

Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteen nimistä

JOHDANTO

Eräiden markkinoilla olevien kypsennettyjen lihavalmisteen nimitykset ovat omiaan hämmentämään kuluttajaa. Nimityksiä **kinkku, kinkkuvalmiste, kokolihatuote, kokoliha- valmiste, leike, filee, paisti, leikkelemakkara** käytetään sekaisin tuotteiden kaupanimillä ja elintarvikkeen nimillä. Tässä nimiviidakossa kuluttajan on vaikea verrata eri tuotteita ja tehdä valintoja, koska kuluttaja tekee usein valintansa pelkästään tuotteen nimen perusteella.

Elintarvikkeen nimenä on käytettävä sille käytettäväksi säädettyä nimeä taikka nimeä, joka kuvaa elintarviketta siten, että nimi täsmällisesti yksilöi elintarvikkeen ja erottaa sen elintarvikkeista, joihin se muuten voitaisiin sekoittaa (KTMa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä 1084/2004 7§). Makkarat on tarkemmin määriteltäviä lihavalmisteen yksilöivä tuoteryhmä (KTMp 139/1996). Elintarvikkeen nimi ei saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen ym. seikkojen suhteen (pakkausmerkintäasetus 4§).

Myöskään tuotteen kaupanimi ei saa olla harhaanjohtava. Esimerkiksi nimiyhdistelmän ”Amerikan kinkku. Kinkkuvalmiste” asemesta tulee käyttää nimeä ”Amerikan kinkku-valmiste”.

Nimen tulee lisäksi olla selvästi havaittavassa paikassa kaupanimen läheisyydessä ja siihen nähden riittävän suurikokoisin kirjaimin merkittynä.

Kuluttajan valintojen helpottamiseksi ja harhaanjohtamisen estämiseksi Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Päivittäistavarakauppayhdistys ry ja Elintarviketeollisuusliitto ry ovat valmistelleet tämän suosituksen eräiden kypsennettyjen lihavalmisteen nimistä. Tämä korvaa aiemman suosituksen (Elintarvikevirasto 18.8.2000 E 13/212/2000).

Tämän suosituksen mukaiseen nimien käyttöön siirrytään joustavasti siten, että ne olisivat käytössä vuoden 2008 loppuun mennessä.

1. KOKOLIHA- / TÄYSLIHATUOTTEET

Kokoliha-/täyslihatuotteisiin käytetään ainoastaan lihaa, suolaa, vettä, mausteita ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Kokoliha-/täyslihatuotteista käytettäviä erityisnimityksiä ovat **kinkku, paisti** ja **filee** sekä **lapa**.

Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteen nimistä

KINKKU

Nimeä "kinkku" voidaan käyttää vain sellaisista tuotteista, joihin käytetty liha on yksinomaan kinkkua.

Nimen "kinkku" yhteydessä maininta "täysliha-/kokolihatuote" on tarpeeton, koska nimi "kinkku" on ko. tuotteelle riittävä, tuotteen yksilöivä nimi. Haluttaessa voidaan käyttää tuoteryhmää kuvaavaa nimitystä "täysliha-/kokolihatuote". Tästä tuoteryhmästä ei ole suositeltavaa käyttää nimitystä "valmiste", koska se suosituksessa on sekaannuksen välttämiseksi varattu kuvaamaan valmisteita kohdassa 2.

Kinkkujen lihapitoisuus on yleensä vähintään noin 90 %.

"Kinkku"-sanaan voidaan liittää valmistusta kuvaavia käsitteitä, kuten palvi- ja keitto-.

ESIMERKKI: Palvikinkku

Ainesosat: Kinkku, vesi, suola, glukoosi, stabilointiaineet E 450, E 451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E 250. Lihapitoisuus 92 %.

1.2 PAISTI JA FILEE

Edellä kohdassa 1.1 esitettyjä periaatteita noudatetaan myös nimien "paisti" ja "filee" käytössä.

"Suolaliha" on vakiintunut nimi "kinkkua" vastaavalle naudan paistista tehdyille tuotteille.

"Kinkkufilee" on vakiintunut nimi tarkoittamaan porsaanfileestä valmistettua kokolihatuotetta.

ESIMERKKI: Suolaliha. Kokolihatuote

Ainesosat: Naudanpaisti, vesi, suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, E331, glukoosi, stabilointiaineet E450, E451, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 90%.

ESIMERKKI: Kalkkunafilee. Täyslihatuote.

Ainekset: Kalkkunan rintafilee, vesi, suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, E331, glukoosi, mausteet, stabilointiaineet E450, E451, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 85 %.

2. MUUT LEIKKELEENÄ KÄYTETTÄVÄT LIHAVALMISTEET, JOTKA SIJOITTUVAT KOKO- /TÄYSLIHAVALMISTEIDEN JA LEIKKELEMAKKAROIDEN VÄLILLE

Nimeä "kinkkuvalmiste" tai "kinkkuleike" käytetään lihavalmisteesta, joka sisältää liharaaka-aineena käytetyn kinkun lisäksi lihaproteiinia tai muita proteiinivalmisteita taikka muita sidonta-aineita (kuituvalmisteet ja muunnetut tärkkelykset), ja jotka eroavat leikkelemakkarasta hienonnusasteen ja valmistusmenetelmän suhteen.

Kinkkuvalmisteiden ja -leikkeiden lihapitoisuus vaihtelee yleensä noin 65 - 80 %:n välillä.

ESIMERKKI: Kinkkuleike

Ainesosat: Kinkku, vesi, suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, glukoosi, lihaproteiini, stabilointiaineet E450, E451, E407, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 75 %.

ESIMERKKI: Kinkkuvalmiste

Ainekset: Sianliha, vesi, suola, soijaproteiinivalmiste, stabilointiaineet E407, E450, E451, maltodekstriini, mausteet, glukoosi, hapettumisenestoaine E316, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 70 %, josta kinkkua 50 %.

ESIMERKKI: Keittokinkkuleike

Ainekset: Kinkku, vesi, lihaproteiini, suola, stabilointiaineet E1442, E450, E451, E407, E415, maltodekstriini, mausteseos, arominvahvenne E621, hydrolysoitu kasviproteiini. Lihapitoisuus 73 %.

ESIMERKKI: Voileipäkinkkuleike

Ainekset: Sianliha, vesi, suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, glukoosi, stabilointiaineet E450, E451, perunakuitu, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 78 %.

Samoja periaatteita noudattaen muodostetaan vastaavat nimitykset, esim. "paistivalmiste/ -leike", "lapavalmiste/-leike" ja "fileevalmiste/-leike".

ESIMERKKI: Naudan paistileike

Ainekset: Naudanpaisti, vesi, mausteet, suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, hydrolysoitu maissitärkkelys, stabilointiaineet E450, E451, E407, glukoosi, arominvahvenne E621, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 77 %.

ESIMERKKI: Broilerifileevalmiste

Ainesosat: Broilerin filee, vesi, happamuudensäätöaine E325, E326, suola, stabilointiaineet E450, E451, glukoosi, soijaproteiinihydrolysaatti, hiivauute, hapettumisenestoaine E301, mausteet, säilöntäaine E250. Lihapitoisuus 73 %.

Tuoteturvallisuusyksikkö

Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmistusten nimistä

3. LEIKKELEMAKKARA

Kuten johdannossa todetaan, elintarvikkeen nimenä on käytettävä sille säädettyä nimeä. Jos tuote täyttää leikkelemakkaran / A-luokan leikkelemakkaran koostumusvaatimukset ja on rakenteeltaan ja valmistustavaltaan makkaran kaltainen, on tätä nimeä käytettävä.

Leikkelemakkaran rakenne on tyypillisesti emulsionomainen, johon on voitu lisätä valmistuksessa kutterissa hienontaen myös perusmassasta kokonaisena erottuvia lihapaloja.

ESIMERKKI HARHAANJOHTAVASTA NIMESTÄ

Kinkkuleike. Kinkkuvalmiste.

Ainesosat: sianliha, vesi, perunatärkkelys, kamara, suola, glukoosi, stabilointiaineet E 450, E 451, E 407, E 415, arominvahvenne E 621, hapettumisenestoaine E 301, lihaproteiini, mausteet, säilöntäaine E 250. Lihapitoisuus 50 %.

Oikea nimi tuotteelle on "**Leikkelemakkara**".

Tiedoksi

Kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset
Lääninhallitukset
Maa- ja metsätalousministeriö
Kauppa- ja teollisuusministeriö
Elintarviketeollisuusliitto ry
Päivittäistavarakauppa ry
Lihakeskusliitto
Suomen Kuluttajaliitto ry
Kuluttajat-Konsumenterna ry

Edellinen versio diaarinumerolla 4198/937/2007, 30.5.2007
Ei muutoksia ohjeeseen