



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto
Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja
pakkausmerkinnät – Ohje valvojille ja toimijoille

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

1 Johdanto

Hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annetun neuvoston direktiivin (2001/112/EY) (täysmehudirektiivi) perusteella on annettu vastaava maa- ja metsätalousministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (MMM 662/2013). Lisäksi mehusta ja kasvistäysmehusta on säädetty maa- ja metsätalousministeriön asetuksella (MMM 264/2012, muutos 308/2013). Jäljempänä näitä asetuksia nimitetään yhdessä mehuasetuksiksi.

Sen lisäksi, mitä täysmehudirektiivissä ja mehuasetuksissa on säädetty pakkauksiin tehtävistä merkinnöistä, tulee ottaa huomioon yleiset pakkausmerkintävaatimukset. Yleiset pakkausmerkinnät on tehtävä Euroopan parlamentin ja neuvoston elintarviketietoasetuksen EU N:o 1169/2011 (jäljempänä EPNAs 1169/2011) mukaisesti. Kielivaatimuksista ja elintarvike-erän tunnuksesta pakatuissa tuotteissa säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 834/2014. Elintarvikeparanteiden (lisäaineet, aromit ja entsyymit) käytön tulee täyttää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa 1333/2008 (lisäaineet), 1334/2008 (aromit) ja 1332/2008 (entsyymit) sekä komission asetuksessa 231/2012 (lisäaineiden puhtausvaatimukset) annetut vaatimukset.

Joidenkin marja-, hedelmä- ja kasvisvalmisteiden nimet ja koostumus on määritelty säädöksissä. Näitä ovat hedelmätäysmehu, tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu, hedelmätäysmehutiiviste, vedellä uutettu hedelmätäysmehu, hedelmätäysmehujauhe ja hedelmänektari (MMM 662/2013, liite 1), sekä mehu, kasvistäysmehu ja tiivisteestä valmistettu kasvistäysmehu (MMM 264/2012, 8 §). Mehusetusten mukaisista tuotteista on käytettävä säädettyjä nimiä, eikä mehuasetusten mukaisia nimiä saa käyttää muista tuotteista. On mahdollista valmistaa myös muunlaisia näiden asetusten piiriin kuulumattomia nestemäisiä marja-, hedelmä- ja kasvisvalmisteita. Niille on annettava sellainen elintarviketta kuvaava nimi, joka ei johda harhaan. Näihin tuotteisiin ei sovelleta mehuasetusten säännöksiä, vaan niitä koskevat yleiset elintarvikemääräykset.

Hedelmällä tarkoitetaan jäljempänä MMM:n asetuksen 662/2013 liitteen 2 mukaisesti kaikkia hedelmiä ja marjoja. Myös tomaattia pidetään hedelmänä. Hedelmien on oltava terveitä, sopivan kypsiä ja tuoreita tai säilöttyjä unionilainsäädännön mukaisesti fysikaalisin keinoin tai käsittelyin, sadonkorjuun jälkeen tapahtuva käsittely mukaan luettuna. Lisäksi



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvojille ja toimijoille

täysmehun ja mehun valmistaminen kasviksista, esimerkiksi porkkanasta, on sallittua (MMMn 264/2012).

Tämä ohje ei ole täydellinen, vaan tuotteita koskevat vaatimukset on luettava kokonaisuudessaan asetuksista. Säädöksiin on voinut tulla muutoksia ohjeen kirjoittamisen jälkeen. Ohjeeseen on merkitty säädösten numerot ja pykälät tarkistamisen helpottamiseksi.

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin. Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

2 Tuotteiden määrittelyt ja koostumusvaatimukset

2.1 Täysmehut

2.1.1 Hedelmätäysmehut

Hedelmätäysmehu on käymiskykyinen, mutta ei käynyt nestemäinen tuote, joka on saatu sekoittamalla terveiden ja kypsien, tuoreiden tai kylmäsäilytettyjen yhden tai useamman lajin hedelmien tai marjojen syötäviä osia ja jonka väri, aromi ja maku ovat tunnusomaisia kyseisen hedelmän tai kyseisten hedelmien täysmehulle.

- Hedelmistä tai marjoista mekaanisilla menetelmillä (esimerkiksi puristamalla tai linkoamalla) valmistettu.
- Ei ole lisätty vettä eikä muita valmistusaineita, kuten sokeria.

Huom. Höyryttämällä valmistettu mehu ei ole täysmehua, koska siihen tulee höyryn mukana vaihteleva määrä vettä.

Käsitteitä tuorepuristettu tai vastapuristettu täysmehu ei ole määritelty lainsäädännössä. Termiä tuorepuristettu ei suositella käytettävän, sillä siitä ei käy ilmi tuotteen ikä, laatu tai valmistusmenetelmä. Yleisesti tuorepuristettu tarkoittaa, että täysmehu on puristettu vastakerätyistä hedelmistä alkuperämaassa. Pilaantumisen estämiseksi tuorepuristettu täysmehu pastöroidaan. Kuluttajan kannalta merkityksellinen termi on vastapuristettu eli mahdollisimman lähellä kulutusajankohtaa puristettu mehu.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvoijille ja toimijoille

Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu on tuote, joka on tehty ennastamalla hedelmätäysmehutiivisteestä lisäämällä siihen juomavettä.

- Valmistettu hedelmätäysmehutiivisteestä palauttamalla sama määrä vettä kuin tiivistettäessä on poistettu.
- Valmistetaan sopivalla menetelmällä, jolla säilytetään vastaavat keskeiset fysikaaliset, kemialliset, organoleptiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu kyseisistä hedelmistä.
- Valmistuksessa saa hedelmätäysmehua ja/tai hedelmätäysmehutiivistettä sekoittaa hedelmäsoseeseen ja/tai hedelmäsosetiivisteeseen.

Hedelmätäysmehutiiviste on tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla tietty osa vedestä. Jos tuote on tarkoitettu suoraan kulutukseen, vettä on poistettava vähintään 50 prosenttia.

Vedellä uutettu hedelmätäysmehu on tuote, joka on saatu diffusoimalla veden kanssa

- maltoisia kokonaisia hedelmiä, joiden mehua ei voida uuttaa fysikaalisin keinoin, tai
- kuivattuja kokonaisia hedelmiä.

Hedelmätäysmehujauhe on tuote, joka on saatu yhden tai useamman lajin hedelmien täysmehusta poistamalla fysikaalisin keinoin vesi lähes kokonaan.

Hedelmätäysmehujen sallitut ainesosat, käsittelyt ja aineet

Esimerkiksi hedelmätäysmehun ja hedelmätäysmehutiivisteiden valmistuksessa sallitut ainesosat, käsittelyt ja aineet käyvät ilmi MMM:n asetuksen 662/2013 liitteestä 3. Hedelmätäysmehujen makeuttaminen sokerilla tai hunajalla ei ole sallittua. Vain tietyillä tuotenimillä myytäviin tuotteisiin saa lisätä sokeria (MMM 662/2013, liite 5).

Hedelmätäysmehun valmistuksen aikana täysmehusta eristetyt aromi, hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa samaan täysmehuun. Valmistettaessa hedelmätäysmehua tiivisteestä voidaan siihen palauttaa aromeja sekä hedelmälihaa ja -soluja, jotka ovat peräisin saman lajin hedelmien täysmehutiivisteiden valmistuksesta. Näin lisätyt aineet ilmoitetaan ainesosaluettelossa (MMM 662/2013, 7 § 2. kohta ja liite 1).

Hedelmätäysmehuun, tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun ja hedelmätäysmehutiivisteeseen saa happopitoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruuna- ja/tai limetitäysmehua enintään 3 grammaa täysmehulitraan vedettömänä sitruunahappona



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvoijille ja toimijoille

ilmaistuna. Sitruuna-/limettitäysmehu ilmoitetaan ainesosaluettelossa, mutta se ei vaikuta täysmehun nimeen (MMM 662/2013, 7 § 1. kohta ja liite 3 B).

Tomaattitäysmehuun ja tiivisteestä valmistettuun tomaattitäysmehuun: suolaa, mausteita ja yrttejä (MMM 662/2013 liite 3 B).

2.1.2 Kasvistäysmehut

Kasvistäysmehu on käymiskykyinen, mutta ei käynyt nestemäinen tuote, joka ei kuulu mehudirektiivin (2001/112/EY) soveltamisalaan ja joka on saatu sekoittamalla terveitä ja kypsiä, tuoreita tai kylmäsäilytettyjä yhden tai useamman lajin kasviksia ja jonka väri, aromi ja maku ovat tunnusomaisia kyseisen kasviksen tai kyseisten kasvien täysmehulle.

- Kasviksista mekaanisilla menetelmillä (esimerkiksi puristamalla tai linkoamalla) valmistettu.
- Ei ole lisätty vettä.

Tiivisteestä valmistettu kasvistäysmehu on tuote, joka ei kuulu mehudirektiivin (2001/112/EY) soveltamisalaan ja joka on tehty kasvistäysmehutiivisteestä lisäämällä siihen vettä.

- Valmistettu kasvistäysmehutiivisteestä palauttamalla sama määrä vettä kuin tiivistettäessä on poistettu.
- Soveltuvien fysikaalisten keinoin saman lajin kasviksista eristetty aromi voidaan palauttaa mehuun.
- Tuotteella on oltava vähintään vastaavat aistinvaraiset ja analyttiset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu samanlaisista kasviksista.

Kasvistäysmehu ja tiivisteestä valmistettu kasvistäysmehu on määritelty kansallisessa asetuksessa (MMM 264/2012, 8 §).

2.2 Hedelmänektari

Hedelmänektari on käymiskykyinen, mutta ei käynyt tuote.

- Valmistuksessa on käytetty hedelmätäysmehua, tiivisteestä valmistettua hedelmätäysmehua, hedelmätäysmehutiivistettä, vedellä uutettua hedelmätäysmehua tai hedelmätäysmehujauhetta, ja/tai soseutettua hedelmää (tai hedelmäsosetiivisteiden tai näiden tuotteiden seosta) ja vettä sekä lisäämällä tai lisäämättä sokereita ja/tai hunajaa



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvojille ja toimijoille

- Soveltuvin fysikaalisin keinoin saman lajin hedelmistä eristetty aromi sekä hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa hedelmänektariin
- Vähimmäishedelmämehu- ja/tai sosepitoisuus on määrätty (MMM 662/2013, liite 4)
- Sokereita ja/tai hunajaa enintään 20 % painosta
- Sokerit voidaan korvata osittain tai kokonaan makeutusaineilla
- Sellaisenaan juotavaa.

Esimerkkejä hedelmätäysmehun ja/tai soseen vähimmäismääristä hedelmänektareissa (täydellinen luettelo on MMM 662/2013 liitteessä 4, jossa mehupitoisuus tarkoittaa täysmehupitoisuutta):

Täysmehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään valmiin tuotteen tilavuudesta

Appelsiinit, omenat, päärynät, seljanmarjat	50 %
Kirsikat, mansikat, mustikat, vadelmat	40 %
Hapankirsikat	35 %
Karpalot, karviaiset, luumut, oratuomenmarjat, pihlajanmarjat	30 %
Herukat (musta-, puna- ja valko), tyrnimarjat, sitruunat	25 %.

Hedelmänektareihin sallitut ainesosat, käsittelyt ja aineet

Hedelmänektareihin sallitut aineet ja käsittelyt on lueteltu MMM 662/2013 liitteessä 3. Hedelmänektariin voi happoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruuna- ja/tai limettitäysmehua enintään 3 grammaa täysmehulitraan vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna. Sitruunatäysmehu ilmoitetaan ainesluettelossa, mutta se ei vaikuta nektarin nimeen (MMM 662/2013, 7 § 1. kohta ja liite 3 B).

2.3 Mehu

Mehulla tarkoitetaan sellaisenaan tai laimennettuna käytettäväksi tarkoitettua nestemäistä valmistetta, joka on tehty hedelmätäysmehusta tai kasvistäysmehusta lisäämällä siihen vettä, sokereita ja muita valmistusaineita ja joka ei täytä hedelmänektarin määritelmää.

- hedelmä- tai kasvistäysmehua ja vettä sekä sokereita tai makeutusaineita
- saa edellisten lisäksi käyttää myös muita valmistusaineita
- sellaisenaan juotava tai laimennettava
- täysmehupitoisuutta ei ole määritelty (aikaisemmin ollut vähintään 35 %)
- ei täytä hedelmänektarin määritelmää (MMM 662/2013, 6 §).



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvoijille ja toimijoille

2.4 Muut nestemäiset marja- ja hedelmätuotteet

Tuote, joka ei koostumukseltaan ole hedelmä- tai kasvistäysmehua, hedelmänektaria tai mehua koskevien määräysten mukainen, voi olla esimerkiksi mehujuoma, mehujuomatiiviste, juomatiiviste, marjavalmiste tai marjamehuvalmiste. Tuotteet voivat olla sellaisenaan juotavia tai laimennettavia. Näiden valmisteiden täysmehun määrä ilmoitetaan niin kuin elintarviketietoasetuksen (EPNAs 1169/2011) 22 artiklassa ja liitteessä VIII määrätään ja kaikki merkinnät tehdään yleisten merkintämääräysten mukaisesti.

Tällaisen valmisteen täysmehun ja sokerin määriä ei ole rajoitettu. Tähän ryhmään kuuluu esimerkiksi mehuvalmiste, johon on lisätty sokeria ja jota ei näin ollen voi nimittää täysmehuksi.

3 Pakkausmerkinnöistä

Yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty EU:n elintarviketietoasetuksessa (EPNAs 1169/2011, 9 artikla) ja kansallisessa asetuksessa elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (MMM 834/2014, 4 ja 5 §:t). Niiden lisäksi mehuasetuksissa on joitakin erityismerkintävaatimuksia, jotka esitetään jäljempänä. Merkinnät tehdään kaikkiin kuluttajille tai suurtalouksiin myytäviin ennalta pakattujen elintarvikkeiden pakkauksiin. Elintarvikealan toimijan on tehtävä vastaavat merkinnät myydessään kyseisiä tuotteita kaupassa, myymäläautossa, messuilla, torilla tai niin sanotulla maatilatorilla.

Elintarviketietoasetuksessa on yleisten merkintöjen tekemisestä annettu joitakin helpotuksia. On huomattava, että helpotukset eivät koske mehuasetusten erityismerkintöjä, jotka tulee aina tehdä. Tässä ohjeessa yleisiä merkintöjä käsitellään lyhyesti, yksityiskohtaisia ohjeita niistä löytyy Ruokaviraston Elintarviketieto-oppaassa elintarvikevalvoijille ja elintarvikealan toimijoille (Ruokaviraston ohje 17068/2).

Merkinnät tulee tehdä pysyvällä tavalla helposti havaittavaan paikkaan riittävän isokokoisin kirjaimin siten, että merkinnät ovat helposti luettavia ja ymmärrettäviä. Sanoja ei saa lyhennellä omavaltaisesti. Merkintöjä ei saa peittää, hämärtää tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä. Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan esimerkiksi valmistusmenetelmän suhteen. Pakkauksen kuvat eivät saa olla harhaanjohtavia ja esittää sellaisia hedelmiä, marjoja tai kasviksia, joita valmisteessa ei ole.

Merkinnät tehdään suomeksi ja ruotsiksi. Suomessa valmistettujen yksikielissä kunnissa myytävien elintarvikkeiden merkinnät voivat olla yksikieliset.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvojille ja toimijoille

3.1 Elintarvikkeen nimi

Elintarvikkeen nimi voi olla käytettäväksi määrätty tai yleiseen käyttöön vakiintunut tai nimen tulee kuvata elintarviketta. Tavaramerkki tai kauppanimi ei korvaa elintarvikkeen nimeä. Asetusten määrittämiä nimiä on käytettävä määräystenmukaisista tuotteista. Täysmehuksi, nektariksi, mehuksi tms. ei saa nimittää tuotetta, joka ei ole näitä koskevien määritelmien mukainen.

Yleensä nimessä pitää olla käytettyjen marjojen, hedelmien tai kasvien nimet määrän mukaisessa järjestyksessä (poikkeuksena happoisuuden korjaamiseen käytetty sitruuna- ja/tai limettitäysmehu). Jos on käytetty kolmea tai useampaa hedelmää hedelmätäysmehun (tai vastaavasti kasvista kasvistäysmehun) tai mehun valmistuksessa, voidaan tämä korvata esimerkiksi ilmoittamalla tuotteen nimessä hedelmälajien (tai kasvislajien) lukumäärä tai muulla sopivalla tavalla, esimerkiksi ”useita hedelmälajeja” (tai ”useita kasvislajeja”) tai muulla maininnalla, esimerkiksi mehusta sekamehu (MMM 662/2013, 7 § ja MMM 264/2012, 9 §).

Jos hedelmätäysmehuun on lisätty hedelmälihaa ja -soluja, tulee siitä olla maininta pakkauksessa (MMM 662/2013, 7 § 2. kohta).

Elintarvikkeen nimessä tai samassa näkökentässä elintarvikkeen nimen kanssa tehtävät erityismerkinnät

- Tiivisteestä tai osittain tiivisteestä valmistettu täysmehu ja nektari
 - teksti: ”tiivisteestä/tiivisteistä” tai ”osittain tiivisteestä/tiivisteistä” (MMM 662/2013, 7 § 3. kohta) ”valmistettu tiivisteestä/tiivisteistä” tai ”valmistettu osittain tiivisteestä/tiivisteistä” (MMM 264/2012, 9 § 4. kohta).
- Hedelmänektari
 - ilmoitettava hedelmätäysmehun ja hedelmäsoseen tai näiden ainesosien seoksen vähimmäispitoisuus maininnalla: ”Hedelmäpitoisuus ... %” (MMM 662/2013, 7 § 4. kohta).

3.2 Ainesosaluettelo

Ainesosaluettelossa ilmoitetaan kaikki valmisteeseen käytetyt aineet yhtenä kokonaisuutena, painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä. Ainesosaluettelo on otsikoitava tai sen edellä on oltava soveltuva otsikko, joka koostuu ilmauksesta ”ainesosat” tai sisältää sen (EPNAs 1169/2011, 18 artikla). Korostetun, esimerkiksi nimessä mainitun ainesosan määrä on ilmoitettava.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvojille ja toimijoille

Lisäaineet ilmoitetaan käyttäen käyttötarkoitusta osoittavaa lisäaineen ryhmänimeä ja sen lisäksi lisäaineen nimeä tai numerotunnusta (EPNAs 1169/2011, 18 artikla, liite VII, C-osa). Pakkausmerkinnöissä tulee käyttää lisäaineasetuksen (EPNAs 1333/2008) liitteen I mukaista ryhmänimeä sekä liitteen II mukaista lisäaineen nimeä tai numerotunnusta.

Aromit ilmoitetaan käyttäen termiä ”aromi(t)” tai aromin tarkemmalla nimellä tai sen kuvauksella (EPNAs 1169/2011, liite VII, D osa), jos aromiaines sisältää asetuksessa EPNAs 1334/2008 määritellyjä aromeja. Jos entsyymien käyttö on lisäaineellista, ne tulee merkitä ainesosaluetteloon. Valmistuksen apuaineena käytettyjä entsyymejä ei tarvitse ilmoittaa. Entsyymien merkintävaatimukset tulevat tarkentumaan, kun EU:ssa sallittujen entsyymien luettelo julkaistaan. Jos lisäaineen aromin tai entsyymin kantaja-aineena on käytetty allergiaa ja intoleranssia aiheuttava ainetta tai tuotetta, se on aina ilmoitettava (EPNAs 1169/2011, 21 artikla ja liite II).

Ainesluettelossa tai muualla pakkauksessa ilmoitetaan mehun ja kasvistäysmehun täysmehupitoisuus.

3.3 Käyttöohje

Käyttöohje tulee ilmoittaa tarvittaessa. Mehun laimennusohje ilmoitetaan pakkauksessa, jos mehu on tarkoitettu käytettäväksi laimennettuna (MMMä 264/2012, 9 §).

3.4 Sisällön määrä

Sisällön määrä ilmoitetaan pakkaushetken mukaan Suomessa yleisesti käytetyin paino- tai tilavuusyksiköin, esimerkiksi litra, millilitra, kilogramma tai gramma (EPNAs 1169/2011, 23 artikla ja liite IX).

3.5 Säilyvyysaika

Säilyvyysaika on valmistajan itse määriteltävä sellaiseksi, että elintarvike asianmukaisesti säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet parasta ennen -päiväykseen asti. Jos päiväyksessä on päivä, kuukausi ja vuosi, tulee niiden olla tässä järjestyksessä samoin kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä. Kun ajankohta ilmoitetaan muuten kuin päivän tarkkuudella, on käytettävä ilmaisu ”parasta ennen ... loppua” (EPNAs 1169/2011, 24 artikla ja liite X).



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvoijille ja toimijoille

3.6 Alkuperämaa tai lähtöpaikka

Tuotteen alkuperämaan (tai lähtöpaikan) ilmoittaminen on pakollista silloin, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa ostajaa harhaan. Jos tuotteen alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoitetaan ja se on eri kuin elintarvikkeen pääainesosan, tulee myös pääainesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoittaa tai ilmoittaa, että ”(pääainesosan nimi) ei ole peräisin (elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka)” tai samantapainen ilmaisu (Komission täytäntöönpanoasetus 2018/775, 2. artikla).

3.7 Elintarvike-erän tunnus

Elintarvike-erän tunnus on yleensä merkittävä pakkaukseen. Tunnuksen eteen on merkittävä kirjain L, ellei tunnus muuten erotu riittävästi muista merkinnöistä. Päiväysmerkintä korvaa erätunnuksen, jos se ilmaistaan päivän ja kuukauden tarkkuudella.

3.8 Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite

Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite on merkittävä pakkaukseen. Osoitteella tarkoitetaan sellaista postiosoitetta, jolla posti löytää perille. Puhelinnumero tai nettiosoite ei riitä osoitteeksi.

3.9 Ravintoarvomerkintä

Ravintoarvon ilmoittaminen on pakollista ja se tulee tehdä elintarviketietoasetuksen mukaisesti (EPNAs 1169/2011, 30 artikla). Ravintoarvomerkin­nän sisältö on määrämuotoinen ja rajattu. Pakollisen ravintoarvomerkin­nän on sisällettävä seuraavat tiedot 100 g tai 100 ml kohti ilmaistuna:

- energiasisältö (kJ ja kcal) ja
- rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraatin, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät grammoina (art. 30.1).

Pakollisen ravintoarvomerkin­nän tiedoista voidaan vapaaehtoisesti toistaa: energiasisältö tai energiasisältö ja rasvahappojen, tyydyttyneiden rasvahappojen, sokerien ja suolan määrät. (art. 30.3).

Vitamiinit ja kivennäisaineet saa ilmoittaa ravintoarvomerkin­nässä, jos niitä on merkitsevä määrä päivittäisen saannin vertailuarvoon nähden (EPNAs 1169/2011, 32 artikla, liite XII). Ne on ilmoitettava myös prosenttiosuutena päivittäisen saannin vertailuarvosta. Elintarvikkeen täydentämisestä jäljempänä kohdassa 4.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvoijille ja toimijoille

Jos on kyseessä tuotteet, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle, ei ravintoarvomerkinntä vaadita (EPNAs 1169/2011, liite V.19).

3.10 Muuta

- Jos tuote makeutetaan aspartaamilla, on pakkaukseen tehtävä lisämerkintä (EPNAs 1169/2011, 10 artikla ja liite III).
- Lisäksi on tarvittaessa merkittävä esimerkiksi säilytysohje ja alkoholipitoisuus (aiheesta lisätietoa jäljempänä).

4 Muuta huomioon otettavaa

Täysmehuun, täysmehutiivisteeseen, nektariin, mehuun ja vastaaviin valmisteisiin saa käyttää lisäaineita, aromeja ja entsyymejä yhteisön asetuksissa 1333/2008 (lisäaineet), 1334/2008 (aromit) ja 1332/2008 (entsyymit) sekä komission asetuksessa 231/2012 (lisäaineiden puhtausvaatimukset) annetuilla ehdoilla. Ruokavirasto on laatinut elintarvikeparanteisiin liittyvän valvontaohjeen (Ruokaviraston ohje 5731/5), joka on tarkoitettu sekä elintarvikevalvontaviranomaisten että elintarvikealan toimijoiden käyttöön.

Täysmehuun, täysmehutiivisteeseen, nektariin, mehuun ja vastaaviin valmisteisiin on mahdollista lisätä yhteisön täydentämisasetuksen (EPNAs 1925/2006) liitteessä 1 lueteltuja vitamiineja ja/tai kivennäisaineita kyseisen asetuksen liitteessä II mainitussa muodossa. Lisätietoa löytyy Ravitsemuksellisesti täydennettyjen elintarvikkeiden valvontaohjeesta (Ruokaviraston ohje 17059/2). Täydentämisestä tulee tehdä kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen 726/2007 mukainen ilmoitus Ruokavirastoon. Lisätietoa täydennettyjen elintarvikkeiden ilmoituksista sekä ohjeet ja lomake löytyvät Ruokaviraston [internetsivuilta](#).

Ravintoarvomerkinntä on pakollinen ravitsemuksellisesti täydennetyissä, tavanomaisissa elintarvikkeissa. Elintarvikkeen täydentämiseen käytetyt vitamiinit ja kivennäisaineet ovat elintarvikkeen ainesosia ja ne tulee siten merkitä ainesosaluetteluun. Lisättyjen vitamiinien ja kivennäisaineiden määrät on ilmoitettava ravintoarvomerkinntässä ja myös prosenttiosuutena päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Hyväksytyt ravitsemusväitteet löytyvät ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen (EPNAs 1924/2006) liitteestä ja [väiterekisteristä](#), jota komissio ylläpitää. Vain hyväksytyt



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvoijille ja toimijoille

ravitsemus- ja terveysväitteitä saa käyttää, jos tuote täyttää niiden käytönehdot. Mikäli väite esitetään, pitää väitteen kohteena olevan aineen määrä ilmoittaa ravintoarvomerkinnässä tai sen kanssa samassa nähtävissä olevassa näkökentässä. Terveysväitteiden käyttö edellyttää väiteasetuksen (EPNAs 1924/2006) 10 artiklan mukaisia lisämerkintöjä. Lisätietoja löytyy Ruokaviraston [internetsivuilta](#).

Luonnonmukaiseen tuotantoon saa elintarvikkeita myytäessä ja mainostettaessa viitata vain, jos elintarvikkeet täyttävät luomutuotteille asetetut vaatimukset tuotantotapansa ja koostumuksensa suhteen. Tavanomaisesti tuotetun elintarvikkeen pakkauksessa ei saa olla mitään luonnonmukaiseen tuotantoon viittaavaa esimerkiksi valmistajan tai elintarvikkeen nimessä. Luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden kaikki tuotannon, valmistuksen ja jakelun vaiheet tulee olla valvottu eli kaikkien valmistajien, valmistuttajien, varastojen, tukkukauppojen, maahantuojien ja viejien on oltava EU-asetuksen mukaisen valvontajärjestelmän piirissä. Lisää tietoa löytyy Ruokaviraston [internetsivuilta](#) (NAS 834/2007).

5 Säädöksiä

- Neuvoston direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (2001/112/EY, muutoksineen)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (662/2013)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (264/2012; muutos 308/2013)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1333/2008 elintarvikelisiäaineista
- Komission asetus (EU) 231/2012 elintarvikelisiäaineiden alkuperää ja puhtautta kokevista vaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1332/2008 elintarvikkeissa käytettävistä entsyymeistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvojille ja toimijoille

- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun EPNAs 1925/2006 voimaantulon edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (726/2007)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä
- Neuvoston asetus (EY) 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä (muutoksineen)
- Komission asetus (EY) 889/2008 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä annetun neuvoston asetuksen (834/2007) soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä luonnonmukaisen tuotannon, merkintöjen ja valvonnan osalta.

6 Ruokaviraston ohjeita

- Ruokaviraston ohje 17068/2. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Ruokaviraston ohje 17059/2. Ravitsemuksellisesti täydennettyjen elintarvikkeiden valvontaohje
- Ruokaviraston ohje 17052/4. Ravitsemus- ja terveysväiteopas elintarvikevalvojille ja toimijoille.
- Ruokaviraston ohje 5731/5. Elintarvikeparanteiden valvontaohje -lisäaineet, aromit ja entsyymit.

7 Esimerkkejä pakkausmerkinnöistä

On huomattava, että alla esitetyt ovat ainoastaan esimerkkejä siitä, miten erityismerkinnät voidaan laatia.

Pastöroitu mustaherukatäysmehu

Laimennusohje: 1 osa mehua, 6 osaa vettä.

Mustaherukkamehu

Täysmehupitoisuus 60 %

Laimennusohje: 1 osa mehua, 4 osaa vettä

Ainekset: Vesi, mustaherukatäysmehutiiviste, glukoosi-fruktoosisiirappi, sokeri, säilöntäaine (E 202), hapettumisenestoaine (E 300).



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – Ohje valvoijille ja toimijoille

Neljän hedelmälajin täysmehu

Valmistettu tiivisteistä

Ainekset: appelsiini-, omena-, rypäle- ja ananastäysmehutiivisteet, vesi, hapettumisenestoaineena askorbiinihappo.

Appelsiini-mangohedelmänektari

Valmistettu osittain tiivisteestä

Hedelmäpitoisuus 75 %

Ainekset: Tiivisteestä valmistettu appelsiinitäysmehu, mangose, vesi, sokeri.

Omena-karpalo-vadelmamehu

Täysmehupitoisuus 35 %

Valmista juotavaa

Ainekset: Vesi, omena-, karpalo- ja vadelmatäysmehu, glukoosi-fruktoosisiirappi, sokeri, hapettumisenestoaine (E 330).

Mansikkainen sekamehu

Sekamehutiiviste, useita hedelmälajeja

Ainesosat: Sokeria, vettä, mansikka- (35 %), omena-, viinirypäle- ja päärynätäysmehua, hapettumisenestoainetta (E 330), seljanmarjatäysmehua, säilöntäaineita (E 211, E 202)

Täysmehupitoisuus 59 %

Laimennusohje 1 + 4.

Pastöroitu porkkanatäysmehu

Ainesosat: porkkana

Täysmehupitoisuus 100 %.

Voimaantulo

Tämä ohje on voimassa 20.4.2021 lähtien ja se korvaa aikaisemman version (Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohje 17072/2, julkaistu 20.11.2015).

Päivitykset versioon 3

- Ohje muutettu Eviran ohjeesta Ruokaviraston ohjeeksi saavutettavaan muotoon.
- Viittaukset Ruokaviraston ohjeisiin päivitetty.
- Tekstiä muokattu vastaamaan säädöksissä tapahtuneita muutoksia.