

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeen nimi "pellarouhe" tai "pellavansiemenrouhe"**ELINTARVIKKEEN NIMI "PELLAVAROUHE" tai "PELLAVANSIEMENROUHE"****JOHDANTO**

Elintarviketeollisuusliitto ry:n Öljypellavayhdistyksen jäsenyritykset ovat esittäneet Elintarviketurvallisuusvirastolle huolensa pellavansiemenrouheen nimen käytöstä. Pellavarouhe syntyy pellavaöljyn kylmäpuristuksen yhteydessä. Tällä hetkellä markkinoidaan pellavarouheena myös rikottua pellavansiementä. Kyse on kuitenkin kahdesta eri tuotteesta. Nimi "pellavarouhe" tai "pellavansiemenrouhe" on pellavaöljyn kylmäpuristuksen yhteydessä muodostuva tuote.

Elintarvikkeen nimestä on säädetty (KTMa 1084/2004, 7 §), että nimenä on käytettävä sellaista nimeä, joka kuvaa elintarviketta siten, että nimi täsmällisesti yksilöi elintarvikkeen ja erottaa sen elintarvikkeista, joihin se muuten voitaisiin sekoittaa.

SUOSITUS

Tilanteen selkeyttämiseksi ja kuluttajien tiedonsaannin varmistamiseksi sekä harhaanjohtamisen estämiseksi Evira ja Elintarviketeollisuusliitto ry sekä Öljypellavayhdistys ovat laatineet seuraavan suosituksen:

1. Nimeä "pellavarouhe" tai "pellavansiemenrouhe" käytetään ainoastaan tuotteesta, joka on syntynyt pellavaöljyn kylmäpuristuksen yhteydessä ja jonka raekoko on 0-5 mm. Näiden tuotteiden keskimääräinen rasvapitoisuus on 10 - 20 %. Pellavarae on vastaava tuote kuin edellä mainitut rouheet, mutta sen raekoko on 3-5 mm.
2. Nimeä "rikottu pellavansiemen", "jauhettu pellavansiemen" tai "litistetty pellavansiemen" voidaan käyttää tuotteista, jossa pellavansiementen rakennetta on muutettu joko rikkomalla, jauhamalla tai litistämällä tuotteen ravintosisällön muuttumatta. Näiden tuotteiden rasvapitoisuus on keskimäärin 20 - 45 %.