



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kala-alan koulutus toimijoille ja valvojille:

Kemiallista elintarviketurvallisuutta ja elintarvikkeesta annettavia tietoja koskevat vaatimukset

Kala-alan koulutus

Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

Elintarvikkeiden koostumusjaosto

1.6.2023



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

12.30 **Mitä kala-alan toimijoiden oma- ja viranomaisvalvontaan kuuluu?**

Jaostopäällikkö Sari Sippola

12.40 **Allergeenien erillään pito**

Erytisasiantuntija Minna Anthoni

12.50 **Elintarvikelisäaineet, -aromit ja -entsyymit**

Erytisasiantuntija Kirsi-Helena Kanninen

13.20 **Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit**

Erytisasiantuntija Anna Mizrahi

noin 13.30 tauko



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Mitä kala-alan toimijoiden omavalvontaan ja viranomaisvalvontaan kuuluu?

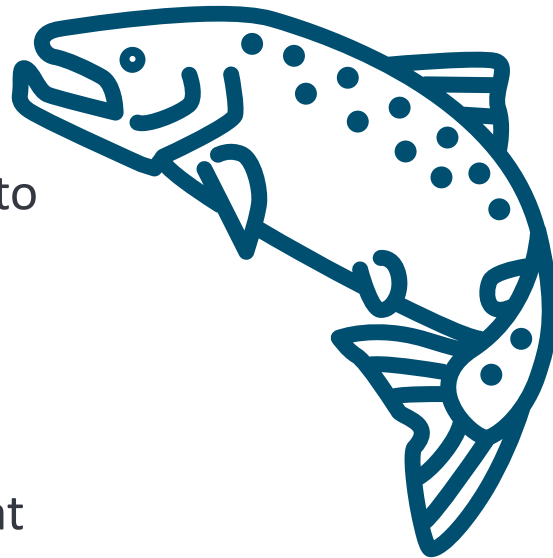
Jaostopäällikkö Sari Sippola

Kemiallinen elintarviketurvallisuus ja elintarvikkeesta annettavat tiedot – Toimijoiden omavalvontaan ja viranomaisvalvontaan kuuluu:



Kemiallisen turvallisuuden valvontaa

- allergeenit (eli allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat aineet) ja niiden erillään pito
- elintarvikeparanteet (lisäaineet, aromit ja entsyymit)
- uuselintarvikkeet
- ympäristöstä peräisin olevat tai valmistusprosessissa muodostuvat vierasaineet
- lääkejäämät
- elintarvikekontaktimateriaalit



Kuluttajille elintarvikkeesta annettavien tietojen ja koostumuksen vastaavuuden valvontaa

- pakkaamattoman ja pakatun elintarvikkeen pakolliset elintarviketiedot
- nimisuojatut tuotteet
- elintarvikkeista esitettävät väitteet

➔ **Toimivien takaisinvetokäytäntöjen valvontaa**

Vastuista



- Yleinen elintarvikeasetus (EY) 178/2002 artikla 17 - Vastuut
 - Elintarvikealan toimijoiden on kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa vastuullaan olevissa toiminnoissa
 - **huolehdittava siitä, että elintarvikkeet täyttävät asiaankuuluvat elintarvikelainsäädännön vaatimukset ja**
 - **varmistettava, että kyseiset vaatimukset täyttyvät.**
 - Viranomaisen vastuulla on
 - **seurata ja valvoa**, että kaikissa tuotannon, jalostuksen ja jakelun vaiheissa toimivat **elintarvikealan toimijat noudattavat elintarvikelainsäädännön vaatimuksia.**



Kala-alan toimijan omavalvonta

- Kala-alan toimijan tulee kemiallisen elintarviketurvallisuuden ja elintarvikkeesta annettavien tietojen osalta
 - **tunnistaa** kemialliseen koostumukseen liittyvät **riskit** ja kehittää **menettelytavat hallita niitä**
 - **varmistaa kemiallisen koostumukseen ja elintarvikkeesta annettaviin tietoihin liittyvän lainsäädännön vaatimusten toteutuminen** omavalvontaan sisältyvien tarkoituksenmukaisten ja riittävien työkäytäntöjen ja -ohjeiden avulla
 - reseptien ja prosessien hallinta ml. hyvät tuotantotavat
 - sopimuksellinen riskinhallinta (esim. raaka-aineiden toimittajien kanssa solmituin sopimuksin)
 - käytettävien raaka-aineiden tai valmiiden tuotteiden omavalvontatutkimukset tarvittaessa.
 - ✓ prosessin säätämiseksi,
 - ✓ omavalvonnan toimivuuden varmistamiseksi aika-ajoin, kun säädöstenmukaisuutta ei voida muutoin varmistaa tai
 - ✓ jos on epäily säästöenvastaisuudesta

Miten viranomaiset valvovat kalastustuotteiden kemiallista koostumusta ja niistä annettavia tietoja?



- **Ihan samalla tavalla** kuin mitä tahansa muutakin elintarviketurvallisuuden asiakokonaisuutta:
 - Riskiperusteisesti
 - Säännöllisesti ja riittävällä tiheydellä
 - Pistokoeluentoisesti
 - Erilaisia valvontatekniikoita hyödyntäen
 - Toimijan **omavalvonnan toimivuutta todentaen**
 - Onko keskeiset vaarat tunnistettu?
 - Ovatko riskinhallintatoimenpiteet (= omavalvontakäytännöt ja –ohjeet) riittäviä?
 - Onko korjaavia toimenpiteitä määritelty ja ovatko ne riittäviä?
 - Onko omavalvonnan näytteenotto riittävää ja onko toimialakohtaisia säädöksiä noudatettu?
 - **Vaatimustenmukaisuutta todennetaan**
 - Pakkausmerkintä- ja reseptitarkastuksin
 - Asiakirjatarkastuksin
 - Analyysitodistuksien ja/tai toimijan omavalvontatutkimuksien tarkastuksin
 - Viranomaisen ottamista valvontanäytteistä tehtävin tutkimuksin



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Allergeenien erillään pito

Erityisasiantuntija Minna Anthoni



Allergia, allergeenit

- Aiheuttaja: pääasiassa eläin- tai kasvipäriset proteiinit
- Hoito: välttämisyökalio, lääkitys
- Iho-oireet, suu- ja limakalvo-oireet, vatsaoireet, nuha, astmaoireet
- Anafylaksia: verenpaineen lasku, sydämenrytmihäiriöt, hengenvaara
- Kuinka suuri määrä allergeeniä aiheuttaa reaktion?
 - Reagointi yksilöllistä
 - Määrä
 - Reaktion voimakkuus

Allergeenit (EU) N:o 1169/2011 liite II



LIITE II

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

1. Gluteenia sisältävät viljat (eli vehnä, ruis, ohra, kaura, speltti, kamut-vilja tai niiden hybridikannat) ja viljatuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:
 - a) vehnäpohjaiset glukoosisiirapit, dekstroosi mukaan lukien ⁽¹⁾;
 - b) vehnäpohjaiset maltodekstriinit ⁽¹⁾;
 - c) ohrapohjaiset glukoosisiirapit;
 - d) viljat, joita käytetään alkoholittaisien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet.
3. Munat ja munatuotteet.
4. Kalat ja kalatuotteet lukuun ottamatta seuraavia:
 - a) vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävä kalaliivate;
 - b) oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävä kalaliivate tai kalaliima.
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet.

6. Soijapavut ja soijapaputuotteet lukuun ottamatta seuraavia:
 - a) täysin jalostettu soijaöljy ja -rasva ⁽¹⁾;
 - b) soijasta peräisin olevat luonnon tokoferolien sekoitus (E306), luonnon D-alfatokoferoli, luonnon D-alfatokoferoli-asetatti ja luonnon D-alfatokoferolisukkinaatti;
 - c) soijasta peräisin olevien kasviöljyjen kasvisterolit ja kasvisteroliesterit;
 - d) soijasta peräisin olevista kasvisteroleista valmistetut kasvistanoliesterit.
7. Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien) lukuun ottamatta seuraavia:
 - a) hera, jota käytetään alkoholittaisien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien;
 - b) laktitoli.
8. Pähkinät, eli: mantelit (*Amygdalus communis* L.), hasselpähkinät (*Corylus avellana*), saksanpähkinät (*Juglans regia*), cashewpähkinät (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinät (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), parapähkinät (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinät (*Pistacia vera*), Macadamia- ja Queensland-pähkinät (*Macadamia ternifolia*), tai pähkinätuotteet lukuun ottamatta pähkinöitä, joita käytetään alkoholittaisien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.
9. Selleri ja sellerituotteet.
10. Sinappi ja sinappituotteet.
11. Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet.
12. 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.
13. Lupiinit ja lupiinituotteet.
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet.

⁽¹⁾ Ja niistä saadut tuotteet, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei todennäköisesti lisää elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta.

Allergeenit, takaisinvedot



- Allergeenivirhe on tyypillinen syy takaisinvetoon.
- Allergeenivirheiden taustalla olevat syyt ovat esim.
 - allergeenikontaminaatio tuotannossa
 - pakkausmerkintävirhe
 - tuotteen pakkaaminen väärään pakkaukseen



Allergeeniturvallisudessa tärkeää

- Tuotteet sisältävät
 - vain reseptin mukaisia ainesosia
 - kaikki ainesosat on merkitty
 - tuotteet eivät kontaminoidu reseptiin kuulumattomilla allergeeneilla missään työprosessin vaiheessa
 - Jos kontaminaatiota ei millään voida estää ”saattaa sisältää pieniä määriä XX”

- *Suunnitelmallisuus*

Allergeenivaarojen tunnistaminen toiminnassa ja kuvaus niiden hallinnasta (esim.omavalvontasuunnitelmassa)

- *Käytännön toiminta, koulutus*

Työkäytännöt, perehdytys;

esim. raaka-aineiden, välituotteiden vastaanotto, varastointi ja käsittely

Sovitut puhdistuskäytännöt

Ei kontaminaatiota työvälineiden kautta, mm. kauhat, kuljetusvaunut

- *Omavalvontatutkimukset, laboratorioanalyysit*



Allergeeniturvallisuus käytännössä

Tarkastettavia asioita

- Käytännön järjestelyt ja käytännön toiminta, joilla varmistetaan allergeeniturvallisuus:
- Onko omaa toimintaa koskevat riskit tunnistettu?
- Miten riskejä hallitaan? Ovatko riskit hallinnassa?
- Sisältävätkö tuotteet vain reseptiin kuuluvia allergioita ja intoleransseja aiheuttavia ainesosia?
- Onko mahdollisuus ristikontaminaatiolle?
- Mitkä työvaiheet tai toiminnot ovat riskiperusteisesti tärkeitä ko. toiminnassa ja mitkä allergeenit ovat keskeisimpiä ristikontaminaation hallinnan kannalta?



Allergeeniturvallisuus käytännössä

Keskeisiä, tarkastettavia työvaiheita voivat olla:

- Raaka-aineiden hankinta ja vastaanotto
- Raaka-aineiden ja välituotteiden
 - merkitseminen
 - varastointi
 - käsittely
 - kulkureitit ja kuljetus
- Tuotteiden valmistus, tuotantoprosessit, kuljetus;
 - esim. työvälineet, työtilat, laitteet, työjärjestys, puhdistus
- Pakkaaminen



Allergeeniturvallisuus käytännössä

- Elintarvikkeiden ja aterioiden valmistus, tuotantoprosessit, kuljetus
 - Ristikontaminaation minimointi, allergeenikertymien minimointi, helposti puhtaana pidettävät tilat, linjat, puhtauden todentaminen helppoa
- Hallintakeinoja
 - omat linjastot ja tilat
 - puhdistus
 - erilliset välineet (esim. värikoodit), suojavaatetus
 - valmistus-, ajojärjestys
 - raaka-aineiden, puolivalmisteiden ja henkilökunnan kulun ja välivarastoinnin suunnittelu ja hallinta
- Pakkaaminen
 - pakkausmateriaalien säilytyksessä ja käytössä allergeeniristikontaminaatio minimoitu
 - pakkauslinjasto ja -tila siisti, työjärjestys tarkoituksenmukainen => (oikea tuote oikeaan pakkaukseen)



Allergeenin varoitusmerkinnät

- Esim. ”saattaa sisältää pieniä määriä xxx” tai ”saattaa sisältää pieniä määriä xxx jäämiä”
- Silloin kun
 - a) kun kaikki voitava on tehty kontaminaatoriskin poistamiseksi linjastossa
 - b) koko tuotelinjastoa ei ole mahdollista pestä vedellä ja
 - c) kun muusta huolellisesta puhdistuksesta huolimatta jäämiä allergiaa aiheuttavasta aineksesta on osoitettu satunnaisesti löytyvän
- Ilmoittaminen suositellaan kohdennettavan allergeeniin mahdollisimman tarkasti, esimerkiksi pähkinät omilla nimillään.
- Varoitusmerkintää ei tule käyttää yrityksen puutteellisten hygieenisten menettelytapojen tai huonon laadunvarmistuksen verukkeena.



Allergeenin varoitusmerkinnät

- Jos varoitusmerkintä sisältyy raaka-aineesta annettaviin tietoihin ja ko. raaka-ainetta käytetään toisen elintarvikkeen valmistukseen
 - => tapauskohtainen harkinta, onko merkin käyttö enää jatkossa perusteltua:
 - Esim. käytetyn raaka-aineen määrä lopputuotteessa?
 - Saman allergeenin varoitusmerkinnän esiintyminen valmiin tuotteen useassa raaka-aineessa?



Allergeenien erillään pito, yhteenveto

- ❖ Lainsäädäntö, allergeenien ilmoittaminen, elintarviketiedot, (EU) N:o 1169/2011
- ❖ Elintarviketurvallisuuskulttuuri, johdon sitoutuminen; allergeenien hallintasuunnitelman kehittäminen ja toteuttaminen
- ❖ Henkilöstön koulutus
- ❖ Allergeenien hallinnan riskikohtien tunnistaminen, suunnitelmallisuus ja dokumentointi;
 - raaka-aineet ja niiden varastointi, tilat, työvälineet, työtavat, tuotantovaiheet, puhdistuksen validointi, henkilöstön koulutus
- ❖ Tarvittaessa raaka-aineen, lopputuotteen allergeenianalyysit, tulosten seuranta ja tarvittavat toimenpiteet
- ❖ Allergeenien jäljitettävyyden seuranta; niiden esiintyminen raaka-aineissa, tuotantoprosessissa, pakkausmerkinnät lopputuotteissa
- ❖ Allergeenikontaminaatio => juurisyyanalyysi, korjaavat toimenpiteet
- ❖ Takaisinvetoprosessit
- ❖ Uudet tuotteet – vaikutuksia allergeenien hallintaan?
- ❖ Pakkausmerkintöjen vaihtuminen reseptin vaihtuessa – vastaavuus ainesosiin



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Elintarvikeparanteet

**(lisäaineet, valmistuksen apuaineet,
aromit, savuaromit, entsyymit)**

Erityisasiantuntija Kirsi-Helena Kanninen



Mitä ovat elintarvikeparanteet?

(Food Improvement Agents (FIAs))

- Lisäaineita
 - Aromeja (ml. savuaromit)
 - Entsyymejä
 - Valmistuksen apuaineita
-
- Ei tarkoitettu **syötäväksi** sellaisenaan
 - Lisätään **tarkoituksella** elintarvikkeeseen
 - Lisäaineilla ja entsyymeillä **teknologinen käyttötarkoitus**
 - Aromeilla vaikutetaan **makuun ja/tai tuoksuun**

Millä edellytyksillä elintarvikeparanteita saa markkinoida ja käyttää?



- Elintarvikeparanteiden tulee olla **sallittuja** elintarvikkeisiin, joiden valmistukseen niitä markkinoidaan tai käytetään
- Elintarvikeparanteille annettujen **puhtausvaatimusten** sekä muiden **raaka-aine-, valmistus- ja koostumuskohtaisten** vaatimusten tulee täytyä → tuotespesifikaatio ja muu dokumentaatio
- Käytölle mahdollisesti asetetut **enimmäismäärät** eivät saa ylittyä → tuotespesifikaatiot, reseptilaskennat ja omavalvontatutkimukset
- Käytöllä **ei saa johtaa kuluttajaa harhaan**, esimerkiksi elintarvikeparanteita ei saa käyttää peittämään viallisia raaka-aineita tai epähygieenisiä käytäntöjä tai aromia ei saa käyttää teknologisessa tarkoituksessa
- Käytöstä tulee olla **etua kuluttajalle** ja siitä **tulee kertoa kuluttajalle** elintarvikkeen ainesosaluettelossa



Ohjeet ja lainsäädäntö

- Ruokavirasto on laatinut elintarvikeparanteisiin liittyvän valvonnan avuksi ohjeen, joka on tarkoitettu sekä valvontaviranomaisten että elintarvikealan toimijoiden käyttöön
 - [Elintarvikeparanteiden valvontaohje - Lisäaineet, aromit ja entsyymit](#)
- Kaikki ohjeet ja lainsäädäntö löytyvät koottuna Ruokaviraston elintarvikealan sivulta
 - [Ohjeet ja lainsäädäntö](#)
 - [Lisäaineet, aromit ja entsyymit](#)
- Laaja koulutuspaketti lisäaineista, aromeista ja entsyymeistä
 - [Koulutusmateriaalit](#)



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Lisäaineet



Lisäaineet

- Elintarvikkeisiin käytettävien lisäaineiden tulee täyttää asetuksessa (EU) N:o 231/2012 annetut **alkuperää, koostumusta ja puhtautta koskevat vaatimukset**. Vaatimukset on annettu erikseen jokaiselle lisäaineelle → **tuotespesifikaatio ja muu dokumentaatio**
- Lisäaineita saa käyttää ainoastaan lisäaineasetuksen (EY) N:o 1333/2008 **liitteen II D-osassa luetelluissa elintarvikkeissa** (elintarvikeryhmät 0-18) **noudattaen E-osassa annettuja käytön ehtoja** → **tuotespesifikaatiot, reseptilaskennat ja omavalvontatutkimukset**



Lisäaineasetuksen(EY)
N:o 1333/2008 liite II,
D-osa

Elintarvikeryhmien
tarkemmat kuvaukset
löytyvät [komission
ohjeesta](#)

09.	Kala ja kalastustuotteet
09.1	Jalostamaton kala ja jalostamattomat kalastustuotteet
09.1.1	Jalostamaton kala
09.1.2	Jalostamattomat nilviäiset ja äyriäiset
09.2	Jalostettu kala ja jalostetut kalastustuotteet, myös nilviäiset ja äyriäiset
09.3	Kalanmäti

Esimerkkinä jalostamattomaan kalaan sallitut lisäaineet, (EY) N:o 1333/2008 liite II, E-osa



Ryhmän IV
lisäaineet
luetteloitu
liitteen II C-
osassa

09.1.1 Jalostamaton kala				
IV ryhmä	Polyolit	<i>quantum satis</i>		Ainoastaan jäädytetyt ja pakastetut jalostamattomat kalat, muuhun kuin makeutukseen.
E 300	Askorbiinihappo	<i>quantum satis</i>		
E 301	Natriumaskorbaatti	<i>quantum satis</i>		
E 302	Kalsiumaskorbaatti	<i>quantum satis</i>		
E 300	Askorbiinihappo	300 mg/kg	(96)	Ainoastaan tonnikala
E 301	Natriumaskorbaatti	300 mg/kg	(96)	Ainoastaan tonnikala
E 302	Kalsiumaskorbaatti	300 mg/kg	(96)	Ainoastaan tonnikala
E 315	Erytorbiinihappo	1 500	(9)	Ainoastaan jäädytetyt ja pakastetut punanahkaiset kalat.
E 316	Natriumerytorbaatti	1 500	(9)	Ainoastaan jäädytetyt ja pakastetut punanahkaiset kalat.
E 330	Sitruunahappo	<i>quantum satis</i>		
E 331	Natriumsitraatit	<i>quantum satis</i>		
E 332	Kaliumsitraatit	<i>quantum satis</i>		
E 333	Kalsiumsitraatit	<i>quantum satis</i>		
E 338–452	Fosforihappo – fosfaatit – di-, tri- ja poly-fosfaatit	5 000	(1) (4)	Ainoastaan jäädytetyt ja pakastetut kalafileet.
	(1): Lisäaineet voidaan lisätä yksinään tai yhdessä.			
	(4): Enimmäismäärä ilmoitetaan P ₂ O ₅ :nä.			
	(9): E 315 ja E 316 sallitaan yksinään tai yhdessä, enimmäismäärä ilmoitetaan erytorbiinihappona.			
	(96): E 300, E 301 ja E 302 sallitaan yksinään tai yhdessä, enimmäismäärä koskee summaa ilmaistuna askorbiinihappona.			

Siirtoperiaate (carry-over) (1a)



Lisäaineen esiintyminen sallitaan lisäksi

- muussa kuin asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II D- ja E-osassa tarkoitettussa koostetussa elintarvikkeessa (=edelliset diat), kun lisäaineen käyttö on sallittu yhdessä koostetun elintarvikkeen ainesosista (**art 18 siirtoperiaatteen kohta 1 a**)
- **Esimerkki:** Savukalaan (09.2 Jalostettu kala) voi tulla majoneesin mukana lisäaineita, jotka ovat sallittuja majoneesiin (12.6 Kastikkeet), vaikka ne eivät suoraan lisättynä olisi sallittuja savukalan elintarvikeryhmään (09.2)

POIKKEUKSET: Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II A-osassa esitetään elintarvikkeet, joissa lisäaineen (taulukko 1) tai värin (taulukko 2) esiintymistä ei voida sallia art 18 siirtoperiaatteen 1a nojallakaan



Siirtoperiaate (carry-over) (1b)

Lisäaineen esiintyminen sallitaan lisäksi

- elintarvikkeessa, johon on lisätty lisäainetta, aromia tai entsyymiä, kun
 - lisäaineen käyttö lisäaineessa, aromissa tai entsyymissä on sallittua (asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite III),
 - lisäaine on siirtynyt elintarvikkeeseen lisäaineen, aromin tai entsyymin mukana ja
 - lisäaineella ei ole teknologista tehtävää lopullisessa elintarvikkeessa (art 18 siirtoperiaatteen kohta 1 b)
- **Esimerkki:** Kalanmätiin(09.3) voi tulla siihen sallitun värin mukana kantaja-aineita tai lisäaineita, jotka ovat liitteen III mukaan sallittuja kyseiseen väriin. Värin lisäaineilla tai kantaja-aineilla ei kuitenkaan saa olla teknologista vaikutusta lopullisessa kalanmädissä, vaan teknologisen vaikutuksen tulee kohdistua väriin



Siirtoperiaate (carry-over) (1c)

Lisäaineen esiintyminen sallitaan lisäksi

- elintarvikkeessa, joka on tarkoitettu yksinomaan koostetun elintarvikkeen valmistukseen ja edellyttäen, että koostettu elintarvike täyttää asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II E-osan vaatimukset (art 18 siirtoperiaatteen kohta 1 c)
- **Esimerkki:** Elintarvikeryhmässä ”12.2.2 Maustamisseokset ja maustekastikkeet” ei sallita väriä annatto (E 160b). Annatto voidaan kuitenkin lisätä maustamisseokseen, joka toimitetaan savukalan (09.2) valmistajalle. Savukalan valmistaja varmistaa, että annatto on sallittu hänen valmistamaan tuotteeseen sekä tekee tarvittavat reseptilaskennat sen varmistamiseksi, ettei annatolle savukalassa sallittu enimmäismäärärajoitus ylity.



Pakkauskaasut ovat myös lisäaineita

- Elintarvikkeisiin sallittuja kaasuja (elintarvikeryhmä 0) ovat hiilidioksidi, argon, helium, typpi, typpioksiduuli, happi ja vety
- Kaasujen tulee olla elintarvikekäyttöön tarkoitettuja eli täyttää asetuksessa (EU) N:o 231/2012 annetut alkuperää, koostumusta ja puhtautta koskevat vaatimukset (tuotespesifikaatio tai muu dokumentaatio)

E 941 TYPPI

Synonyymit

Määritelmä

EINECS

231-783-9

Kemiallinen nimi

Typpi

Kemiallinen kaava

N₂

Molekyylipaino

28

Pitoisuus

Vähintään 99 %

Kuvaus

Väritön, hajuton, syttymätön kaasu

Tunnistaminen

Puhtaus

Vesipitoisuus

Enintään 0,05 %

Hiilimonoksidi

Enintään 10 µl/l

Metaani ja muut hiilivedyt

Enintään 100 µl/l (metaanina laskettuna)

Typpidioksidi ja typpioksidi

Enintään 10 µl/l

Happi

Enintään 1 %



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Valmistuksen apuaineet

Lisäaine vs. valmistuksen apuaine



- ”elintarvikelisäaineella” tarkoitetaan ainetta,
 - jota ei tavanomaisesti sellaisenaan käytetä elintarvikkeena ja
 - jota ei tavanomaisesti käytetä elintarvikkeelle ominaisena ainesosana riippumatta siitä, onko elintarvikelisäaineella ravitsemuksellista arvoa, ja
 - jonka lisääminen elintarvikkeeseen teknologista tarkoitusta varten elintarvikkeen valmistuksen, prosessoinnin, käsittelyn, pakkaamisen, kuljetuksen tai varastoinnin aikana johtaa tai sen voidaan perustellusti olettaa johtavan siihen, että elintarvikelisäaine sellaisenaan tai muuttuneessa muodossa tulee joko suoraan tai epäsuorasti kyseisen elintarvikkeen ainesosaksi
- ”valmistuksen apuaineella” tarkoitetaan aineita,
 - joita ei kuluteta varsinaisina elintarvikkeina,
 - 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

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1020/2011) valmistuksen apuaineista ja asetus (775/2018) valmistuksen apuaineista elintarvikkeissa annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen liitteen muuttamisesta



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Aromit

Yhteenveto aromeista ja niiden käytön edellytyksistä



Lisätietoa aromeista: [Koulutusmateriaalit](#)

Aromi tai elintarvikkeen ainesosa, jolla on aromaattisia ominaisuuksia	Ryhmän kuvaus	Esimerkkejä	Käytön edellytykset
Aromiaineet	Yksittäisiä aineita, puhtaus yleensä $\geq 95\%$	Ammoniumkloridi*, glysyrritsiinihappo* kofeiini, mentoli, neoheperidiinidi-hydrokalkoni*, vanilliini	Ainoastaan asetuksen 1334/2008 liitteen I A-osassa luetteloituja aromiaineita (yli 2000 kpl) saa käyttää elintarvikkeissa. Osalle aromiaineista on annettu elintarvikeryhmäkohtaisia rajoituksia, jolloin näitä aromiaineita voidaan lisätä ainoastaan aromiaineen kohdalla mainittuihin elintarvikeryhmiin.

*Enimmäismäärärajoituksia kalatuotteissa

Aromi tai elintarvikkeen ainesosa, jolla on aromaattisia ominaisuuksia	Ryhmän kuvaus	Esimerkkejä	Käytön edellytykset
Aromivalmisteet	Kompleksisia seoksia	Appelsiiniöljy, kalauute minttuöljy, vaniljauute, mansikanlehtiute	<p>1) <u>Elintarvikkeista valmistettuja aromivalmisteita, paistoaromeja</u> (liitteen V rajoitusten täytyttävä), aromien lähtöaineita ja elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia saa käyttää elintarvikkeissa ilman erillistä hyväksyntää, jollei ole syytä epäillä niiden turvallisuutta</p> <p>2) <u>Muista raaka-aineista kuin elintarvikkeista valmistettuja aromivalmisteita, paistoaromeja</u> (liitteen V rajoitusten täytyttävä) ja aromin lähtöaineita saa käyttää ilman erillistä hyväksyntää, jos raaka-ainetta on todistettavasti käytetty merkittävässä määrin aromien valmistuksessa eikä ole syytä epäillä aromien turvallisuutta</p> <p>3) <u>Muussa tapauksessa</u> raaka-aineen käyttö aromin raaka-aineena vaati hyväksynnän ja luetteloinnin asetuksen 1334/2008 liitteen I osiin B-D tai F</p>
Paistoaromit	Valmisteita, jotka saadaan kuumentamalla seosta, jonka ainesosista vähintään yksi sisältää tyypeä ja toinen on pelkistävä sokeri	Typen lähteitä aminohapot ja niiden suolat, peptidit, proteiinit ja näiden hydrolyysituotteet. Pelkistäviä sokereita dekstroosi/glukoosi ja ksyloosi	
Aromien lähtöaineet	Valmisteita, joita lisätään elintarvikkeeseen tuottamaan valmistuksen aikana makua hajoamisen tai muiden ainesosien kanssa reagoimisen seurauksena	Lähtöaineita hiilihydraatit, oligopeptidit ja aminohapot	

Aromi tai elintarvikkeen ainesosa, jolla on aromaattisia ominaisuuksia	Ryhmän kuvaus	Esimerkkejä	Käytön edellytykset
Elintarvikkeen ainesosa, jolla on aromaattisia ominaisuuksia	Muu elintarvikkeen ainesosa kuin aromi, joka lisätään elintarvikkeeseen antamaan tai muuttamaan makua. Voi sisältää luontaisesti aineita, joiden määriä lopullisessa elintarvikkeessa rajoitetaan	Kaneli, minttu ja piparminttu	<p>Asetuksen 1334/2008 liitteen III B-osan rajoitusten tulee täytyä. Enimmäismäärärajoitukset koskevat sekä tiettyjä elintarvikkeiden ainesosia, joilla on aromaattisia ominaisuuksia että tiettyjä aromeja*</p> <p>*1-allyyli-4-metoksibentseeni eli estragoli *4-allyyli-1,2-dimetoksibentseeni eli metyyli Eugenoli *1-allyyli-3,4-metyleenidioksi-bentseeni eli safroli</p> <p>Enimmäismäärärajoituksia kalatuotteissa → tieto tuotespesifikaatiossa</p>
Savuaromit	Kondensoidusta savusta fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla valmistettuja aromeja	SF-001 Scansmoke PB 1110, SF-002 Zesti Smoke Code 10 jne.	Ainoastaan asetuksessa 1321/2013 luetteloituja savuaromeja saa käyttää elintarvikkeissa
Muut aromit	Aromit, jotka eivät kuulu edellä esitettyjen aromien määritelmien piiriin	Puutisle, grilliaromit (ei hyväksytty)	Vaativat aina hyväksynnän ja luetteloinnin asetuksen 1334/2008 liitteen I E-osaan



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Elintarvikkeisiin sallitut savuaromit: (EU) N:o 1321/2013

Määritelmä, markkinoille saattaminen ja käyttö



- Savuaromilla tarkoitetaan valmistetta, joka saadaan fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla kondensoidusta **savusta**
- Ainoastaan **kymmentä** asetuksessa (EU) N:o 1321/2013 kuvattua savuaromien primaarituotetta voidaan saattaa markkinoille ja käyttää elintarvikkeiden valmistuksessa asetuksessa määriteltyjen ehtojen mukaan
- **Kaikkien muiden vastaavien tuotteiden käyttö on kiellettyä**
- Savuaromien **luvut ovat määräaika**isia (10 v, voimassa 1.1.2024 asti). Jos lupa halutaan uusia, luvan haltijan on pitänyt jättää komissiolle uusi lupahakemus vähintään 18 kk ennen luvan vanhenemista.
- SF-001: Scansmoke PB 1110
- SF-002: Zesti Smoke Code 10
- SF-003: Smoke concentrate 809045
- SF-004: Scansmoke SEF 7525
- SF-005: SmokEz C-10
- SF-006: SmokEz Enviro-23
- SF-007: Tradismoke™ A MAX
- SF-008: proFagus-Smoke R709
- SF-009: Fumokomp
- SF-010: AM 01



Savuaromien käytön sääntöjä 1

- Savuaromien primaarituotteiden **tulee täyttää** asetuksessa (EU) N:o 1321/2013 sille **annettu kuvaus**.
- Savuaromien käytön on oltava asetuksen liitteessä vahvistettujen **käyttöehtojen, myös enimmäismäärien, mukaista**.
- Jos primaarituotteita käytetään savuaromien valmistukseen, **enimmäismääriä mukautetaan** vastaavasti.
- Kun savuaromeja käytetään **yhdistelminä**, yksittäisten aromien määrää **vähennetään vastaavassa suhteessa**.





Savuaromien käytön sääntöjä 2

- Savuaromiasetuksessa (EU) N:o 1321/2013 annetut savuaromien **enimmäismäärät** tarkoittavat määriä **markkinoille saatetuissa elintarvikkeissa** tai niiden pinnalla.
- Tästä poiketen **kuivattujen tai tiivistettyjen elintarvikkeiden** osalta **enimmäismääriä sovelletaan** pakkausmerkinnöissä olevien ohjeiden mukaan **valmistettuihin tuotteisiin** ottaen huomioon vähimmäislaimennuskerroin.
- Kun savustetaan savuaromista tuotetulla savulla eli **nestesavulla** (elintarvikeryhmät 8.2 ja 9.2), savustuksen aikana tapahtuvan savuaromien katoamisen vuoksi voi olla vaikea arvioida, kuinka paljon savuaromeja on jäljellä lopullisessa tuotteessa. **Savuaromien käytön on kuitenkin oltava hyvien tuotantotapojen mukaista.**
 - Ylisavustamisen välttäminen (väri)
 - Laitteiston käyttöohjeiden noudattaminen ja savuaromien kulutuksen seuranta
 - Karkea laskenta savuaromien pitoisuuden arvioimiseksi valmiissa tuotteissa (erityisesti kala- ja liha-alan laitoksissa) ↔ yhteistyö laitetoimittajan kanssa
 - Laitteiston toimittajan vastuu siitä, että sallitut enimmäismäärärajoitukset eivät ylitä käytettäessä toimittajan ohjelmoimia savustu-/annostusohjelmia



Savuaromien käytön sääntöjä 3

- Savuaromin esiintyminen sallitaan
 - muussa kuin asetuksessa (EU) N:o 231/2013 tarkoitetussa **koostetussa elintarvikkeessa**, kun primaarituotteen käyttö on sallittua **yhdessä koostetun elintarvikkeen ainesosista** (carry over)
 - **elintarvikkeessa**, jota on tarkoitus käyttää yksinomaan **koostetun elintarvikkeen valmistukseen**, edellyttäen että koostettu elintarvike täyttää asetuksen vaatimukset (carry over)
- Savuaromin primaarituotetta tai siitä valmistettua savuaromia toimittavan toimijan on huolehdittava, että vastaanottaville elintarvikealan toimijoille toimitetaan seuraavat asetuksen (EY) N:o 2065/2003 artiklassa 13 vaaditut tiedot:
 - luvan saaneen tuotteen **tunnus, SF-luku**, sellaisena kuin se on asetuksen (EU) N:o 1321/2013 liitteessä
 - luvan saaneen tuotteen **käyttöehdot** sellaisina kuin ne mainitaan (EU) N:o 1321/2013 liitteessä
 - primaarituotteesta saadun savuaromin osalta **kvantitatiivinen suhde primaarituotteeseen**, jotta tuotteen vastaanottava toimija voi käyttää savuaromia asetuksen (EU) N:o 1321/2013 liitteessä esitettyjen käyttöehtojen mukaisesti.

Esimerkkinä SF-001 Scansmoke PB 1110

(EU) N:o 1321/2013, liite



Yksilöllinen koodi	SF-001
Tuotteen nimi	Scansmoke PB 1110
Luvanhaltijan nimi	Azelis Denmark A/S
Luvanhaltijan osoite	Lundtoftegaardsvej 95 2800 Lyngby TANSKA

Tuotteen kuvaus ja luonnehdinta

1. Raaka-aineet: 90 % pyökkiä (*Fagus sylvatica*), 10 % tammea (*Quercus alba*)
2. Eritelmä:
 - pH: 2,1 – 2,9
 - Vesi: 47,0 – 56,0 %
 - Happopitoisuus (etikkahappona ilmaistuna): 8 – 12 %
 - Karbonyyliyhdisteet: 17 – 25 %
 - Fenolit (kuten syringoli, mg/g): 10,5 – 20,1
3. Puhtausvaatimukset:
 - Lyijy: < 5,0 mg/kg
 - Arseni: < 3,0 mg/kg
 - Kadmium: < 1,0 mg/kg
 - Elohopea: < 1,0 mg/kg





Käyttöehdot	Elintarvikeryhmä	Enimmäismäärä g/kg
	1.7 Juusto ja juustotuotteet	2,0
	2. Rasvat ja öljyt sekä rasva- ja öljyemulsiot	0,002
	3. Jäätelö, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet	0,005
	5. Makeistuotteet	0,05
	8.1.2 Raakalihavalmisteet sellaisina kuin ne määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004	2,0
	8.2 Lihajalosteet	2,0
	9.2 Jalostettu kala ja jalostetut kalastustuotteet, myös nilviäiset ja äyriäiset	2,0
	9.3 Kalanmäti	2,0

Rajoituksia sovellettaessa tarkoitetaan elintarvikeryhmiä sellaisina kuin ne on vahvistettu asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II



Käyttöehdot	Elintarvikeryhmä	Enimmäismäärä g/kg
	12.2 Yrtit, mausteet ja maustamisseokset	2,3
	12.5 Keitot ja liemet	0,23
	12.6 Kastikkeet	1,0
	12.7 Salaatit ja maustetut levitteet	0,23
	14.1 Alkoholittomat juomat	0,02
	14.2 Alkoholijuomat, mukaan luettuina niiden alkoholittomat ja vähän alkoholia sisältävät vastineet	0,02
	15. Pikkusuolaiset ja välipalat	2,0
Päivämäärä, josta alkaen tuote on sallittu	1. tammikuuta 2014	
Päivämäärä, johon asti tuote on sallittu	1. tammikuuta 2024	



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Entsyymit

Entsyymien arviointiprosessi on kesken



- Tulevaisuudessa ainoastaan asetuksen (EY) N:o 1332/2008 **hyväksytyjen entsyymien luetteloon** sisällytetyt elintarvike-entsyymit saa saattaa markkinoille sellaisinaan ja käyttää elintarvikkeissa niiden käytölle annettujen edellytysten mukaisesti
- Elintarvike-entsyymit E 1103 invertaasi ja E 1105 lysyotsyymi ovat jo hyväksytyt elintarvikelisäaineiksi. Samoin on hyväksytty ureaasin, beta-glukanaasin ja lysyotsyymien käyttö viinissä. Nämä entsyymit tullaan siirtämään hyväksytyjen entsyymien luetteloon sen valmistuttua
- Ennen entsyymiluettelon hyväksymistä sovelletaan kansallisia säädöksiä. Suomessa ei ole erikseen säädetty entsyymien käytöstä. Toimijalla on vastuu käytön turvallisuudesta ja käyttö ei saa johtaa kuluttajaa harhaan
- **Rekisteri** niistä entsyymeistä, joista on jätetty hakemus EU:n komissiolle



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Yhteenveto

Tarkista nämä asiat omavalvonnassa ja viranomaisvalvonnassa



- Lisäaineet, aromit ja entsyymit eli elintarvikeparanteet ovat sallittuja elintarvikkeisiin, joihin niitä käytetään
 - Miten tästä on varmistuttu?
- Elintarvikeparanteet ovat tarkoitettu elintarvikekäyttöön eli täyttävät niille annetut alkuperää, koostumusta ja puhtautta koskevat vaatimukset
 - Miten tästä on varmistuttu?
- Elintarvikeparanteille mahdollisesti annetut enimmäismäärärajoitukset eivät ylity
 - Onko tarvittavat reseptilaskennat tehty ja ovatko laskelmat oikein?
 - Jos on tehty omavalvontatutkimuksia, onko ne dokumentoitu?
 - Noudatetaanko reseptejä tuotannossa?
- Elintarvikeparanteiden sekä niiden ja valmistusaineiden esiseosten mukana kulkee riittävät tiedot, jotta elintarvikeparanteita voidaan käyttää oikein elintarvikkeiden valmistuksessa
 - Löytyvätkö tuotespesifikaatiot tai muu dokumentaatio ja onko niissä kaikki tarvittavat tiedot, kuten esimerkiksi lisäaineen pitoisuus mausteseoksessa?



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit

Erityisasiantuntija Anna Mizrahi



Uuselintarvikkeita koskeva lainsäädäntö

- Asetus tuli voimaan ensimmäisen kerran 15.5.1997
 - (asetus (EY) N:o 258/97), johon perustuu myös uuselintarvikkeellisuuden aikaraja.
- Uusittu asetus **(EU) 2015/2283** (annettu 25.11.2015) tuli voimaan 1.1.2018.
 - Keskitetty lupamenettely
 - Euroopan komissio käsittelee hakemukset ja EFSA arvioi uuselintarvikkeiden turvallisuuden.
 - Kaksi lupamenettelyä
 - hakemusmenettely (komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2017/2469) ja
 - Ilmoitusmenettely (komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2017/2468).
 - Myönnettyt luvat yleisiä eli elintarvikekohtaisia (pl. tietosuojan alaiset hakemukset).
 - Luvat käytön ehtoineen unionin luettelossa (komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2017/2470).
 - Mahdollisuus tietosuojaan
 - Hakijalle voidaan myöntää yksinoikeus uuselintarvikkeen markkinointiin enintään 5 vuodeksi.
- Asetusta ei sovelleta muuntogeenisiin elintarvikkeisiin, elintarvikeparanteisiin (lisäaineet, aromit, entsyymit) eikä uuttamisliuottimiin.



Uuselintarvike – mikä se on?

(uuselintarvikeasetus (EU) 2015/2283 3 artikla)

- **Elintarvike**, jota ei ole käytetty merkittävässä määrin ihmisravinnoksi EU:ssa ennen 15. toukokuuta 1997
- Kuuluu vähintään yhteen seuraavista luokista:
 - uusi tai tarkoituksellisesti muunnettu molekyylirakenne
 - Elintarvikkeet, jotka koostuvat, ovat peräisin tai on valmistettu
 - mikro-organismeista, sienistä tai levistä
 - Kivennäisperäisistä aineista
 - Kasveista tai niiden osista
 - Eläimistä tai niiden osista
 - Eläinten, kasvien, mikro-organismien, sienten tai levien solu- tai kudosisäilymistä
 - Elintarvikkeet, jotka on tuotettu uudella tuotantomenetelmällä, joka aiheuttaa elintarvikkeen koostumuksessa tai rakenteessa merkittäviä muutoksia, jotka vaikuttavat sen ravintoarvoon, aineenvaihduntaan tai ei-toivottujen aineiden pitoisuuksiin
 - Elintarvikkeet, jotka koostuvat valmistetuista nanomateriaaleista
 - vitamiinit, kivennäisaineet ja muut aineet, joita käytetään direktiivin 2002/46/EY, asetuksen (EY) N:o 1925/2006 tai asetuksen (EU) N:o 609/2013 mukaisesti, jos ne on valmistettu uudella tuotantomenetelmällä, tai jos ne sisältävät tai koostuvat valmistetuista nanomateriaaleista
 - Elintarvikkeet, joita on käytetty yksinomaan ravintolisissä, jos niitä on tarkoitus käyttää muissa elintarvikkeissa



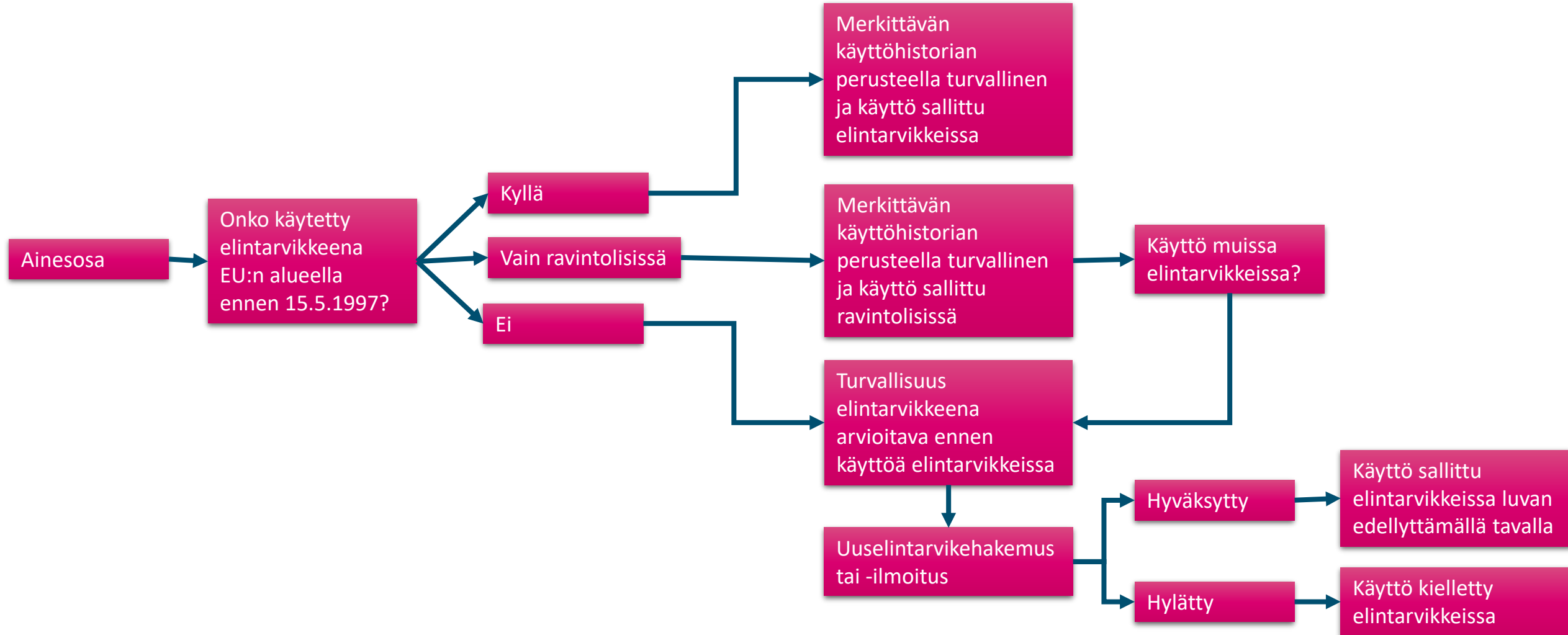
Mistä voi tietää, onko elintarvike uuselintarvike?

(uuselintarvikeasetus (EU) 2015/2283 4 artikla)

- **Elintarvikealan toimijan velvollisuus** on selvittää ja tarvittaessa osoittaa elintarvikkeen merkittävä käyttöhistoria
 - Onko elintarvike/ainesosa uuselintarvike vai ei?
- Merkittävä käyttöhistoria = yleinen, laaja käyttö elintarvikkeena ennen 15.5.1997 EU:n alueella
 - Komission ohje merkittävästä käyttöhistoriasta:
https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/novel-food_guidance_human-consumption_en.pdf
 - Ruokaviraston internet-sivulla lähteitä käyttöhistorian selvittämiseen:
<https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/uuselintarvikkeet-ja-uudet-prosessit/uuselintarvikestatuksen-selvittaminen/>



Esimerkki asioista, joita yrityksen on huomioitava ennen uuden elintarvikkeen markkinoille saattamista





Kuulemispyyntö uuselintarvikkeen aseman määrittämiseksi (uuselintarvikeasetus (EU) 2015/2283 4 artikla)

- Jos elintarvikealan toimija on epävarma siitä, onko kyseessä uuselintarvike vai ei, voi asiasta pyytää lausuntoa viranomaiselta
- Kuulemispyyntö tehdään siihen jäsenmaahan, jonka alueella toimija aikoo ensimmäisen kerran saattaa elintarvikkeen markkinoille
- Komission julkaisee jäsenmaan lausunnon kotisivuillaan:
https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/consultation-process_en
- Kuulemispyynnöstä säädetään tarkemmin asetuksella (EU) 2018/456



Esimerkkejä kuulemispyynnöllä määritetyistä uuselintarvikeasemista



- Lausunnot löytyvät komission internetsivulta:
https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/consultation-process_en
- Uuselintarvikestatukset komission uuselintarvikekatalogista:
https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/catalogue/search/public/index.cfm

Food	Novel food status
Bone powder produced from the bones of Atlantic salmon (<i>Salmo salar</i>)	Not novel
Herring (<i>Clupea harengus</i> L.) roe oil	Not novel
Palmitoleic acid ethyl ester, concentrates from Alaska pollock fish oil (<i>Gadus chalcogrammus</i>)	Novel when used as or in foods
Peptide extract from hydrolysed parts of pacific cod (<i>Gadus macrocephalus</i>)	Novel when used as or in foods
CBD isolate (purity > 98 %)	Novel when used as or in foods



Uuselintarvikelupa

(uuselintarvikeasetus (EU) 2015/2283 6 artikla)

- Vain uuselintarvikkeita, jotka on hyväksytty ja sisällytetty unionin luetteloon, voidaan saattaa unionin markkinoille sellaisenaan tai käyttää elintarvikkeissa
 - Huomioitava lupakohtaiset käytönehdot ja merkintävaatimukset
 - Hyväksymättömän uuselintarvikkeen saattaminen markkinoille johtaa takaisinvetoon.
- Uuselintarvikelupaa haetaan Euroopan komissiolta sähköisesti
- Lupahakemusten ja –ilmoitusten tiivistelmät löytyvät komission internetsivuilta: https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/summary-applications-and-notifications_en
- Luvan saaneet uuselintarvikkeet luetellaan käytönehtoineen Unionin luettelossa (EU) 2017/2470 (uusin konsolidoitu versio)

Esimerkkejä kalasta saatavista tai kalavalmisteisiin hyväksytyistä uuselintarvikkeista



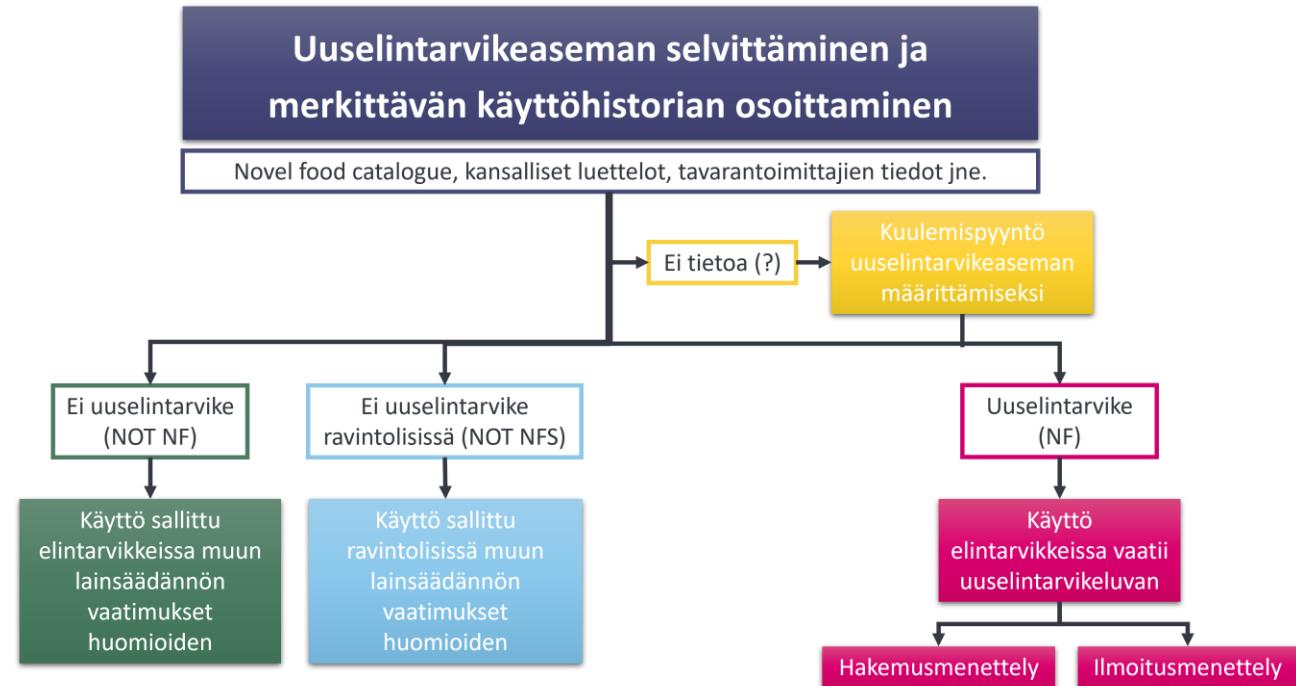
Unionin luettelo (EU) 2017/2470 (uusin konsolidoitu versio)

Uuselintarvike	Määritelty elintarvikeluokka	Enimmäismäärät	Uuselintarvikkeen nimitys ym. merkintävaatimukset
Kalasta (<i>Sardinops sagax</i>) saatava peptidivalmiste	Jogurttiin, hapanmaitotuotteisiin ja maitojauheeseen pohjautuvat elintarvikkeet	0,48 g/ 100 g (nautintavalmista tuotetta)	Kalapeptidit (<i>Sardinops sagax</i>)
	Maustettu vesi ja kasvipohjaiset juomat	0,3 g / 100 g (nautintavalmista tuotetta)	
Hydroksityrosoli	Kala- ja kasviöljyt (lukuun ottamatta oliiviöljy)	0,215 g/kg	Hydroksityrosoli Ainetta sisältävien ravintolisien merkintöihin vaatimuksia
<i>Odontella aurita</i> – mikrolevä	Kalakeitot	1 %	<i>Odontella aurita</i> - mikrolevä
	Leivitettyt pakastekalat	1,5 %	
Therapon / <i>Scortum barcoo</i>	Käyttötarkoitus sama kuin lohella eli kalatuotteiden ja –ruokien valmistus ml. Keitetyt, raa’at, savustetut ja paistetut kalatuotteet		



Muista tarkistaa ennen markkinoille saattamista:

- Onko ainesosilla (muut kuin elintarvikeparanteet) merkittävää käyttöhistoriaa elintarvikkeena EU:n alueella ennen 15.5.1997?
 - **On**
 - Ainesosan käyttö elintarvikkeissa **sallittua** muut lainsäädännön vaatimukset huomioiden.
 - **Ei**
 - Ainesosan käyttö elintarvikkeissa **ei ole sallittua** ilman uuselintarvikelupaa.
 - **Ei tietoa**
 - Asian selvittäminen itse ja **tarvittaessa** kuulemispyyntö siihen jäsenmaahan, jonka alueella elintarvike on tarkoitus saattaa ensimmäisen kerran markkinoille.





RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kiitos!

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

