



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Pakkausmerkinnät

Tuulikki Lehto

ylitarkastaja

kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

**Maitoalan koulutus valvojille ja
yrityksille 2022, ESAVI ja ISAVI**



Elintarviketietojen antaminen, kun raakamaitoa ja ternimaitoa luovutetaan kuluttajille tai toimitetaan vähittäismyyntiin

ylitarkastaja Tuulikki Lehto, RV-ELKO



Terminologia

Raakamaito

- on maitoa, jota ei ole kuumennettu yli 40 celsiusasteen lämpötilaan tai käsitelty vaikutukseltaan vastaavalla tavalla (lypsyn jälkeen jäähdytetty + 6 C ° lämpötilaan tai kylmemmäksi).

Ternimaito

- on maitoa, joka on lypsetty 3-5 vuorokautta poikimisen jälkeen ja
- 'ternimaitotuotteilla' ternimaidon jalostuksen tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena syntyneitä jalostettuja tuotteita.

Maitotilalla

- tilaa, jossa pidetään yhtä tai useampaa kotieläintä maidon tuotannossa maidon saattamiseksi markkinoille elintarvikkeena.



Maito ja maitopohjaisten tuotteiden myyntilämpötila

- Helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa.
- Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa.
- Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa;



Näillä tarkoitetaan **raakamaitoa, raakakermaa ja raaka-ainemaitoa** sekä **osittain tai kokonaan kuorittuja ja tavanomaisesti pastöroituja maitoja ja kermoja**.

Esimerkiksi rasvaton maito, kevyt- ja täysmaito sekä kahvi- ja kuohukerma, jotka pakataan tavanomaiseen harjapakkaukseen ja joiden säilyvyysaika on runsas viikko.



Nämä ovat maitotuotteita, joiden valmistukseen sisältyy vähintään **pastörointi, tai tavanomaisemmin sitä tehokkaampi lämpökäsittely, kuten korkeapastörointi (ESL) tai iskukuumennus (UHT)**.

Esimerkiksi maitojuomat, ruokakermat, piimät, jogurtit, viilit ja juustot ovat helposti pilaantuvia maitopohjaisia tuotteita.



Näillä tarkoitetaan maitotuotteita, joiden valmistukseen ei kuulu **lämpökäsittelyä**.

Esimerkiksi raakamaidosta valmistetut tuorejuustot ja tuore ternimaito. Kohdan vaatimukset ovat olosuhdelämpötilavaatimuksia. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.



Raakamaidon luovuttaminen tilalta kuluttajalle

Raakamaidon luovutuksen yhteydessä on annettava kuluttajalle **kirjallisesti** seuraavat tiedot (MMMä 834/2014, 318/2021):

- ❖ ilmaisu ”raakamaitoa”
 - jos muuta kuin lehmänmaitoa, niin eläinlaji, esim. lampaan raakamaito
- ❖ tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja
- ❖ tuote tulee nauttia lämpökäsiteltynä
- ❖ tuotteen säilytyslämpötila (0 - 6 °C)
- ❖ viimeinen käyttöajankohta (→ *Ruokavirasto suosittelee että viimeinen käyttöajankohta on 2 vrk luovutuksesta; mutta toimija voi säilyvyystutkimukseen vedoten antaa suositusta pitemmän säilyvyysajan*).
- Pakolliset tiedot suomeksi tai ruotsiksi.



Kuva: Pixabay



Ternimaidon luovuttaminen tilalta

Toimijan, joka luovuttaa kuluttajalle ternimaitoa tilalta, on luovutuksen yhteydessä annettava kuluttajalle kirjallisesti seuraavat tiedot (MMMä 834/2014, 318/2021)

❖ ilmaisu ”ternimaito”

- Ja jos muuta kuin lehmänmaitoa, eläinlaji,

❖ tarvittavat säilytysohjeet (säilytyslämpötila 0 - 6 °C)

❖ tarvittavat käyttöohjeet (→ mm. ”suositellaan käytettävän kuumennettuna)

➤ Pakolliset tiedot suomeksi tai ruotsiksi.

- Tiedot ilmoitetaan loppukuluttajalle kirjallisesti. Mutta tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin elintarvikkeen luovutuspaikassa kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Pakattu ternimaito (jäädytetty tai pakastettu) - tiedot



- Nimi "ternimaito" ja sana "jäädytetty" (tai jos tuote on pakastettu sana "pakastettu" tai "pakaste" tai muu vastaava ilmaisu)
- sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen)
- säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila
 - *jäädytetty ternimaito on säilytettävä ja kuljetettava enintään -12 °C:een lämpötilassa.*
 - *pakasteet enintään -18 °C*
- elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka tarvittaessa
- käyttöohje: "Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen". Ruokavirasto suosittelee, että jäädytetyn ternimaidon pakkauksessa olisi käyttöohjeena merkintä lisäksi "Suositellaan käytettäväksi kuumennettuna".
- eränumero tarvittaessa (jos vähimmäissäilyvyysaika on annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella, se voi silloin korvaa eränumeron).



Pakattujen/pakkaamattomien tuotteiden etämyynnissä annettavat elintarviketiedot

- **Ostohetki** - oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään
 - Pakolliset pakkausmerkinnät
 - Muuttuvat tiedot (esim. vähimmäissäilyvyysaika, eränumero) ei tarvitse antaa ostohetkellä
 - Esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla.
- **Toimitushetki**
 - Kaikki pakolliset tiedot, myös muuttuvat tiedot



Kuva: Pixabay



HUOM. MMMa 318/2021, 29 § 1/2

- Raakamaitoa ja ternimaitoa saa toimittaa alkutuotantopaikalta *rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon*, JOS maito käytetään sellaisiin maitotuotteisiin tai muihin elintarvikkeisiin, joiden valmistamiseen liittyy pastörointi (esim. pullan ja piirakoiden sekä puuron valmistus) tai sitä vastaava lämpö- tai muu käsittely, kuten esimerkiksi juuston pitkä, yli 60 vuorokautta, kestävä kypsytytys
- Muussa tapauksessa rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon vastaanotettavan raakamaidon ja ternimaidon on oltava peräisin hyväksytystä elintarvikehuoneistosta



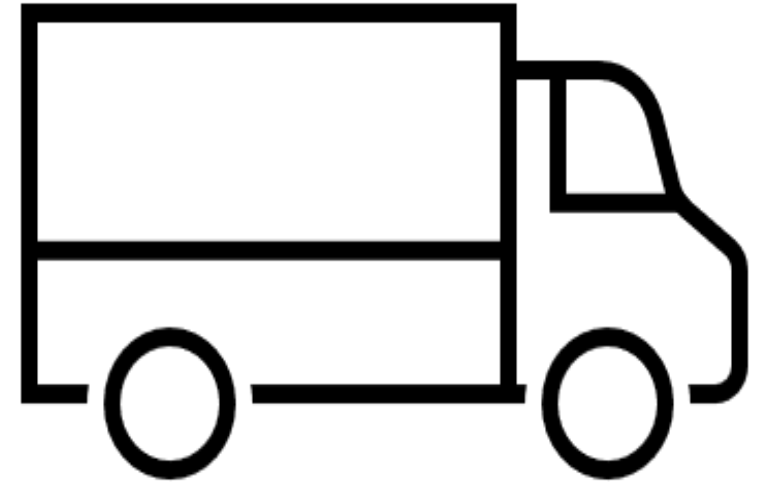
Kuva: Pixabay



HUOM. MMMa 318/2021, 29 § 2/2

ESIM. Pakkaamattomasta raakamaidosta ilmoitettavat tiedot rekisteröityyn elintarvikehuoneistoon, esim. suurtalouteen tai leipomoon – mitä tietoja ilmoitetaan?

- elintarvikkeen nimi, erän (tai lähetyksen) yksilöivä viite, käyttöohje (vain lämpökäsittelyyn), viimeinen käyttöajankohta säilytyslämpötila (0 - 6 °C), raakamaidon määrä, tilan nimi ja osoite, joka raakamaidon lähettää ja toimijan nimi ja osoite, jolle elintarvike on lähetetty, lähetyspäivä





Oman tilan maidosta valmistettujen tuotteiden esim. juustojen myynti



Juusto (MMMä 264/2012, 6 §)

- **1) juustolla** kypsytämätöntä tai kypsytettyä maidosta ja/tai maitopohjaisista tuotteista entsyymien, maitohappobakteerien ja/tai maitohapon avulla saatua maidon proteiinien saostumaa, josta erilaisilla mekaanisilla erotusmenetelmillä saadaan poistettua heraa. Heraproteiinien prosentuaalinen osuus kokonaisproteiineista ei saa juustossa olla korkeampi kuin vastaava osuus on maidossa. Juuston valmistusaineena voidaan käyttää myös suolaa ja mausteita;
- **2) sulatejuustolla** valmistetta, joka on saatu sulattamalla ja emulgoimalla yhtä tai useampaa juustolajia lämmittämällä ja emulgointiaineiden avulla. Sulatejuuston valmistusaineina voidaan lisäksi käyttää muita maitopohjaisia tuotteita ja vettä. Sulatejuuston laktoosipitoisuus saa olla enintään 5 painoprosenttia. Sulatejuuston maustamiseen voidaan käyttää muita elintarvikkeita siten, että niiden määrä kuiva-aineksi laskettuna on enintään yksi kuudesosa lopullisen valmisteen kuiva-ainepitoisuudesta; ja
- **3) juustovalmisteella** valmistetta, jonka valmistuksessa perinteisesti käytetään myös muita kuin juuston valmistuksessa sallittuja valmistusaineita.



Juustot – kypsytetyt ja tuorejuustot

- ❖ **Juustojen tuotenimiä koskevia säännöksiä EU-lainsäädännössä ei juuri ole.** Tuotteisiin, joista ei ole EU:n ja Suomen lainsäädäntöä tuotenimistä, voidaan tapauskohtaisesti soveltaa kansainvälisiä standardeja, kuten Codex Alimentariuksen standardeja.
- ❖ Juustot: kypsytetyt ja tuorejuustot
- ❖ **Käyttöön vakiintuneiden juustojen ja juustovalmisteiden nimiä,** kuten esim. emmentaljuusto, gruyérejuusto, edamjuusto, goudajuusto, tuorejuusto, munajuusto, leipäjuusto, raejuusto, saa edelleen käyttää edellyttäen, että nimet eivät johda harhaan.



Nimisuojattujen tuotteiden valmistaminen

(Ruokavirasto/Niina Matilaisen dian pohjalta laadittu dia)

Suomessa ei ole vielä rekisteröity EU:n nimisuoja järjestelmään vielä yhtään maitoalan tuotetta.

- Näin ollen Suomessa ei saa valmistaa SAN ja SMM nimisuojaalla suojatulla nimellä, tai sellaiseen viittaavalla, mitään maitoalan elintarvikkeita
 - Suomessa voi valmistaa APT suojaalla rekisteröityjä maitoalan tuotteita, jos kyseisen nimen tuoteeritelmässä määritellyt edellytykset täyttyvät
- **Lisätietoa nimisuoja järjestelmästä**
 - [Ruokaviraston sivuilta](#) ja
 - [Komission sivuilta](#)



SAN: Tuotteen tuotannon, jalostuksen ja käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella.



SMM: Vähintään yhden seuraavista vaiheista: tuotanto, jalostus, käsittely, pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella,



APT- suojauksella ei viitata tuotteen valmistuspaikkaan, vaan pyritään korostamaan tuotteen perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa.



Nimisuojattujen tuotteiden rekisterit (Ruokavirasto/Niina Matilaisen laatima dia)

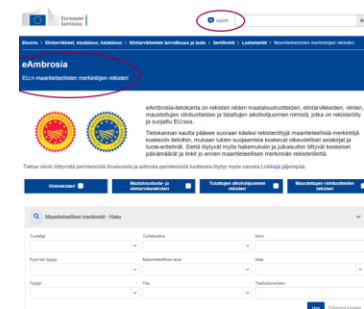
Tuotenimet, joille on haettu nimisuojaa tai jotka ovat jo saaneet nimisuojan luetellaan seuraavissa rekistereissä:

- **eAmbrosia** – elintarvikkeet, maataloustuotteet, viinit, väkevät alkoholijuomat ja maustetut viinit (rekisterissä olevat tiedot) **kaksi erillistä rekisteriä:**

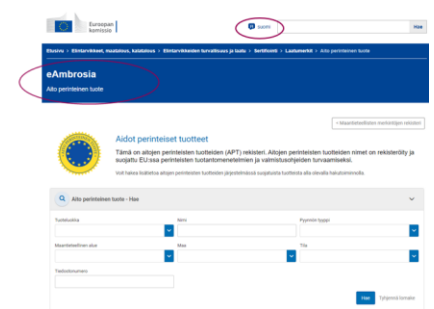
- EU:n maantieteellisten merkintöjen rekisteri
- Aidot perinteiset tuotteet

- **Giview** – kaikki EU:ssa suojatut maantieteelliset merkinnät eli SAN ja SMM, mutta ei APT

SAN ja SMM



APT



Elintarvikkeesta ilmoitettavat tiedot kuluttajille ja suuratalouksille



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 ja
 - ❖ MMMa 1010/2014
 - MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021
 - ❖ Lämpötilat 23 §
 - **Erityislainsäädännön edellyttämät tiedot; mm. kaupanpitämistä koskeva lainsäädäntö**
- **Vapaaehtoiset elintarviketiedot (EPNA 1169/2011, V luku)**

Esim. pakkaamaton tuorejuusto, joka valmistettu maatilalla lehmän maidosta ja joka myydään yksikielisessä kunnassa



Tuorejuusto 400 g

- **Ainesosat:** RAAKAMAITO, jodioitu suola, muunnettu tärkkelys, säilöntäaine (kaliumsorbaatti), maitobakteerihapate.
- **Säilytysohje:** 0 - 6 °C
- **Rasvapitoisuus** 28 paino- %
- **Suolapitoisuus** 1,3 paino-%
- **Käyttöohje:** viim. käyttöajankohta 10.5.2022 ja
➤ **Ilmaisu** ”valmistettu raakamaidosta”, jos valmistusmenetelmään ei kuulu mitään lämpökäsittelyä tai fysikaalista tai kemiallista käsittelyä;

- Tiedot ilmoitetaan loppukuluttajalle kirjallisesti. Mutta tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että elintarvikkeen läheisyydessä olevassa julisteessa tms. ilmoitetaan, että tiedot on saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta. Tiedot on oltava silloin elintarvikkeen luovutuspaikassa kirjallisessa tai sähköisessä muodossa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Suolan ja rasvan määrän tietoja ei tarvitse ilmoittaa elintarvikkeista, joita pieniä tuotemääriä valmistava elintarvikealan toimija toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

Yleiset pakkausmerkinnät - pakatut elintarvikkeet kuluttajille ja suurталouksille

(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 viimeinenkäyttöajankohta
- Erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet (tarvittaessa)
- Toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- Alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa tai jos erityislainsäädäntö edellyttää)
- Käyttöohje (tarvittaessa)
- 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").
- Erityislainsäädännön ed. muita merkintöjä,

➤ Esim. maito ja maitotuotteet

JUUSTON pakkausmerkinnät

(kuvitteellinen esimerkki)



9 kk kypsytetty lampaanjuusto 300 g

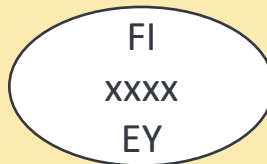
Ainesosat: pastöroitu lampaanmaito (Suomi),
merisuola, juoksete, maitobakteerihapate

Ravintoarvo: 100 g

Energia	1800 kJ/430 kcal
Rasva	38 g
- josta tyydyttynyttä	26 g
Hiilihydraatit	0.2 g
- josta sokeria	0,2 g
Proteiini	23 g
Suola	1,5 g

Laktoositon < 0,1 g/100 g

Voimakassuolainen



Erä/ Pakkauspäivä 2.5.2022

Parasta ennen 30.6.2022

(jos (kk ja vvvv silloin ilmaisu
parasta ennen kk.vvvv loppua)

Säilytysohje 0 – 8 °C

Toimijan nimi ja osoite

Maitotila Oy, Maitotie X,
xxx Paikkakunta

JOS toimija vapautettu
ravintoarvomerkinästä, niin
rasvapitoisuus ilmoitettava
tuotteesta.

Maidon sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittaminen (MMM 218/2017)



Soveltamisala

- **valmiiksi pakatut tuotteet, jotka tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtaloudelle**

- ✓ Asetusta **El sovelleta** elintarvikkeisiin, jotka on laillisesti valmistettu ja/tai pidetty kaupan Euroopan unionin toisessa jäsenvaltiossa tai Euroopan unionin ulkopuolisessa valtiossa.

Maito:

- ✓ Kaikkien maitoa tuottavien eläinten maito:
- ✓ Lehmä, lammas, vuohi, aasi, hevonen jne.

- 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)**

Maidon sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittaminen (MMM: 218/2017)



1) Maito/ainesosana käytetty maito

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

2) Maito /ainesosana käytetty maito lypsetty, pakattu ja prosessoitu yhdessä maassa, voidaan maidon lypsymaatieta ilmoittaa seuraavasti:

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

• 1) ja 2) Esimerkkejä (MMM:n muistion liite 5.4.2017):

- rasvaton maito (lypsymaa: Suomi), kerma (lypsymaa: Suomi) **tai**
- rasvaton maito (alkuperä: Suomi), kerma (alkuperä: Suomi)* **tai**
- yksiselitteisesti vastaava ilmaisu, esimerkiksi maito (Suomi) * **tai** suomalainen maito* **tai**
- Hyvää Suomesta –merkki

* maito kerätty, pakattu ja prosessoitu yhdessä maassa



Ohjeistusta

Ruokaviraston internetsivut:

<https://www.ruokavirasto.fi/>

[yrietykset/elintarvikeala/valmistus/](https://www.ruokavirasto.fi/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/)

[elintarvikkeista-annettavat-tiedot/](https://www.ruokavirasto.fi/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/valmistus/valmistus/valmistus/)

<https://www.ruokavirasto.fi/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/>

Ruokaviraston ohje 17068/2 Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille

Pakkausmerkinnät pähkinänkuoressa - verkkokurssi ja opas

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

[tiedot/pakkausmerkinnat/pakkausmerkinnat/](https://www.ruokavirasto.fi/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/pakkausmerkinnat/)

Oiva-arviointiohjeet

Alkutuotanto: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yrietykset/elintarvikeala/alkutuotanto/>

Rekisteröidyt ja hyväksytyt elintarvikehuoneistot: <https://www.oivahymy.fi>



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kysymyksiä

Tuulikki Lehto

tuulikki.lehto@ruokavirasto.fi

tuoteturvallisuus@ruokavirasto.fi

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

