



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Eräiden kypsennettyjen lihavalmistusteiden nimistä ([Ruokaviraston ohje 6092/3](#))

---

**Tuulikki Lehto**

Erityisasiantuntija, elintarvikevalvonnan ohjaus  
kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

**14.2.2023**

**Helsinki**



# Ohjelma

- ❖ Taustaa asiaan
- ❖ Pakkausmerkintöjen yleisistä vaatimuksista, jotka liittyvät elintarvikkeen nimeämiseen
- ❖ Eräiden kypsennettyjen lihavalmisteen ja niitä jäljittävien tuotteiden nimeämisestä
- ❖ Ruokavirastoon tulleita kysymyksiä
- ❖ Yhteinen keskustelu



Ote Pixabay kuvasta



---

# Taustaa asiaan

---



# ”Historian havinaa ohjeen synnystä”

- ❖ **18.8.2000** EVI: Annettu suositusta kinkkujen ja lavasta tehtyjen kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä, koostumuksesta ja ainesosien ilmoittamisesta eräiden lihavalmisteiden nimistä.
  
- ❖ **30.5.2007** laadittu uusi laajempi suositus (Evira + PTY + ETL) vanhalta pohjalta, Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä
  - Täyslihavalmisteet ja kokolihavalmisteet
    - kinkku, paisti, filee, lapa
  - Kinkkuvalmiste ja vastaavat valmisteet
  - Leikkelemakkara ja leike
  
- ❖ **3.11.2008** Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä (ohjeversio 17011/2)



# ”Historian havinaa ohjeen synnystä”

❖ **14.6.2018 Kinkku –nimestä valitus:** MMM pyysi Eviralta selvitystä 14.6.2018 mennessä eduskunnan puhemiehelle 6.6.2018 lähetettyyn kirjalliseen kysymykseen, joka liittyi kinkkupitsan harhaanjohtavaan nimeen. *”Joissakin pitserioissa myydään kinkkupitsan -nimellä pitsaa, joka ei sisällä kinkkua.”* Evira antoi selvityksen määräaikaan mennessä.

❖ **19.6.2019 Evira lähetti valvontapyynnön Evira/3334/0404/2018 kuntiin.**

Oli käynyt ilmi, että

- valitus oli aiheellinen.
- ongelma on monisyisempi ja laajempi kuin aluksi ymmärrettiin.



# ”Historian havinaa”

## ❖ Tarjoilupaikat (mukaan lukien keskuskeittiöt)

- kinkkupitsat nimetään väärin tai niiden ainesosa kinkku nimetään väärin
- Myös todennäköisesti muut ruoat, kinkkukiusaukset ym. , joihin käytetään valmiiksi suikaloitua lihavalmistetta nimetään väärin.

## ❖ Tuotantolaitokset: laitokset ja eineskeittiöt

- **Raaka-aineiden** – lihavalmisteiden valmistajat:
  - **lihavalmisteiden nimi puuttuu** – on vain kaupallinen nimi, esim. pitsasuikale **TAI**
  - **lihatuote nimetään virheellisesti.**
- **Toimijat, jotka toimittavat valmiita tuotteita, esim. vähittäiskauppaan:**
  - valmiit ruoat, kuten kinkkupitsat nimetään väärin

**”Kuluttaja valitsee usein tuotteen elintarvikkeen nimen perusteella.”**



# Kinkun -nimen pohdintaa

- Ruokavirasto teki kyselyn kinkusta ja kinkun nimeämisestä muihin EU-maihin vuonna 2020.
  - jokainen maa nimeään kinkut ja määrittelee niiden koostumuksen oman maan ja kulttuuriperimän mukaan.
  - on EU-maita, joissa on omaa kansallista sääntelyä, esim. Italia ja Slovakia ja maita , joissa enää ollut tarkkaa lainsäädäntöä, kuten Tanska, Ruotsi ja Norja.
- > Lopputulema: *Ruokavirasto haluaa säilyttää ennallaan kinkun määritelmän. Muunnetut tärkkelykset lisäaineena sallitaan, koska lisäaineasetus 1333/2008 mahdollistaa niiden käytän lihavalmisteissa.*







---

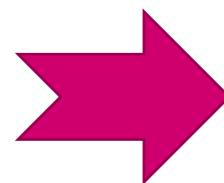
# Pakkausmerkintöjen yleisistä vaatimuksista, jotka liittyvät elintarvikkeen nimeen

---

# Yleistä lainsäädäntöä



- ❖ Yleinen elintarvikeasetus EPNAs (EY) N:o [178/2002](#), art. 14 ja 16
- ❖ Elintarvikelaki [297/2021](#), 1 ja 6 §
- ❖ Kuluttajansuojalain [1978/38](#) mukaan *markkinointi* ei saa olla hyvän tavan vastaista eikä markkinoinnissa ja asiakassuhteessa saa käyttää kuluttajien kannalta sopimatonta menettelyä.
- ❖ Elintarviketietoasetus (EPNAs EU n:o [1169/2011](#)) art. 7.2 ja 36



- ❖ **Yleisenä tavoitteena kuluttajan terveyden ja etujen suojeleminen, tietoon perustuvien valintojen tekeminen**
- ❖ **Kuluttajan harhaanjohtamisen estäminen ja taloudelliset syyt**
  - ✓ Totuudenmukaisia
  - ✓ Oikeita
  - ✓ Selviä
  - ✓ Helposti ymmärrettäviä
  - ✓ Ei harhaanjohtavia
  - ✓ Tuote vastaa säädöksiä

# Elintarvikkeesta ilmoitettavat tiedot – kuluttajat ja suurtaloudet



Pakatut tuotteet

Pakkaamattomat tuotteet

Etämyynti

Markkinointi

- **Pakolliset elintarviketiedot**
  - **Pakatut, yleiset**
    - ❖ EPNAs 1169/2011, 9 art.
    - ❖ MMMa 834/2014, 4-5 § (kieli, eränro)
    - ❖ MMMa 1010/2014 (voim. suolaisuus)
    - ❖ MMMa 818/2012 (pakasteasetus)
  - **Pakkaamattomat, yleiset**
    - ❖ MMMa 834/2014, 6 – 8 § ja
    - ❖ MMMa 1010/2014
  - **Erityislainsäädännön edellyttämät tiedot; esim. lihan alkuperämaan tiedot, kasvisten merkinnät**
- **Vapaaehtoiset elintarviketiedot (EPNA 1169/2011, V luku)**

# Yleiset pakkausmerkinnät - pakatut elintarvikkeet

(EPNAs EU N:o [1169/2011](#), art. 9 ja MMMa [834/2014](#), 4 ja 5 §)



- Elintarvikkeen nimi
- Ainesosaluettelo
- Ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (EPNAs 1169/2011, liite II)
- Tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- Elintarvikkeen sisällön määrä
- Vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen) tai viimeinen käyttöajankohta ja pakastuspäivämäärä (-> liha, raakalihavalmisteet ja jalostamattomat kalastustuotteet)
- Erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet (tarvittaessa)
- Toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa tai jos erityislainsäädäntö edellyttää)
- Käyttöohje (tarvittaessa)
- Juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia)
- Ravintoarvomerkintä (tarvittaessa)

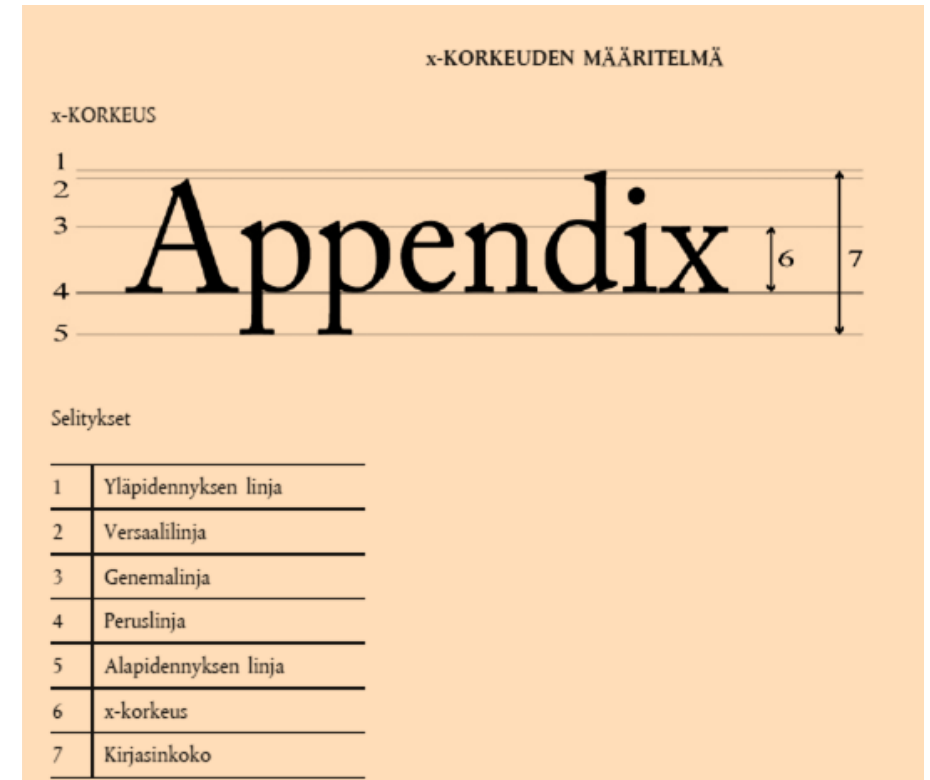
## Lisäksi tarvittaessa:

- Erätunnus
- Voimakassuolaisuusmerkintä (MMMa 1010/2014)
- Tunnistusmerkki (EPNAs 853/200, liite II)
- Pakkaustapa (suojakaasu, vakuumpakkaus)
- Jos pakaste, (sana "pakastettu" tai "pakaste", säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila (esim. - 18 °C tai kylmemmässä), merkintä "Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen". (MMMa 818/2012, muutos (275/2016) ( Ja jos pakastettu liha, raakalihavalmiste ja jalostamaton kalastustuote, lisäksi Pakastuspvm:" Pakastettu: pp.kk.vvvvv").))
- Erityislainsäädännön ed. muita merkintöjä,  
esim.
  - Lihan ja kalan alkuperämaamerkinnät
  - MMMa hunajasta (392/2015)
  - EPNAs 1924/2006 ravitsemus- ja terveysväitteistä

# Pakollisten tietojen esittäminen pakkauksessa



- Pakolliset tiedot suomeksi ja ruotsiksi; vain yksikielisessä kunnassa myytävät: riittää ko. kunnan kielellä.
- Merkittävä näkyvään kohtaan helposti havaittavalla, luettavalla ja tarvittaessa pysyvällä tavalla.
  - kirjasinkoko
  - kirjasinten ja rivien välinen etäisyys
  - viivan paksuus
  - **tekstin väri**
  - kirjasinlaji
  - materiaalin pinta
  - kirjoituksen ja taustan kontrasti
- Samassa nähtävissä olevassa kentässä on ilmoitettava
  - elintarvikkeen nimi,
  - sisällön määrä ja
  - juomien alkoholipitoisuus (jos > 1,2 til-%)



## Kirjasinkoko

- x – korkeus vähintään 1,2 mm
- Jos suurimman pinnan pinta-ala alle 80 cm<sup>2</sup>, x-korkeus vähintään 0,9 mm



# Tuotteiden etämyynnissä annettavat elintarviketiedot

- **Ostohetki** - oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään
  - Pakolliset pakkausmerkinnät
  - Muuttuvat tietoja (esim. vähimmäissäilyvyysaika, eränumero) ei tarvitse antaa ostohetkellä
  - Esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla.
- **Toimitushetki**
  - Kaikki pakolliset tiedot, myös muuttuvat tiedot
- ❖ Etämyyntiä harjoittava elintarvikealan toimija vastaa osaltaan etämyynnissä annettavista pakollisista elintarviketiedoista.



Kuva: Pixabay



# Vastuut (Elintarviketietoasetus 8 art.)

## Elintarviketiedoista vastuussa oleva elintarvikealan toimija on toimija,

- jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan tai
- jos tämä toimija ei ole sijoittautunut unioniin, tuontia unionin markkinoille harjoittava toimija.
- *varmistettava elintarviketietojen mukanaolo ja oikeellisuus -> EU-tason ja kansallisen lainsäädännön vaatimukset*

- Verkkokauppamyynnissä vastuu tietojen antamisesta on sillä toimijalla, joka on rekisteröinyt verkkokaupan verkkotunnuksen.
- *Elintarvikealan toimijoiden, jotka toimittavat muille elintarvikealan toimijoille elintarvikkeita, joita ei ole tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtalouksiin, on varmistettava, että näillä muilla elintarvikealan toimijoilla on riittävät tiedot, joiden pohjalta ne voivat tarpeen mukaan täyttää velvoitteensa.*



---

# Eräiden kypsennettyjen lihavalmistusteiden ja niitä jäljittävien tuotteiden nimeämisestä

---



# Lihavalmiste versus raakalihavalmiste (EPNAs EY N:o 853/2004, liite I)



- ❖ 7.1. 'lihavalmisteilla' jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät *lihan jalostuksen tai näiden jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena siten, että leikkuupinnan perusteella voidaan todeta, että tuoreen lihan ominaisuudet ovat kadonneet;*
- ❖ 1.15. 'raakalihavalmisteilla' *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;
- ❖ 1.13. 'jauhelihalla' luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin;
- ❖ 1.14. 'mekaanisesti erotetulla lihalla' tuotetta, joka saadaan poistamalla liha luista luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena *lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu;*



# Elintarvikkeen nimi – onko oikein muodostettu? (EPNA 1169/2011, art. 17)

1

- Elintarvikkeen **virallinen** nimi

2

- Elintarvikkeen **tavanomainen** nimi

3

- Elintarvikkeen **kuvaava** nimi

# Elintarvikkeen nimi (EPNA 1169/2011, art. 2,2 n, o, p)



## **n) Elintarvikkeen virallinen nimi**

= **nimi**, josta säädetään elintarvikkeeseen sovellettavissa **unionin säännöksissä**, tai jos tällaisia unionin säännöksiä ei ole, sitä nimeä, josta säädetään siinä **jäsenvaltiossa sovellettavissa laeissa, asetuksissa ja hallinnollisissa määräyksissä**, jossa elintarviketta **myydään loppukuluttajalle tai suurtalouksille**.



## **o) Elintarvikkeen tavanomainen nimi**

= **nimi**, jonka sen **jäsenvaltion kuluttajat**, jossa elintarviketta myydään, **mieltävät kyseisen elintarvikkeen nimeksi ilman, että nimeä tarvitsee selittää**.



## **p) Elintarvikkeen kuvaava nimi**

= **nimi** joka kuvaa elintarviketta ja tarvittaessa sen käyttöä siten, että **nimi yksilöi kuluttajan kannalta riittävän selkeästi kysymyksessä olevan elintarvikkeen ja erottaa sen muista tuotteista, joihin se voitaisiin sekoittaa**;

# Elintarvikkeen nimi (EPNA 1169/2011, art. 2,2 n, o, p)



## n) Elintarvikkeen virallinen nimi



Elintarvikkeen nimi ja koostumus määritelty lainsäädännössä.



## o) Elintarvikkeen tavanomainen nimi



Elintarvikkeen nimi ja pääasiallinen koostumus yleisesti tunnettu ko. jäsenvaltiossa.



## p) Elintarvikkeen kuvaava nimi



Elintarvike on "tuntematon", jolloin elintarvikkeen nimi tulee muodostaa huomioiden elintarvikkeeseen käytetyt ainesosat.

# Elintarvikkeen nimi on pakollinen tieto



- **Elintarvikkeen nimi**
  - ei saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, **koostumuksen ym. seikkojen suhteen.**
- **Elintarvikkeen kaupallinen nimi**
  - ei saa johtaa myöskään kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen ym. seikkojen suhteen.
- **Kaupallinen nimi tai tavaramerkki muistuttaa elintarvikkeen nimeä**
  - **TÄLLÖIN on varmistettava, että nimi ei johda harhaa.**



# Olomuodon tai käsittelyn ilmeneminen elintarvikkeen nimessä (Elintarviketietoasetus, liite VI)

- Elintarvikkeen nimen on sisällettävä tai siihen on oltava liitettyinä tarkat tiedot elintarvikkeen ominaisuuksista, kuten

- *fysikaalisesta olomuodosta tai*
- *suoritetuista erityiskäsittelyistä*

**jos tällaisen tiedon poisjättäminen saattaisi johtaa ostajaa harhaan.**

- **Esim.** Jauhettu, kylmäkuivattu, kuivattu, pakastettu, säilötty, savustettu
- **Esim.** Sulatettu (*yleensä tuotteet, jotka on pakastettu ennen myyntiä ja jotka myydään sulatettuna*)



# Olomuodon tai käsittelyn ilmeneminen elintarvikkeen nimessä (Elintarviketietoasetus, liite VI)

❖ 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).

**Esim. ”Kasvismakkara”**, jossa liha on osittain tai kokonaan korvattu kasviksilla.

❖ **Proteiinien esiintyminen ja niiden alkuperä** on ilmoitettava elintarvikkeen nimessä, jos lihavalmisteteet, raakalihavalmisteteet ja kalastustuotteet sisältävät lisättyjä proteiineja sellaisenaan, mukaan lukien hydroloidut proteiinit, jotka ovat peräisin eri eläinlajeista

# Pakatun elintarvikkeen nimeä täydentävät tiedot



(kts. EPNAs EU n:o 1169/2011, liite VI)

## ❖ ”Lisätty vettä”

- jos lisätyn veden määrä valmiissa tuotteessa ylittää 5 paino-% **JA**
- on kyseessä leikkeen, paistin, viipaleen, annoksen tai ruhon muodossa olevasta lihavalmistuksesta tai raakalihavalmistuksesta.
- ❖ Tapauskohtaisesti määritettävä, täyttääkö lihavalmisteen nämä vaatimukset. Tässä yhteydessä on otettava huomioon elintarvikkeen ulkoasu. *Suuntaa antavaa on, että esimerkiksi makkaroiden ja lihapyöryköiden kaltaisissa elintarvikkeissa ei edellytetä tällaista lisämerkintää, sillä kuluttaja jo olettaa, että näiden tuotteiden valmistuksessa käytetään vettä.*

## ❖ ”Paloista yhdistetty liha”

- Lihavalmisteesiin, joista saattaa saada käsityksen, että ne on valmistettu kokonaisesta lihanpalasta, mutta jotka tosiasiallisesti koostuvat muilla ainesosilla, kuten elintarvikelisäaineilla ja elintarvikeentsyymeillä tai muilla keinoin toisiinsa yhdistetyistä erilaisista paloista,





# Liha elintarvikkeen ainesosana 1/2

- **HUOM. Lihan määritelmä elintarvikkeen (esim. makkaran) ainesosana** (Elintarviketietoasetus, liite VII, B -osa)
  - **Nisäkäs- ja lintulajien luustolihakset** (->Pallea ja puremalihakset kuuluvat luustolihaan, kun taas sydän, kieli, pään lihakset (muut kuin puremalihakset), etupolven, kinnernivelen ja hännän lihakset eivät sisälly niihin ),  **jotka on tunnustettu ihmisravinnoksi soveltuviksi, sekä niihin luonnostaan sisältyvät tai liittyvät kudokset, joissa rasvan ja sidekudosten kokonaispitoisuudet eivät saa ylittää esitettyjä arvoja (kts. seuraava 2/2)**
  - Ilmaistaan: ”...liha” sekä eläinlaji, josta (joista) liha on peräisin, esim. naudanliha
- **”Mekaanisesti erotettu lihaa”** Ei lueta kuuluvaksi lihaan eikä siten tuotteen lasketa lihapitoisuuteen

# Liha elintarvikkeen ainesosana 2/2



Laji	Rasvapitoisuus	Kollageeni/lihaproteiini-suhde <sup>(1)</sup>
— Nisäkkäät (kaniineja ja sikoja lukuun ottamatta) ja lajisekoitukset, joissa nisäkkäiden osuus on vallitseva	25 %	25 %
— Siat	30 %	25 %
— Linnut ja kaniinit	15 %	10 %

<sup>(1)</sup> Kollageeni/lihaproteiini-suhde ilmaistaan sidekudoksen prosentiosuutena lihaproteiinista. Kollageenipitoisuus tarkoittaa hydrok-siproliinipitoisuutta kerrottuna kahdeksalla.

Kun nämä enimmäismäärät ylittyvät ja kun kaikki muut ”lihan” määritelmän edellytykset täyttyvät, lihapitoisuutta on tarkistettava vastaavasti alaspäin ja ainesosaluettelossa on nimityksen ”... liha” lisäksi mainittava rasvan ja/tai sidekudosten esiintyminen.

Tämän määritelmän ulkopuolelle jäävät ne tuotteet, jotka kuuluvat ”mekaanisesti erotetulle lihalle” vahvistetun määritelmän piiriin.



# Kokoliha-/täyslihatuotteet

## Lihavalmisteet

1. Kinkku
2. Paisti
3. Filee
4. Lapa

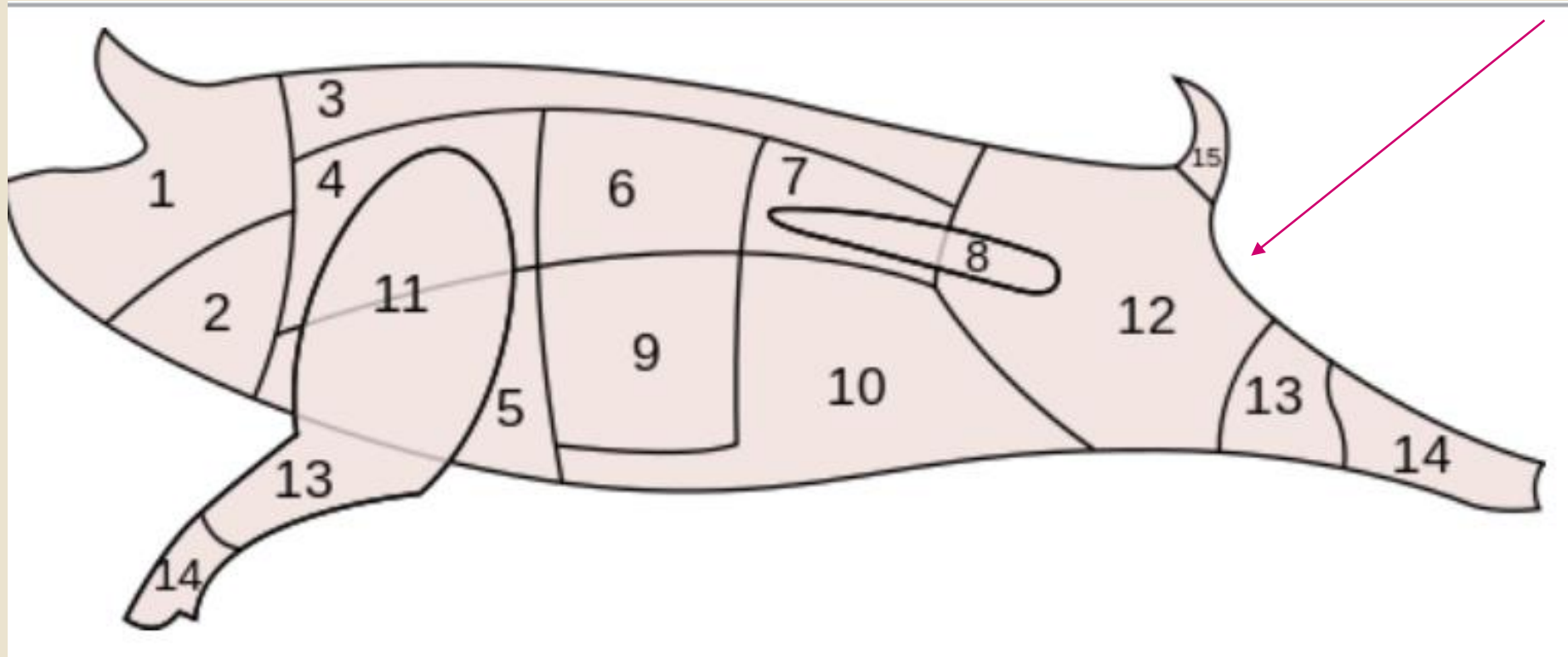


- Täysliha-/kokolihavalmisteiden **lihapitoisuus** on yleensä **vähintään pyörästettynä 90 %**.
- Täysliha-/kokolihatuotteisiin käytettävät ainesosat:
  - **liha, suola, vesi, mausteet ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyörästäjänä sekä sallitut lisäaineet**



# Kinkku on kokoliha/täyslihatuote

- *Kinkusta saadaan paistit* (sisä-, ulko-, kulma- ja paahtopaisti), kohta **12** ("pakaraa ja reittä")



sian reisi-,  
lonkka- ja  
kinnernivelen  
välinen osa

Kuva: Wikipedia



# Lihavalmiste - kinkku

- Nimeä ”**kinkku**” voidaan käyttää vain sellaisista lihavalmisteista, joihin käytetty liha on yksinomaan kinkkua
  - **Tiettyä sian ruhon osaa eli kinkkua on ainesosana**
  - **Kokoliha-/täyslihatuote**
    - **Ainesosat: Lihaa (kinkkua), suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/ tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita.**
  - **Lihapitoisuus yleensä vähintään noin 90 % (lihavalmiste)**
  - ”Kinkku”-sanaan voidaan liittää valmistusta kuvaavia käsitteitä, kuten **palvi- ja keitto- ja korppu-**



Kuva:Pixabay





# Lihavalmiste - kinkku

- **Esimerkki: Palvikinkku**

Ainesosat: sianliha (kinkku, Suomi), vesi, jodioitu suola, glukoosi, stabilointiaineet E 450, E 451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E 250.

*Lihapitoisuus 92 %.*

- **Esimerkki: Joulukinkku, valmiiksi kypsennetty**

Ainesosat: sianliha kinkkua (Suomi), vesi, merisuola, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250.

Voimakassuolainen. 100 g tuotetta käytetty 110 g lihaa.



Kuva:Pixabay



# Esimerkki: ONKO kinkun nimellä myytävä tuote?

## JOS AINESOSAT

- Sianliha (kinkku, Suomi), vesi, muunnettu tärkkelys, merisuola stabilointiaineet (E450, E451), dekstroosi, hapettumisenestoaine (E301), säilöntäaine (E250), savuaromi. Lihapitoisuus 82 %.

Muunnettu tärkkelys, jos lisäaine\*\*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 ditärkkelysadipaatti), E 1440 (hydroksipropyylitärkkelys), E 1442 (hydroksipropyyliditärkkelysfosfaatti), E 1450 (natriumoktenyyilisukkinaattitärkkelys) ja E 1451 (asetyloitu hapetettu tärkkelys).



# Paisti – lihavalmisteen nimessä

- ”Suolaliha” on vakiintunut nimi ”kinkkua” vastaavalle naudan paistista tehdyille tuotteille.
- Naudan paistilihaksi luokitellaan seuraavat naudan ruhonosat: sisä-, ulko-, kulma- tai paahtopaisti.
- Sian paistilihan nimellä voidaan myydä lihaa, joka on valmistettu vastaavista sian ruhonosista kuin naudan paisti.

- Täysliha-/kokoliuhavalmisteiden lihapitoisuus on yleensä vähintään pyöristettynä 90 %.
- Täysliha-/kokoliuhatuotteisiin käytettävät ainesosat: liha, suola, vesi, mausteet ja glukoosia / tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallitut lisäaineet

## Esimerkki:

### Suolaliha

#### Kokoliuhatuote

- Ainesosat:  
Naudanpaistiliha (Brasilia), vesi, jodioitu suola, happamuuden-säätöaine E300, E326, E331, glukoosi, stabilointiaineet E450, E451, hapettumisen-estoaine E316, säilöntäaine E250.  
Lihapitoisuus 90 %.





# Filee - siipikarja

- Siipikarjaan katsotaan kuuluvaksi kanat, ankat, hanhet, kalkkunat ja helmikanat.
- Siipikarjan ruhon osat, kuten rintafilee, on määritelty komission asetuksessa EY N:o 543/2008.
- Siipikarjan rintafilee on luuton eli ilman rintalastaa ja kylkiluita oleva rintalihaksisto, joko molemmat puolet yhdessä tai erikseen.
- Kalkkunan rintafilee saa käsittää ainoastaan syvän pektoraalilihaksen.
- Siipikarjan sisäfilee on päällimmäisen ison rintafileen alla oleva pienempi rintafilee (m. pectoralis profundus).

- Täysliha-/kokoliha-valmisteiden lihapitoisuus on yleensä vähintään pyörästettynä 90 %.
- Täysliha-/kokolihatuotteisiin käytettävät ainesosat: liha, suola, vesi, mausteet ja glukoosia / tärkkelyssiirappia maun pyörästäjänä sekä sallitut lisäaineet

## Esimerkki:

### Mausteinen kypsä kalkkunan rintafilee Täyslihatuote.

- Ainesosat: Kalkkunan rintafilee (Suomi), vesi, jodioitu suola, happamuudensäätö-aineet E325, E326, E331, glukoosi, mausteet, stabilointi-aineet E450, E451, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 94 %



# Leikkeleet ja leikkeet

- **Leikkeleet** = kylmänä nautittavia, valmiiksi viipaloituja lihavalmistuksia, joita käytetään yleensä voileivän päällysteenä, alkuruokana tms.
- **Leike** = ohut, usein leivitetty kokolihaviipale, joka kypsennetään rasvassa, kuten vasikanleike tai porsaanleike.



# Kinkkuleikkele vrs kinkku

- Nimeä **'kinkkuleikkele'** tai **'kinkkuvalmiste'** käytetään lihavalmistesta, joka sisältää liharaaka-aineena käytetyn kinkun lisäksi myös muita aineosia, kuten esim. lihaproteiinia tai muita proteiinivalmisteita taikka muita sidonta-aineita, kuten tärkkelystä ja kuituvalmisteita. Niiden lihapitoisuus on yleensä alhaisempi kuin kinkun. Voidaan vähäisessä määrin myös käyttää muuta sianlihaa kuin kinkkua.

- **Esimerkki. Kinkkuleikkele**

Ainesosat: Sianliha (kinkkua; Suomi), vesi, jodioitu suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, glukoosi, lihaproteiini, stabilointiaineet E450, E451, E407, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 82 %



Kuva:Pixabay



# Broileri-kalkkunaleikkele

- **Esimerkki: Broileri-kalkkunaleikkele**

Ainesosat: Suomalainen broilerin- ja kalkkunanliha (50 /50), vesi, jodioitu suola, mausteet, valkosipuli, sipuli, perunatärkkelys, maltodekstriini, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 82 %.

➤ *Jos broilerinlihan lisäksi käytetään leikkeleen valmistuksessa osin toisen eläinlajin, esimerkiksi kalkkunanlihaa, niin niin se tulee näkyä elintarvikkeen nimessä. Tällöin olennainen ainesosa on osin korvattu toisen eläinlajin lihalla.*

Siipikarjaan katsotaan kuuluvaksi **kanat, ankat, hanhet, kalkkunat ja helmikanat**. Broileri on kananpoika, jonka rintalastan kärki on taipuisa (luutumaton). Siipikarjan ruhon osat, kuten rintafilee, on määritelty komission asetuksessa EY N:o 543/2008.



# Leike



## **Esimerkki: Grillattu mausteinen broilerinleike**

- Ainesosat: Broilerin reisiliha (Suomi), vesi, rypsiöljy, maissijauho, sipuli, mustapippuri, suola, hunaja. Lihapitoisuus 79 %.
- Elintarvikkeen nimi tuotteelle voisi myös olla myös ”Grillattu broilerin reisilihaleike”, jos halutaan korostaa, mistä ruhon osasta tuote on valmistettu. Lainsäädännön vaatimia nimikkeitä voidaan täydentää muilla ilmaisuilla, jos ne eivät johda kuluttajaa harhaan.
- Siipikarja: ei tunneta sellaista ruhon osaa kuin paisti. Suomessa ruoanvalmistustermi. Siipikarjan lihan osalta se on vakiintunut tarkoittamaan siipikarjan reisilihasta, joka on rasvaisempaa verrattuna esim. rintapalaan.



Kuva:Pixabay



# Makkara

- ❖ ”Makkara” on käyttöön vakiintunut nimi
- ❖ Makkara = suoleen tai muuhun päällykseen tai muottiin tehty elintarvike, jonka olennainen raaka-aine on perinteisesti ollut liha.
- ❖ Makkarassa käytetyn lihan määrä ”lihapitoisuus” tulee ilmoittaa painoprosentteina valmiista elintarvikkeesta.
- ❖ JOS makkaran olennainen ainesosa, liha, korvataan muulla ainesosalla, on siitä ilmoitettava tuotteen nimen yhteydessä, kuten verimakkara, ryynimakkara ja kasvismakkara jne.



Kuva:Pixabay



# Makkara

## Poistuneet käsitteet:

- "muu lihaan verrattava valmistusaine", johon katsottiin aiemmin kuuluvaksi elimet, silava ja muu rasvakudos, kamara ja siipikarjan nahka
  - Makkarassa käytetyt ainesosat ilmoitetaan niiden omilla nimillään"
- "A-luokan makkara".

Makkaroihin kuuluvat kaikki erilaiset emulgoidut makkarat.

Käyttöön vakiintuneiden makkaroiden nimiä, kuten **kestomakkara**, **leikkelemakkara**, **raakamakkara**, **maksamakkara**, **ruokamakkara** saa edelleen käyttää edellyttäen, että nimet eivät johda harhaan.

# Esimerkki

Elintarvikkeen nimi

Kieli

Sisällön määrä



**JUUSTOMAKKARA/OSTKORV**

**400 g**

Vähimmäis-säilyvyysaika

Parasta ennen/

Bäst före 15.1.2023

Pakkauspäivämäärä/

Förpackningsdag 7.1.2023

Säilytys enintään +6 °C/

Kylvara högst +6 °C

Erätunnus

Säilytys-ohje

Aines-osaluettelo

*Ainekset:* Sianliha (Suomi), vesi, **juusto** 9 %, mausteet (mustapippuri, chili, muskottipähkinä, valkosipuli, **selleri**), jodioitu suola, lampaan luonnonsuoli,

Allergeeni-merkintä

hapettumisenestoaine E 300, säilöntäaine E250. **Ingredienser:** Griskött (Finland), vatten, **ost** 9 %, kryddor (svartpeppar, chili, muskotnöt, vitlök, **selleri**), jodat salt, naturtarm av får, antioxidationsmedel E 300, konserveringmedel E250.

Vapaa-ehtoinen merkintä

Ainesosan määrä

Lihapitoisuus/Kötthalt 78 % Laktoositon/Laktosfri

Alkuperä-maa

**Ravintoarvo/Näringvärde 100 g**

Energiaa/Energi

1105 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

1,9 g



Ravinto-sisältö

Tunnistus merkki

Valmistaja /  
Tillverkare: Oy  
Liha Ab,  
Yrittäjätie 1,  
00110, Helsinki

Yhteystiedot

Laktoosia/Laktos < 0,01 g /100 g





## Onko Euroopan komissio ohjeistanut kasvipohjaisten tuotteiden nimeämisestä erikseen?

- Komissio on luvannut hyväksyä täytöntöönpanosäädöksiä vapaaehtoisista elintarviketiedoista, kuten elintarvikkeen soveltuvuudesta kasvissyöjille tai vegaaneille. Mutta komissio ei ole ehtinyt vielä asiaa valmistelemaan.
- Ruokavirasto ohjeistaa Elintarviketieto-oppaassa ([Ruokaviraston ohje 17068 pdf](#), s 56-58), miten nimetä täysin kasvipohjaisia tuotteita, jotka jäljittelevät eläinperäisten tuotteiden nimiä.
- Esim. **ilmaisut, kuten esimerkiksi ”Lihan tapaan käytettävä soijaproteiinivalmiste” tai ”Kaurapohjainen kasvisvalmiste - vaihtoehto jogurtille” tai muu vastaava ilmaisu on sallittua käyttää.**

# Eläinperäisiä elintarvikkeita jäljittelevät nimet 2/5



## ❖ Pääosin näistä elintarvikkeiden nimistä kuuluu ”ryhmään” ”Elintarvikkeen kuvaava nimi”

- Jollei elintarvikkeella ole säädettyä tai vakiintunutta nimeä, **tulee nimi muodostaa siten, että se mahdollisimman tarkasti kuvaa elintarviketta.**
- Elintarvikkeen kuvaava nimi **yksilöi kuluttajan kannalta riittävän selkeästi kysymyksessä olevan elintarvikkeen ja erottaa sen muista tuotteista, joihin se voitaisiin sekoittaa.**
- Elintarvikkeen nimi muodostetaan tavallisesti sen koostumusta kuvaavien ilmaisujen avulla. Tällöin **nimeen useimmiten yhdistetään määrältään sen suurimmat ainesosat, ja jos maulla on merkitystä tuotteen laatua ja kuluttajan valintoja ajatellen, tulee nimestä käydä ilmi myös siihen viittaava ainesosa.**

# Eläinperäisiä elintarvikkeita jäljittelevät nimet 3/5



- ❖ Ruokavirasto on ohjeistanut, että kasvis tai vegaaninen (vege), voidaan liittää niiden tuotteiden nimiin, **joissa nimi kuvaa elintarvikkeen muotoa, makkara, pyörykkä**. Esim. kasvismakkara, kasvispyörykkä, kasvispihvit 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.



# Eläinperäisiä elintarvikkeita jäljittelevät nimet 4/5

## Esimerkki. Nakki versus kasvisnakki

- Yksinomaan nakki-nimellä myytävää tuotetta pidetään eläinperäisenä tuotteena, lihavalmisteena.
- Nakki kuuluu samaan luokkaan kuin makkara.
- 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.

# Eläinperäisiä elintarvikkeita jäljittelevät nimet

5/5



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

# Pakkaaminen: ”Oikea tuote oikeaan pakkaukseen oikein merkinnöin” - Pakkausmerkintöjen omavalvonta



## ❖ Merkintöjen säännöstenmukaisuus

Onko ilmoitetut tiedot säädösten mukaisia?

## ❖ Merkintöjen oikeellisuus

Selviää vain reseptivalvonnan avulla.

## Omavalvonnalla varmistetaan, että

- tieto on totuudenmukaista eikä johda harhaan
- kuluttajan taloudellinen suoja ei vaarannu virheellisten merkintöjen vuoksi
- elintarvikkeen turvallisuus ei vaarannu virheellisten merkintöjen vuoksi

**Jos toimijalla on aihetta epäillä, että elintarvike ei ole turvallinen, hänen on ryhdyttävä toimenpiteisiin sen poistamiseksi markkinoilta. Takaisinvetokäytäntö on kuvattava omavalvonnassa.**



Kuva: EFSA newsroom



---

# Esiin nousseita kysymyksiä

---





# 1. Voiko Ruokavirasto tehdä päätöksen, jolla elintarvikkeen nimi tai markkinointi kielletään?

- Ruokavirasto on keskusvirasto, jonka tehtävänä on ohjata, johtaa ja kehittää elintarvikevalvontaa.
- Ruokavirasto neuvoo ja auttaa tarvittaessa kunnan elintarvikevalvontaa elintarvikelainsäädännön tulkinnoissa.
- Pääsääntöisesti kunnan elintarvikevalvontaviranomainen on toimivaltainen viranomainen, joka tekee päätöksen.
- Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin.



Kuva: Pixabay



## 2. Elintarvikkeen tavanomainen nimi?



- ❖ Milloin elintarvikkeen nimeä voidaan pitää tavanomaisena, vakiintuneena?
  - **nimi**, jonka sen jäsenvaltion kuluttajat, jossa elintarviketta myydään, mieltävät kyseisen elintarvikkeen nimeksi **ilman, että nimeä tarvitsee selittää**
  - JOTEN ei riitä, että elintarvikkeen nimi tunnetaan vain osassa Suomea, jos tuotetta on tarkoitus myydä myös muualla kuin ko. paikkakunnalla.

### 3. Tavanomainen ”käyttöön vakiintunut” nimi



ELINTARVIKE ja kysymys	Vastaus
<p><b>Onko Wieninleike nimetty oikein?</b> Aineosaluettelossa on mainittu mm. porsaanleike. ym. Tehdäänkö Wieninleike aina porsaasta</p>	<p>Wieninleike on tietääkseni Itävallassa pääosin tehty aina porsaanlihasta. Suomessa myös porsaanlihasta. Leike paneroidaan ja koristellaan.</p>
<p><b>Naudanlihan nimeäminen häräksi.</b> Onko härkänimen käyttö ok, jos käytössä on nautaa vai pitäisikö asiaan puuttua? Esim. Härkäsalami.</p>	<p>"Suomessa on härän lihan kasvattajia, jotka erityisesti kasvattavat pihvikarjaa. Nimi häränpihvi viittaa pihviin, joka on valmistettu kuohitun sonnin lihasta, ei maidonjalostukseen jalostetusta naudan lihasta. Nimeä häränpihvi voidaan käyttää pihvistä, joka on valmistettu härän lihasta." Ruokaviraston mukaan härkänimeä saa käyttää tuotteessa, jos se sisältää vain härkää. <b>Poikkeus tästä on ollut tarjoilupaikassa tarjottava ”Härkäruukku”, joka tehdään naudanlihasta.</b></p>
<p>Mitä on kinkkusuikale ja riittääkö elintarvikkeen nimeksi pelkästään pitsasuikale?</p>	<p>Kinkkusuikale on yksinomaan suikaloitua kinkkua. Pitsasuikale voi olla elintarvikkeen kaupallinen nimi, markkinointinimi, mutta se ei ole elintarvikkeen nimi, koska se ei ole riittävän kuvaava elintarvikkeen nimi yksilöimään tuotetta.</p>

## 4. Tavanomainen ”käyttöön vakiintunut” nimi



ELINTARVIKE ja kysymys	Vastaus
Mitä on kinkkusui kale ja riittääkö elintarvikkeen nimeksi pelkästään pitsasui kale?	<b>Kinkkusui kale on yksinomaan suikaloitua kinkkua.</b> Pitsasui kale voi olla elintarvikkeen kaupallinen nimi, markkinointinimi, mutta se ei ole elintarvikkeen nimi, koska se ei riittävästi kuvaa, yksilöi tuotetta, mistä on kyse.
Miten kinkku ja kinkkuvalmiste eroavat toisistaan?	<b>Kinkku</b> sis. lihaa kinkkuna, suolaa, vettä, mausteita, sallittuja lisäaineita; glukoosia/ tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita lihapitoisuus yleensä vähintään n. 90 % <b>Kinkkuvalmisteessa</b> on kinkun lisäksi mm. proteiini- ja kuituvalmisteita, tärkkelyksiä; lihapitoisuus on alhaisempi kuin kinkulla yleensä ja rakenne poikkeaa makkarasta.

## 5. Kysymyksiä eläinperäisiä tuotteita jäljittävistä nimistä



ELINTARVIKE ja kysymys	Vastaus
<p>Tämän hetkessä lainsäädännössä termin ”filee” käyttö kasvipohjaisessa tuotteessa</p> <p>Voiko kasvipohjaisessa tuotteessa käyttää kaupallista nimeä ”kasvipohjainen fil*”; ”kasvipohjainen fil*e” tai ”kasvipohjainen fil*t”?</p>	<p>Elintarvikelainsäädännössä filee tai file sanana kuvaa eläimen tiettyä ruhon osaa. Näin ollen sitä ei tule käyttää kasvistuotteita nimettäessä. Kasvien osalta vastaavaa termiä ei ole käytössä. Kasvipohjainen fil*e” on virheellinen kaupallisenakin nimenä. ”Kasvipohjainen fil*? On sanayhdistelmänä - toinen sana on suomea toinen ei? Eläinperäisten elintarvikkeiden <i>yksittäisen sanan</i> markkanimen väännökseen ei olla puututtu, elleivät johda harhaan.</p>
<p>2) Onko ”kasvipohjaiset kanantyylliset palat” hyväksyttävä kaupallinen nimi kasvipohjaiselle tuotteelle?</p>	<p>Tyylinen = kaltainen, tyyppinen. Pitääkö väite paikkansa? Ovatko esim. kasvipohjaiset soijaproteiinipalat kanantyyllisiä? Ruokaviraston näkemyksen mukaan eivät ole.</p>
<p>3) Miksi on hyväksyttävää sanoa ”kasvismakkara” tai ”kasvispyörykkä”, <u>mutta</u> ”kasvisfilee” tai ”vegaaninen fileepihvi” koetaan harhaanjohtavaksi? Perinteisesti makkara on tarkoittanut suoleen puristettua, hienonnettua lihaa.</p>	<p>Makkara kuvaa elintarvikkeen muotoa, filee on nimi eläimen tietylle lihan ruhon osalle. Elintarvikelainsäädäntö edellyttää, että elintarvikkeesta annettavat tiedot ovat oikeita, selviä ja helposti ymmärrettäviä eivätkä johda harhaan.</p>

# 7. Kysymyksiä eläinperäisiä tuotteita jäljittävistä nimistä



## ELINTARVIKE ja kysymys

## Vastaus

Tämän hetkisessä lainsäädännössä termin ”filee” käyttö kasvipohjaisessa tuotteessa ei ole suoraan estetty, mikäli tuote ei johda kuluttajaa harhaan. Miten Ruokavirasto on arvioinut termin ”filee” harhaanjohtavuutta? Onko taustalla kuluttajatutkimus vai Ruokaviraston oma näkemys? Helposti ymmärrettävien ja tuttujen termien kieltäminen ei edistä kuluttajien tietoon perustuvien valintojen tekemistä.

Kts. Aikaisempi vastaus. Filee termi kuvaa eläimen tiettyä ruhon osaa, jota esim. kasveilla tai kasvipohjaisilla tuotteilla ei ole.

Jäsenvaltioissa laillisesti valmistetut ja kaupan pidetyt tuotteet nauttivat SEUT:ssa taattua perusoikeutta vapaaseen liikkuvuuteen. Oletteko tietoisia siitä, että Suomen tulkinta kasvipohjaisten lihavaihtoehtojen nimeämisestä on huomattavasti tiukempi kuin valtaosassa muissa Euroopan talousalueen maista? Miten Ruokavirasto pitää huolen toimijoiden tasapuolisesta kohtelusta?

Ruokavirasto käy keskustelua eri EU:n viranomaisten kanssa. On maita, joissa odotetaan komission tulkintaa asiassa. Ruokavirasto pyrkii toimijoiden tasapuoliseen kohteluun laatimalla yhteisiä ohjeistuksia ja järjestämään koulutusta. Tarvittaessa asia viedään ”komission ja jäsenmaiden keskustelupöytään”.

## 8. Muu kysymys



### ELINTARVIKE ja kysymys

Maa- ja metsätalousministeriön , Vilja-alan yhteistyöryhmän ja VTT:n proteiiniklusterin selkeä tavoite on luoda kasvua ja vientimahdollisuuksia mm. kasvipohjaisille proteiininlähteille. Tämä on osa Suomen ja koko Euroopan tavoitetta siirtyä kohti kestävää ruokajärjestelmää. Miten Ruokavirasto edistää kestävään ruokajärjestelmään siirtymistä?

### Vastaus

Kestävä kehitys ja vastuullisuus kuuluvat Ruokaviraston toimintaan. Ruokavirasto strateginen visio on ”Vastuullista ruokaa – hyvää elämää” mukaisesti. Keväällä 2022 on valmistunut Ruokaviraston ensimmäinen [vastuullisuusraportti](#). Raportoinnin myötä alkoi Ruokaviraston kokonaisvaltainen ja systemaattinen suunnittelutyö kestävä kehityksen edistämiseksi.

Kestävä kehityksen ohjelman valmistelu (Kestokas) alkoi kick-off -tilaisuudella 20.1.2023. Tilaisuuden materiaalit löydät alta:

- [Kick-off tilaisuuden esitysmateriaalit.](#)
- [Yhteenveto tilaisuuden tuotoksista.](#)



# Lainsäädäntöä ja ohjeita 1/2

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011
- MMMa 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- MMMa 1010/2014 eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi
- MMMa eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017 (viim. muutos MMMa 885/2021)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 2018/775 pääainesosan alkuperämaan ilmoittamisesta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1925/2006, vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin (muutos Euroopan komission asetus (EY) N:o 1170/2009)

# Lainsäädäntöä ja ohjeita 2/2



- [Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille](#) (pdf)
- [Opas elintarvikkeista annettavista tiedoista pk-yrityksille](#)
- [Verkkokoulutus pakkausmerkinnöistä Ruokaviraston nettisivuilla](#)
- [Elintarvikeparanteiden valvontaohje - lisäaineet, aromit ja entsyymit 5731](#)
- [Pikaopas ravitsemus- ja terveystuotteiden käyttöön](#) (pdf)
- [Ravitsemus- ja terveystuotteiden valvontaohje](#) (pdf)

## **Ruokaviraston internetsivut:**

[Elintarvikeala - Ruokavirasto](#)

**Elintarvikealan ohjeet ja lainsäädäntö**

<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ohjeet/#pakkausmerkinnat>

**Oiva-arviointiohjeet** [Oiva-arviointiohjeet - Ruokavirasto](#)