



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Ohje elintarvikkeen nimestä ”jauheliha” ja ”paistijauheliha”

Elintarvikkeen nimi ”jauheliha” ja ”paistijauheliha”

1 Johdanto

Kuluttajien oikean tiedonsaannin varmistamiseksi ja harhaanjohtamisen estämiseksi Ruokavirasto antaa tämän ohjeen jauhelihan ja paistijauhelihan nimeämisestä.

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. Lainsäädäntö on erotettu selkeästi muusta tekstistä mainitsemalla lainkohdat. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Ruokaviraston näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

2 Ohje

2.1 Jauheliha

Elintarvikkeen nimenä on käytettävä sille käytettäväksi säädettyä nimeä tai käyttöön vakiintunutta nimeä taikka nimeä, joka kuvaa elintarviketta siten, että nimi täsmällisesti yksilöi elintarvikkeen ja erottaa sen elintarvikkeista, joihin se muuten voitaisiin sekoittaa¹. Jauhelihan nimestä on säädetty elintarvikelainsäädännössä. ”Jauhelihalla” tarkoitetaan luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin².

Lihalla tarkoitetaan ihmisravinnoksi hyväksytyjä nisäkkäiden ja lintujen luurankolihasia sekä pallealihaa ja puremalihaksia, kun taas sydän, kieli, pään lihakset (muut kuin puremalihakset), etupolven, kinnernivelen ja hännän lihakset eivät sisälly niihin³. Jauhelihan valmistukseen ei siis tule käyttää esim. sydäntä tai kieltä.

¹Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 17 art.

²Eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetus (EY) N:o 853/2004, liite I, kohta 1.13

³EPNAs EU N:o 1169/2011, liite VII, B-osa 17.



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Ohje elintarvikkeen nimestä ”jauheliha” ja ”paistijauheliha”

Jauhelihan tulee muutenkin täyttää koostumukseltaan, mitä jauhelihan nimitystä koskevat erityisvaatimukset edellyttävät rasvapitoisuuden ja kollageeni/liha-proteiinisuhteen osalta. Esimerkiksi, jos jauheliha halutaan myydä vähärasvaisena jauhelihana, tulee jauhelihan rasvapitoisuuden olla $\leq 7\%$ ja kollageeni/liha-proteiinisuhteen $\leq 12\%$.

Lainsäädäntö edellyttää valmiiksi pakatun jauhelihan rasvan ja sidekudosproteiinipitoisuuden selkeää merkitsemistä. Ne tulee ilmoittaa muodossa ”rasvapitoisuus alle...” ja ”kollageeni/liha-proteiinisuhde alle...”⁴. Kollageeni/liha-proteiinisuhde ilmaistaa sidekudoksen prosenttiosuutena lihaproteiinista. Kollageenipitoisuus tarkoittaa hydroksiproliinipitoisuutta kerrottuna kahdeksalla. Ruokavirasto toteaa, että jauhelihan nimi ”Naudanjauheliha 10 %”, ei ole riittävä tapa ilmaisemaan valmisteen rasvapitoisuutta.

Lihan yhteydessä on ilmoitettava eläinlaji(t), jo(i)sta liha tai seoksessa olevat lihalajit ovat peräisin³. Siten ei ole mahdollista myydä jauhelihaa pelkästään jauhelihana, vaan nimen yhteyteen tulee aina liittää maininta käytetystä eläinlajista, esim. naudanliha tai sianliha. Pakkausmerkintälainsäädäntö ei vaadi kuitenkaan jauhelihan nimen yhteydessä tarkemmin ilmoittamaan sitä, mistä eläimen ruhon osasta liha on jauhettu.

2.2 Jauhelihasokset

Mikäli eri eläinlajien lihaa sekoitetaan keskenään, tulee elintarvikkeen nimestä vastaavasti ilmetä valmisteseen käytetyt eläinlajit, esimerkiksi nauta-sikajauheliha. Nimi nauta-sikajauheliha ilmaisee sen, että nautaa on käytetty enemmän kuin sikaa tai yhtä paljon. Elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytetyn ainesosan määrä, jos ainesosa ilmoitetaan elintarvikkeen nimessä tai kuluttaja tavallisesti yhdistää sen elintarvikkeen nimeen. Siten eri lihalajeista valmistetussa jauhelihasessa tulee ilmoittaa käytettyjen lihalajien painosuhte, esim. Nauta-sikajauheliha, Ainekset: naudanliha 50 % ja sianliha 50 % tai nimessä Nauta-sikajauheliha (50 % / 50 %).

2.3 Paistijauheliha

Jauhelihan ja vähärasvaisen jauhelihan lisäksi myytävänä on jauhettua lihaa paistijauhelihan nimellä. Paistijauhelihan nimestä ei ole erikseen säädetty, minkä vuoksi siihen sovelletaan yleisiä elintarvikkeen nimen muodostamista koskevia määräyksiä. Paistijauhelihan katsotaan Suomessa vakiintuneen nimeksi tuotteelle, joka on jauhettu nimeään vastaavasta leikatun lihan määritelmän mukaisesta lajitelmasta eli ruhon paistiosista.

⁴ EPNAs (EU) N:o 1169/2011, 17 art. ja liite VI, B-osa



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Ohje elintarvikkeen nimestä ”jauheliha” ja ”paistijauheliha”

Ruokavirasto toteaa, että jauhelihan nimestä saa ilmetä, mistä ruhon osasta se on jauhettu edellyttäen, ettei käytetty nimi ole harhaanjohtava. Esimerkiksi naudan paistijauhelihana voidaan myydä jauhelihaa, joka on jauhettu yksinomaan paistiksi nimetyistä naudan ruhonosista, joita ovat sisä-, ulko-, kulma- tai paahtopaisti. Porsaan tai sian paistijauhelihan nimellä voidaan myydä jauhelihaa, joka on valmistettu vastaavista porsaan tai sian ruhonosista kuin naudan paistijauheliha.

3 Lainsäädäntö

Kauppa- ja teollisuusministeriön lihasta ja lihatuotteista antamassa päätöksessä (138/1996) säädettiin jauhelihasta ja jauhelihan nimestä. Ko. päätös on kumottu maa- ja metsä-talousministeriön asetuksella eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (264/2012).

MMM:n asetus (264/2012) ei säätele yksityiskohtaisesti lihasta ja lihatuotteista annettavia tietoja, esim. jauhelihan nimeämistä. Kumotun kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksen lihasta ja lihatuotteista (138/1996) keskeinen sisältö sisältyy seuraaviin säädöksiin:

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista hygieniavaatimuksista (EY) N:o 853/2004
 - Asetuksessa säädetään mm. tunnusmerkin käytöstä sekä yleensä lihan ja jauhelihan määritelmistä. Kyseisessä asetuksessa on myös säädetty, että lopulliselle kuluttajalle toimitettavaksi tarkoitetuissa pakkauksissa, jotka sisältävät siipikarjasta tai kaviueläimistä peräisin olevaa jauhelihaa, on mainittava, että kyseiset tuotteet on kypsennettävä ennen nauttimista (liite III, jakso V, IV luku).
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EPNAs) EU N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille.
 - Asetuksessa säädetään jauhelihan koostumuksesta (rasvapitoisuus ja sidekudoksen prosenttiosuus lihaproteiinista) ja pakkausmerkintöjä koskevista vaatimuksista, mm. mm. ryhmänimen ”liha” käytöstä ainesosaluettelossa ja jauhelihan nimityksistä.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 318/2021 elintarvikehygieniasta, 23 § 4)
 - Asetuksessa säädetään rekisteröidyn elintarviketoiminnan, esimerkiksi vähittäismyynnissä jauhelihan säilytyslämpötilasta (jauheliha säilytettävä korkeintaan 4 °C:ssa);



Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö/Elintarvikkeiden koostumusjaosto

Ohje elintarvikkeen nimestä ”jauheliha” ja ”paistijauheliha”

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014.
 - Asetuksessa säädetään pakkaamattomana myytävästä, kuten välittömään myyntiin pakatuista, elintarvikkeesta ilmoitettavia yleisiä tietoja
 - Pakattujen elintarvikkeiden kielivaatimuksista.

Lihan ja jauhelihan alkuperämaan erityissäännöistä on ohjeistettu Ruokaviraston ohjeessa (17068/2) Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille, kappaleessa 6.10.

Päivitykset versioon 2

- Ohje muutettu Eviran ohjeesta Ruokaviraston ohjeeksi saavutettavaan muotoon.
- Lainsäädäntöä on päivitetty ja täydennetty.
- Ohje nro 6090/04.02.00.01/2021/2 korvaa ohjeen nro 17062.