitu	8 kJ/g – 2 kcal/g
erytritoli	0 kJ/g – 0 kcal/g

6.17.5. Natriumin ja ruokasuolan ilmoittaminen

Elintarvikkeen suolan määrällä ravintoarvomerkinnessä tarkoitetaan elintarvikkeen kokonaissuolapitoisuutta (sekä elintarvikkeeseen lisätty suola että sen luontaisesti sisältämä natrium suolana).

Suola = suolaekvivalenttipitoisuus, joka lasketaan kaavalla $\text{suola} = \text{natrium} \times 2,5$.
Suolaekvivalenttipitoisuus lasketaan aina elintarvikkeen kokonaisnatriumpitoisuudesta.

Maininta ”Suolapitoisuus johtuu yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista”, voidaan liittää ravintoarvomerkin välittömään läheisyyteen, jos suolapitoisuus johtuu yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi elintarvikkeet, joihin ei ole lisätty suolaa, kuten maito, liha, kala, vihannekset. Mutta, jos elintarvikkeeseen on lisätty suolaa tai lisätty suolaa sisältäviä ainesosia, kuten kinkkua, juustoa ja oliiveja, ei kyseistä mainintaa tule käyttää.

Suolan ja voimakassuolaisuuden ilmoittamisesta on lisää kappaleessa 6.5.

3.2.4 Pakollisessa ravintoarvotaulukossa ilmoitettava suolan määrä lasketaan kaavalla: $\text{suola} = \text{natrium} \times 2,5$. Onko kaikista ainesosista peräisin oleva natrium (esim. natriumsakariini, natriumaskorbaatti) sisällytettävä tähän laskelmaan? (Sovellettavat säännökset: Elintarviketietoasetus, liite I, 11 kohta.)

Kyllä, suolaekvivalenttipitoisuus on aina laskettava elintarvikkeen kokonaisnatriumpitoisuudesta käyttämällä kaavaa: $\text{suola} = \text{natrium} \times 2,5$. ([Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#)). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 3.2.4.)

6.17.6. Vitamiinit ja kivennäisaineet

Vitamiinit ja kivennäisaineet saa ilmoittaa, mikäli niitä on merkittävä määrä 100 grammassa tai 100 millilitrassa valmistetta tai yhden annoksen pakkauksessa (esimerkiksi jogurtti, voinappi, yhden annoksen pussikeitto, juomapullo 250 ml).

Päätettäessä, mikä on merkitsevä määrä, tulisi yleensä ottaa huomioon:

- 15 prosenttia taulukossa 13 määritellyistä ravintoaineiden päivittäisen saannin vertailuarvoista, jotka saadaan 100 grammasta tai 100 millilitrasta elintarviketta (muut kuin juomat)
- 7,5 prosenttia taulukossa 13 määritellyistä ravintoaineiden päivittäisen saannin vertailuarvoista, jotka saadaan 100 millilitrasta juomien osalta tai
- 15 prosenttia taulukossa 13 määritellyistä ravintoaineiden päivittäisen saannin vertailuarvoista, **jos pakkaus sisältää vain yhden annoksen** päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Vitamiinien ja kivennäisaineiden määrien lisäksi on ilmoitettava ravintoarvoilmoituksessa niiden prosenttiosuudet päivittäisen saannin vertailuarvoista.

Kun on kyse elintarvikkeen ravitsemuksellisesta täydentämisestä, niin Ruokavirasto suosittelee, että elintarvikkeeseen lisätyt vitamiinit ja kivennäisaineet merkitään elintarvikkeen ainesosaluetteloon elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII mainituin nimin (Taulukko 13).

Taulukko 13. Vitamiinien ja kivennäisaineiden päivittäisen saannin vertailuarvot sekä 15 % ja 7,5 % raja-arvot.

Vitamiinit ja kivennäisaineet, jotka voidaan ilmoittaa	Yksikkö	Päivittäisen saannin vertailuarvo	15 %	7,5 %
A-vitamiini	µg	800	120	60
D-vitamiini	µg	5	0,8	0,4
E-vitamiini	mg	12	1,8	0,9
K-vitamiini	µg	75	11	5,6
C-vitamiini	mg	80	12	6
Tiamiini	mg	1,1	0,17	0,083
Riboflaviini	mg	1,4	0,21	0,11
Niasiini	mg	16	2,4	1,2
B6-vitamiini	mg	1,4	0,21	0,11
Foolihappo	µg	200	30	15
B12-vitamiini	µg	2,5	0,38	0,19
Biotiini	µg	50	7,5	3,8
Pantoteenihappo	mg	6	0,9	0,5
Kalium	mg	2000	300	150
Kloridi	mg	800	120	60
Kalsium	mg	800	120	60
Fosfori	mg	700	105	52,5
Magnesium	mg	375	56,3	28,1
Rauta	mg	14	2,1	1,1
Sinkki	mg	10	1,5	0,75
Kupari	mg	1	0,2	0,1
Mangaani	mg	2	0,3	0,2

Vitamiinit ja kivennäisaineet, jotka voidaan ilmoittaa	Yksikkö	Päivittäisen saannin vertailuarvo	15 %	7,5 %
Fluoridi	mg	3,5	0,53	0,26
Seleeni	µg	55	8,3	4,1
Kromi	µg	40	6	3
Molybdeeni	µg	50	7,5	3,8
Jodi	µg	150	22,5	11,3

A-vitamiinin ilmoittaminen

A-vitamiiniksi kutsutaan kaikkia niitä aineita, joilla on retinolin biologinen aktiivisuus. Näihin kuuluvat mm. kasviperäiset A-vitamiinin esiasteet eli karotenoidit, kuten β-karoteeni.

Aikaisemmin on suositeltu, että käytetään pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin pohjautuvia kertoimia. Nyt Ruokavirasto suosittaa siirryttävän käyttämään [EFSA:n lausuntoon - Scientific Opinion on Dietary Reference Values for vitamin A](#) perustuvia vastaavuuskertoimia, jotta laskentaperiaatteet olisivat yhtenäisiä EU:n alueella.

Retinolin aktiivisuus ilmoitetaan retinoliekvivalentteina (RE).1 RE vastaa:

- 1 µg A-vitamiinia (retinolia)
- 6 µg β- karoteenia
- 12 µg muita karotenoideja.

6.17.7. Ravintoaineiden pyöritykset ja sallitut poikkeamat

Ravintoarvomerkintöjen sallitut poikkeamat eli toleranssirajat on kerrottu Komission ohjeessa ”Ohjeita toimivaltaisille viranomaisille seuraavan EU-lainsäädännön noudattamisen valvontaa varten”. Ohje on luettavissa komission sivulla: https://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/labelling_legislation_en ja suoraan: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_fi.pdf

Sallitulla poikkeamalla tarkoitetaan hyväksyttävää eroa pakkausmerkinnässä ilmoitetun ja virallisessa valvonnassa vahvistetun ravintoarvon välillä ravintoarvomerkin­nän tarkastuksessa. Ohjeen taulukossa 4 on annettu ravintoaineiden pyöritysohjeet ravintoarvoilmoituksessa (Taulukko 14).

Taulukko 14. Ravintoaineiden pyöristyssohjeet ravintoarvomerkinnässä.

Ravintoaine	Määrä	Pyöristys
Energia		lähin 1 kJ/kcal (ei desimaaleja)
Rasva*, hiilihydraatit*, sokerit*, proteiini*, kuitu*, polyolit*, tärkkelys*	≥10 g / 100 g tai ml	lähin 1 g (ei desimaaleja)
	<10 g ja > 0,5 g / 100 g tai ml	lähin 0,1 g
	ei havaittavia määriä tai pitoisuus ≤ 0,5 g / 100 g tai ml	"0 g" tai "<0,5 g" voidaan ilmoittaa
Tyydyttyneet rasvat* Kertatyydyttymättömät rasvat*, Monityydyttymättömät rasvat*	≥10 g / 100 g tai ml	lähin 1 g (ei desimaaleja)
	<10 ja > 0,1 g / 100 g tai ml	lähin 0,1 g
	ei havaittavia määriä tai pitoisuus ≤ 0,1 g / 100 g tai ml	"0 g" tai "<0,1 g" voidaan ilmoittaa
Natrium	≥1 g / 100 g tai ml	lähin 0,1 g
	<1 g ja > 0,005 g / 100 g tai ml	lähin 0,01 g
	ei havaittavia määriä tai pitoisuus ≤ 0,005 g / 100 g tai ml	"0 g" tai "<0,005 g" voidaan ilmoittaa
Suola	≥1 g / 100 g tai ml	lähin 0,1 g
	<1 g ja > 0,0125 g / 100 g tai ml	lähin 0,01 g
	ei havaittavia määriä tai pitoisuus ≤ 0,0125 g / 100 g tai ml	"0 g" tai "<0,01 g" voidaan ilmoittaa
Vitamiinit ja kivennäisaineet	A-vitamiini, foolihappo, kloridi, kalsium, fosfori, magnesium, jodi, kalium	3 merkitsevää numeroa
	Kaikki muut vitamiinit ja kivennäisaineet	2 merkitsevää numeroa

* Ei sovelleta alaryhmiin

6.17.8. Muut kuin ravintoarvoilmoituksessa ilmoitettavat ravintoaineet

Ravintoarvomerkintä on sisällöltään aina

- määrämuotoinen (energian ja ravintoaineiden nimet on määritelty) ja
- rajattu (vain lainsäädännön säätämät ravintoaineet saa ilmoittaa varsinaisessa ravintoarvoilmoituksessa).

Esimerkiksi, jos ravitsemus- tai terveystiete koskee ainetta, jota ei ole sisällytetty ravintoarvomerkintään, sen määrää ei tule ilmoittaa ravintoarvomerkinnässä, vaan se on ilmoitettava samassa nähtävissä olevassa kentässä ravintoarvomerkinnän kanssa, esimerkiksi välittömästi varsinaisen ravintoarvoilmoituksen alla (elintarviketietoasetus,

artikla 49). Aineen määrän ilmoittamiseksi käytettävän mittayksikön on oltava kyseisen yksittäisen aineen kannalta tarkoituksenmukainen.

Esimerkiksi yksittäisten rasvahappojen, kuten omega-3 rasvahappojen tai beetaglukaanien määriä ei ilmoiteta ravintoarvoilmoituksessa. Ne ilmoitetaan varsinaisen ravintoarvoilmoituksen ulkopuolella, esimerkiksi ravintoarvomerkinnän alapuolella tai muualla ravintoarvomerkinnän läheisyydessä.

Esimerkit:

Onko sallittua merkitä yksittäisen ravintoaineen sisältö pakkauksen etupuolelle, kuten X % rasvaa? (Sovellettavat säännökset: 30 artiklan 3 kohta)

Ravintoarvoilmoituksen vapaaehtoinen toistaminen ei ole mahdollista, koska toistaa voidaan pelkäästään energiasisältö tai energiasisältö yhdessä rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokerien ja suolan määrien kanssa. Etiketissä voidaan kuitenkin ilmoittaa yksittäisen ravintoaineen sisältö, jos sen ilmoittamista vaaditaan lainsäädännössä, kuten seuraavissa tapauksissa:

- Tietyt kulutukseen tarkoitetut maidot, jotka mainitaan maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (1) liitteessä VII olevan IV osan III kohdan 1 alakohdassa
- Tietyt levitettävät rasvat, jotka mainitaan maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan VII osan I kohdassa ja sen lisäyksessä II.
- Myös sellaiset merkinnät kuin ”vähärasvainen” tai ”rasvaa < 3 %” ovat mahdollisia, jos ne ovat kyseisen väitteen käytön edellytysten mukaisia ja noudatetaan myös muita elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystieteistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1924/2006 (2) asiaankuuluvia säännöksiä sekä asetuksen (EU) N:o 1169/2011 7 artiklan 1 kohdan c alakohtaa. ([Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#) Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 3.3.9.)

Onko mahdollista nimetä vapaaehtoisesti ilmoitettavien ravintoaineryhmien osia, esimerkiksi ”omega 3 -rasvahapot” monitydyttymättömien rasvojen osana? (Sovellettavat säännökset: 30 artikla)

Ei. Ravintoarvoilmoitukseen kuuluu rajattu määrä tietoja, jotka koostuvat energiasisällöstä ja ravintoaineista, eikä sitä voida täydentää millään ylimääräisellä ravintoainetiedolla. ([Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 3.3.5.)

Kun ainesosa, josta on esitetty ravitsemus- tai terveysväite, ei sisälly ravintoarvoilmoitukseen, miten nämä tiedot olisi ilmoitettava?

(Sovellettavat säännökset: 30 ja 49 artikla)

Jos ravintoaine tai muu aine, josta on esitetty ravitsemus- tai terveysväite, ei sisälly ravintoarvoilmoitukseen, kyseisen aineen määrä on ilmoitettava samassa nähtävissä olevassa kentässä eli ravintoarvoilmoituksen välittömässä läheisyydessä.

([Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta kohta 3.2.2.)

6.17.9. Esimerkki elintarvikkeen ravintoarvomerkinästä

Esimerkki elintarvikkeen pakollisista ja vapaaehtoisista ravintoarvotiedoista on esitetty seuraavassa ravintoarvomerkinästä:

Ravintosisältö / Näringsinnehåll	100 ml	annos (2,5 dl)
Energia / Energi	176 kJ /42 kcal	440 kJ/105 kcal
Rasva / Fett	2,0 g	5,0 g
josta tyydyttyynyttä rasvaa / varav mättat fett	1,0 g	2,5 g
Hiilihydraatit/ Kolhydrat	5,0 g	13 g
josta sokereita / varav sockerarter	3,0 g	7,5 g
Ravintokuitu / Fiber	0,4 g	1,0 g
Proteiini / Protein	0,8 g	2,0 g
Suola / Salt	0,90 g	2,3 g
C-vitamiini / C-vitamin	80 mg (100 %)*	200 mg (250 %)*
Kalsium / Kalcium	60 mg (7,5 %)*	150 mg (18,8 %)*

*päivittäisen saannin vertailuarvosta / av dagligt referensintag

Jos toimija haluaisi täydentää edellä olevaa ravintoarvomerkinästä muilla kuin sallituilla ravintoaineilla, esimerkiksi ilmoittamalla laktoosin määrän laktoosittomasta tuotteesta, niin silloin Ruokavirasto suosittelee, että laktoosin määrä ilmoitetaan välittömästi varsinaisen ravintoarvoilmoituksen alla (tai jälkeen) muodossa, esimerkiksi ”Laktoosia/Laktos < 0,01 g/100 g” tai ”Laktoosia/Laktos 0 g /100 g”.

6.17.10. Ravintoaineen määrän varmistaminen

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä ilmoitettujen ravintosisältötietojen tulee olla keskiarvoja, jotka perustuvat

- valmistajan tekemään analyysiin elintarvikkeesta tai
- laskelmaan, joka on tehty käytettyjen ainesosien tunnettujen tai todellisten keskiarvolukujen perusteella tai
- laskelmaan, joka perustuu yleisesti tunnettuun ja hyväksytyyn tietoon.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL) ylläpitämä elintarvikkeiden kansallista koostumustietopankkia (www.fineli.fi). Tietopankkiin on koottu tietoa suomalaisten ja Suomessa käytettävien elintarvikkeiden keskimääräisestä ravintoainekoostumuksesta.

Kun elintarviketta myydään tietyn ravintoaineen lähteenä tai siitä esitetään terveysväite, Ruokavirasto suosittelee, että kyseisten ravintoaineiden määrä analysoidaan laboratoriotutkimuksin tai varmistetaan muuten luotettavalla tavalla.

EU:ssa ei ole omaa yhteistä ohjetta rasvahappojen laskemiseksi. Kokonaismäärä rasvahappoja saadaan käyttämällä FAO:n julkaisua, jossa eri ruoka-aineille on olemassa tapa laskea kokonaisrasvahappomäärä kertoimilla:

http://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/1nutrition/Conversion_Guidelines-V1.0.pdf

Tätä ylikansallisesti suositeltavaa tapaa on hyvä käyttää myös Suomessa yhdenmukaisen elintarviketiedon ja toimijoiden tasa-arvoisen kohtelun vuoksi.

Kokonaisrasvahappomäärään lasketaan kaikki rasvahapot, ei ainoastaan SAFA (Saturated Fatty Acids = tyydyttyneet rasvahapot) +MUFA (Monounsaturated Fatty Acids = kertatyydyttymättömät rasvahapot) +PUFA (Polyunsaturated Fatty Acids = monityydyttymättömät rasvahapot), kuten myös transrasvahapot ja tunnistamattomat rasvahapot. Kun puhutaan ravintoarvomerkinnöistä, niin esimerkiksi transrasvahappoja ei voi laskea kuuluvaksi SAFA:an. Transrasvoilla on todettuja haitallisia vaikutuksia, jotka ovat verrattavissa tyydyttyneen rasvan vaikutuksiin. Mutta kemiallisesti transrasvat ovat tyydyttymättömiä ja lisäksi on tutkimustietoa siitä, että kaikki transrasvat eivät olisi yhtä haitallisia.

Ravintoaineiden määrät tulee ilmoittaa sen suuruusina, kuin ne ovat viimeisenä käyttöpäivänä tai parasta ennen -päiväyksen ilmoittamana aikana.

6.17.11. Vapaaehtoinen ravintosisältömerkintä - GDA ja RI

Lakisääteisten ravintoarvomerkintöjen lisäksi elintarvikepakkauksissa on alettu käyttää entistä enemmän myös vapaaehtoisia ravintosisältöön liittyviä merkintöjä. Vaikka vapaaehtoisten merkintöjen tavoite onkin helpottaa kuluttajan valintaa ja antaa tuotteesta helposti ymmärrettävää ravintotoarvotietoa, ne eivät muodoltaan tai sisällöltään korvaa lakisääteisiä ravintoarvomerkintöjä, vaan ovat sitä täydentäviä merkintöjä.

Viitteellinen päiväsaanti eli GDA (Guideline Daily Amount) -merkintä on Euroopan elintarviketeollisuusliiton (CIAA) kehittämä ravintoarvomerkki, joka ei ole enää käytössä. GDA-merkinnän käytön korvaa nykyään RI-merkintä (RI, Reference Intake eli saannin vertailuarvo). Lyhennettä RI voidaan käyttää, jos sen merkitys selitetään pakkauksessa ja selitys on helposti kuluttajien löydettävissä.

Jos valmiiksi pakatun elintarvikkeen merkinnät sisältävät pakollisen ravintoarvoilmoituksen, pakkauksessa voidaan toistaa seuraavat tiedot:

- a) energiasisältö; tai
- b) energiasisältö yhdessä rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokereiden ja suolan määrien kanssa.

Energiasisältö ja ravintoaineiden määrät voidaan ilmaista % -osuuksina saannin vertailuarvoista, jotka esitetään elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII olevassa B osassa, 100:aa grammaa tai 100:aa millilitraa kohti (Taulukko 15). Kuidulle ei ole esitetty saannin vertailuarvoa, joten sitä ei voi silloin esittää saannin vertailuarvosta. Energiasisältö ja ravintoaineiden saannin vertailuarvot on määritelty vain aikuisille.

Ilmoitetut vitamiinit ja kivennäisaineet on ilmaistava prosenttiosuuksina (ravintoaineiden vertailuarvo) saannin vertailuarvoista 100:aa grammaa tai 100:aa millilitraa kohti.

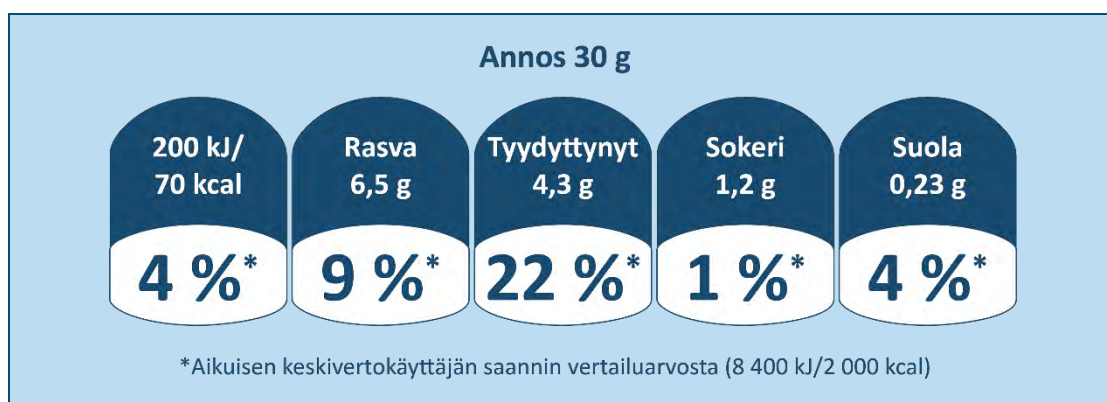
Jos energiasisältö ja ravintoaineiden määrät annetaan % -osuuksina saannin vertailuarvosta, jotka esitetään 100 g/100 ml kohden, on niiden välittömässä läheisyydessä lisäksi oltava maininta ”Aikuisen keskivertokäyttäjän saannin vertailuarvo (8400 kJ/2000 kcal)”.

Tiedot voidaan antaa myös annosta / kulutusyksikköä kohti (elintarviketietoasetus 33 artikla).

Taulukko 15. Energian ja valittujen muiden ravintoaineiden kuin vitamiinien ja kivennäisaineiden saannin vertailuarvot (aikuiset).

Energia tai ravintoaine	Saannin vertailuarvo
Energia	8400 kJ / 2000 kcal
Rasvan kokonaismäärä	70 g
Tyydyttyneet rasvat	20 g
Hiilihydraatti	260 g
Sokerit	90 g
Proteiini	50 g
Suola	6 g

Esimerkki. Kuvitteellinen kuva vapaaehtoisesta RI-merkinnästä annosta kohti:



Jos sallitut ravintoaineet toistetaan pelkästään annosta tai kulutusyksikköä kohti, silloin energia-arvo on ilmaistava myös 100:aa grammaa / 100:aa millilitraa kohti ja annosta tai kulutusyksikköä kohti.

Esimerkkejä

Voidaanko termiä Guideline Daily Amount tai sen lyhennettä GDA käyttää?

(Sovellettavat säännöt 32 ja 33 artikla)

Elintarviketietoasetuksen tavoitteena on yhdenmukaistaa kuluttajille annettavien ravintoarvotietojen, ja myös vapaaehtoisesti annettavien tietojen, sisältöä sekä ilmaisu- ja esitystapaa. Tämän tavoitteen vuoksi ei ole mahdollista käyttää ilmaisua Guideline Daily Amount (ohjeellinen päivittäinen määrä) tai sen lyhennettä GDA, kun sovelletaan asetuksen 32 ja 33 artiklaa (ks. myös 3.4.2 kohta). Olisi myös huomattava, että saannin vertailuarvon käsite eroaa ohjeellisen päivittäisen määrän käsitteestä, sillä saannin vertailuarvosta ei voida johtaa ravitsemuksellisen neuvon ajatusta, toisin kuin termistä "ohjeellinen". Ei ole ravitsemuksellista ohjetta, jonka mukaan olisi kulutettava esimerkiksi 20 g tyydyttyynyttä rasvaa päivässä, eikä kuluttajien pitäisikään saada käsitystä, joka mukaan se on terveyden kannalta tarvittava vähimmäismäärä. ([Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#)). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 3.4.2.)

Mitkä ravintoarvotiedot voidaan toistaa pakkauksessa?

(Sovellettavat säännöt: 30 artiklan 3 kohta, 32 artiklan 2 kohta, 33 artikla ja 34 artiklan 3 kohta)

Osa pakollisista ravintoarvotiedoista voidaan toistaa pakkauksen pääasiallisessa nähtävissä olevassa kentässä (eli "pakkauksen etupuolella") käyttämällä jotakin seuraavista esitysmuodoista:

- energiasisältö tai
- energiasisältö sekä rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokereiden ja suolan määrä

Komission tiedonanto (2018/C 196/01). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 3.3.6.)

Kun pääasiallisessa nähtävissä olevassa kentässä ("pakkauksen etupuolella") toistetut ravintoarvotiedot ilmaistaan prosenttiosuutena saannin vertailuarvoista, onko näiden tietojen oltava myös pakollisessa ravintoarvoilmoituksessa ("pakkauksen takapuolella")?

(Sovellettavat säännökset: 30 artiklan 3 kohta, 32 artiklan 4 kohta ja 33 artikla, liite XIII)

Pääasiallisessa nähtävissä olevassa kentässä ("pakkauksen etupuolella") vapaaehtoisesti toistettuihin ravintoarvotietoihin saavat sisältyä joko ainoastaan energiasisältö tai energiasisällön lisäksi rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokereiden ja suolan määrä. Nämä tiedot on annettava myös pakollisessa ravintoarvoilmoituksessa ("pakkauksen takapuolella"). Nämä pääasiallisessa nähtävissä olevassa kentässä olevat ravintoarvotiedot voidaan ilmaista prosenttiosuutena saannin vertailuarvoista (absoluuttisten arvojen lisäksi), vaikka tätä esitysmuotoa ei käytettäisi pakollisessa

ravintoarvoilmoituksessa ("pakkauksen takapuolella"). ([Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#)). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 3.3.7.)

Voiko ravintoarvoilmoituksen toistaa kerran yksinkertaisen energiasisällön ilmoituksen muodossa ja toisen kerran energiasisällön yhdessä rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokerien ja suolan määrän ilmoituksen kanssa?
(Sovellettavat säännökset: 30 artiklan 3 kohta ja 34 artiklan 3 kohta)

Ravintoarvoilmoituksen sisältö voidaan toistaa pelkästään energiasisältönä tai energiasisältönä yhdessä rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokereiden ja suolan määrän kanssa. Nämä tiedot voi myös toistaa useamman kerran. Näiden vapaaehtoisten täydentävien ravintoarvoilmoitusten on oltava pääasiallisessa nähtävissä olevassa kentässä, ja niissä on noudatettava pienintä kirjasinkokoa koskevia säännöksiä. ([Komission tiedonanto \(2018/C 196/01\)](#)). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 3.3.8.)

6.17.12. Elintarvikkeet, jotka on vapautettu ravintoarvoilmoituksesta

Elintarviketietoasetuksen liitteessä V ilmoitetut tuotteet on vapautettu pakollisesta ravintoarvomerkinnästä. Lisäksi vapautus koskee alkoholijuomia (jotka sisältävät yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia) ja pakkaamattomia elintarvikkeita. (Suomessa vähittäismyyntipaikassa tietyistä pakkaamattomista edellytetään suolan ja/tai rasvan määrän ja tarvittaessa voimakassuolaisuudesta ilmoittaminen, MMMa 834/2014, 7 - 8 § ja MMMa 1010/2014, 4 §).

Elintarviketietoasetuksen liitteessä V luetellut tuotteet ovat:

1. Jalostamattomat tuotteet, jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä
2. Jalostetut tuotteet, jotka on jalostettu ainoastaan kypsytämällä ja jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä
3. Juomavedet, myös sellaiset, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin hiilidioksidia ja/tai aromeja
4. Yrtti, mauste tai niiden sekoitukset
5. Suola ja ruokasuolavalmisteet
6. Pöytämakeuttajat
7. Kahviuutteista ja sikuriuutteista 22 päivänä helmikuuta 1999 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 1999/4/EY soveltamisalaan kuuluvat tuotteet, kokonaiset tai jauhetut kahvipavut sekä kokonaiset tai jauhetut kofeiinittomat kahvipavut
8. Yrtti- ja hedelmäuutejuomat, tee, kofeiiniton tee, pikatee tai liukoinen tee tai teeuute, kofeiiniton pikatee tai liukoinen tee tai teeuute, jotka eivät sisällä muita lisätyjä ainesosia kuin aromeja, jotka eivät muuta teen ravintoarvoa

9. Käymisen avulla valmistetut etikat ja etikankorvikkeet, myös sellaiset, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin aromeja
10. Aromit
11. Elintarvikelisiäaineet
12. Valmistuksen apuaineet
13. Elintarvike-entsyymit
14. Liivate
15. Hillon hyytelöimiseen käytettävät aineet (muut kuin lisäaineet)
16. Hiiva
17. Purukumit
18. Sellaisiin pakkauksiin tai astioihin pakatut elintarvikkeet, joissa suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 25 cm²
19. Elintarvikkeet, käsityönä valmistetut elintarvikkeet mukaan lukien, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

Esimerkki. Jalostamattomat tuotteet (kohta 1)

Jauhoja pidetään prosessoimattomana elintarvikkeena edellyttäen, että niihin ei ole lisätty mitään jauhamisen jälkeen. Vaikka jyvät kuivataan, niin kuivaaminen ei kyseisessä tapauksessa oleellisesti muuta alkuperäistä tuotetta merkittävästi. Mutta sitä vastoin sokeria, kasviöljyä ja fermentoitua viinietikkaa, johon on lisätty suolaa, pidetään jalostettuina tuotteina, joihin ravintoarvomerkintä edellytetään laitettavan. (Jalostamattomat tuotteet on määritelty tämän oppaan kohdassa 3. Määritelmät.)

Esimerkki. Jalostetut tuotteet, jotka on jalostettu ainoastaan kypsyttämällä ja jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä (kohta 2).

Helpotus koskee tuotteita, joita on kypsytetty (englanniksi mature). Hapankaali, joka sisältää esimerkiksi kaalia, porkkanaa ja valkosipulia, valmistetaan kypsyttämällä. Myös etikkaliemessä kypsytetyt elintarvikkeet, kuten kurkut, voivat kuulua tähän ryhmään.

Esimerkki. Mausteet, yrtit ja ruokasuolavalmisteet (kohdat 4 ja 5)

Elintarviketietoasetuksen liitteen V, kohdassa 4 on mainittu yrtti, mauste tai niiden sekoitukset ja kohdassa 5 suola ja ruokasuolavalmisteet.

Koska elintarviketietoasetuksen liitteen V kohta 4 koskee yksinomaan yksittäistä yrttiä ja maustetta tai niiden sekoitusta, niin se sulkee pois esimerkiksi maustesuolasekoitukset tai sellaiset mausteseokset, joissa on voitu käyttää mausteen/mausteiden lisäksi muuta elintarviketta, esimerkiksi suolaa, sokeria, ja tärkkelystä.

Elintarvikkeet on myös yksilöity kohdassa 5: suola ja ruokasuolavalmisteet. Ruokasuolavalmisteiksi on katsottu yleensä tuotteet, joissa osa haitallisesta natriumista on korvattu esimerkiksi kaliumilla ja/tai magnesiumilla. Lisäksi ruokasuolavalmisteissa on voitu käyttää esimerkiksi lysiinihydrokloridia, paakkuuntumisen estoaineita ja kaliumjodidia.

Esimerkki. Tee, johon lisätty yrttiä tai mausteita tai aromia

Poikkeuksellisesti Ruokavirasto katsoo, että jos esimerkiksi teehen, johon on lisätty yrttiä tai mausteita tai aromeja, ei ravintoarvomerkintää vaadita, koska elintarviketietoasetuksen liitteen V mukaan teehen, yrteihin, mausteisiin tai aromeihin yksinään ei edellytä ravintoarvomerkintää.

Esimerkki. Elintarvikkeet, käsityönä valmistetut elintarvikkeet mukaan lukien, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle (kohta 19) – mitä tämä tarkoittaa?

Ruokavirasto katsoo, että elintarviketietojen antamisen kannalta paikallisena toimintana voitaisiin pitää maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä tapahtuvaa toimintaa. Maakuntarajat eivät ole ehdottomia. Toimintaa voidaan harjoittaa myös maakuntarajan yli, jos toiminta tapahtuu rajan läheisyydessä. Tällainen rajan ylittävä toiminta ei kuitenkaan voi ulottua kauemmas kuin maakunnan sisällä tapahtuva toiminta voisi ulottua. Joten, jos elintarvikealan toimija toimittaa käsintehtyjä elintarvikkeita, esimerkiksi konditoriatuotteita, vähäisessä määrin oman maakunnan alueella oleviin vähittäismyymälöihin ja suurtalouksiin, joista toimitetaan tuotteet suoraan loppukuluttajalle, ei ravintoarvomerkintöjä konditoriapakkauksiin vaadita.

Kyseessä on kaiken kaikkiaan pienimuotoinen toiminta. Ruokavirasto katsoo, että asiaa tulee tarkastella toimijan, ostajan ja kuluttajan näkökulmasta. Elintarviketietoasetuksen liitteen V kohdalla 19 helpotetaan erityisesti pieniä käsityövaltaisia yrityksiä, jotka eivät usein pysty tekemään monimutkaisia ravitsemuksellisia laskelmia tuotteille, jotka tuotetaan joko suoraan myyntiin loppukuluttajalle tai paikallisen vähittäiskaupan kautta suoraan myyntiin loppukuluttajalle. Tällöin tuotteita ei myydä esimerkiksi tukkukaupan kautta tai välittäjien kautta. Pienet määrät ovat silloin myös määriä, jotka eivät salli juurikaan tuotteita ostavan ostajan laajaa varastointia tai myyntiä. Se, mikä voi olla pieni määrä yksittäisessä tapauksessa, riippuu pääasiassa kyseisestä elintarvikkeesta ja sitä on arvioitava keskivertokuluttajan näkökulmasta.

Pienimuotoista toimintaa voidaan verrata myös sen kokoiseen toimintaan, jolloin yrityksen harjoittama vähäinen liiketoiminta on jätetty arvonlisäverotuksen ulkopuolelle. Kyseinen vähäinen liiketoiminta on määritelty Verohallinnon sivuilla <https://www.vero.fi/haku/?query=pienimuotoinen%20toiminta>

Ravintoarvomerkinnät ovat kuitenkin pakollisia elintarviketietoasetuksen liitteen V luetelluissa tuotteissa, jos niistä tehdään ravitsemus- ja/tai terveysväite asetuksen (EY) N:o 1924/2006 mukaisesti. Sama koskee tuotteita, joihin on lisätty vitamiineja ja kivennäisaineita asetuksen (EY) N:o 1925/2006 mukaisesti.

Elintarviketietoasetuksen ravintoarvomerkintää koskevia vaatimuksia ei sovelleta ravintolisiin, luontaisiin kivennäisvesiin eikä lähdevesiin, vaikka niistä esitettäisiin ravitsemus- ja terveysväite.

6.17.13. Erityissäännöksiä

Elintarvikkeita koskevassa lainsäädännössä eräiden elintarvikkeiden ravintoaineiden ilmoittamisesta on säädetty erikseen.

Juustojen pakkausmerkinnöistä on käytävä ilmi keskimääräinen rasvapitoisuus painoprosentteina valmistushetkellä tai ilmoitettuna siten kuin ravintoarvomerkinnöistä erikseen säädetään. Rasvapitoisuus lasketaan koko tuotteen painosta.

Makkaran pakkauksessa on ilmoitettava makkaran keskimääräinen rasvapitoisuus painoprosentteina valmistushetkellä tai ilmoitettuna siten kuin ravintoarvomerkinnöistä erikseen säädetään.

Jauhelihan pakkauksessa tulee ilmoittaa rasvapitoisuus ("rasvapitoisuus alle... %") ja sidekudosproteiinin osuus lihaproteiinista ("kollageeni/lihaproteiinisuhde alle%"). Vaatimus koskee teollisuuden pakkaamaa jauhelihaa, ei vähittäismyyntipaikassa välittömään myyntiin pakattua jauhelihaa.

Ravintolisän pakkauksessa on ilmoitettava ravintolisälle ominaisten aineiden määrät valmisteen vuorokausiannoksessa yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 29 – 35, 49 - 50 ja 54 – 55 artiklat, liite V ja liitteet XIII – XV.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 3 ja 7 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 609/2013, imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavalionkorvikkeista ja neuvoston direktiivin 92/52/ETY, komission direktiivien 96/8/EY, 1999/21/EY, 2006/125/EY ja 2006/141/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/39/EY sekä komission asetusten (EY) N:o 41/2009 ja (EY) N:o 953/2009
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus erityisruokavaliovalmisteista annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (121/2010) kumoamisesta 495/2016
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lastenruoista (789/1997) 11 - 12 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös laihdutusvalmisteista (904/1997) 8 - 9 §
- Komission delegeoitu asetus (EU) 2017/1798 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 609/2013 täydentämisestä painonhallintaan tarkoitettujen ruokavalionkorvikkeiden koostumusta ja niistä annettavia tietoja koskevien erityisvaatimusten osalta (sovelletaan 27.10.2022 lähtien)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kliinisistä ravintovalmisteista (406/2000) 7-10 § (muutos 729/2007) (Asetusta sovelletaan 21.2.2019 asti.)

- Komission delegoitu asetus (EU) 2016/128 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 609/2013 täydentämisestä erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin tarkoitettujen elintarvikkeiden koostumusta ja niistä annettavia tietoja koskevien erityisvaatimusten osalta (sovelletaan 22.2.2019 lähtien lukuun ottamatta imeväisten ravitsemuksellisten tarpeiden tyydyttämiseen kehitettyjä erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin tarkoitettuja elintarvikkeita, joihin sitä sovelletaan 22 päivästä helmikuuta 2020.)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus äidinmaidonkorvikkeesta ja vierotusvalmisteesta (1216/2007) 14 -15 § (sovelletaan 21.2.2020 asti)
- Komission delegoitu asetus (EU) 2016/127 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 609/2013 täydentämisestä äidinmaidonkorvikkeiden ja vieroitusvalmisteiden koostumusta ja niistä annettavia tietoja koskevien erityisvaatimusten sekä imeväisten ja pikkulasten ravitsemisesta annettavia tietoja koskevien vaatimusten osalta (sovelletaan 22.2.2020 lähtien, paitsi proteiinihydrolysaateista valmistettujen osalta 22.2.2021 lähtien).

Lisää erityisille ryhmille tarkoitetuista elintarvikkeista, niitä koskevasta lainsäädännöstä Ruokaviraston internet-sivuilla: <https://www.Ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/erityisruokavaliovalmisteet/erityisruokavaliovalmisteiden-lainsaadanto/>

Ohjeet

- Komission tiedonanto ([2018/C 196/01](#)). Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohdat 2.2.9, 3.2.2, 3.2.4, 3.3.5, 3.3.6 – 3.3.8, 3.7.2.

7 PAKKAAMATTOMISTA ELINTARVIKKEISTA ANNETTAVAT TIEDOT

Kuluttajat tarvitsevat tietoa myös pakkaamattomista elintarvikkeista. Tätä varten pakkausmerkintäsäännöt on ulotettu eräiltä osin koskemaan myös irtomyynnissä ja tarjolla olevia elintarvikkeita.

Pakkaamaton elintarvike on määritelty kohdassa 5.3. Valmiiksi pakatun ja pakkaamaton elintarvikkeen käsite.

Elintarviketietoasetuksessa (EU N:o 1169/2011) annetaan jäsenvaltioille liikkumavaraa pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta muun muassa sen suhteen, mitä tietoja ja millä tavalla tiedot on asetettava saataville ja mikä on niiden ilmaisu- ja esitystapa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille on esitetty yleiset määräykset siitä, mitä tietoja ja millä tavoin tiedot pakkaamattomana myytävistä elintarvikkeista tulee antaa vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa. Asetusta 834/2014 on muutettu asetuksilla MMMa 1042/2016 (välitön myynti -käsite) ja MMMa 154/2019 (tarjoilupaikassa elintarvikkeen nimi ja lihan ja alkuperämaa kirjallisena). MMMa 154/2019 tulee voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka. Millä kielellä pakolliset tiedot pakkaamattomista tulee antaa, siitä ei ole säädetty. Ruokavirasto suosittelee, että tiedot annetaan suomeksi ja ruotsiksi.

Elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta on säädetty maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1010/2014). Tietojen antaminen pakkaamattomista ei rajoitu kuitenkaan aina pelkästään asetusten (834/2014 ja 1010/2014) mukaisiin tietoihin. Lisäksi on otettava huomioon tarvittaessa erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät.

Teollisuus toimittaa elintarvikkeita suurtalouksille ja vähittäismyyntipaikoille usein pakkaamattomina. Tällöin edellytetään, että elintarvikkeesta annetaan riittävät tiedot, jotta suurtalous ja vähittäismyyntipaikka puolestaan voivat tarjoilun ja myynnin yhteydessä antaa asiakkaalleen oikeat ja riittävät tiedot elintarvikkeesta. Näiden tietojen merkitys korostuu, kun asiakkaina ovat erityisruokavaliota tarvitsevat ryhmät, esimerkiksi keliakikot tai laktoosittomia elintarvikkeita edellyttävät asiakkaat.

7.1. Mitä tietoja tulee antaa pakkaamattomista elintarvikkeista

Vähittäismyyntipaikka

Vähittäismyyntipaikassa on pakkaamattomista elintarvikkeista loppukuluttajalle annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- elintarvikkeen ainesosat
 - Ilmoitetaan siten, kuin elintarviketietoasetuksessa EU N:o 1169/2011 säädetään tai muulla vastaavalla tavalla, esimerkiksi eri järjestyksessä kuin yleensä elintarviketietoasetuksessa edellytetään ilmoitettavan.

- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
 - Elintarviketietoasetuksen liitteessä II luetellun aineen tai tuotteen nimi tulee ilmetä selvästi
- alkuperämaa tai lähtöpaikka
 - Ilmoitetaan siten, kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin erityislainsäädännössä säädetään (aiheesta tietoa kohdassa 6.10)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet
- suolan ja rasvan määrät sekä tarvittaessa ilmoitus voimakassuolaisuudesta kirjallisesti seuraavista:
 - ruokaleipä (vain suola)
 - juustot,
 - makkarat ja
 - muut leikkeleinä käytettävät lihavalmisteet
- mahdollisen erityislainsäädännön edellyttämät muut tiedot.

Elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tulee ilmoittaa silloin, jos on epäilystä, että sen ilmoittamatta jättäminen voisi johtaa kuluttajaa harhaan tai jos erityislainsäädäntö sitä edellyttää. Pakollisia alkuperäsäännöksiä on laadittu alakohtaisten lähestymistapojen pohjalta muun muassa hedelmille ja vihanneksille, kalalle sekä lihalle (tuore, jäädytetty, jäädytetty naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha sekä siipikarjan liha).

Suolan ja rasvan määrä ilmoitetaan painoprosentteina valmistushetkellä tai siten kuin ravintoarvomerkinnässä (eli ...g/100 g tai 100 ml tuote). Suolan määrällä tarkoitetaan suolaekvivalenttipitoisuutta (2,5 x natriumin kokonaismäärä) eli elintarvikkeen kokonaissuolapitoisuutta.

Tietoja rasvan ja suolan määrästä sekä voimakassuolaisuudesta ei tarvitse ilmoittaa niistä elintarvikkeista, joita pieniä tuotemääriä valmistava elintarvikealan toimija toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

Tarjoilupaiikka

Tarjoilupaiikassa on pakkaamattomasta elintarvikkeesta annettava seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi (kirjallisena 1.5.2019 alkaen)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (kirjallisena tai ilmoitus, mistä kyseisen tiedon saa)
- elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa; 1.5.2019 alkaen muuttuu kuitenkin siten, että elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa (kirjallisena).

Lisäksi saa antaa vapaaehtoisesti muuta tietoa, kuten tietoa elintarvikkeeseen käytetyistä ainesosista, valmistus- ja lisäaineista sekä elintarvikkeen ravintoarvosta. Maa- ja metsätalousministeriön asetusta 834/2014 sovelletaan tarjoilupaikassa aterioihin, jotka tarjoillaan loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi siitä riippumatta, nauttiiko kuluttaja elintarvikkeen tarjoilupaikassa vai ottaako sen mukaansa.

Elintarvikkeen nimi

Olennaista elintarvikkeen nimeämisessä on myös tarjoilupaikoissa, että nimi ei johda kuluttajaa harhaan.

Elintarvikkeen nimen muodostamisen yleisperiaate on, että elintarvikkeella on joko lainsäädännön säätämä nimi tai käyttöön vakiintunut nimi tai kuvaava nimi. Aterian koostuu yleensä useista eri aterian osista, esimerkiksi ns. lämmin tai kylmä pääruoka, salaatti, ruokajuoma ja leipä levitteineen ja jälkiruoka. Elintarvikkeen nimi voi olla aterian nimi tai ateriaan kuuluvien yksittäisten elintarvikkeiden nimi sellaisenaan tai tarkoituksenmukaisella tavalla ryhmiteltynä. Elintarvikkeen nimenä pelkkä ”aamiainen” tai ”lounasbuffet” ei ole riittävä tieto. Asiakkaalle kerrotaan esimerkiksi aamiaisesta, mitä se pitää sisällään: puuro (vaihtelee päivittäin), leivät, juustot, ruokajuomat, kahvi tai tee. Lounasbuffetin osalta kerrotaan pääruokavaihtoehtojen nimet ja niiden lisäksi toimija voi yleisellä tasolla ilmoittaa lisäkkeiden nimet ja mainita lounaaseen sisältyvästä leivästä, ruokajuomasta.

Tarjoilupaikassa joudutaan pakkaamattoman elintarvikkeen (aterian) nimeä ja sen oikeellisuutta arvioimaan aina tapauskohtaisesti. Esimerkiksi ilmaisua ”Kukkoa punaviinissä” ei ole pidetty harhaanjohtavana, vaikka ruoassa käytetäänkin broilerinlihaa, koska kyseessä on kansainvälisesti vakiintunut ruokalajin nimi. Tarkemman kuvauksen ruoasta saa tarjoilupaikassa kysyttäessä henkilökunnalta.

Lihan alkuperämaa

Jos tarjoilupaikoissa käytetään tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä

- naudanlihaa
- sianlihaa (kesysian liha)
- lampaan- ja vuohenlihaa tai
- siipikarjan lihaa (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha) elintarvikkeiden (aterioiden) valmistukseen, tulee tällöin lihan alkuperämaa ilmoittaa kuluttajalle kirjallisesti 1.5.2019 alkaen.

Jos lihan alkuperämaan ilmaisussa on vapaaehtoinen Hyvää Suomesta -merkki, tietoa ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta ei tarvitse erikseen ilmoittaa asetuksen (154/2019) 7 a §:n edellyttämällä tavalla.

Esimerkiksi, jos tarjoilupaikka käyttää ruoan valmistusaineena pakastettua naudanjauhelihaa lihamakaronilaatikossa, tulee lihan alkuperämaa ilmoittaa kuluttajalle kirjallisena. Mutta, jos tarjoilupaikkaan tulee valmiiksi marinoituja broilerin rintafileitä (=raakalihavalmiste), jotka kypsennetään, lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa. Lihan alkuperämaata ei myöskään tarvitse ilmoittaa, jos esimerkiksi pizzeriaan tulee kypsää kinkkua (lihavalmiste), jota käytetään pizzan täytteenä.

Tarjoilupaikoissa käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittamisesta on lisää kohdassa 6.10.5.

Esimerkkejä

Esimerkki. Onko harhaanjohtavaa tarjota ruokaa ravintolassa ”riistakäristys” -nimellä?
Ruokavirasto katsoo, että tarjoilupaikassa arvioidaan pakkaamattoman elintarvikkeen (aterian) nimeä ja sen oikeellisuutta tapauskohtaisesti. Näin ollen siihen, miten riistanan käyttöön tarjoilupaikoissa olisi suhtauduttava olemassa olevien säännösten ja tulkintojen valossa, niin nimeä ”riistakäristys” voidaan käyttää tarjoilupaikassa yleisesti kuvaamaan elintarvikkeen nimeä. Riista yksinään ei kerro, onko tuote tarhattua vai ei. Tarkemman kuvauksen ruoan nimestä saa tarjoilupaikassa kysyttäessä henkilökunnalta.

Esimerkki. Myymälässä on salaattibaaripiste. Tulkitaanko salaattibaarin raaka-aineet pakkaamattomana myynnissä oleviksi vai tarjoiltaviksi elintarvikkeiksi?
Salaattibaarissa myynnissä olevat raaka-aineet katsotaan tarjoiltaviksi elintarvikkeiksi, joiden tietojen antamiseen sovelletaan tarjoilupaikassa annettavia tietoja. Näin ollen esimerkiksi salaattibaarissa tarjolla olevista juustoista tai makkaroista ei vaadita alkuperämaata tai voimakassuolaisuutta ilmoitettavan.

Esimerkki. Ravintola tai kahvila mainostaa käyttävänsä ruoan valmistuksessa vain suomalaista lihaa ja poikkeuksellisesti käyttää ulkomaalaista lihaa. Pitääkö kertoa lihan alkuperämaa?
Yleisainosteksti tulee poistaa kokonaan, jos ei voida aina taata sitä, että liha on suomalaista. Olennaista on, ettei kuluttajaa johdeta harhaan. Lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa, kuten MMM:n asetuksessa 834/2014 säädetään.

Esimerkki. Onko pakollista ilmoittaa siipikarjan lihan alkuperämaa 1.5.2019 alkaen kuluttajalle kirjallisesti, jos liharuoka valmistetaan tarjoilupaikkaan tulleesta kypsennetystä tai marinoidusta lihasta?
Ei ole pakollista ilmoittaa siipikarjan lihan alkuperämaata kirjallisesti, jos tarjoilupaikka ei valmista liharuokaa tuoreesta, jäädytetystä tai jäädytetystä siipikarjan lihasta.

Esimerkki. Mitä tietoja pitää olla esillä koulun ruokalassa tarjottavasta ruoasta 1.5.2019 alkaen?
Tarjoilupaikassa on tarjottavasta ruoasta annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (Elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011, liite II) sekä elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa siten kuin MMMa 154/2019 edellyttää.

Kun on kyse kouluruokailusta ja jos oppilaiden ja opettajien allergioita ja yliherkkyyksiä koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on ennakkoon selvitetty ja ruoat tarjotaan siltä osin kohdennetusti, on kouluruokailussa ilmoitettava elintarvikkeen nimi ja lihan alkuperämaa tarvittaessa.

Mutta, jos ruokalassa käy myös ulkopuolisia tahoja nauttimasta aterioita eikä niitä tarjota kohdennetusti, tulee silloin ilmoittaa elintarvikkeen nimi ja lihan alkuperämaa tarvittaessa sekä tieto allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista kirjallisesti aterian läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla. Tiedot allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista voidaan antaa myös suullisesti sillä edellytyksellä, että elintarvikkeen luovutuspaikassa kuluttajalle selvästi ja helposti havaittavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot niistä on saatavissa pyydettyäessä henkilökunnalta.

Esimerkki. Mitä tietoja tulee keskuskeittiön antaa, kun se toimittaa aterioita vanhusten kotiin?

Ateriapalvelun kautta kotiin toimitettaviin aterioihin sovelletaan lähtökohtaisesti tarjoilupaikoille asetettuja vaatimuksia. Ateriat katsotaan välitöntä myyntiä varten pakatuiksi ja kohdennetusti tilausasiakkaalle myytäviksi elintarvikkeiksi (aterioiksi) (MMM 834/2014, 5 - 8 §). Näin ollen seuraavat tiedot tulee toimijan antaa asiakkaalle: elintarvikkeen nimi, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä lihan alkuperämaatiedot tarvittaessa. Ateriapalvelussa annettavat elintarvikkeiden pakolliset tiedot selvitetään etukäteen, ateriat myydään kohdennetusti toimijalta asiakkaille. Kun elintarvikkeet tarjoillaan kohdennetusti, **ei pakollisia tietoja vaadita kirjallisesti** aterioiden yhteydessä annettavaksi. Ruokavirasto suosittelee kotipalvelussa jaettavaan ateriapakkauksiin vähintään seuraavia tietoja:

- elintarvikkeen nimi
- säilyvyysaika (parasta ennen/viimeinen käyttöpäivä (merkintä korvaa eränumeron antamisen, jos merkintä päivän ja kuukauden tarkkuudella)
- säilytysohje
- eränumero tarvittaessa.

7.2. Miten tiedot tulee antaa pakkaamattomista elintarvikkeista

Lähtökohta: Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa (vähittäismyyntipaissa ja tarjoilupaikassa) pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla, esimerkiksi tietokoneella. Esimerkiksi tarjoilupaikassa ei vaaditun tiedon tarvitse olla painettuna ruokalistaan tai ilmoittaa jokaiselle asiakkaalle erikseen kirjallisesti. Aterian verkkomyynnin yhteydessä tiedot ilmoitetaan verkkosivulla.

Vähittäismyyntipaikassa annetut helpotukset

Vähittäismyyntipaikassa voidaan antaa pakkaamattomista pakolliset tiedot suullisesti (lukuun ottamatta elintarvikkeen voimakassuolaisuuden ilmoittamista) edellyttäen, että

- elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetessä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai sähköisessä muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia. (Tällöin ilmoituksen tulee olla kuluttajan nähtävissä elintarvikkeen luovutuspaikassa kaikissa niissä paikoissa, joissa pakkaamattomia elintarvikkeita on tarjolla) ja
- tiedot ovat kirjallisessa tai sähköisessä muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Huomioitavaa on, että allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista on annettava tieto siitä, mistä kyseisen tiedon saa. Esimerkiksi ilmoitetaan liitutaulussa tai muualla: ”Kysy elintarvikkeen allergioita aiheuttavista aineista ja muista tiedoista henkilökunnalta.” Elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava aina kirjallisesti (aiheesta lisää kohdassa 6.5.4).

Erillistä ilmoitusta siitä, miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevat tiedot ovat saatavissa, ei kuitenkaan vaadita silloin, kun

- kuluttajan allergioita ja intoleransseja koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös ja elintarvikkeet luovutetaan kuluttajalle kohdennetusti näiden tietojen perusteella.
- kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 6 momentin tarkoittaman toiminnan yhteydessä.

Tarjoilupaikassa annetut helpotukset

Tarjoilupaikassa voidaan antaa allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista ilmoitus siitä, mistä kyseisen tiedon saa vastaavin edellytyksin kuin mitä vähittäismyyntipaikassa. Tarjoilupaikassa ei vaadita erillistä kirjallista ilmoitusta siitä, miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevat tiedot ovat saatavissa silloin, kun

- kuluttajan allergioita ja intoleransseja koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös ja elintarvikkeet (ateriat) tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti näiden tietojen perusteella. Tämä poikkeus koskee esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa, sairaaloissa, vanhustenhuollossa ja vankiloissa tarjoiltavia aterioita.
- kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 6 momentin tarkoittaman toiminnan yhteydessä.

Tietoja elintarvikkeen nimestä ja elintarvikkeen ainesosana olevan lihan alkuperämaasta ei vaadita kirjallisesti ilmoitettavan silloin, kun

- elintarvikkeet (ateriat) luovutetaan tai tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti tai
- on kyseessä elintarvikelain 13 §:n 6 momentin tarkoittama toiminta.

Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 6 momentin tarkoittama toiminta

Kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 6 mom. tarkoittaman toiminnan yhteydessä, on kyseessä silloin toiminta, johon liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä

- 1) elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta tai
- 2) toimija on yksityinen henkilö tai
- 3) toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena.

Kyseisessä tapauksessa toimijalta ei edellytetä elintarvikehuoneistoa koskevaa ilmoitusta. Tällaiseksi toiminnaksi katsotaan esimerkiksi koulujen myyjäiset, harrastekerhojen järjestämä elintarvikkeiden tai yksityishenkilön kotonaan valmistamien elintarvikkeiden myynti, joka ei ole jatkuvaa eikä säännöllistä. Myytävien tai muuten luovutettavien elintarvikkeiden määrän tulee olla vähäinen. Elintarvikelain 13 §:n 6 momentin tarkoittamaksi toiminnaksi katsotaan myös elintarvikkeiden vähäinen luovuttaminen muun elinkeinotoiminnan yhteydessä.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevat tiedot on annettava loppukuluttajalle vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa ainakin suullisesti silloin, kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain 13 §:n 6 momentin tarkoittaman toiminnan yhteydessä. Erillistä ilmoitusta siitä, miten kyseiset tiedot ovat saatavissa, ei kuitenkaan vaadita. Tarjoilupaikassa on elintarvikkeen (aterian) nimi ja sen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa (tarvittaessa) pyydettäessä annettava suullisesti. Käytännössä tulee elintarvikkeen nimi ostajalle vähittäismyyntipaikassa aina annettavaksi.

Esimerkkejä

Esimerkki. Ravintola ilmoittaa kirjallisesti esitteessä tarjolla olevista ruoista kaikki käytetyt ainesosat. Pitääkö allergeenit merkitä korostetusti, esimerkiksi tummennettuna? Allergeeneja ei ole pakollista ilmoittaa korostetusti tarjolla olevista pakkaamattomista ruoista. Allergeenien korostamista koskeva vaatimus koskee yksinomaan valmiiksi pakatun elintarvikkeen ainesosaluettelossa ilmoitettavien allergeenien esittämistapaa.

Esimerkki. Onko ruokalistoissa ilmoitettava allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat omilla nimillään vai riittääkö G tai L -merkintä?

Allergeenit tulee ilmoittaa elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. Lyhenteitä, kuten G tai L, ei tule käyttää allergeenien pakolliseen ilmoittamiseen. Näitä lyhenteitä ei tule myöskään käyttää vapaaehtoisen tiedon antamiseen ilman selitystä, mitä lyhenteet tarkoittavat.

Esimerkki. Millä kielellä tulee antaa tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista vähittäismyyntipaikassa tai tarjoilupaikassa?

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettaville tiedoille ei ole asetettu lainsäädännössä kielivaatimuksia (MMM 834/2014, 4 §). Ruokavirasto suosittelee, että tiedot annetaan suomeksi ja ruotsiksi.

Esimerkki. Onko kirjallisessa tai sähköisessä muodossa oleville tiedoille asetettu erityisiä muotovaatimuksia?

Kirjallisessa tai sähköisessä muodossa oleville tiedoille ei ole asetettu erityisiä muotovaatimuksia. Tietojen on oltava sellaisessa muodossa, että niiden perusteella voidaan antaa kuluttajalle pyynnöstä elintarvikkeesta vaadittavat tiedot. Olennaista on kuluttajalle annettavien tietojen todentamista koskevan tavoitteen toteutuminen.

7.3. Vapaaehtoiset ravintoarvomerkinnot

Pakkaamattomista elintarvikkeista ei ole pakollista ilmoittaa ravintoarvotietoja vähittäismyyntipaikassa tai tarjoilupaikassa. Vähittäismyyntipaikassa tulee ilmoittaa ruokaleivästä suolan määrä ja juustoista, makkaroista sekä muista leikkeleinä käytettävistä lihavalmisteista rasvan ja suolan määrät painoprosenteina (tai itse ravintoarvotiedossa, jos sellainen on).

Pakkaamattomista saa ilmoittaa ravintoarvotiedon vapaaehtoisesti. Tällöin se voidaan rajata pelkästään

- energiasisältöön **tai**
- energiasisältöön, rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokereiden ja suolan määrään.

Kyseiset tiedot voidaan ilmoittaa pelkästään annosta tai kulutusyksikköä kohti (elintarviketietoasetus 33 artikla, kohta 3.). Käytetty annos tai kulutusyksikkö ja niiden lukumäärä on tällöin ilmoitettava, esimerkiksi tiedot annetaan yhtä hampurilaista kohti.

Jos elintarvikealan toimija haluaa ilmoittaa pakkaamattomasta kuidun määrän tai muun elintarviketietoasetuksen 30 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua vapaaehtoisesti sallitun ravintoaineen määrän, on silloin annettava täydellinen ravintoarvoilmoitus.

7.4. Elintarvike-erän merkitseminen

Pakkaamattoman elintarvikkeen elintarvike-erän tunnus ja kirjain "L" on merkittävä kuljetuspakkaukseen, -astiaan tai -laatikkoon tai, jos tällaista ei ole, asiaan kuuluviin kaupallisiin asiakirjoihin. Merkintä on aina tehtävä pysyvällä sekä helposti havaittavalla ja luettavissa olevalla tavalla.

Erätunnus on mahdollista korvata päiväysmerkinnällä, mikäli päiväysmerkintä annetaan päivän ja kuukauden tarkkuudella.

Loppukuluttajalle ei tarvitse kuitenkaan ilmoittaa elintarvike-erän tunnusta pakkaamattomista tuotteista.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 9 ja 19 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 33 (3 ja 4 kohta) ja 44 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 6 - 8 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (muutos 308/2013)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2011/91/EU elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä.

8 ETÄMYYNNISSÄ ANNETTAVAT TIEDOT

Etäviestintävälineellä tarkoitetaan välinettä, jota voidaan käyttää elinkeinoharjoittajan ja kuluttajan välisen sopimuksen tekemiseen ilman, että nämä kaksi osapuolta ovat samaan aikaan paikalla. Etäviestintävälineitä ovat esimerkiksi internet ja postimyyntiluettelo, lehtimainos, sähköposti, puhelin, televisio, tekstiviesti ja radio.

8.1. Etämyynnin peruseräatteen

Elintarvikkeet on oltava mahdollista ostaa etämyynnissä. Jos esimerkiksi internetiä käytetään vain elintarvikkeen mainostamiseen eikä sen välityksellä voida tilata tuotteita, on kyseessä sellainen markkinointi, johon ei sovelleta säännöstä etämyynnin yhteydessä annettavista tiedoista. Tällaista markkinointia arvioidaan elintarvikelain ja kuluttajansuojalain yleisten markkinointisäännösten perusteella. Siten esimerkiksi harhaanjohtavuuden arvioinnissa voidaan käyttää apuna pakkausmerkintäsäännöksiä.

Etämyynnissä myytävien pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden on yleensä täytettävä samat tietovaatimukset kuin mitä vähittäismyyntipaikoissa ja suurtalouksissa myytävien elintarvikkeiden. Tietojen antamisessa on huomioitava myös mahdollinen tuotekohtainen erityislainsäädäntö.

Etämyyntiä koskevat tietovaatimukset eivät koske suoraan teollisuudelta teollisuudelle toimitettavia tietoja.

Etämyynnissä tiedot elintarvikkeesta voidaan jakaa kahteen osa-alueeseen:

- ennen ostoa annettaviin ja
- toimitushetkellä luovutettaviin tietoihin.

Kaikki pakolliset elintarvikkeesta annettavat tiedot voidaan antaa ennakkoon ennen kuin elintarvike ostetaan.

8.2. Ennen elintarvikkeen ostoa annettavat tiedot

Pakolliset elintarviketiedot, myös mahdolliset erityislainsäädännön edellyttämät, on oltava saatavilla, ennen elintarvikkeen ostopäätöksen tekemistä. Poikkeuksena tästä ovat elintarvikkeen muuttuvat tiedot, kuten vähimmäissäilyvyysaika, viimeinen käyttöajankohta, erätunnus ja pakastuspäivämäärä.

- Jos ei ole tarkasti tiedossa tarkkaa elintarvikkeen alkuperämaatietoa, voi ilmaista mahdollisilla maiden nimillä, esimerkiksi Ranska, Suomi tai Ruotsi. Tuotteen painon vaihtelut voidaan ilmaista vaihteluvälillä, esimerkiksi broileri (pieni: 0,5 -1,2 kg, keskikokoinen, 1,2 -1,8 kg ja suuri:1,8 – 2,5 kg).
- Jos tuotteen reseptimuutoksia ei ole aina mahdollista ennakoida, ja varastoissa on myynnissä vielä ”vanhaa tavaraa”, tulee annettaviin tietoihin päivittää ainakin ne tiedot, jotka koskevat elintarvikkeen turvallisuutta (allergeenit ja intoleransseja

aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä käyttöohjeet, kuten varoitusmerkinnät) ja jotka vaikuttavat ostajan talouteen (määrä).

Ennen tuotteen ostoa olevia vaatimuksia ei sovelleta pakattuihin elintarvikkeisiin silloin, jos ne tarjotaan myyntiin jakeluautomaattien avulla tai automatisoiduissa liiketiloissa.

Etämyyntiä harjoittava elintarvikealan toimija vastaa osaltaan etämyynnissä annettavista pakollisista elintarviketiedoista. Verkkokauppamyynnissä vastuu tietojen antamisesta on sillä toimijalla, joka on rekisteröinyt verkkokaupan verkkotunnuksen.

Elintarvikkeesta annettavat pakolliset tiedot on esitettävä joko etämyyntiin liittyvässä aineistossa (kuten verkkosivulla, tuotekuvastossa, mobiilisovelluksessa, esitteessä, tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla (esimerkiksi sähköpostitse tai kirjeitse). Tiedot on mahdollista myös ilmoittaa siten, että verkkosivulla on selkeä kuva elintarvikkeesta pakkausmerkintöineen. Tällöin esimerkiksi allergeenit näkyvät korostetusti. Puhelinmyynnissä tiedot voidaan antaa suullisesti. Tärkeää on, että tiedot ovat helposti saatavilla tai että kuluttaja helposti ymmärtää, miten ja mistä hän saa nopeasti tiedot.

Kuluttajalle ei saa aiheutua lisäkustannuksia elintarvikkeesta annettavien tietojen saannista.

8.3. Toimitushetkellä annettavat tiedot elintarvikkeesta

Elintarvikkeen toimitushetkellä on annettava kaikki pakolliset tiedot, myös ns. muuttuvat tiedot, kuten parasta ennen -päivämäärä ja erityislainsäädännön vaatimat tiedot. Toimitushetki on esimerkiksi se hetki, jolloin tilattu tuote lähetetään asiakkaalle tai asiakas noutaa verkkokaupasta tilaamansa tuotteet myymälän noutopisteestä.

Elintarvikealan toimijat eivät saa toimittaa elintarvikkeita, joiden ne tietävät tai olettavat niiden tietojen perusteella, jotka niillä on ammattilaisina hallussaan, että elintarvikkeet ovat lainsäädännön vastaisia.

Osa elintarvikealan toimijoista toimittaa muille elintarvikealan toimijoille elintarvikkeita, joita ei ole tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtalouksiin. Tällöin on varmistettava, että näillä muilla elintarvikealan toimijoilla on myös riittävät tiedot, joiden pohjalta ne voivat tarpeen mukaan täyttää velvoitteensa.

8.4. Millä kielellä pakolliset tiedot?

Elintarvikkeesta annettavat pakolliset tiedot on annettava etämyynnissä sillä kielellä, jolla yleensä tiedot säädetään annettavan eli pakatuista suomeksi ja ruotsiksi ja pakkaamattomista suomeksi tai ruotsiksi. Jos myyjä osoittaa, että etämyynnissä myytäviä pakattuja elintarvikkeita myydään ja luovutetaan yksinomaan yksikielisessä kunnassa, voi pakatuista pakolliset tiedot etämyynnissä antaa vain kyseisen kunnan kielellä.

Oikeusministeriö on lausunut näkemyksensä etämyynnissä myytävien elintarviketietojen kielivaatimuksesta. Oikeusministeriön näkemyksen mukaan etämyynnissä valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden pakolliset elintarviketiedot on oltava kuluttajan saatavilla suomeksi ja ruotsiksi ennen ostopäätöksen tekemistä. ([Oikeusministerin lausunto 28.6.2017 OM 3/58/2017](#)).

Lisää etämyynnistä on Ruokaviraston internet-sivulla:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/myynti/elintarvikkeiden-myynti-internetissa/>

Esimerkkejä

Esimerkki. Asiakas tilaa kinkkujuustopizzan internetin kautta ravintolasta, jossa pizzat valmistetaan. Mitä tietoja tulee olla saatavilla ennen sen ostotilausta ja toimitushetkellä? Ateriapalvelun kautta kotiin toimitettaviin aterioihin sovelletaan lähtökohtaisesti tarjoilupaikoille asetettuja vaatimuksia (MMM 834/2014, 6 - 8 §). Kyseessä on pakkaamaton elintarvike. Ennen tuotteen ostoa tulee asiakkaalle antaa seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi (eli ko. tapauksessa Kinkkujuustopizza)
- allergia- ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, jotka on lueteltu elintarviketietoasetuksen liitteessä II
- pizzan ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa (-> 1.5.2019 alkaen silloin, jos ravintolaan tulisi tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettä siankinkkua, jonka ravintola valmistaisi, maustaisi ja kypsäntäisi).

Kinkkujuustopizzasta ennen sen ostoa ja toimitushetkellä annettavat tietovaatimukset ovat samat. Jos kaikki tiedot ovat nähtävissä esimerkiksi internetissä, ei pakollisia tietoja tarvitse toistaa enää toimitushetkellä, koska ne ovat nähtävissä internetissä.

Allergeenien korostamista koskeva vaatimus ei koske pakkaamattomia elintarvikkeita. Jos kinkku tulee raakalihavalmisteena ravintolaan, jossa se paistetaan tai jos se tulee valmiina lihavalmisteena, ei lihan alkuperämaata ole silloin pakollista ilmoittaa 1.5.2019 alkaen.

Esimerkki. Asiakas tekee väliaikatarjoilua koskevan tilauksen internetissä kauan ennen tapahtuman ajankohtaa, esimerkiksi teatterilippujen tai oopperalippujen oston yhteydessä. Mitä tietoja edellytetään annettavan asiakkaalle?

Tällöin sovelletaan tarjoilupaikoille asetettuja vaatimuksia (MMM 834/2014, 6 – 8 §). Katso edellinen vastaus.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 (kohta 2 u), 8 ja 14 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014); muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka.
- Kielilaki 423/2003, 34 §.

9 MUUT MERKINNÄT

9.1. Jäädetytetyjen ja sulatettujen elintarvikkeiden merkinnät

9.1.1. Pakaste ja jäädetytety elintarvike

Maa- ja metsätalousministeriön asetusta pakasteista (818/2012, muutos MMMa 275/2016) (jäljempänä pakasteasetus) ei sovelleta jäätelöön, mehujäähän eikä muuhun elintarvikejähän.

Pakastuksessa maksimaalinen kiteenmuodostus etenee elintarviketyypistä riippuen mahdollisimman nopeasti. Pakasteen jäätyminen etenee yleensä ainakin yhden senttimetrin tunnissa. Jäädetytetyllä tarkoitetaan muulla kuin pakastamiseksi kutsutulla menetelmällä jäädetytety elintarviketta.

Ruokavirasto ohjeistaa, että jäädetytetyjen elintarvikkeiden pakkauksessa ilmoitetaan vastaavat merkinnät kuin mitä pakasteista. Sanan pakaste tai pakastettu tilalla ilmoitetaan silloin sana jäädetytety tai vastaava merkintä.

Kuluttajalle tai suurtaloudelle sellaisenaan myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettun pakasteen pakkauksessa on oltava seuraavat merkinnät yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi (MMMa pakasteista 818/2012, 7 §):

- sana pakastettu tai pakaste
- vähimmäissäilyvyysaika koskeva merkintä (parasta ennen)
- aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää
- säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila sekä
- merkintä ”ei saa jäädetytetyä uudelleen sulatuksen jälkeen”.

Esimerkki. Pakastekalan säilytysohje.

Säilytys: -18 °C tai kylmemmässä. Sulanutta tuotetta ei saa jäädetytetyä uudelleen.

Tuote säilyy: Pakastelämpötilassa (- 18 °C), katso päiväysmerkintä*

Jääkaapin pakastelämpötilassa (- 5 °C) 4 vrk

Jääkaapissa (+ 5 °C) 1 vrk

Huoneenlämmössä (+ 20 °C) 2 tunti

* Parasta ennen 3.2020 loppua

Koska jääkaappi ja huoneenlämpö eivät ole tarkoitettu pakasteen säilyttämiseen, on niitä koskevien säilyvyysmerkintöjen tekeminen vapaaehtoista, mutta suositeltavaa, sillä ne antavat kuluttajalle tietoa valmisteen lyhytaikaisesta säilymisestä.

Lisää pakastetun elintarvikkeen merkinnöistä on kohdassa 6.7.3. Pakastuspäivämäärä. Pakastuspäivä (pp.kk.vvvv) tulee merkitä seuraaviin valmiiksi pakattuihin, pakastettuihin ja jäädytettyihin elintarvikkeisiin:

- liha
- raakalihavalmisteet
- jalostamattomat kalastustuotteet.

Pakasteita on käsitelty myös tämän oppaan muissa kohdissa, kuten 6.6 Sisällön määrän ilmoittaminen, 6.7.1 Vähimmäissäilyvyysaika ja 6.12 Säilytysohje.

Muulle taholle kuin kuluttajalle tai suurtaloudelle myytäväksi tarkoitetusta pakasteesta annettavat tiedot

Muulle taholle kuin kuluttajalle tai suurtaloudelle myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitetun pakasteen pakkauksessa on oltava ainakin seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi täydennettynä sanalla pakastettu
- sisällön määrä painoyksiköin
- elintarvike-erän tunnus
- valmistajan, pakkaajan tai Euroopan unionissa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi sekä osoite.

Edellä säädetyt merkinnät on oltava pakkauksessa, astiassa tai päällyksessä tai siihen kiinnitettyssä etiketissä.

Esimerkki: Mikä on Ruokaviraston ohjeistus elintarvikkeiden jäädyttämiseen tai pakastamiseen myymälässä tai suurtaloudessa, muussa kuin ruoka-aputoiminnassa?

Elintarvikelainsäädäntö ei suoraan kiellä elintarvikkeiden jäädyttämistä myymälässä tai suurtaloudessa. Ruokavirasto ei pidä kuitenkaan suotavana, että valmiiksi pakattuja tai pakkaamattomia elintarvikkeita jäädytettäisiin esimerkiksi myymälässä (poikkeus ruoka-apuohjeessa annetut poikkeukset). Myymälä vastaa silloin tuotteeseen tehtävistä yleisistä pakkausmerkinnöistä, myös uusista merkinnöistä (muun muassa sana ”jäädytetty”, ”ei saa jäädyttää uudelle sulatuksen jälkeen”, säilytysohje, parasta ennen -päivämäärä, tarvittaessa pakastus-/jäädytyspäivämäärä sekä myymälän nimi ja osoite) ja tuotteen laadusta.

Toimijat jäädyttävät tai pakastavat myös ammattikeittiöissä erilaisia elintarvikkeita, kuten raaka-aineita ja itse valmistettuja ruokia. Ruokavirasto suosittaa tällöin elintarvikkeen nimen sekä pakastus- tai jäädytyspäivämäärän ilmoittamista pakkauksessa. Elintarvikealan toimijat vastaavat tällöin jäädyttämiensä elintarvikkeiden säilyvyysajan määrittämisestä ja asiallisesta merkitsemisestä. Jos toimija haluaa jäädyttää itse valmistamiaan ruokia tai niihin käytettäviä raaka-aineita esimerkiksi suurtaloudessa omaa myöhempää käyttöään varten, toimijan tulisi pääasiassa säilyttää näitä elintarvikkeita jäädytettyinä enintään kaksi kuukautta jäädytyspäivämäärästä.

Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone. Jos myymälä tai suurtalous haluaa jäädyttää elintarvikkeita, on silloin niiden hyvä ottaa huomioon [Eviran ohje 16049](#) ”Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa”.

9.1.2. Jäädytetty tai pakastettu elintarvike myydään sulatettuna

Jäädytettyinä tai pakastettuna varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että tuote on varastoitu pakastettuna ja ettei sitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen. Lisäksi tulee kertoa elintarvikkeen nimen yhteydessä, että tuote on ”sulatettu” tai muu vastaava ilmaisu (Elintarviketietoasetuksen liite VI, kohta 2.).

Käytännössä valmistajat merkitsevät esimerkiksi mämmin tai laatikkoruoan pakkaukseen vähimmäissäilyvyysajaksi sen ajankohdan, johon asti tuote säilyy pakastettuna ja tämän lisäksi tiedon siitä, kuinka monta päivää se säilyy kylmäsäilytyksessä sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeen nimeen on yleensä liitettävä sana ”sulatettu”, kun tuote on pakastettu ennen myyntiä ja myydään sulaneena. Tätä vaatimusta ei kuitenkaan sovelleta seuraaviin:

- lopullisessa tuotteessa olevat ainesosat (esimerkiksi pakastelohi lohikeittoa varten, pakastemansikoita käytetty mansikkajogurtissa)
- elintarvikkeet, joiden pakastaminen on teknisesti välttämätön tuotantoprosessin vaihe (esimerkiksi tietyt kalastustuotteet (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 853/2004, liite III, VIII jakso, III luku D osa, Loisia koskevat vaatimukset.)
- elintarvikkeet, joiden sulattamisella ei ole kielteistä vaikutusta elintarvikkeen turvallisuuteen tai laatuun (esimerkiksi voi, tapauskohtaisesti sovellettuna leipomotuotteet). Jos pakasteleipää paistetaan paistopisteessä, ei kuluttajalle tarvitse ilmoittaa, että leipä on ollut pakastettua ennen sen paistamista. Jos sitä vastoin valmiiksi paistettu leipä pakastetaan ja myydään sulatettuna, tulee kuluttajalle ilmoittaa, että leipä on sulatettu.)

9.1.3. Jäätelö

Jäätelöön, mehujäähän ja muuhun elintarvikejäähän ei sovelleta pakasteasetusta (818/2012). Pakasteasetus pohjautuu muun muassa Neuvoston direktiiviin 1989/108/ETY, jossa jäätelöä tai mehujäätä ei katsota pakasteiksi.

Jäätelöstä ei ole tuotekohtaista, jäätelöä koskevaa EU-lainsäädäntöä. Jäätelön nimeämisen ja koostumuksen osalta noudatetaan yleisiä pakkausmerkintävaatimuksia sekä kansainvälistä tulkintaa ja alan käytäntöjä, esimerkiksi [Euroopan jäätelöteollisuuden \(Euroglaces\) standardia](#). Myös Codex Alimentarius vetoaa kyseiseen standardiin.

Suomessa oli muinoin kansallinen jäätelöasetus 108/1981, jossa säädettiin siitä, mitä valmistusaineita jäätelöön sai lisätä. Yhtenä ainesosana mainitaan asetuksessa muun muassa kaakao, mutta ei suklaata. Asetus kumottiin vuonna 1998 (Asetus 1076/1998). Vuonna 2012 kansallinen päätös KTMP 4/1999 jäätelöstä kumottiin asetuksella MMMa 264/2012. Suomessa ei ole enää kansallista lainsäädäntöä jäätelön koostumuksesta eikä nimeämisestä. Kaakao- ja suklaatuotteista säädetään nykyään erikseen (KTMa 451/2004).

Säädökset

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista (818/2012), 7 - 8 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 17 ja 24 artikla sekä liite III, VI ja X.

Ohjeet

- [Eviran ohje 16049](#). Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa.

9.2. Muuntogeenisten elintarvikkeiden merkinnät

Muuntogeenisten elintarvikkeiden erityisistä merkintävaatimuksista säädetään muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1829/2003, artikloissa 12 ja 13.

Elintarvikkeen valmistuksessa voidaan käyttää vain EU:ssa hyväksytyjä muuntogeenisiä aineksia, joista on ilmoitettava tuotteen pakkausmerkinnöissä.

9.2.1. Määritelmiä

”Muuntogeenisellä elintarvikkeella” tarkoitetaan elintarviketta, joka sisältää muuntogeenisiä organismeja, koostuu niistä tai on valmistettu niistä.

”Muuntogeenisellä organismilla” eli ”GMO:lla” tarkoitetaan geneettisesti muunnettua organismia, esimerkiksi kasvia tai bakteeria, jonka perimää on muunnettu geenitekniikan menetelmin.

”Muuntogeenisistä organismeista valmistetu(i)lla” jotakin, joka on kokonaan tai osittain muuntogeenisistä organismeista saatu, mutta joka ei sisällä muuntogeenisiä organismeja eikä koostu niistä.

9.2.2. Soveltamisalue

Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 merkintäsäädöksiä sovelletaan elintarvikkeisiin, jotka on määrä toimittaa sellaisenaan lopulliselle kuluttajalle tai suurtaloudelle EU:n alueella ja jotka sisältävät muuntogeenisiä organismeja tai koostuvat niistä tai on valmistettu muuntogeenisistä organismeista valmistetuista ainesosista tai sisältävät tällaisia ainesosia.

Myös elintarvikkeissa sallitut lisäaineet sekä aromit ja niiden valmistusaineet, jotka sisältävät muuntogeenisiä organismeja, koostuvat niistä tai jotka ovat valmistettu niistä, kuuluvat tämän asetuksen soveltamisalaan.

Asetuksen mukaan muuntogeenisten ainesosien käytöstä on ilmoitettava muuntogeenisen elintarvikkeen merkinnöissä riippumatta siitä, voidaanko lopputuotteesta analysoida geeniteknikalla muunnettua proteiinia tai DNA:ta. Esimerkiksi muuntogeenisestä rapsista valmistettu öljy tulee merkitä muuntogeenistä ainesta sisältäväksi, vaikka sen kemiallinen koostumus ei eroa tavanomaisesta eikä siinä ole analysoitavissa olevia merkkejä muuntamisesta.

Merkintävaatimuksia ei sovelleta sellaisiin elintarvikkeisiin, jotka sisältävät muuntogeenisiä organismeja sisältäviä tai niistä koostuvia tai niistä valmistettuja aineksia sellaisessa suhteessa, joka on enintään 0,9 prosenttia elintarvikkeen kustakin ainesosasta. Ainesten esiintymisen tulee kuitenkin olla satunnaista tai teknisesti mahdotonta välttää.

Asetusta ei sovelleta muuntogeenisten organismien avulla valmistettuihin elintarvikkeisiin. Määräävänä kriteerinä on se, onko valmiissa elintarvikkeessa tai rehussa muuntogeenisestä lähtöaineesta johdettua ainesta. Tämän vuoksi tuotteisiin, jotka saadaan muuntogeenisellä rehulla ruokituista tai muuntogeenisillä lääkkeillä lääkityistä eläimistä, ei sovelleta asetuksen lupa- eikä merkintävaatimuksia. Merkintävelvoite ei koske myöskään muuntogeenisen mikro-organismien avulla valmistettuja fermentaatiotuotteita (kuten lisäaineita, aromeja ja vitamiineja), joissa ei ole enää jäljellä muuntogeenistä mikro-organismia tai valmistuksen apuaineita, joita käytetään ainoastaan elintarvikkeiden valmistusprosessissa.

Esimerkkejä muuntogeenisistä elintarvikkeista, joita koskee asetuksen (EY) N:o 1829/2003 mukainen merkintävelvoite:

Tuote	Esimerkki
Gm-kasvi	Maissi, soija, rapsi, puuvilla, sokerijuurikas, peruna
Gm-siemenet	Maissinjyvä
Gm-elintarvike	Maissi, soijapavun itu
Gm-organismista valmistettu tuote	Maissijauho, jossa on muunnettua DNA:ta ja proteiinia
Gm-organismista valmistettu tuote	Maissiöljy, soijaöljy, rapsiöljy, jossa ei ole muunnettua DNA:ta tai proteiinia
Gm-organismista valmistettu tuote	Maissitärkkelyksestä valmistettu glukoosisiirappi, jossa ei ole muunnettua DNA:ta tai proteiinia
Gm-organismista tuotetut lisäaineet	Gm-soijasta valmistettu puhdistettu lesitiini, jossa ei ole muunnettua DNA:ta tai proteiinia (esimerkiksi suklaassa)

Esimerkkejä muuntogeenisistä elintarvikkeista, joita ei koske asetuksen (EY) N:o 1829/2003 mukainen merkintävelvoite:

Tuote	Esimerkki
Gm-entsyymien avulla valmistettu elintarvike	Mehu, joka on kirkastettu muuntogeenisellä pektinaasilla
Gm-rehulla ruokitusta eläimestä saatu elintarvike / muuntogeenisillä lääketuotteilla saatu elintarvike	Munat, liha, maito
Gm-organismilla tuotettu fermentaatiotuote, jossa ei ole enää jäljellä muuntogeenistä mikrobia.	B2-vitamiini

9.2.3. Muuntogeenisen ainesosan käytöstä ilmoittaminen

Voimassa olevien säädösten mukaan muuntogeeniset elintarvikkeet on merkittävä seuraavien periaatteiden mukaisesti:

- Jos elintarvike koostuu useammasta kuin yhdestä ainesosasta, ainesosaluettelon on välittömästi kyseisen ainesosan jälkeen merkittävä sulkeisiin maininta "muuntogeeninen" tai "valmistettu muuntogeenisestä [ainesosan nimi, esimerkiksi soijasta]".
- Jos ainesosa ilmoitetaan ryhmänimeä käyttäen (esimerkiksi "mausteseos"), ainesosaluettelon on merkittävä sanat "sisältää muuntogeenistä [organismin nimi]" tai sisältää [ainesosan nimi], joka on valmistettu muuntogeenisestä [organismin nimi].

- Jos ainesosaluetteloa ei ole, muuntogeenisyysmaininnat on ilmoitettava selvästi merkinnöissä.

Muuntogeenisistä organismeista koostuvien ja niitä sisältävien tuotteiden merkinnöissä on oltava teksti: "Tuote sisältää muuntogeenisiä organismeja" tai "Tuote sisältää muuntogeenistä [organismin nimi]".

Edellä mainitut maininnat voidaan merkitä myös ainesosaluettelon alaviitteeseen, mutta ne on painettava kirjasinkoolla, joka on vähintään yhtä suuri kuin ainesosaluettelossa käytetty kirjasinkoko.

Jos elintarviketta myydään esipakkaamattomana tai esipakattuna pieniin pakkauksiin (joiden laajin pinta-ala on alle 10 cm²), tiedot on esitettävä pysyvästi ja näkyvästi elintarvikkeen esillepanossa tai välittömästi sen vieressä tai pakkauksessa käyttäen kirjasinkokoa, joka on riittävän suuri vaivattomaan havaitsemiseen ja lukemiseen.

9.2.4. "Gmo-vapaa"- markkinointiväittäjä

Muuntogeenisiä elintarvikkeita ja rehuja säännellään Euroopan unionin asetuksilla. Periaatteena on kuluttajien tiedonsaannin ja valinnanmahdollisuuden turvaaminen. Tämä on toteutettu pakollisella merkintävelvoitteella tuotepakkauksissa tai muuten myynnin yhteydessä. Kuluttaja voi luottaa siihen, että jos merkintää muuntogeenisyydestä ei ole, elintarvike ei ole muuntogeeninen.

Elintarvikkeiden pakkauksissa ei kuitenkaan ole kiellettyä käyttää vapaaehtoisia markkinointiväittämiä, joissa esitetään, että elintarvikkeen valmistuksessa ei ole käytetty geenitekniikkaa tai ettei tuote sisällä geeniteknisesti muunnettuja ainesosia. Merkinnän tulee kuitenkin aina olla selkeä ja yksiselitteinen eikä se saa johtaa kuluttajaa harhaan.

Tällä hetkellä EU:ssa ei ole määritelty yhteisiä kriteerejä "gmo-vapaa", "eläintä on ruokittu gmo-vapaalla rehulla" tai vastaaville markkinointiväittämille. Ruokavirasto on laatinut suomalaisille toimijoille ja valvontaviranomaisille **ohjeen vapaaehtoisen "gmo-vapaa"-markkinointiväittämän käytölle elintarvikkeissa ja rehuissa**. Sen mukaan:

- **Elintarvikkeisiin, jotka voivat sisältää EU:ssa hyväksytyjä muuntogeenisiä ainesosia** (esimerkiksi soijaa, maissia tai rapsia), "gmo-vapaa" tai vastaavaa markkinointiväittämää voidaan käyttää vain, jos tuote ei sisällä yhtään muuntogeenistä ainesta (gm-aineksen pitoisuus 0 % = toteamisraja). Pienikin gm-aineksen esiintyminen tuotteessa katsotaan harhaanjohtavaksi. Elintarvikkeesta saa ilmoittaa vain sellaisia ominaisuuksia, joiden suhteen se poikkeaa muista vastaavista tuotteista.
- **Elintarvikkeissa, jotka sisältävät ainesosia, joista ei ole olemassa EU:ssa hyväksytyjä muuntogeenistä lajia** (esimerkiksi riisiä, kauraa, papaijaa, porkkanaa tai mustikkaa), ei "gmo-vapaa" tai vastaavaa markkinointiväittämää sallita lainkaan sen harhaanjohtavuuden takia.

- Vapaaehtoista ”tuotettu ilman geenitekniikkaa”, ”gmo-vapaa” tai vastaavaa markkinointiväittämää voi käyttää **eläimistä saatavissa elintarvikkeissa** (esimerkiksi liha, maito, kananmuna tai viljelty kala) vain silloin, kun eläintä on ruokittu koko sen elinkaaren ajan tavanomaisella rehulla.

Muuntogeenisiä elintarvikkeita koskevat ohjeet löytyvät [Ruokaviraston internet-sivuilta](#). Euroopan komission verkkosivuilta saa myös tietoa geenitekniikasta, markkinoille hyväksytyistä muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista [GMO-rekisteri](#).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1829/2003, muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1830/2003, muuntogeenisten organismien jäljitettävyydestä ja merkitsemistä ja muuntogeenisistä organismeista valmistettujen elintarvikkeiden ja rehujen jäljitettävyydestä sekä direktiivin 2001/18/EY muuttamisesta.

Ohjeet

- [Eviran ohje 17071](#). Muuntogeenisten elintarvikkeiden valvontaohje täältä.

9.3. Uuselintarvikkeet ja hyönteiset

Uuselintarvikkeiden markkinoille saattaminen EU:ssa vaatii luvan Euroopan komissiolta. Uuselintarvikkeella tarkoitetaan elintarviketta tai sen ainesosaa, jonka käyttö ihmisravinnoksi on ollut vähäistä EU:n alueella ennen 15.5.1997. Tällaisia voivat olla esimerkiksi hyönteiset, selektiiviset kasviuutteet sekä nanomateriaalit.

Uuselintarvikkeiden hyväksymisprosessissa niille voidaan määritellä esimerkiksi erillisiä merkintävaatimuksia, jotka tulee huomioida markkinoitavan uuselintarvikkeen pakkauksessa. Hyväksytyjen uuselintarvikkeiden käyttöedellytykset ja pakkausmerkintöjä koskevat lisämerkinnät on lueteltu Euroopan komission ylläpitämässä unionin luettelossa (EU) 2017/2470.

Lisätietoa uuselintarvikkeista on saatavilla [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2015/2283 uuselintarvikkeista
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2017/2470 unionin uuselintarvikeluettelon laatimisesta uuselintarvikkeista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2015/2283 mukaisesti.

Ohjeet

- [Eviran ohje 10588](#). Hyönteiset elintarvikkeena.

9.4. Ionisoivalla säteilyllä käsittelystä ilmoittaminen

Suomessa vain kuivattuja mausteyrtejä, mausteita ja maustekasveja saa myydä säteilytettynä. Jos säteilytetty elintarvike myydään sellaisenaan ja pakattuna, pakkauksessa on oltava merkintä ”säteilytetty” tai ”käsitelty ionisoivalla säteilyllä”. Pakkaamattomana myytävässä elintarvikkeessa vastaavan merkinnän on oltava nimen yhteydessä, elintarvikkeen välittömässä läheisyydessä olevassa esitteessä tai myyntiastiassa, jossa elintarviketta pidetään kaupan.

Jos säteilytettyä elintarviketta käytetään ainesosana jossakin toisessa elintarvikkeessa, on pakkauksen ainesosaluettelossa säteilytetyn ainesosan nimen yhteydessä oltava merkintä ”säteilytetty” tai ”käsitelty ionisoivalla säteilyllä”. Merkintä vaaditaan myös sellaisesta säteilytetystä ainesosasta, jonka osuus on vähemmän kuin 2 % lopullisesta elintarvikkeesta.

Elintarvike on säteilytettävä hyväksytyssä laitoksessa. Luettelo EU-maissa ja kolmansissa maissa hyväksytyistä säteilytyslaitoksista on EU:n komission internet-sivuilla: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_en.htm.

EU-mailla voi olla omaa lainsäädäntöä, joka sallii myös muiden kuin kuivattujen mausteyrttien, mausteiden ja maustekasvien säteilyttämisen. EU:ssa ja sen ulkopuolella, joissa eri elintarvikkeiden säteilytys sallitaan, käsitellyt määrät ovat useimmissa tapauksissa hyvin pieniä verrattuna käsittelemättömien elintarvikkeiden määriin.

Luettelo eri jäsenmaissa sallituista säteilytetyistä elintarvikkeista on osoitteessa: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:283:0005:0005:EN:PDF>

Säädökset

- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeen käsittelystä ionisoivalla säteilyllä (852/2000), 7 ja 10 §.
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 17 artikla, liite VI, kohta 3.

9.5. Viivakoodit ja QR-koodi

Viivakoodit ja QR-koodi eivät kuulu niin sanottuihin yleisiin elintarvikkeesta annettaviin tietoihin.

Viivakoodit

Viivakoodit näyttävät ulkoisesti hyvin samoilta. Niitä on kuitenkin useita eri lajeja ja niiden käyttöalueet ja sisältö poikkeavat paljon toisistaan.

Suomessa yleisin tavaroiden tunnistamiseen käytetty viivakoodistandardi on EAN (European Article Number), uusi nimitys on GTIN-viivakoodi (Global Trade Item Number). EAN/GTIN-viivakoodilla määritellään yksilöllisesti vähittäiskaupassa olevat tuotteet. EAN/GTIN-viivakoodit tunnistaa siitä, että viivakoodin alla on aina 8 tai 13 numeroa ja niiden yläpuolella viivakoodit.

Keskuskauppakamarin tytäryhtiö GS1 Finland toimii Suomessa EAN-viivakoodien koodipankin ylläpitäjänä ja keskuselimenä ja myöntää merkin käyttöoikeuden. Lisätietoa viivakoodista saa internet-osoitteesta: <http://gepir.gs1.org/>

QR-koodi

QR-koodi (Quick Response"-koodi) eli ruutukoodi on kaksiulotteinen kuviokoodi, joka on vapaaehtoinen tieto. Se eroaa yksiulotteisista EAN-viivakoodista siten, että se sisältää informaatiota sekä vaaka- että pystysuunnassa. Kuten nimi kertoo, koodin sisältö on purettavissa ja luettavissa nopeasti. Koodin käyttökohde on esimerkiksi lisäinformaation välittäminen elintarvikkeesta mobiiliin päätelaitteeseen. QR-koodin käyttö ei edellytä merkin käyttöönoton erillistä hyväksyntää.

10 PAKKAUSMERKINTÖJÄ KOSKEVIA HELPOTUKSIA

10.1. Tiettyjen pakollisten tietojen poisjättäminen

Pakkauksessa, jonka suurimman pinnan pinta-ala on vähemmän kuin 10 cm²

Pinta-alaltaan pieniä pakkauksia voivat olla esimerkiksi marmeladin, margariinin ja voin annospakkaukset sekä makeispakkaukset.

Jos yksittäispakatut tuotteet, joiden suurimman pinnan pinta-ala on < 10 cm², ovat loppukuluttajalle myyntiin tarkoitettuja yksiköitä, tulee niistä ilmoittaa seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- elintarvikkeen sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta ja säilytysohje.

Elintarvikkeen ainesosia koskevat tiedot on toimitettava muilla keinoin tai asetettava saataville kuluttajan pyynnöstä.

Suurtalouksissa tarjoilun yhteydessä luovutettaviin marmeladi-, margariini-, voi- ja muihin vastaaviin pakkauksiin ei poikkeuksellisesti vaadita mitään merkintöjä (kohta 5.5).

Päiväysmerkinnät

Päiväysmerkintää ei kuitenkaan tarvitse tehdä, jos kyseessä on sellainen elintarvike, jonka osalta on säädetty poikkeus päiväysmerkintää koskevista säännöksistä (elintarviketietoasetus 24 artikla ja liite 10). Näitä ovat seuraavat:

- tuoreet hedelmät ja vihannekset, joita ei ole kuorittu, paloitetu tai muutoin vastaavalla tavalla käsitelty, mukaan lukien peruna; tätä poikkeusta ei sovelleta itäviin siemeniin eikä vastaaviin tuotteisiin kuten palkokasvien ituihin
- viinit, liköörit, kuohuviinit, maustetut viinit ja vastaavat tuotteet, jotka on valmistettu muista hedelmistä kuin viinirypäleistä, sekä CN-koodiin 2206 00 kuuluvat viinirypäleistä tai käymättömästä rypälemehusta valmistetut juomat,
- juomat, jotka sisältävät alkoholia vähintään 10 tilavuusprosenttia
- leipomo- ja konditoriatuotteet, jotka tavanomaisesti nautitaan 24 tunnin kuluessa valmistuksesta
- etikka
- keittosuola
- kiinteä sokeri
- makeiset, jotka sisältävät lähes yksinomaan maustettuja ja/tai värjättyjä sokereita
- purukumit ja vastaavat puruvalmisteet.

Uudelleen käytettävät, pysyvästi merkityt lasipullot

Uudelleen käytettäviin, pysyvästi merkittyihin ja etiketittömiin lasipulloihin on tehtävä seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- elintarvikkeen sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta ja säilytysohje
- ravintoarvoilmoitus.

Pakollista ravintoarvoilmoitusta koskevasta vaatimuksesta vapautetut elintarvikkeet

Rajoittamatta muiden pakollista ravintoarvoilmoitusta edellyttävien unionin säännösten soveltamista, ravintoarvoilmoitus ei ole pakollinen elintarviketietoasetuksen liitteessä V lueteltujen elintarvikkeiden osalta.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävät juomat

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomissa ei ole pakollista ilmoittaa ainesosaluettelo ja ravintoarvoilmoitusta. Näin ollen, kun ainesosaluettelo ei ole ja tuote sisältää esimerkiksi allergeeneja, on oltava sana ”sisältää” ja sen jälkeen luetella allergeenit. Ravintoarvoilmoituksen sisältö voidaan rajata ainoastaan energiasisältöön.

Pakkauksen sisällön määrän ilmoittamatta jättäminen

Pakkauksen sisällön määrän ilmoittaminen ei ole pakollista sellaisten elintarvikkeiden osalta,

- joiden tilavuus tai paino pienenee olennaisesti ja jotka myydään kappaleittain tai punnitaan ostajan läsnä ollessa. (Esimerkiksi kypsentämättömän kinkun pakkaukseen voidaan jättää tekemättä sisällön määrää koskeva merkintä, edellyttäen, että kinkku punnitaan myyntipaikassa ja sisällön määrä ilmoitetaan kuluttajalle.)
- joiden sisällön määrä on vähemmän kuin 5 g tai 5 ml; tämä säännös ei kuitenkaan koske mausteita eikä yrttejä
- jotka tavanomaisesti myydään kappaleittain, jos tuotteiden lukumäärä voidaan pakkausta avaamatta selvästi nähdä ja helposti laskea, tai jos näin ei ole, lukumäärä on merkitty etikettiin.

Ainesosaluettelon poisjättäminen

Seuraavista elintarvikkeista ei vaadita ainesosaluetteloa (elintarviketietoasetus, 19 artikla):

- tuoreet hedelmät ja vihannekset, joita ei ole kuorittu, paloitetu tai muutoin vastaavalla tavalla käsitelty, mukaan lukien peruna
- hiilihapotettu vesi, jonka nimityksestä käy ilmi, että siihen on lisätty hiilihappoa
- käymisen avulla pelkästään yhdestä perustuotteesta valmistetut etiket, jos muita ainesosia ei ole lisätty
- juustot, voi, hapatettu maito ja kerma, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin valmistuksen kannalta välttämättömiä maitovalmisteita, elintarvike-entsyymejä ja mikrobiviljelmiä tai muun juuston kuin tuorejuuston ja sulatejuuston valmistuksessa tarvittavaa suolaa
- elintarvikkeet, jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta, jos elintarvikkeen nimi on sama kuin ainesosan nimi; tai elintarvikkeen nimi mahdollistaa ainesosan yksiselitteisen tunnistamisen.

Elintarvikkeen osien jättäminen pois ainesosaluettelosta

Tiettyjä elintarvikkeen osia ei vaadita ilmoitettavan ainesosaluettelossa. Niitä ovat esimerkiksi ainesosan sisältämät aineet, jotka ovat valmistuksen aikana väliaikaisesti erotettu ja myöhemmin palautettu ylittämättä alkuperäisiä määriä. Lisää aiheesta on elintarviketietoasetuksen 20 artiklassa.

10.2. Välitöntä myyntiä varten pakatut tuotteet

Välittömällä myynnillä tarkoitetaan elintarvikkeen myyntiä, jossa tuote on pakattu valmiiksi elintarvikkeen luovutuspaikassa myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi. Välittömään myyntiin pakatut elintarvikkeet ovat pakkaamattomia elintarvikkeita, joista tulee antaa ne tiedot, jotka vaaditaan ilmoitettavan pakkaamattomista elintarvikkeista (Aiheesta kohdassa 5.3 ja 7.)

10.3. Läpinäkyvä pakkaus

Kokonaan tai osaksi läpinäkyvään pakkaukseen pakatuista tuoreista marjoista, hedelmistä, vihanneksista ja sienistä tarvitsee ilmoittaa sisällön määrä ja lisäksi alkuperämaa tai -alue, jos sen ilmoittamatta jättäminen johtaa ostajaa harhaan. Kokonaisina myytävien tuoreiden kasvien alkuperämaa ja pakkaajan nimi ja osoite on kuitenkin ilmoitettava aina. Sisällön määrää ei tarvitse merkitä pakkaukseen, jos elintarvike punnitaan ostohetkellä. Samoin helpotuksena voidaan painoltaan vähäinen pakkaus sisällyttää sisällön määrään. Kasvien merkinnöistä lisää kohdassa 11.

Ulkopakkaus ei tarvitse tehdä merkintöjä siltä osin kuin merkinnät ovat selvästi nähtävissä pakkausta avaamatta. Siten esimerkiksi läpinäkyvästä ryhmäpakkauksesta voidaan jättää merkinnät pois, jos merkinnät ovat luettavissa ryhmäpakkauksen sisällä olevista pakkauksista.

11 ERITYISSÄÄNNÖKSIÄ

Tiettyjä elintarvikeryhmiä koskevaa erityislainsäädäntöä ja niihin liittyvää ohjeistusta on kuvattu tämän oppaan kohdassa 2 Lainsäädäntö ja ohjeet, taulukossa 1.

11.1. Tuoreet kasvikset (hedelmät, marjat ja vihannekset)

Pakatuista ja tuoreena myytävistä hedelmistä, marjoista ja vihanneksista tulee aina ilmoittaa

- alkuperämaa
- pakkaajan nimi ja osoite.

Osalle pakattuja hedelmiä, marjoja ja vihanneksia on säädetty kaupan pitämisen erityisvaatimuksista (543/2011). Näitä kasviksia ovat seuraavat:

- omenat
- sitrushedelmät
 - sitruunat, mandariinit, satsumat, klementiinit, appelsiinit
- kiivit
- salaattit sekä kähärä- ja siloendiivit, pois lukien ruukkusalaatit
- persikat ja nektariinit
- päärynät
- mansikat
- paprikat
- syötäväksi tarkoitettut viinirypäleet
- tomaatit

Kaupan pitämisen erityisvaatimusten mukaan pakatuista hedelmistä, marjoista ja vihanneksista tulee aina ilmoittaa

- elintarvikkeen nimi (jos tuote ei ole näkyvässä)
- alkuperämaa
- laatuluokka (ekstra, I-luokka tai II-luokka)
- lajike (tuotteille: appelsiini, omena, päärynä ja viinirypäle)
- hedelmälihan väri (tuotteille: persikka ja nektari)
- kokoluokka, mikäli tuotteet luokitellaan koon mukaan (omena, sitrushedelmät (sitruuna, appelsiini, mandariini, satsumat ja klementiini), kiivi, salaattit (pl. ruukkusalaatit), päärynä sekä ekstra ja I luokassa persikka, nektariini, paprika ja tomaatti)
- pakkaajan nimi ja osoite.

Irtomyynnissä tulee ilmoittaa lähes vastaavat tiedot (elintarvikkeen nimi, alkuperämaa, laatuluokka ja lajike, kuten pakatuilla). Esimerkiksi, jos mansikoita myydään kuluttajalle marjaropposissa, on myyntikyltissä tai rasiassa annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, alkuperämaa ja laatuluokka.

Pelkästään yksittäiseen kelmuun yksittäin pakatut hedelmät ja vihannekset, kuten kelmuun pakattu kurkku ja paprika, katsotaan pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi. Myös salaatit mukaan lukien ruukkusalaatit ja ruukkuyrtit ovat pakkaamattomia.

Esimerkki: Kokonaiset kasvikset pakattuna

Kokonaisten kasvien pakkauksissa on ilmoitettava elintarviketietoasetuksen (1169/2011) ja erityislainsäädännön (543/2011) vaatimusten mukaan seuraavaa:

- elintarvikkeen nimi / tuote (jos ei näkyvässä)
- sisällön määrä
- pakkaajan nimi ja osoite
- alkuperämaa (merkittävä pakkaukseen pakkaajatiedon lisäksi, vaikka pakkaajan kotimaa on sama kuin viljelymaa)
- laatuluokka (ekstra, I-luokka tai II-luokka)
- lajike (appelsiini, omena, päärynä ja viinirypäle)
- hedelmälihan väri (persikka ja nektariini)
- kokoluokka (omena, sitruhedelmät (sitruuna, appelsiini, mandariini, satsumat ja klementiini), kiivi, salaatit, päärynä sekä ekstra ja I luokassa persikka, nektariini, paprika ja tomaatti).

Lisäksi

- erätunnus (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 5 §).

Kokonaisten kasvien luonnetta ei muuta niiden vähäinen kauppakunnostus (esimerkiksi naattien poisto).

Ruokaperunan ja kauppasienten merkinnät:

- Ruokaperunoiden ja kauppasienten lisämerkinnöistä säädetään pääasiallisesti kansallisesti (MMM 264/2012).
- Pakatun ruokaperunan merkinnät ovat:
 - elintarvikkeen nimi
 - lajike
 - pakkauspäivämäärä sekä säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika
 - pakkaajan nimi ja osoite
 - sisällön määrä
 - alkuperämaa, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan
 - kasvinsuojelurekisterinumero (muotoa esim. FI-Ruokavirasto-12345).

Pakkaamattoman ruokaperunan merkinnät vähittäismyynnissä:

- elintarvikkeen nimi,
- lajike ja
- alkuperämaa, jos epäilystä, että kuluttajaa johdetaan harhaan alkuperän suhteen.

Pakattujen sienten merkinnät

Tuoreena myytävien sienten pakkauksissa tulee olla seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- sisällön määrä
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka
- elintarvike-erän tunnus
- säilytysohje tarvittaessa
- käyttöohje tarvittaessa (esimerkiksi korvasienille käsittelyohjeet).

Ravintoarvoilmoitukset eivät ole pakollisia kokonaisille kasviksille (elintarviketietoasetus, liite V). Jos pakkaukseen tehdään vapaaehtoisia merkintöjä, merkinnät on tehtävä elintarviketietoasetuksen mukaisesti.

Pakattujen ja pakkaamattomien Tuorekasvisten merkinnät pähkinänkuoressa on luettavissa [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Kasvisten kaupan pitämisen vaatimuksista on [Eviran ohjeessa 17061](#).

http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ ja_ohjeet/elintarvikkeet/alku_tuotanto/eviran_ohje_17061_1_fi.pdf

Kasviksisten kaupan pitämisestä lisää on [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Kasvisvalmisteet

Säilöttyinä myytävien sienten, pilkottujen kasvisten tai muiden kasvisvalmisteiden merkinnät laaditaan [yleisten pakkausmerkintävaatimusten](#) mukaisesti.

Esimerkki. Kasvisvalmisteista on annettava pakkauksissa seuraavat tiedot (elintarviketietoasetus 9 artikla)

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo (jos useita ainesosia)
- allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet (esimerkiksi selleri) on tuotava korostaen esiin, jos ei ole elintarvikkeen nimessä (liite II)
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä (jos ei punnita ostovaiheessa)
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- erityiset säilytys- tai käyttöolosuhteet (jos tarpeen)
- elintarvikealan toimijan nimi ja osoite
- alkuperämaa (viljelymaa) tai lähtöpaikka, jos sen ilmoittamatta jättäminen voisi johtaa kuluttajaa harhaan (tarkemmin artikkelissa 26)
- ravintoarvoilmoitus (poikkeamat huomioiden, elintarviketietoasetus, liite V)

Lisäksi

- erätunnus, jonka voi korvata päiväysmerkinnällä silloin, kun annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 5 §).

11.2. Mehujuomat, mehut ja täysmehut

Mehujuomaa ei enää määritellä kansallisessa lainsäädännössä. Mehujuoman nimen käyttäminen on sallittua elintarvikkeen nimeämistä koskevien yleisten periaatteiden mukaisesti. Suuntaa antavana voidaan pitää vanhaa mehujuomamääritelmää, jolla tarkoitetaan valmistetta, jonka täysmehupitoisuus on vähintään 10 painoprosenttia.

Mehu on määritelty kansallisessa lainsäädännössä (MMMä [264/2012](#), 8 §). Mehu tehdään hedelmätäysmehusta tai kasvistäysmehusta lisäämällä siihen vettä, sokereita ja muita valmistusaineita. Mehu nautitaan sellaisenaan tai laimennettuna. Mehun täysmehupitoisuutta ei ole määritelty, mutta aikaisemmin se on ollut vähintään 35 %, jota Ruokavirasto edelleen suosittaa mehulle käytettävän erotukseksi mehujuomasta.

Mehuja eivät ole hedelmänektarit, jotka määritellään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa [662/2013](#). Kyseisellä asetuksella pannaan täytäntöön hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annetun neuvoston direktiivi (2001/112/EY) elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista.

Kasvistäysmehu on Suomessa käyttöön vakiintunut nimi, vaikka täsmällisempi nimi olisi vihannestäysmehu. Kasvistäysmehulla ja tiivisteestä valmistetulla kasvistäysmehulla tarkoitetaan tuotteita, jotka eivät kuulu elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annetun neuvoston direktiivin 2001/112/EY soveltamisalaan. Mehun ja kasvistäysmehun pakkauksessa tulee yleisten merkintöjen lisäksi olla merkittynä maa- ja metsätalousministeriön asetuksen [264/2012](#) 9 §:n mukaiset merkinnät:

- täysmehupitoisuus
- laimennusohje tarvittaessa
- maininta "valmistettu tiivisteestä" tai "valmistettu osittain tiivisteestä/tiivisteistä", sekä
- valmistuksessa käytetyt hedelmät tai kasvikset tuotteen nimen yhteydessä; poikkeuksena kolmesta tai useammasta hedelmä- tai kasvislajista valmistetut, jolloin voidaan käytettyjä lajeja koskeva ilmoitus korvata maininnalla "useita hedelmälajeja" tai "useita kasvislajeja" tai muulla vastaavalla maininnalla taikka ilmoittamalla valmistuksessa käytettyjen hedelmä- tai kasvislajien lukumäärä.

Esimerkki. Mitkä ovat perinteiset suomalaiset mehut, joita lisäainelainsäädännön (EY) N:o 1333/2008, liitteessä IV tarkoitetaan?

Suomessa ei ole tarkkaan määritelty näitä perinteisiä suomalaisia hedelmämehuja, mitä ne ovat. Mehut, jotka valmistettiin ja edelleenkin niitä valmistetaan pääasiassa mehumajalla tai muuten keittämällä, voidaan laskea meillä perinteisiin

hedelmämehuihin. Niitä ovat omenamehu, mustaherukkamehu ja muut herukkamehut, puolukkamehu ja mustikkamehu.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9, 2 (kohta 2 e), 16, 19, 20, 23 ja 24 artikla, liite V, IX ja X.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 §; muutokset MMMa 1042/2016 ja MMMa 154/2019, joka voimaan 1.5.2019 alkaen ja on voimassa 30.4.2021 saakka
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 4 ja 9 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, artikkelat 75 ja 76 sekä liitteessä I oleva IX osa: Hedelmät ja vihannekset
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta; II osasto sekä liitteet I-V
- Laki maataloustuotteiden markkinajärjestelystä 999/2012 (sisältäen 1194/2013 muutokset).

Ohjeet

- [Eviran ohje 17072](#). Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille
- [Eviran ohje 17061](#). Hedelmien ja vihannesten kaupan pitämistä koskevat vaatimukset.

11.3. Ravintolisät

Ravintolisille asetetaan erityisiä merkintävaatimuksia Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 78/2010 ravintolisistä. Ravintolisäasetuksen mukaan ravintolisän pakkauksessa tulee olla seuraavat merkinnät yleisten merkintöjen lisäksi:

- termi ”Ravintolisä” (ruotsiksi kosttillskott)
- valmisteelle ominaisten ravintoaineiden tai aineiden luokkien nimet tai maininta näiden ravintoaineiden tai aineiden luonteesta
- ravintolisälle ominaisten aineiden määrä vuorokausiannoksessa
- suositeltava vuorokausiannos
- ilmoitettua suositeltua vuorokausiannosta ei saa ylittää
- ravintolisää ei tule käyttää monipuolisen ruokavalion korvikkeena
- tuote on säilytettävä pienten lasten ulottumattomissa.

Ruokavirasto suosittelee edellä mainittuja varoitusten ja mainintojen sanamuotoja käytettäväksi pakkausmerkinnöissä.

Ravintolisän pakkausmerkinnöissä, esillepanossa ja mainonnassa ei saa esittää tai viitata siihen, että tasapainoisesta ja monipuolisesta ruokavaliosta ei yleensä saa riittävästi ravintoaineita. Niissä ei saa myöskään esittää ihmisen sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyviä ominaisuuksia eikä viitata tällaisiin tietoihin.

Lisää aiheesta [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Säädökset

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 78/2010 ravintolisistä.

Ohjeet

- [Eviran ohje 17012](#). Ravintolisäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille

11.4. Muiden elintarvikkeiden erityislainsäädännön merkinnät

Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden, lihan ja maidon, hunajan, hillon, levitettävien ravintorasvojen ja muiden elintarvikkeiden erityisistä merkintävaatimuksista on tietoa Ruokaviraston internet-sivulla:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/>

Myös linkit erityisryhmien lainsäädäntöön löytyvät tämän oppaan kohdasta 2. Lainsäädäntö ja ohjeet.

12 VAPAAEHTOISET MERKINNÄT JA MARKKINOINTI

Merkintämääräykset koskevat elintarvikkeesta vapaaehtoisesti pakkauksessa, esitteessä tai muulla tavalla myynnin yhteydessä annettavia tietoja.

Kuluttajilla on kasvavia huolenaiheita elintarvikkeen laadusta, terveellisyydestä, kestävästä kehityksestä ja eettisistä valinnoista. Elintarvikealan toimijat haluavat erottautua kilpailijoistaan usein juuri ko. vapaaehtoisten merkintöjen avulla. Koska vapaaehtoiset merkinnät voivat antaa väärän vaikutelman elintarvikkeesta, ikään kuin tuote olisi laadukkaampi tai sisältäisi jotain ainesosaa paljon tai ei lainkaan kuin muu vastaava elintarvike, on vapaaehtoisista merkinnöistä säädetty lainsäädännössä.

Elintarviketietoasetuksen artiklassa 7 ja 36 säädetään elintarvikkeesta annettavista vapaaehtoisista merkinnöistä ja 37 esittämisestä. Vapaaehtoisia elintarviketietoja ei saa sijoittaa siten, että siitä on haittaa pakollisia elintarviketietoja varten käytettävissä olevalle tilalle.

Vapaaehtoisesti annettujen elintarviketietojen on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- ne eivät saa johdattaa kuluttajaa harhaan
- ne eivät saa olla kuluttajan kannalta moniselitteisiä tai epäselviä
- niiden on tarvittaessa perustuttava asiaan liittyviin tieteellisiin tietoihin.

Tällaiset tiedot, myöskään vieraskieliset, eivät saa olla virheellisiä tai muuten harhaanjohtavia.

Euroopan kuluttajajärjestö (BEUC The European Consumer Organisation) on julkaissut harhaanjohtavista pakkausmerkinnöistä 72-sivuisen oppaan "[Food Labels: Tricks on the Trade](#)".

12.1. Ravitsemus- ja terveystietot

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa käytettäviä ravitsemus- ja terveystietoja säätelee Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystietoista (jäljempänä väiteasetus).

Kun elintarvikkeesta esitetään ravitsemus- ja/tai terveystieto väiteasetuksen mukaisesti, on pakkausmerkintöihin tehtävä seuraavat lisämerkinnät:

- Ravintoarvomerkintä (elintarviketietoasetus, artikla 49).
- Väitteen kohteena olevan aineen määrän ilmoittaminen ravintoarvomerkinnässä tai samassa nähtävissä olevassa kentässä ravintoarvomerkinnän kanssa
- Terveystietojen osalta väiteasetuksen artiklan 10(2) a-d -lisämerkinnät
 - artiklan 10(2) a -lisämerkintä: "Muistutus tasapainoisen ja monipuolisen ruokavalion ja terveiden elämäntapojen tärkeydestä".

- ravintolisien osalta seuraava lause täyttää sekä ravintolisäasetuksen (MMM 78/2010 5 §) että väiteasetuksen artiklan 10(2) a -lisämerkintävaatimuksen: "Ravintolisä ei korvaa monipuolista ja tasapainoista ruokavaliota eikä terveitä elämäntapoja."
- artiklan 10(2) b -lisämerkintä: Kuinka paljon ja kuinka usein elintarviketta on nautittava väitetyin hyödyn saamiseksi.
- tarvittaessa artiklan 10(2) c -lisämerkintä: Huomautus henkilöille, joiden olisi vältettävä elintarvikkeen nauttimista ja
- tarvittaessa artiklan 10(2) d -lisämerkintä: Asianmukainen varoitus niissä tuotteissa, joiden liiallisesta nauttimisesta todennäköisesti aiheutuu terveystarve.
- Sairauden riskitekijän vähentämistä koskevan terveystarvituksen osalta artiklan 14(2) lisämerkintä: "Väitteessä tarkoitettuun sairauteen liittyy useita riskitekijöitä eikä yhden tekijän muuttumisesta välttämättä ole hyötyä."

Väitteellä tarkoitetaan vapaaehtoista esitystä tai kuvausta, jossa todetaan, esitetään tai annetaan ymmärtää, että elintarvikkeella on erityisominaisuuksia. Väitteeksi voidaan katsoa myös kuva, symboli tai graafinen esitys. Myös tavaramerkit, tuotenimet tai kuvitteelliset nimet kuuluvat väiteasetuksen soveltamisalaan.

Terveystarvituksella tarkoitetaan väitettä, jossa todetaan, esitetään tai annetaan ymmärtää, että elintarvikeryhmän, elintarvikkeen tai sen ainesosan ja terveyden välillä on yhteys. Esimerkiksi "D-vitamiini edistää luiden pysymistä normaaleina". Vain väiteasetuksen nojalla hyväksytyt EU:n komission väiterekisterissä <http://ec.europa.eu/nuhclaims/> julkaisemat hyväksytyt terveystarvitukset ovat sallittuja, mikäli elintarvike täyttää terveystarvituksen käytön ehdot.

Ravitsemusväitteet ovat elintarvikkeen hyödyllistä ravintosisältöä koskevia väitteitä, esimerkiksi "runsaskuituinen". Sallitut ravitsemusväitteet ja niiden käytön ehdot on esitetty väiteasetuksen (EY) N:o 1924/2006 liitteessä.

Lääkkeellinen markkinointi eli sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyvien ominaisuuksien esittäminen elintarvikkeista tai sellaisiin ominaisuuksiin viittaaminen, on elintarvikelain 23/2006, 9 §:n nojalla kiellettyä.

Lisätietoa väitteistä:

- [Eviran ohje 17052](#). Ravitsemus- ja terveystarviteopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Ruokavirasto.fi:
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/ravitsemus--ja-terveystarvitukset/>

12.2. Väitteet laktoositon ja gluteeniton

Väitteet ”laktoositon”, ”vähälaktoosinen”, ”gluteeniton” ja ”erittäin vähägluteeninen” eivät ole ravitsemusväitteitä eivätkä niitä koskevat elintarvikkeet erityisille ryhmille tarkoitettuja elintarvikkeita. Näitä elintarvikkeita ei enää säädelä erityisruokavaliolainsäädännöllä. Termi ”erityisruokavaliolainmiste” poistui lainsäädännöstä 20.7.2016, kun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EU) N:o 609/2013 imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavaliokorvikkeista alettiin soveltaa. Osa vanhoista seuraavista erityisruokavaliolainmisteistä siirtyi säädeltäviksi muulla lainsäädännöllä, muun muassa elintarviketietoasetuksella:

- urheiluvalmisteet
- laktoosittomat ja vähälaktoosiset elintarvikkeet
- gluteenittomat ja erittäin vähägluteeniset elintarvikkeet
- painonhallintaan tarkoitettut ateriankorvikkeet
- pikkulapsille tarkoitettut maitojuomat.

Gluteenittomista ja laktoosittomista tuotteista ei enää tehdä ilmoitusta Ruokavirastoon.

Laktoositon ja vähälaktoosinen elintarvike

Vähälaktoosisuudesta ja laktoosittomuudesta saa edelleen kertoa pakkausmerkinnöissä. EU:ssa ei ole tällä hetkellä yhtenäisiä raja-arvoja laktoosittomille tai vähälaktoosisille elintarvikkeille. Ruokaviraston ohjeena on, että toistaiseksi sovelletaan yhteispohjoismaisia raja-arvoja:

- laktoosittomat elintarvikkeet - laktoosia vähemmän kuin 10 mg/100 g tai 100 ml
- vähälaktoosiset elintarvikkeet - laktoosia vähemmän kuin 1 g/100 g tai 100 ml.

Ruokaviraston nykyisen linjauksen mukaan laktoosia koskevan väitteen yhteydessä sen määrä tulee ilmoittaa. Laktoosin määrä ilmoitetaan samassa nähtävässä olevassa kentässä ravintoarvomerkinnän kanssa; esimerkiksi ravintoarvomerkinnän alapuolella. Laktoosin määrä ilmoitetaan käyttäen yksikköä g (tai mg) /100 g tai 100 ml tuote.

Gluteeniton ja erittäin vähägluteeninen elintarvike

Mainintaa ”gluteeniton” voidaan käyttää vain, jos kuluttajille myyntivalmiin elintarvikkeen gluteenipitoisuus on enintään 20 mg/kg. Erittäin vähägluteeniset tuotteet sisältävät gluteenia enintään 100 mg/kg ja gluteeniton kaura enintään 20 mg gluteenia/kg myyntivalmistusta elintarviketta. Gluteeniton kaura on tällöin erityisesti tuotettu, valmistettu ja/tai käsitelty siten, että vältetään vehnän, rukiin, ohran tai niiden risteytettyjen lajikkeiden kontaminaatio ja että kauran gluteenipitoisuus ei ylitä 20:tä mg/kg. Kauran käytön sopivuus on kuitenkin keliakikoille aina varmistettava.

Tavanomaisten elintarvikkeiden merkintöjä suunniteltaessa on kuitenkin otettava huomioon, että merkinnöissä ei saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista elintarvikkeista. Näin ollen ”gluteeniton” merkintää ei voida liittää esimerkiksi maitoon,

kanamuniin, käsittelemättömään lihaan tai kalaan, kasviksiin, hedelmiin tai marjoihin. Sen sijaan ”gluteeniton” merkintä voitaisiin liittää esimerkiksi valmisruokiin, keitto- ja kastikeaineisiin.

Ravintosisältötaulukko on suljettu lista. On huomioitava, että gluteenin määrää ei ilmoiteta gluteenittomien ja erittäin vähägluteenisten elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnän yhteydessäkään. Väitteiden käytön edellytyksenä on, että tuotteen gluteenipitoisuus on komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 828/2014 mukainen; asetusta alettiin soveltaa 20.7.2016 alkaen.

12.3. Erilaiset muut väittämät pakkauksissa ja markkinoinnissa

Esimerkkejä väittämistä:

- luonnon, luonnollinen, luonnontuote, naturell
- aito, oikea ja vastaavat ilmaisut
- puhdas
- tuore, fresh
- perinteinen, alkuperäinen, original
- hienointa laatua, premium.

Lähtökohtana on, että elintarvikkeiden merkinnät, mainonta ja esillepano sekä tiedot, joita niistä annetaan millä tahansa tavalla, eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan. Merkinnät eivät saa johtaa elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, luonteen, tunnistettavuuden, määrän, säilyvyyden, alkuperän, valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavan seikan suhteen. Merkinnöissä ei myöskään saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole tai joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista valmisteista. Merkintöjen tehtävänä on tarjota kuluttajalle selkeää informaatiota, jonka perusteella hän voi tehdä tietoisia valintoja.

Mainontaa koskee elintarvikelain 9 §, jonka mukaan markkinoinnissa tulee antaa elintarvikkeista riittävät ja totuudenmukaiset tiedot. Harhaanjohtavien tietojen antaminen on kiellettyä.

Käytetty väittämä pakkauksessa tarvitsee tuekseen selityksen, miksi kyseinen väittämä juuri tässä tuotteessa on oikeutettu. Ellei tällaista selitystä ole, on mahdollista, että kuluttaja tulee harhaanjohtetuksi, jolloin väittämän teosta tulee pidättäytyä.

Esimerkki. Hieno juustokakku

Ilman selittävää mainintaa, että juustokakku sisältää enemmän kanamunia ja kermaa kuin tavanomainen juustokakku, voidaan väitettä ”hieno” pitää harhaanjohtavana.

Väittämien mahdollista harhaanjohtavuutta tulee tarkastella tapauskohtaisesti ja ottaa huomioon pakkaus kaikkine merkintöineen yhtenä kokonaisuutena.

12.3.1. Luonnon-, luonnollinen, luonnontuote, naturell

Elintarviketta voidaan pitää ”luonnollisena” vain siinä tapauksessa, että se sellaisenaan esiintyy luonnossa, siihen ei ole lisätty mitään ja että käytetyt mahdolliset valmistusmenetelmät ovat sellaisia, joita voi tapahtua myös luonnossa (esimerkiksi perinteinen käymisprosessi).

Esimerkki. Luonnonjogurtti

Jogurtti, joka on saatu aikaan perinteisellä käymisprosessilla ja johon ei ole lisätty maidon ja hapatteen lisäksi mitään muita ainesosia, kuten hedelmiä, sokeria, säilöntäaineita, aromeja tai värejä.

Esimerkki. Kalkkunasuikale, naturell

Kalkkunasuikale, naturell on tuote, johon ei ole lisätty mitään ainesosia, ei edes suolaa; kyseessä on ”käsittelemätön” tuote.

”Luontainen”- käsite lainsäädännössä

1. Termiä ”luontainen” voidaan käyttää aromin kuvauksessa vain, jos aromiainees sisältää yksinomaan aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita. ”Luontaisella aromiaineella” tarkoitetaan aromiainetta, joka saadaan soveltuvilla fysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta raaka-aineesta, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla asetuksen liitteessä mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä. Luontaiset aromiaineet vastaavat luonnossa esiintyviä aineita, jotka on tunnistettu luonnossa. Kun aromien yhteydessä käytetään termiä ”luontainen”, niin asetuksen (EY) N:o 1333/2008 artiklan 16 vaatimusten tulee täytyä.

2. ”Luontaisella kivennäisvedellä” tarkoitetaan (EPNDir 2009/54/ EY) direktiivin 5 artiklan mukaisesti mikrobiologisesti terveellistä vettä, jonka alkuperä on maanalainen vesikerrostuma tai -varasto ja joka tulee esille lähteestä, josta sitä otetaan yhden tai useamman luontaisen tai poratun ulostulopaikan kautta ja, jonka jäsenvaltion vastuussa oleva viranomainen on 1 artiklan mukaisesti tunnustanut luontaiseksi kivennäisvedeksi.

3. ”Luontaisesti/luontainen” sisältyy EPNAs:een ravitsemus- ja terveystieteistä (1924/2006). Liitteessä esitettyyn väitteeseen voidaan liittää määre ”luontaisesti/luontainen”, mikäli elintarvike luontaisesti täyttää ravitsemusväitteelle asetetut edellytykset. Lisäksi väitettä ”ei lisättyjä sokereita” tulee täydentää merkinnällä ”sisältää luontaisesti sokereita”, mikäli sokereita on kuitenkin luontaisesti elintarvikkeessa.

12.3.2. Aito, oikea ja vastaavat ilmaiset

Näiden väittämien käyttö sekä myytävästä elintarvikkeesta että sen ainesosista on useimmiten perusteetonta. Erityisesti silloin, kun väite liittyy elintarvikkeisiin, joiden nimitykset ovat suojattuja (esimerkiksi maitotuotteet), väite on erityisen harhaanjohtava. Näistä väittämistä voi syntyä kuluttajalle harhaanjohtava mielikuva,

että kyseisen elintarvikkeen koostumus on ”aidompi” kuin vastaavien tuotteiden, joissa ei tällaista väittämää ole.

Esimerkkejä näiden väittämien harhaanjohtavasta käytöstä:

Tehty aidosta täysmehusta

Kaikkien täysmehujen pitää olla aitoa, ainoastaan kyseisestä hedelmästä peräisin olevaa.

Aittoa hunajaa

Kaikkien hunajien pitää olla aitoa – epäaidon hunajan markkinointi on lainsäädännön vastaista.

Sisältää aitoa kermaa

Kerman tulee olla peräisin yksinomaan maidosta, joten kaikki kerma on samanarvoista.

100 %:sta täysmehua

Kaikki täysmehu on 100 prosenttista, koska täysmehua ei saa laimentaa.

Oikeaa appelsiinitäysmehua

Ei ole olemassa ”väärää” appelsiinitäysmehua, vaan kaikki appelsiinitäysmehut ovat samanarvoisia.

Maku peräisin aidosta hedelmästä

Väite ei ole perusteltu tuotteessa, joka sisältää vain muutaman prosentin hedelmämehua, ja maku on pääosin peräisin käytetystä aromista. ”Aito” hedelmä on lisäksi outo käsite; ei ole olemassa ”epäaitoja” hedelmiä.

12.3.3. Puhdas

Elintarvikelaki edellyttää, että elintarvikkeet ovat puhtaita; toisin sanoen ne eivät saa sisältää elimistölle haitallisia aineita enempää kuin on sallittu, eivätkä ne saa muutenkaan olla ihmisravinnoksi sopimattomia. Tässä mielessä kaikki kelvolliset elintarvikkeet ovat puhtaita. Ilmauksella ”puhdas” halutaan toisinaan korostaa, ettei elintarvikkeeseen ole käytetty esimerkiksi lisäaineita ja luoda siten mielikuva puhtaammasta ja terveellisemmästä tuotteesta muihin vastaaviin verrattuna. Näin ollen ”puhdas” ilmaisu on monitulkintaisena epäselvä ja harhaanjohtava, eikä sitä tule näistä syistä käyttää.

Luonnon puhtauteen liittyvien ilmaisujen käyttö elintarvikkeen yhteydessä viittaa vieraisiin aineisiin ja välillisesti siihen, ettei elintarvike sisällä tällaisia aineita. Tällaisia väitteitä ei voida pitää hyväksyttävänä sen vuoksi, että mitkään elintarvikkeet eivät ole edellä mainitussa mielessä täysin puhtaita. Toisaalta elintarvikkeiden tulee täyttää ne elintarvikelainsäädännön vaatimukset, ettei elintarvike sisällä epäpuhtauksia siinä määrin, että siitä aiheutuisi kuluttajalle terveydellistä haittaa tai vaaraa.

Esimerkki. ”Puhtaasta luonnosta”

Ilmaisu on epämääräinen ja luo mielikuvan, että kyseinen tuote on ”puhtaampi” kuin vastaavat tuotteet, joiden raaka-aineet ovat samasta luonnosta peräisin.

Esimerkki. ”100 % PURE” appelsiinimehu

Merkinnän voi tulkita tarkoittavan joko a) 100 %:sta mehua taikka b) 100 %:sti puhdasta mehua. Kumpikin tulkinta on harhaanjohtava. a) Mehun täysmehupitoisuus on aina alle 100 %. Merkintä antaa harhaanjohtavan käsityksen siitä, että tuote olisi laimentamaton täysmehu. Vaikka elintarvikkeen nimestä ilmenee, että kyseessä on appelsiinimehu eikä appelsiinitäysmehu, niin kaikki kuluttajat eivät tiedä, että vain täysmehu on 100 prosenttista laimentamatonta mehua. b) Ilmaisu ”puhdas” käsitellään yllä.

12.3.4. Tuore, fresh

Ilmaisuilla ”tuore” ei ole tiettyä selkeätä merkitystä, vaan se voi eri elintarvikkeissa ja ostotilanteissa tarkoittaa erilaisia asioita. Siksi onkin harhaanjohtamisen estämiseksi tapauskohtaisesti aina harkittava, löytyykö kyseiselle elintarvikkeelle vastaava ”ei tuore” vaihtoehto.

Esimerkki. Tuorepasta

Lyhyen säilyvyysajan omaava kuivaamaton pasta; vastakohta kuivatulle, kovalle pastalle, joka säilyy pitkään.

Esimerkki. Tuore hedelmäsalaatti

Tehty tuoreista hedelmistä, ei säilötyistä.

Ilmaisun harhaanjohtavuutta mietittäessä on pidettävä mielessä ne mielikuvat, joita keskivertokuluttajalla usein liittyy ilmaisuun ”tuore”:

- säilömätön, kuivaamaton, käsittelemätön
- äsken tehty
- ei sisällä lisäaineita
- tuoreeltaan käytettävä elintarvike, jota ei ole käsitelty kestämään pitkää säilytystä.

Esimerkki. ”Fresh” ruokasalaatti, joka sisältää lisäaineita ja kypsennettyjä ainesosia.

Vastaavat ruokasalaatit myydään pääsääntöisesti ”tuoreina” (ei esimerkiksi pakastettuina), joten tuoreuden korostaminen yhden tuotesarjan osalta ei ole perusteltua. Kypsennetyt ainesosat tuotteessa eivät myöskään puolla ”tuoreus” - ilmaisun käyttöä.

Esimerkki. Tuorepuristettu ja vastapuristettu täysmehu

Termistä ”tuorepuristettu” ei käy ilmi tuotteen ikä, laatu eikä valmistusmenetelmä. Kuluttajalle saattaa syntyä harhaanjohtava mielikuva tuoremehusta. Kuluttaja tuskin ymmärtää eroa ”tuorepuristetun” ja ”vastapuristetun” välillä. Termiä ”tuorepuristettu” käyttöä tulee näin ollen välttää, koska kuluttajan kannalta merkityksellinen termi on ainoastaan ”vastapuristettu”, eli mahdollisimman lähellä kulutusajankohtaa puristettu mehu.

Esimerkki. Tuoremehu

Tuoremehua ei ole enää määritelty kansallisessa lainsäädännössä. Nimien käyttäminen on sallittua elintarvikkeen nimeämistä koskevien yleisten periaatteiden mukaisesti. Tuoremehuna voidaan pitää tuotetta, joka on saatu marjoista, hedelmistä tai kasviksista fyysikaalisilla tai entsyymaattisilla menetelmillä ja jonka valmistuksessa ei ole käytetty vettä eikä muita valmistusaineita. Tuoremehua ei saa tehdä säilyväksi kuumentamalla.

12.3.5. Perinteinen, alkuperäinen

Ilmaisun ”perinteinen” tulee liittyä joko tuotteen reseptiin tai valmistusmenetelmään, jonka tulisi pysyä muuttumattomana merkittävän ajan. EU:n nimisuojauslainsäädännössä (aito perinteinen tuote, EPNAs 1151/2012) ”perinteisellä” tarkoitetaan tuotetta, jota on osoitettu käytetyn yhteisön markkinoilla sukupolvesta toiseen ulottuvan ajanjakson ajan; tämän ajanjakson olisi vastattava aikaa, jolla yleensä kuvataan yhtä ihmisukupolvea, vähintään 30 vuotta.

Ilmaisua ”alkuperäinen” tai ”original” voidaan käyttää tarkoittamaan tuotereseptiä tai valmistusmenetelmää sellaisissa tapauksissa, kun alkuperäisestä versiosta kehitellään edelleen uudempia, muutettuja versioita.

Levitettäviä rasvoja koskevan säädöksen mukaan (EPNAs 1308/2013, liite VII, VII osa) voihin voidaan liittää ilmaisu ”perinteinen”, kun tuote on saatu suoraan maidosta tai kermasta.

12.3.6. Parasta laatua, premium ja vastaavat ilmaiset

Käytettäessä tällaisia parempaan laatuun viittaavia ilmaisuja siihen on oltava perusteet. Ilmaisua on myös syytä täydentää näillä perusteilla, eli kertoa kuluttajalle, miltä osin kyseinen tuote on laadukkaampi kuin vastaavat muut markkinoilla olevat tuotteet.

Esimerkki. Premium jäätelö, tehty tuoreesta kermasta.

12.3.7. ”Free from” -merkintä

Merkinnällä ”free from” väitetään, että elintarvike ei sisällä lainkaan ainesosana tiettyä elintarviketta tai siitä peräisin olevaa ainesosaa, ei edes jäämänä. Näin ollen esimerkiksi ”Free from vehnä” tarkoittaa tuotetta, jossa ei ole vehnää tai sen ainesosaa, kuten gluteenia, eikä myöskään jäämiä ko. ainesosista.

12.4. Negatiivisia ilmaisuja

Negatiivisilla ilmaisuilla ja väitteillä tarkoitetaan tässä kaikkia ilmaisuja, joilla halutaan korostaa elintarvikkeen sisältävän vähän tai ei ollenkaan jotakin ainesosaa tai ainetta.

Negatiiviset ilmaiset ja väitteet ovat yleensä hyväksyttäviä edellyttäen, että ne ovat totuudenmukaisia eivätkä ole harhaanjohtavia. Niiden esittämisen edellytyksenä on,

että tuote poikkeaa ilmoitetun ominaisuutensa suhteen muista vastaavista valmisteista ja että tiedolla on tärkeä merkitys kuluttajalle. Poikkeuksena ovat kuitenkin ravitsemus- ja terveysväitteet, kuten esimerkiksi ilmaisut ”rasvaton”, ”sokeriton” (ei sokereita), ”sokeroimaton” (ei lisätty sokereita) tai ”suolaton”, joiden käytöstä ja käytön ehdoista on säädetty EY-asetuksessa 1924/2006.

Esimerkki. ”Hiivaton leipä” -merkintä

Ilmaisu ”hiivaton leipä” on harhaanjohtava, jos leivonnassa käytetään taikinajuurta eli raskia. Koska taikinajuuressa esiintyy myös hiivoja, ei ”hiivaton” ilmaisua voi käyttää. Oikea ilmaisu tässä tapauksessa on ”ei lisättyä hiivaa”, mikä sulkee pois lisätyn kuiva- tai tuorehiivan käytön leivonnassa.

Esimerkki. ”Maitojauheen” -merkintä

Pakkauksessa olevaa merkintää ”maitojauheen” on pidettävä harhaanjohtavana, jos elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty maitoa tai sellaisia maidon ainesosia (esimerkiksi kaseiinia, kaseinaattia tai laktoosia), joiden käyttöä on joidenkin kuluttajien terveydellisistä syistä syytä välttää.

Esimerkki. ”Maidoton” -merkintä

Mainintaa ”maidoton” voidaan käyttää vain, jos kuluttajille myyntivalmiissa elintarvikkeessa ei ole maitoa eikä maidon ainesosia eikä jämiä maidosta. Kun tuotteita vertaillaan toisiinsa, on huolehdittava siitä, että on oikea vertailuryhmä ja että vertailuryhmä on olemassa ja tarjontaan nähden edustava.

Esimerkki. ”Lisäaineeton” merkintä

Ilmaisan ”lisäaineeton” käyttö edellyttää, että markkinoilla on olemassa vastaava tuote, joka sisältää kyseistä lisäainetta. Lisäksi edellytetään, että tällä väittämällä on kuluttajan kannalta oleellista merkitystä. Lisäaineeton -termiä voi käyttää vain sellaisista elintarvikkeista, joissa lisäaineiden käyttö on ylipäättään sallittua. Jos kyseiseen elintarvikkeeseen ei saa lainkaan käyttää lisäaineita, johtaa annettu tieto harhaan, koska kuluttaja luulee sen perusteella tuotteen eroavan muista vastaavista valmisteista. Sama koskee myös sellaisia elintarvikkeita, joihin ei ole tapana käyttää lisäaineita, vaikka niiden käyttö olisikin sallittua (esimerkiksi ruisleipä).

Lisäaineettomiksi ei tule myöskään väittää tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään lisäaineita sisältäviä ainesosia ja/tai koostettuja ainesosia. Termi ”täysin lisäaineeton” on monimerkityksinen ja harhaanjohtava. Termi saattaa saada kuluttajan luulemaan, että tuote jotenkin poikkeaisi muista lisäaineettomista tuotteista.

Pakkauskaasun käyttö ei sulje pois ”lisäaineeton” merkintää elintarvikkeen pakkauksessa. Pakkauskaasuja ei ole jäljellä lopullisessa elintarvikkeessa, koska kaasut vapautuvat ilmaan avattaessa tai rikottaessa pakkaus.

12.5. Elintarvikepakkauksissa käytettävät kuvat ja symbolit

Elintarvikepakkauksissa käytettävien kuvien tulee antaa oikea käsitys pakkauksessa olevasta elintarvikkeesta. Ne eivät saa esittää esimerkiksi sellaista ainesosaa tai elintarviketta, jota pakkaus ei sisällä, jollei kuvan yhteydessä ole tätä koskevaa selvennystä (esimerkiksi ilmoitus siitä, että kyseessä on käyttö- tai tarjoiluehdotus). Pakkauksessa olevat kuvat eivät myöskään saa antaa liioiteltua ja harhaanjohtavaa käsitystä tuotteiden koosta tai tuotteen sisältämien ainesosien määrästä.

Pakkauksessa voidaan tuoda esiin vain sellaisia seikkoja ja ominaisuuksia, jotka ovat oleellisia elintarvikkeen luonteen ja kuluttajan valintojen kannalta. Esimerkiksi marjojen ja hedelmien kuvien käyttö edellyttää, että elintarvike sisältää kyseistä luonnontuotetta eikä pelkästään niistä peräisin olevaa aromia. Poikkeuksena tästä ovat sellaiset elintarvikkeet, kuten makeiset ja virvoitusjuomat, joissa tavanomaisesti käytetään vain luontaisia aromeja.

Kuluttajan kannalta epämääräisiä symboleja ei pidä käyttää. Esimerkiksi pelkkä sydänsymbolin käyttö vapaaehtoisena merkintänä viittaa sydänterveyteen, mutta jää helposti irralliseksi ja viestiltään epämääräiseksi. Tällaista symbolia, joka on tulkittavissa väitteeksi, voi käyttää vain, jos sen vieressä tai jälkeen käytetään hyväksyttyä ravitsemus- ja terveystietoa (ottaen kuitenkin huomioon asetuksen 1924/2006/EY artiklan 28(4) mukainen menettely) (Lisätietoa Ravitsemus- ja terveystieto-opas). Sama vaatimus koskee myös väitteeksi katsottavaa kuvaa.

”Sydänmerkille - parempi valinta” on laadittu käyttö- ja myöntämisperusteet. Sydänmerkki on ravitsemus- ja terveystietoasetuksen artiklan 2 mukainen ravitsemusväite. Sydänmerkin käyttöoikeus voidaan myöntää elintarvikkeen valmistajan, tuottajan tai markkinoijan hakemuksesta pakatulle tai pakkaamattomalle elintarvikkeelle. Myös ravintolat voivat hyödyntää Sydänmerkkiä. Sydänmerkin käyttö edellyttää, että tuote täyttää tuoteryhmäkohtaiset myöntämisperusteet. Sydänmerkki-järjestelmän käytännön toteuttamisesta vastaavat Suomen Sydänliitto ry ja Suomen Diabetesliitto ry. Sydänmerkkiä hallinnoidaan Sydänliitossa. Lisää tietoa sydänmerkistä: www.sydanmerkki.fi/ammattilaiset.

12.6. Vegaaninen elintarvike

Elintarvikelainsäädännössä ei ole erikseen määritelty vegaanista elintarviketta. Komissio antanee tulevaisuudessa täytäntöönpanosäädöksen elintarvikkeiden soveltuvuudesta vegaaneille tai kasvisyöjille (Elintarviketietoasetus (EU) N:o 1169/2011, 36 art.).

Vegaaninen elintarvike nimensä mukaisesti ei sisällä sen ainesosana mitään eläinkunnasta peräisin olevaa elintarviketta. Vegaaniliitto sallii eläinperäisten raaka-aineiden esiintymisen jäämänä elintarvikkeissa. Elintarvikkeiden merkitseminen vegaanituotteiksi on vapaaehtoinen merkintä.

Lihavalmisteita ja maitotuotteita jäljittelevistä tuotteiden nimistä on kohdassa 6.1.3.

Esimerkki. Vegaaninen versus lakto-ovo-vegetaarinen versus laktovegetaarinen ruoka

Kuvassa 2 on kuvattu yleisesti tunnettuja eri kasvispohjaisten ruokavalioiden vapaaehtoisia ilmaisuja. Vegaaninen ruoka (tai vegaaninen elintarvike) ei sisällä ainesosana mitään eläinperäistä. Entovegetaarinen -termi on vielä tuntematon, joten sitä ei tule käyttää ilman selitystä kuvaamaan ruoan tai elintarvikkeen koostumusta. Entovegetaarinen ruoka sisältää kasvikunnan tuotteita ja hyönteisiä.

Kuva 2. Yleisesti tunnettuja kasvispohjaisten ruokavalioiden nimiä (Lähde: Terveystta ruoasta. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. VRN Valtion ravitsemusneuvottelukunta.).

Ruokavalioiden nimi	Sisältää kasvikunnan tuotteita	Sisältää maitovalmisteita	Sisältää kananmunaa	Sisältää kalaa
Semi-vegetaarinen	✓	✓	✓	✓
Lakto-ovo-vegetaarinen	✓	✓	✓	
Laktovegetaarinen	✓	✓		
Vegaaninen	✓			

12.7. Luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaaminen

Luonnonmukaiseen tuotantotapaan eli luomuun viittaavien merkintöjen käyttäminen elintarvikkeen myynnissä ja markkinoinnissa on vapaaehtoista, mutta edellyttää, että yritys kuuluu EU-luomusasetuksen (Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007) mukaiseen valvontajärjestelmään. Valvontajärjestelmää hallinnoi Ruokavirasto. Uusi luomusetus (Neuvoston asetus [\(EU\) N:o 2018/848](#)) on jo voimassa, mutta sitä aletaan soveltaa vasta 1. päivästä tammikuuta 2021.

Tuotteessa katsotaan olevan luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavia ilmauksia, jos tuotteen pakkausmerkinnöissä, mainonnassa ja/tai kaupallisissa asiakirjoissa tuotetta ja/ tai sen ainesosaa kuvaillaan sellaisilla ilmauksilla, joilla ostajan annetaan ymmärtää, että tuote ja/tai sen ainesosat ovat luonnonmukaisesti tuotettuja. Jos elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä (ainesosaluettelossa, myyntinimessä) viitataan luomuun, tulee silloin tuotteen koostumuksen täyttää luomulainsäädännön koostumusvaatimukset. Luomutuotteissa maatalousperäisten ainesosien tulee olla luonnonmukaisesti tuotettuja ja niissä saa käyttää vain luomulainsäädännön mukaisia sallittuja lisäaineita ja apuaineita. Luomu sanan käyttö pakkausmerkinnöissä edellyttää aina, että yritys kuuluu luomuvälvontaan.

Luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavien merkintöjen käytöstä on kerrottu tarkemmin [Eviran ohjeessa 18222](#) Luomutuotanto 3, Elintarviketuotannon ehdot.

Lisää aiheesta luomutuotteiden markkinointi ja merkinnät [Ruokaviraston internet-sivulla](#).

Esimerkki. Aion käyttää raaka-aineena luomujuustoa. Voinko tuoteselosteeseen laittaa raaka-aineeksi sanan luomujuusto, vaikka en aio hakea itse tuotteelle luomumerkkiä? Elintarvikealan toimijan täytyy kuulua Ruokaviraston luomuvalvontaan, jotta on oikeutta käyttää markkinoinnissa ja pakkausmerkinnöissä luomuun liittyvää mainintaa. Näin ollen, jos haluatte käyttää sanaa luomu pakkausmerkinnöissä, tulee teidän kuulua luomuvalvontaan.

Esimerkki. Saako tarjoilupaikassa käyttää mainintaa, että ”kaurapuuro on valmistettu luomukaurahiutaleista”, vaikka puuroon on käytetty tavallista maitoa. Vaatiiko kyseinen mainonta Ruokaviraston luomuvalvontaan kuulumisen?

Tarjoilupaikassa saa käyttää mainintaa ”kaurapuuro valmistettu luomukaurahiutaleista”, vaikka maito on tavallista maitoa. Tarjoilupaikan ei tarvitse kuulua Ruokaviraston luomuvalvontaan, vaikka siellä valmistettaisiin tarjoiltavaksi luomukaurapuuroa. Jos tarjoilupaikka pakkaisi luomuelintarvikkeita (muuhun kuin välittömään myyntiin), silloin tarjoilupaikan täytyisi kuulua Ruokaviraston luomuvalvontaan.

Säädökset

- Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta.
- Euroopan parlamentin ja Neuvoston asetus (EU) 2018/848, luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 kumoamisesta (voimassa, sovelletaan alkaen 1.1.2021).



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Ruokaviraston ohje 17068/2