

Elintarvikkeiden nimisuoja valvontahanke 2018



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Päiväys:	2.12.2019	Asianumero:	5855/04.02.11.01/2019
			Ruokavirasto
Linja, osasto ja/tai yksikkö:			Elintarvikeketjulinja, Elintarviketurvallisuusosasto, Kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö, Elintarvikkeiden koostumusjaosto
Hyväksyjä:			Annika Nurttila
Laatija/laatijat:			Mika Varjonen, Niina Matilainen (toim.)
Lisätietoja:			Hanke toteutettiin maaliskokuussa 2018. Mika Varjonen vastasi hankkeen suunnittelusta ja ohjauksesta, tulosten käsittelystä ja loppuraportin luonnoksesta. Niina Matilainen toimitti raportin julkaistavaksi.

SISÄLLYSLUETTELO

TIIVISTELMÄ	3
JOHDANTO	3
1 HANKKEEN ESITTELY	5
1.1 Tausta	5
1.2 Hankkeen tavoitteet.....	5
2 LAINSÄÄDÄNTÖ	6
3 AIKATAULU	6
4 TARKASTUKSET	7
5 TULOKSET	11
5.1 Karjalanpiirakka (APT)	11
5.2 Kalakukko (APT).....	12
5.3 Feta (SAN).....	12
5.4 Parmesan (SAN).....	13
5.5 Parmankinkku (SAN).....	13
6 TULOSTEN TARKASTELU TARKASTUSKOHDETYYPEITTÄIN	14
6.1 Vähittäismyynti	14
6.2 Laitos- ja keskuskeittiöt, pitopalvelut	15
6.3 Kahvilat.....	16
6.4 Ravintolat (ei pitseriat).....	16
6.5 Pitseriat, kebabravintolat, grillikioskit.....	17
7 YHTEENVETO.....	19
8 JOHTOPÄÄTÖKSET JA JATKOTOIMENPIDE-EHDOTUKSET	20
LIITTEET	22
Liite 1. Hankesuunnitelma.....	23
Liite 2. Ohje nimisuojan valvontahankkeeseen.....	24
Liite 3. Tarkastuslomake, valmistus – karjalanpiirakka	28
Liite 4. Tarkastuslomake, valmistus – kalakukko	30
Liite 5. Tarkastuslomake, ravintola/kahvila, laitoskeittiö, keskuskeittiö ja pitopalvelu.....	32
Liite 6. Tarkastuslomake, vähittäismyynti.....	34
Liite 7. Taustamateriaalit.....	37
- Karjalanpiirakan yhtenäinen asiakirja	37
- Kalakukon yhtenäinen asiakirja	39
- Parmankinkun yhtenäinen asiakirja	42
- Parmesanjuuston yhtenäinen asiakirja	46
- Fetajuuston hakemus	49
- Kuvavinkkejä markkina- ja valvontaan	51
Liite 8. Nimisuojan valvontaohje.....	63
Liite 9. OIVA-ohje 12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet.....	71

TIIVISTELMÄ

Valtakunnallisen elintarvikkeiden nimisuoja valvontahankkeen tarkoituksena oli kehittää nimisuoja valvontaa Suomessa ja lisätä valvontaviranomaisten kykyä havaita nimisuojaan liittyviä epäkohtia ja puuttua niihin valvonnallisin keinoin. Nimisuoja valvonnan kehittämisellä turvataan myös kuluttajan oikeus saada alkuperältään ja laadultaan aitoja tuotteita sekä varmistetaan toimijoiden tasavertainen kilpailuasetelma nimisuojuuttujen elintarvikkeiden kaupassa.

Hankkeeseen osallistui kaikkiaan 14 valvontayksikköä (22 % kaikista valvontayksiköistä) viiden eri aluehallintoviraston alueelta. Valvontakäyntejä tehtiin huhtikuun alusta lokakuun loppuun yhteensä 228 kappaletta. Hankkeeseen osallistuminen oli valvontayksiköille vapaaehtoista. Osallistumisaktiivisuus oli hyvä ja tarkastusten määrä suuri tässä valtakunnallisessa hankkeessa.

Hankkeessa havaittiin suomalaisia nimisuoja saaneita tuotteita valmistettaessa ja markkinoitaessa selkeitä poikkeamia suojatun nimen edellyttämistä ainesosista. Esimerkiksi tarkastetuista 14 karjalanpiirakan valmistajasta vain kolme valmisti karjalanpiirakkaa tuote-eritelmässä määritellyllä tavalla. Vastaavasti hankkeessa tarkastettujen kolmen kalakukkoja markkinoivan valmistajan tuotteita ei oltu nimetty kalakukoiksi vaan muikkukukoiksi. Myös ulkomaisten nimien käytössä oli virheitä, eniten feta-nimen käytössä. Fetasta näyttää olevan muodostumassa yleisnimi, mitä ei voida pitää hyväksyttävänä kehityksenä.

Valvontahankkeen toivotaan lisänneen ymmärrystä, että nimisuojujärjestelmän noudattaminen ei ole vapaaehtoista. Toimija ei siis voi valita, noudattaako valmistamansa tai markkinoimansa nimisuojuatun tuotteen kohdalla nimisuoja-asetusta vai ei. Toivottavaa on myös, että kaikissa valvontayksiköissä kiinnitetään jatkossa aiempaan enemmän huomiota hankkeessa havaittuihin nimisuojuarikkomuksiin, niin tuotteiden valmistuksessa ja markkinoinnissa kuin myös ruoka-annosten oikeassa nimeämisessä ja nimen mukaisten raaka-aineiden käytössä.

JOHDANTO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojujärjestelmä on ollut Euroopan yhteisön laajuisena voimassa vuodesta 1993. Järjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja väärennöksiltä. Kuluttajalle suojaus on tae siitä, että tuotteen alkuperä, raaka-aineet ja valmistusmenetelmä tunnetaan ja ne ovat eri tuottajilla olennaisilta osin samanlaiset.

Nimisuoja on Suomessa vakiintunut käsite. Sillä tarkoitetaan suojattuja alkuperänimityksiä (SAN) ja suojattuja maantieteellisiä merkintöjä (SMM) sekä aitoja perinteisiä tuotteita (APT) koskevia laatuja järjestelmiä. Suojattu alkuperänimitys ja suojattu maantieteellinen merkintä rajaavat tuotteen valmistamisen tai tuotannon vain sen perinteiselle maantieteelliselle

alueelle. Aito perinteinen tuote puolestaan suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän ja raaka-aineet, mutta ei sido valmistusta eikä raaka-aineiden alkuperää maantieteelliseen alueeseen.

Nimisuojaus (nimen rekisteröinti) koskee yleensä tuotteita (SAN, SMM), joiden suojaus perustuu erityislaatuun, maineeseen tai muuhun ominaisuuteen. Maantieteellisen alueen ominaispiirteet voivat vaikuttaa tuotteen erityisyyteen. Aidot perinteiset tuotteet (APT) on puolestaan valmistettu perinteisistä raaka-aineista tai perinteisillä menetelmillä usean sukupolven ajan. Suojausta voi hakea ainoastaan useampi tuottaja yhdessä tai tuottajia edustava järjestö tai organisaatio.

Nimen rekisteröinti on kaksivaiheinen prosessi, joka koostuu kansallisesta käsittelystä ja käsittelystä yhteisötasolla. Hakemus tehdään Ruokavirastolle, joka käsittelee hakemuksen ja käynnistää kansallisen vastaväitemenettelyn. Jos hakemus hyväksytään Ruokavirastossa, se toimitetaan edelleen Euroopan komission käsittelyyn. Komissio vastaa vastaväitemenettelyn ja arvioinnin järjestämisestä Euroopan unionin tasolla ja sen jälkeen mahdollisesta nimen varsinaisesta rekisteröinnistä. Nimisuojarahakemuksesta laaditaan yhtenäinen asiakirja, joka sisältää tuote-eritelmän. Yhtenäinen asiakirja on tiivistelmä hakemuksesta ja komissio julkaisee sen kaikilla EU-kielillä Door-tietokannassa. Suojattuja nimiä saa käyttää vain niillä edellytyksillä, jotka on hyväksytty yhtenäisessä asiakirjassa.

Euroopan unionissa on rekisteröity suojattuina nimityksinä lähes 1 500 tuotetta. Suojatuista tuotteista suurimman ryhmän muodostavat juustot, seuraavaksi suurimpia ryhmiä ovat hedelmät ja vihannekset, liha ja lihajalosteet sekä oliiviöljyt. Osa suojatuista nimistä on tunnettuja vain kansallisesti, osa tunnetaan eri puolilla maailmaa. Kaikki ovat kuitenkin vähintään omalla alueellaan maineikkaita ja tärkeitä tuotteita.

Ruokaviraston internetsivulla (www.ruokavirasto.fi/nimisuoja) kuvataan nimisuojarahjestelmää ja esitellään kaikki suomalaiset nimisuojatut elintarvikkeet sekä useita ulkomaisia.

1 HANKKEEN ESITTELY

1.1 Tausta

Ruokavirasto toteutti vuonna 2018 EU:n nimisuoja järjestelmään kuuluvien tuotteiden valvontahankkeen, sillä elintarvikkeiden nimisuoja järjestelmä on Suomessa edelleen melko heikosti tunnettu. Nimisuoja tta suomalaisia elintarvikkeita on varsin vähän (10 tuotetta) verrattuna moneen muuhun EU-maahan. Valvonnassa on havaittu, että nimisuoja tta tta elintarvikkeiden valmistuksessa ja markkinoinnissa tehdään aika usein virheitä. Valvontahavaintojen mukaan näyttää siltä, että virheet on tehty ilman tarkoitusta kuluttajan harhaanjohtamisesta ja että ne johtuvat puutteellisesta elintarvike- ja nimisuoja lain säädännön tuntemuksesta. Erityisesti ulkomaisten suoja tta tta nimien käytössä havaitut virheet johtuvat yleensä tiedonpuutteesta. Muutamia tunnettuja nimiä koetaan yleisnimiksi ja niitä käytetään riippumatta siitä, onko kyseinen elintarvike juuri sitä nimenomaista nimisuoja tta tta laatua vai joku sen kaltaista tuotetta.

Ruokavirasto on ohjeistanut ja kouluttanut elintarvikevalvontaviranomaisia nimisuoja tta tta tuotteiden valvonnassa säännöllisesti. Aihe on siitä huolimatta jäänyt elintarvikevalvonnassa melko vähälle huomiolle. Perinteisesti valvontayksiköissä valvontaresursseja on ohjattu kuluttajien terveyttä uhkaaviin riskeihin, sillä yleisen elintarvikelainsäädännön perusteella tehtävää valvontaa suunnitellaan ja kohdennetaan riskiperusteisesti. Nimisuoja tta tta tuotteiden valvonnan puute ei aiheuta kuluttajille terveydellistä vaaraa, mutta nimien virheellinen käyttö saattaa johtaa kuluttajia harhaan ja aiheuttaa heille taloudellisia tappioita.

Tärkeänä kannustimena valvontahankkeen toteuttamiselle toimi myös Euroopan komission tekemä nimisuoja n valvontaan liittyvä tarkastus Suomeen syksyllä 2015. Sen seurauksena komissio suositteli nimisuoja n valvonnan kehittämistä. Koska nimisuoja järjestelmällä on selkeitä kuluttajia ja toimijoita hyödyntäviä ominaisuuksia, järjestelmä on tärkeää saada toimimaan oikein myös Suomessa. Tämän vuoksi vuonna 2018 järjestettiin valtakunnallinen elintarvikkeiden nimisuoja n valvontahanke.

1.2 Hankkeen tavoitteet

Elintarvikkeiden nimisuoja n valvontahankkeen tavoitteina oli nostaa nimisuoja n valvonnan laatua Suomessa sekä lisätä valvontaviranomaisten kykyä havaita ja puuttua nimisuoja n liittyviin epäkohtiin valvonnallisin keinoin. Tavoitteina oli myös valvontaa kehittämällä turvata kuluttajan oikeus saada alkuperältään ja laadultaan aitoja tuotteita, sekä varmistaa toimijoiden tasavertainen kilpailuasetelma nimisuoja tta tta elintarvikkeiden kaupassa. Hankkeessa haluttiin myös tuoda esiin pakattujen nimisuoja tta tta tuotteiden valvontaa vähittäismyynnissä. Hankkeessa tavoiteltiin mahdollisimman monen valvontayksikön osallistumista siihen. Laajan osallistumisen toivottiin tukevan valvontayksiköiden rajat ylittävää tiedonvaihtoa ja yhteistyötä.

2 LAINSÄÄDÄNTÖ

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä

Elintarvikelaki 23/2006 (9 §, 54 d § ja 54 e §)

Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1153/2014 nimisuojatuuotteiden rekisteröimisestä ja ilmoituksesta rekisteröidyn nimisuojatuuotteen valmistamisesta

Komission tiedonanto (2010/C 341/03) – Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä

3 AIKATAULU

Syksy 2016 - kevät 2017	Hankkeen esittely elintarvikevalvontaviranomaisille
Kevät 2017 - kevät 2018	Valvontalomakkeiden, ohjeistuksen sekä muun tukimateriaalin laatiminen
Maalis-lokakuu 2018	Hanketarkastukset ja tarvittavien valvontatoimien aloitus
Syksy 2018 - syksy 2019	Yhteenveto hankkeen tarkastustuloksista, loppuraportin luonnos
Syys-marraskuu 2019	Raportin viimeistely, hankkeen tulosten esittely ja julkistaminen

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontahankkeen suunnittelu aloitettiin jo syksyllä 2016, jolloin sitä esiteltiin myös aluehallintovirastojen (AVI) koulutuspäivillä. Hanke oli alun perin tarkoitus toteuttaa jo vuoden 2017 aikana, mutta lopulta toteutus siirrettiin vuodelle 2018.

4 TARKASTUKSET

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontahankkeessa tarkastukset kohdistettiin tuotteiden valmistukseen (ainesosat ja prosessit), pakkausten merkintöihin ja myyntiin (merkinnät ja mainonta). Elintarvikkeiden valmistuspaikkojen lisäksi tarkastuskohteina olivat myös ravintolat ja salaattibaarit. Ulkomaisia nimisuojaattuja tuotteita valvottiin erityisesti jäljitettävyyden tarkastamisella. Lisäksi huomioitiin nimisuojavaihtaukset muiden tuotteiden nimissä ja markkinoinnissa. Hankkeen tarkastukset suositeltiin arvioimaan Oiva-arviointiohjeen mukaisesti (OIVA-ohje 12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet) ja kirjaamaan myös valvontatietojärjestelmään.

Karjalanpiirakka (APT) valikoitui tarkastettavaksi eniten valmistettuna suomalaisena nimisuojaatuotteena. **Kalakukko** (APT) otettiin mukaan hankkeeseen, koska siihen liittyen on ollut valmistajien kesken erilaisia näkemyksiä kalakukon oikeasta koostumuksesta. Ulkomaisista suojatuista nimistä otettiin tarkasteluun paljon käytetyt **fetajuusto**, **parmeseanjuusto** ja **parmankinkku**, joilla kaikilla on suojattu alkuperänimitys (SAN).

Hankkeen tavoitteena oli tarkastaa, noudatetaanko karjalanpiirakan ja kalakukon valmistuksessa näille tuotteille rekisteröinnin yhteydessä hyväksyttyjä tuote-eritelmän mukaisia raaka-aineita, valmistusmenetelmiä ja pakkausmerkintöjä. Vähittäismyymälöissä irtomyynnissä olevien karjalanpiirakoiden ja kalakukkojen nimisuojanmukaisuus haluttiin myös tarkastaa vertaamalla ainesosaluetteloa tuote-eritelmään.

Ravintoloissa, kahviloissa, laitos- ja keskuskeittiöissä sekä pitopalveluissa tavoitteena oli tarkastaa, ovatko tuotteet tai niiden nimisuojatut ainesosat (esimerkiksi fetasalaatissa juusto) todella mainittuja nimisuojaattuja elintarvikkeita. Vastaavasti haluttiin tarkastaa esimerkiksi vähittäiskaupassa paloittelun parmesanjuustona myytävän juustopalan aitous. Ulkomaisten nimisuojaatuotteiden aitous varmistettiin tutustumalla toimijalla oleviin tuotepakkauksiin ja asiakirjatarkastuksella.

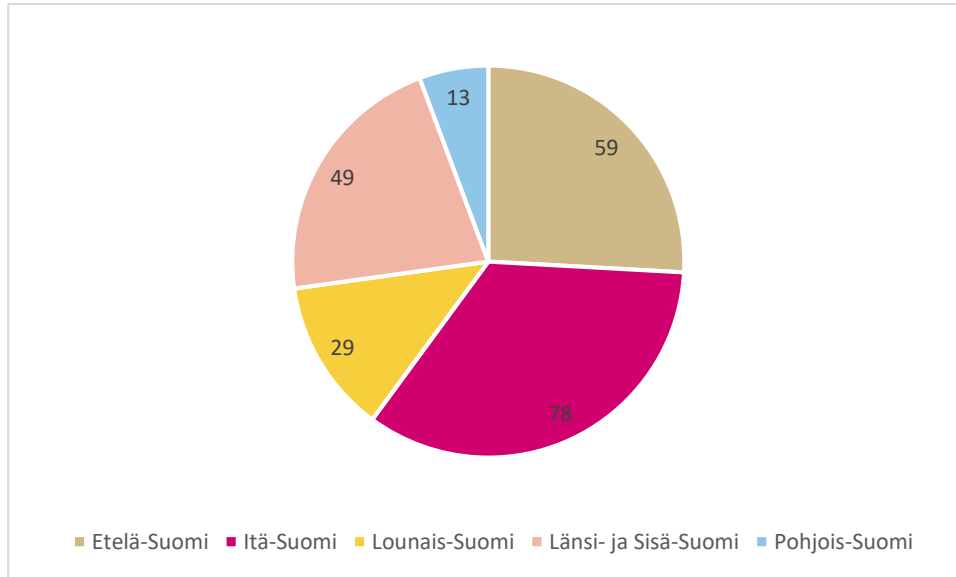
Ruokavirasto laati elintarvikevalvontaviranomaisille valvontalomakkeet ja tausta-aineistoa hankkeen valvontatehtävien toteuttamisen tueksi ja raportointia varten. Hankkeeseen osallistuminen oli valvontayksiköille vapaaehtoista ja riippui valvontayksikön käytössä olevista resursseista. Todennäköisesti niukkojen resurssien vuoksi hankkeeseen osallistui vain 14 valvontayksikköä, mutta ne sitäkin aktiivisemmin. Suomessa toimii yhteensä 63 elintarvikevalvontayksikköä, joista tähän valvontahankkeeseen osallistui reilu viidennes (22 %).

Valvontakäyntejä tehtiin huhtikuun alusta lokakuun loppuun yhteensä 228 kappaletta, mikä on suuri määrä valtakunnallisessa hankkeessa. Tarkastukset jakautuivat valvontayksiköittäin seuraavasti:

Taulukko 1: Valvontahankkeeseen osallistuneet valvontayksiköt ja tehtyjen tarkastusten määrä valvontayksiköittäin.

Aluehallintovirasto (AVI)	Valvontayksikkö	Tarkastusten määrä
Etelä-Suomi	Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut	7
	Hämeenlinnan kaupungin ympäristöterveydenhuolto	6
	Kotkan kaupungin ympäristöterveydenhuolto	12
	Kouvolan kaupungin terveysvalvonta	19
	Päijät-Hämeen hyvinvointiyhtymän terveydensuojelu	15
Itä-Suomi	Itä-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymän ympäristöterveydenhuolto	25
	Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuolto	21
	Pohjois-Karjalan sosiaali- ja terveystalvelujen kuntayhtymän ympäristöterveydenhuolto	30
	Siilinjärven kunnan ympäristöterveydenhuolto	2
Lounais-Suomi	Salon kaupungin ympäristöterveydenhuolto	29
Länsi- ja Sisä-Suomi	Jyväskylän kaupungin ympäristöterveydenhuolto	31
	Länsirannikon ympäristöyksikön ympäristöterveydenhuolto	18
Pohjois-Suomi	Kainuun sosiaali- ja terveydenhuollon kuntayhtymän ympäristöterveydenhuolto	5
	Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuolto	8
Tarkastuksia yhteensä:		228

Hanketarkastuksia tehtiin melko kattavasti eri puolilla Suomea. Valvontahankkeen kannalta valitettavaa kuitenkin oli, että useat isot valvontayksiköt eivät osallistuneet hankkeeseen. Valvontakokemusten perusteella voidaan silti olettaa, että saadut tulokset kertovat tilanteesta koko Suomen alueella.

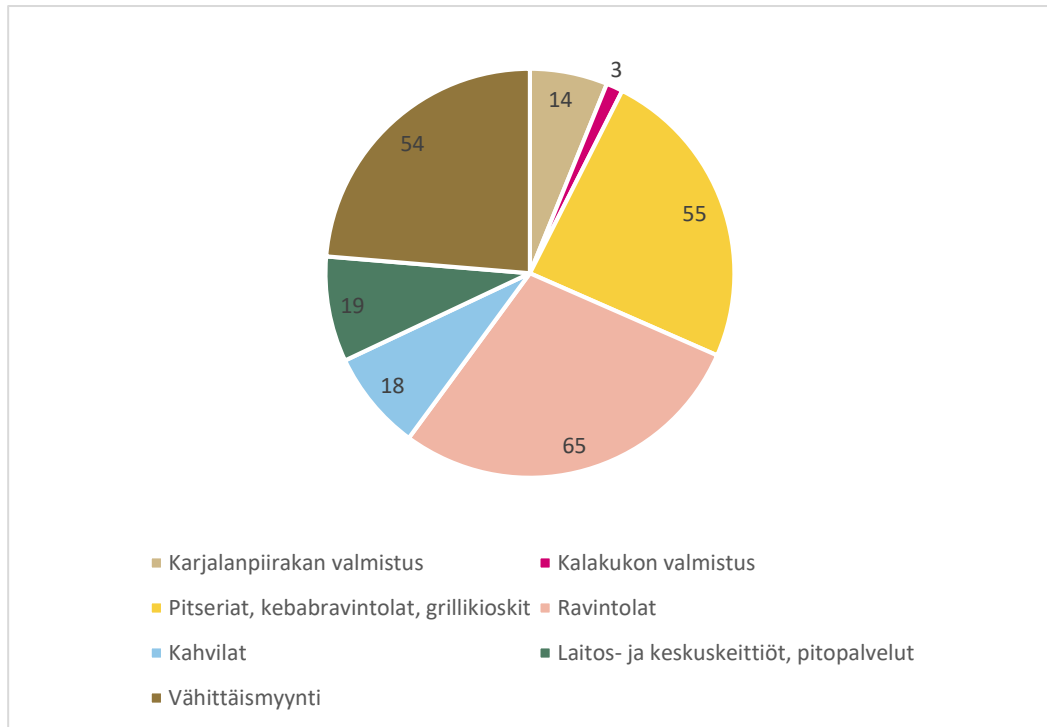


Kaavio 1: Valvontahankkeen aikana tehtyjen tarkastusten jakautuminen eri aluehallintovirastojen (AVI) alueille (n= tarkastusten lukumäärä).

Valvontahankkeen aikana tehtyjen tarkastusten määrät tarkastuskohteittain on esitetty taulukossa 2. Tarkastusten jakautuminen tuotteittain ja kohdetyypeittäin on puolestaan esitetty taulukon jälkeen kaaviossa 2.

Taulukko 2: Tehtyjen tarkastusten määrä tuotteittain (karjalanpiirakan/kalakukon valmistus) ja kohdetyypeittäin.

Tuote / kohdetyyppi	Tarkastusten määrä
Karjalanpiirakan valmistus	14
Kalakukon valmistus	3
Pitseriat, kebabravintolat, grillikioskit	55
Ravintolat	65
Kahvilat	18
Laitos- ja keskuskeittiöt, pitopalvelut	19
Vähittäismyynti	54
Tarkastuksia yhteensä:	228



Kaavio 2: Tarkastusten jakautuminen tuotteittain (karjalanpiirakan/kalakukon valmistus) ja kohdetyypeittäin (n= tarkastusten lukumäärä).

5 TULOKSET

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontahankkeen tuloksia tarkastellaan seuraavassa nimikohtaisesti. Tällä tarkastelutavalla tulee käsitellyksi nimen käyttö tuotteen valmistuksessa (karjalanpiirakka ja kalakukko) sekä markkinoinnissa (edellä mainittujen lisäksi myös ulkomaiset nimet). Tuloksia tarkastellaan erikseen ravintoloissa ja pitserioissa, koska ne voidaan nähdä ruokalistojen ja ympäristön suhteen hieman erilaisina. Erilaisuuden arveltiin näkyvän myös nimisuojaattujen elintarvikkeiden käytössä.

5.1 Karjalanpiirakka (APT)

Karjalanpiirakalla on Aito perinteinen tuote -nimisuoja, mikä tarkoittaa, ettei sen valmistusta ole sidottu mihinkään maantieteelliseen alueeseen. Karjalanpiirakkaa valmistetaan eri puolilla Suomea. Hankkeessa tarkastetuista 14 karjalanpiirakan valmistajasta kahdeksan sijaitsi Pohjois-Karjalan alueella, jossa on pitkät perinteet tuotteen valmistuksessa.

Hanketarkastusten perusteella todettiin, että vain kolme valmistajaa valmistaa karjalanpiirakkaa sen hyväksytyssä tuote-eritelmässä määritellyllä tavalla. Yhteensä 11 valmistajan tuotteissa tai valmistustavassa oli poikkeamia, eli ne eivät vastanneet nimisuojan mukaista karjalanpiirakan määritelmää. Neljässä tarkastuskohteessa käytettiin valmistuksessa laktoositonta maitojuomaa, mikä oli yleisin yksittäinen poikkeama. Muita poikkeamia hyväksytyistä ainesosista olivat maitojauheen, kananmunan ja voin käyttö täytteessä sekä ruokaöljyn käyttö kuoren ainesosana.

Vähittäismyynnissä tarkastukset painottuivat irtomyyntituotteiden tarkastuksiin, erityisesti paistopisteiden tuotteisiin. Irtomyyntituotteiden vähittäismyyntiä tarkastettaessa havaittiin muutamia kohteita, joissa kauppaan tai kahvilaan oli toimitettu riisipiirakkaa, mutta tuotetta myytiin karjalanpiirakkana. Yhden kauppaketjun järjestelmä tuotti hyllynreunamerkinäksi karjalanpiirakan, vaikka tuote tilataan ja toimitetaan ketjulle riisipiirakkana.

Valvontahankkeen yhteydessä havaittiin, että karjalanpiirakan valmistajilla oli virheellinen käsitys siitä, että karjalanpiirakan nimisuojaan olisi juuri tuolloin ollut tulossa muutoksia. Siksi valvonnassa havaittuihin poikkeamiin ei olisi ollut tarvetta puuttua. Vastaava käsitys oli myös osalla valmistajia valvovista elintarvikevalvontaviranomaisista, jotka antoivat monessa kohteessa ehdollisen arvion; poikkeamiin ei puututa, ennen kuin selviää, miten muutoshakemus menestyy. Todellisuudessa karjalanpiirakan muutoshakemusta ei oltu toimitettu viranomaisille vielä viisi kuukautta hanketarkastusten jälkeenkään. Sitten asia on edennyt ja Ruokavirasto lähetti muutoshakemuksen Euroopan komissiolle 3.5.2019 vähäisen muutoksen (minor amendment) hakemiseksi. Tätä kirjoitettaessa (5.11.2019) asia on edelleen komission käsittelyssä.

Ruokaviraston valmistautuessa ottamaan vastaan muutoshakemusta kävi ilmi, että alkuperäiseen hakemuksen käsittelyyn liittyi epäselvyyksiä, jotka olivat vuosien mittaan johtaneet väärinkäsityksiin. Osa karjalanpiirakan määritelmään ilmeisesti tarkoitetuista

yksityiskohdista oli jäänyt julkistetun tuote-eritelmän ulkopuolelle. Ruokavirasto päätti ratkaista epäselvän tilanteen toimialan eduksi, eli maitojauheen käyttöön ei toistaiseksi puututa. Laktoosittoman maitojuoman ja muiden hyväksymättömien ainesosien käyttöä tämä tulkinta ei kuitenkaan koske. Ruokavirasto seuraa muutoshakemuksen etenemistä ja arvioi tilannetta tarvittaessa uudelleen sekä ohjeistaa toimijoita ja elintarvikevalvontaviranomaisia.

5.2 Kalakukko (APT)

Kalakukko on myös Aito perinteinen tuote, eikä sen valmistuspaikkaa ole rajattu. Tuotteen valmistus on kuitenkin selvästi keskittynyt Pohjois-Savon seudulle. Valvontahankkeessa tarkastuksen kohteena olleet kolme valmistajaa sijaitsivat kaikki Kuopiossa.

Hankkeessa todettiin, että yhdenkään tarkastetun kohteen tuotteita ei oltu nimetty kalakukoiksi vaan muikkukukoiksi. Myös muunnimisiä kukkoja oli näiden toimijoiden tuotevalikoimissa. Valmistajat olivat kuitenkin aiheellisesti tarkastuksen kohteena, sillä niiden internetsivuilla, tuotepakkauksissa ja oletettavasti myös muussa kaupallisessa markkinointimateriaalissa mainitaan yritysten valmistavan kalakukkoja. Kalakukko -nimitystä on tällöin käytetty yleisnimenä, mikä on vastoin nimisuojan perusperiaatetta ja vie hyödyn toimijoilta, jotka valmistavat kalakukkoa suojatun reseptin mukaisesti.

Kohteiden tarkastuksilla havaittiin, että valmistajien internetsivuilla käytettiin tuotteiden kuvaamisessa laajasti nimeä kalakukko, vaikka tuotteiden ainesosat eivät vastanneet kalakukon määritelmää. Poikkeamat ainesosissa ja valmistusmenetelmissä olivat pieniä. Merkittävimpiä poikkeamia olivat kaurahiutaleiden ja margariinin käyttö. Vainokareiden käytössä sekä jälkikypsytyksessä havaittiin myös pieniä poikkeamia suhteessa hyväksytyyn tuote-eritelmään. Valmistajia neuvottiin valmistamaan kalakukkoa nimisuojan mukaisesti tai poistamaan pakkauksista ja markkinointimateriaalista kalakukko -maininnat. Määräaikaan sidottuja kehotuksia ei annettu.

5.3 Feta (SAN)

Feta on yksi tunnetuimmista nimisuojaajärjestelmässä suojatuista nimistä. Fetaksi saa kutsua vain Kreikassa ja vain lampaan- tai lampaan ja vuohenmaidon yhdistelmästä tietyllä tavalla valmistettua juustoa. Tuote on hyvin suosittua esimerkiksi salaattien, piirakoiden ja muiden ruokalajien raaka-aineena. Fetajuustolla on kuluttajien mielessä positiivinen laatumielikuva ja sitä pyritäänkin hyödyntämään ruokien markkinoinnissa.

Käytännössä feta-nimen hyödyntäminen tuli ilmi erityisesti hankkeen pitserioita ja ravintoloita koskevien tarkastusten yhteydessä. Valvontahankkeessa elintarvikevalvontaviranomaiset tekivät tarkastuskäynnin 55 pitseriassa. Näistä 43 kohteessa havaittiin jokin virhe nimisuojaan liittyvissä asioissa. Erityisesti huomioitavaa oli se, että jokaisessa näistä 43 pitseriassa kyse oli aina myös feta-nimen virheellisestä käytöstä.

Myynnissä olleiden pitsojen, salaattien tai kebab-annosten nimessä tai ainesosana ilmoitettiin feta, mutta sen asemesta oli käytetty muuta juustoa. Syynä tähän oli mitä ilmeisemmin käytetyn juuston edullisempi hankintahinta. Lisäksi pitseriayrittäjien mukaan feta-sanankäytön oikeus vain fetajuuston yhteydessä oli heille uutta tietoa. Valvojat ohjeistivat toimijoita asiassa ja tulevat tarkastamaan asiaa seuraavilla tarkastuskäynneillä.

Ravintoloissa, jotka eivät olleet pitserioita, todettiin niissä 58 kohteessa, joissa oli jollain tavalla käytetty nimisuojusta elintarvikkeita, puutteita 27 kohteessa. Näistä 17 tapauksessa oli kyse fetajuustosta vastaavasti kuin pitserioissakin. Keskus- ja laitospöytäkirjoissa havainto oli vastaava: 12 kohteessa havaittiin virheellistä nimisuojan käyttöä ja näistä kahdeksassa virhe koski fetajuustoa. Myös muutamien kahviloiden fetapiirakoissa todettiin käytettävän muuta ainesosaa kuin fetaa. Kauppojen juustotiskillä oli muutamassa kohteessa irtopalan jäljitettävyyteen liittyviä epäselvyyksiä, mutta ei selviä väärinkäytöksiä. Toimijoita pyydettiin kiinnittämään huomiota asiaan ja ohjeistettiin toimimaan oikein.

5.4 Parmesan (SAN)

Parmigiano-Reggiano -juusto, tai tutummin parmesan, on myös sidottu tiettyyn valmistusalueeseen ja raaka-aineeseen. Tätä nimeä saa käyttää vain sellaisista juustoista, jotka on valmistettu Italian Parman alueella ja sen ympäristön maakunnissa tuotetusta maidosta.

Yhdessäkään pitseriassa ei havaittu parmesaniin liittyvää väärää nimen käyttöä. Ravintoloiden tarkastuksissa raportoitiin muutamista tapauksista, joissa parmesan mainitaan annoksen nimessä, esimerkiksi Parmesan-broileri, mutta itse annoksessa ei ollut käytetty kyseistä parmesan-ainesosaa. Yhdessä kaupan salaattibaarissa havaittiin parmesanin kohdalla muuta juustoa. Tässä tapauksessa toimijaa pyydettiin joko vaihtamaan juusto tai juuston nimi. Tarkastusten yhteydessä toimijoita ohjattiin oikeaan nimisuojustun nimen käyttöön.

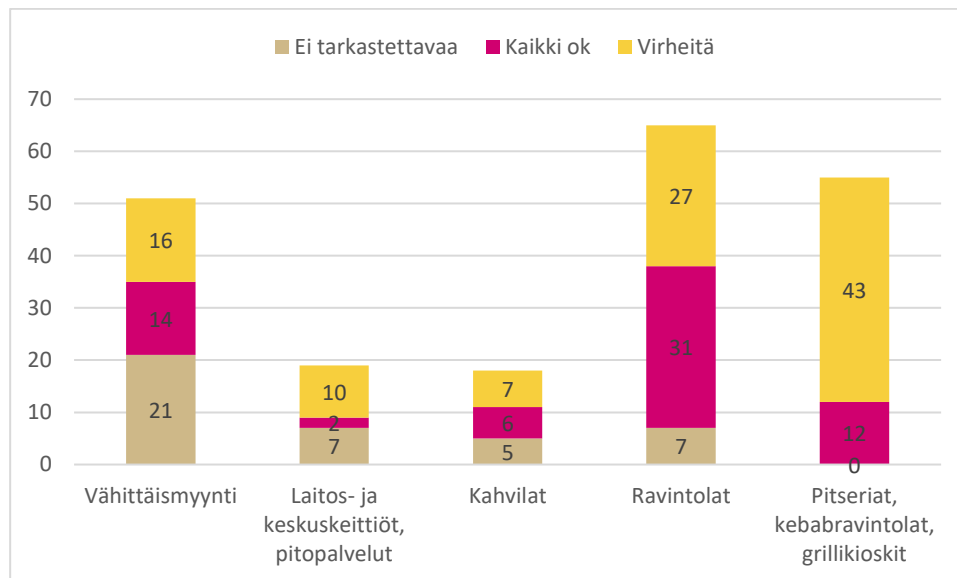
5.5 Parmankinkku (SAN)

Parmankinkku, täsmälliseltä suojatulta nimeltään Prosciutto di Parma, tulee parmesanjuuston tavoin Parman alueelta Italiasta. Italiassa ja muuallakin Euroopassa valmistetut ilmakeitetyt kinkut voivat muistuttaa parmakinkkua, minkä vuoksi esimerkiksi ravintoloissa on houkutus käyttää aidon parmakinkun sijaan muuta, hankintahinnaltaan edullisempaa ilmakeitettua kinkkua.

Kaikista tarkastetuista 65 ravintolasta neljä käytti muuta kinkkua kuin ilmoittamaansa parmakinkkua annoksissaan. Yhdessä pitseriassa ja yhdessä kahvilassa käytettiin annoksessa ilmoitetun parmakinkun sijaan muuta nimisuojustua kinkkua. Muita poikkeamia ei tämän nimen käytön suhteen havaittu. Tarkastusten yhteydessä toimijoita ohjattiin oikeaan nimisuojustun nimen käyttöön.

6 TULOSTEN TARKASTELU TARKASTUSKOHDETYYPEITTÄIN

Hankkeen tuloksia on mielenkiintoista tarkastella paitsi tuotteittain (nimittäin) myös tarkastuskohteittain (kaavio 3.). Tarkastusraporteista kävi ilmi selkeät erot nimisuojan käytössä erilaisten tarjoilupaikkojen välillä. Kahviloissa ja ravintoloissa virheitä todettiin vähemmän kuin pizzeriaiden, kebabravintoloiden ja grillikioskien ryhmässä.



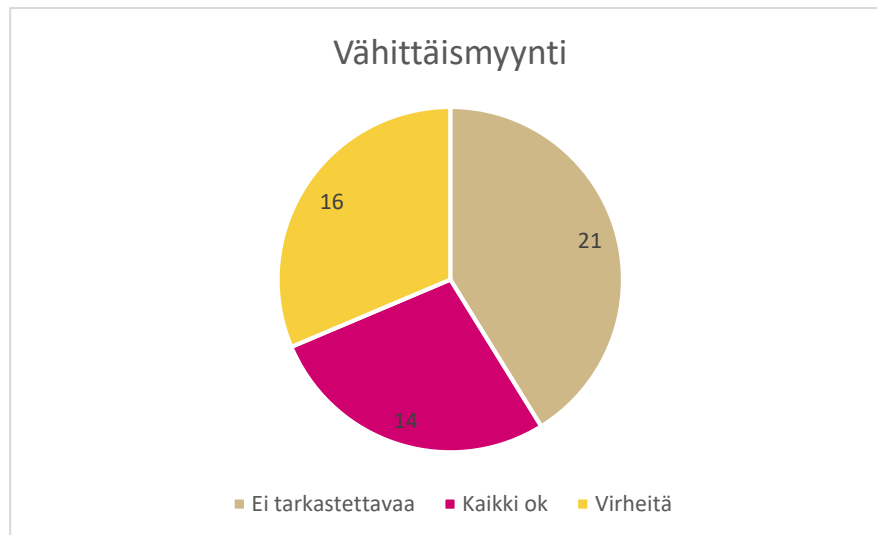
Kaavio 3. Eri tarkastuskohteissa nimisuojanimien käytössä havaittujen virheiden osuus kaikista tarkastetuista (n= lukumäärä).

6.1 Vähittäismyynti

Vähittäismyyntissä tehdyt tarkastukset kohdistuivat päivittäistavarakauppojen, esimerkiksi markettien, juusto- ja leipätiskeihin, paistopisteisiin sekä salaattibaareihin.

Hanketarkastusten ulkopuolelle ei rajattu valmiiksi pakattuja elintarvikkeita, mutta niiden tarkastamisen katsottiin olevan ensisijaisesti valmistajaa valvovan elintarvikevalvontaviranomaisen tehtävä.

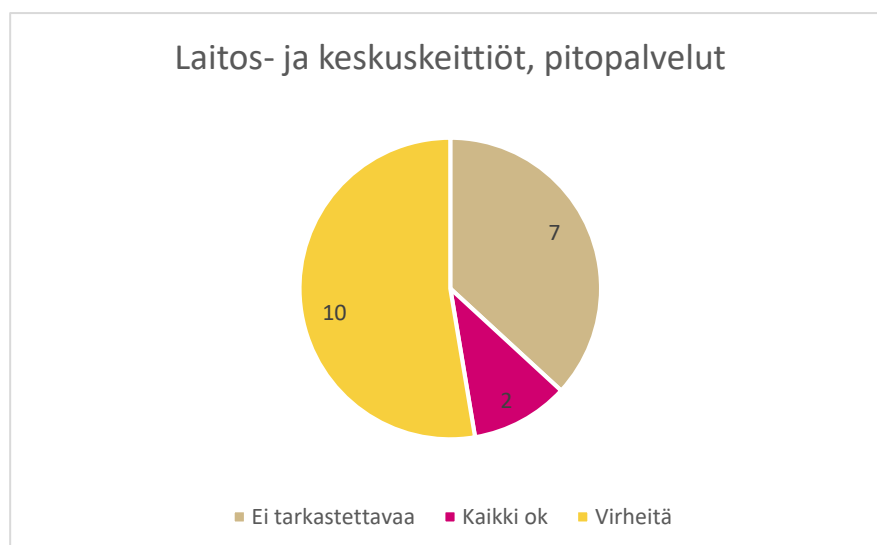
Tarkastetuista vähittäismyyntipaikoista 41 % oli sellaisia, joissa ei ollut tarkastettavaa (oletettavasti pienehköjä marketteja). Kolmasosassa kohteista todettiin virheellistä nimisuojanimien käyttöä. Valtaosassa näistä kyse oli irtomyyntituotteeseen kaupassa liitetystä virheellisestä feta-, parmesan- tai karjalanpiirakka -tarrasta/hyllylapusta, jossa oli tuotenimi ja tuotteen hinta. Virhe oli nopeasti korjattavissa kaupassa.



Kaavio 4. Nimisuojanimien virheellisen käytön osuus vähittäismyyntipaikoissa tehdyissä tarkastuksissa (n= lukumäärä).

6.2 Laitos- ja keskuskeittiöt, pitopalvelut

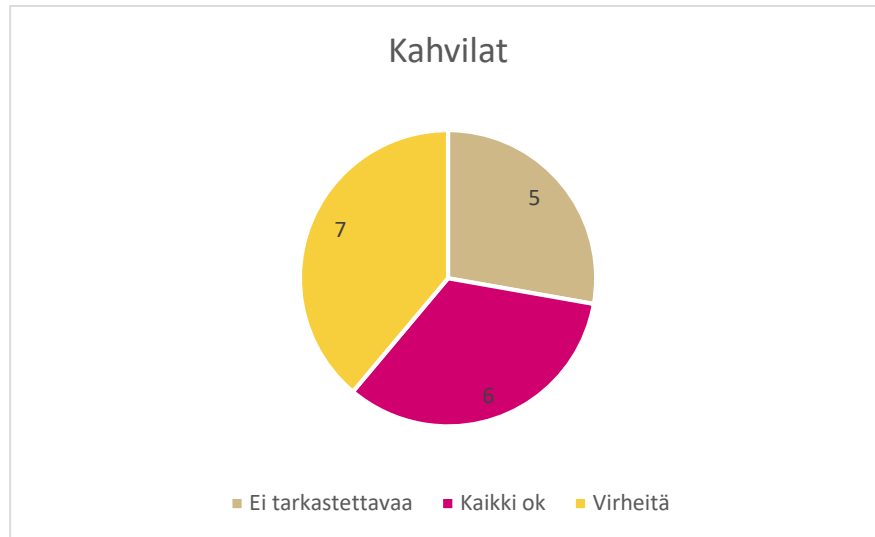
Laitos- ja keskuskeittiöiden tarkastukset kohdistuivat kohteisiin, joissa valmistetaan (ja nimetään) työpaikkojen, sairaaloiden ja oppilaitosten ruokailijoiden ruuat. Tarkastetuista 19 kohteesta kymmenessä (53 %) todettiin nimisuojavirheitä. Kahdeksassa näistä oli käytetty aterian nimen yhteydessä ilmoitetun fetajuuston sijaan muuta juustoa. Viidessä kohteessa virhe koski karjalanpiirakan nimeä, toisin sanoen tarjolla ollut tuote ei vastannut karjalanpiirakan määritelmää. Ruoka-annosten nimeämisessä on todennäköisesti tavoiteltu houkuttelevuutta, eikä asiaa ole pohdittu nimisuojanäkökulmasta.



Kaavio 5. Nimisuojanimien virheellisen käytön osuus laitos- ja keskuskeittiöihin sekä pitopalveluihin tehdyissä tarkastuksissa (n= lukumäärä).

6.3 Kahvilat

Kahviloita tarkastettiin kaikkiaan 18. Tarkastetuista kahviloista viidessä ei ollut tarkastettavaa, kuudessa ei ollut huomautettavaa ja seitsemässä oli poikkeamia nimisuoja-asioissa. Nopeasti korjattavissa olevat virheet koskivat erityisesti tarjolla olleita fetapiirakoiksi ja -salaateiksi nimettyjä tuotteita, joissa oli käytetty muuta juustoa kuin fetaa.

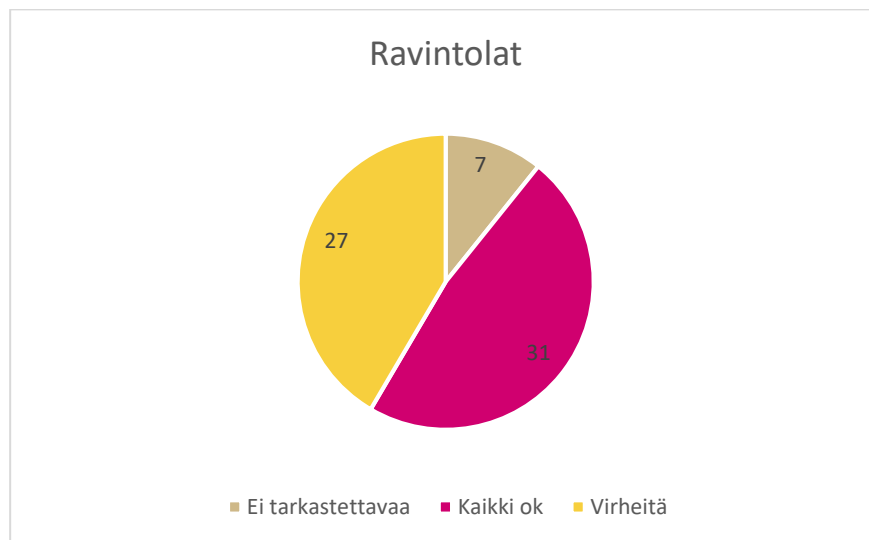


Kaavio 6. Nimisuojanimien virheellisen käytön osuus kahviloissa tehdyissä tarkastuksissa (n=lukumäärä).

6.4 Ravintolat (ei pitseriat)

Tämän ryhmän kohteet olivat ”perinteisiä” ravintoloita, joiden ruokalistalla on alkupaloja, pääruokia sekä jälkiruokia. Tarkastettuja kohteita oli 65 kpl. Yli puolessa tarkastetuista ravintoloista ei joko ollut tarkastettavaa tai nimisuoja-asiat olivat kunnossa. Nimisuoja-asioissa oli huomauttamista yhteensä 27 ravintolassa. Niistä 17 ravintolan annoksessa mainittiin olevan fetaa, vaikka käytettiin muuta juustoa. Osassa näistä ravintoloista (6 kpl) myös parmesanin kohdalla todettiin vastaava virhe.

Tarkastusraporteista havaittiin, että usealle ravintolalle oli annettu Oiva-arvosana Hyvä, vaikka nimisuoja-asioissa olikin korjattavaa. Oiva-arviointiohjeissa kuitenkin neuvotaan antamaan Korjattavaa-arvio, mikäli toiminnassa on epäkohtia, jotka johtavat kuluttajaa harhaan.

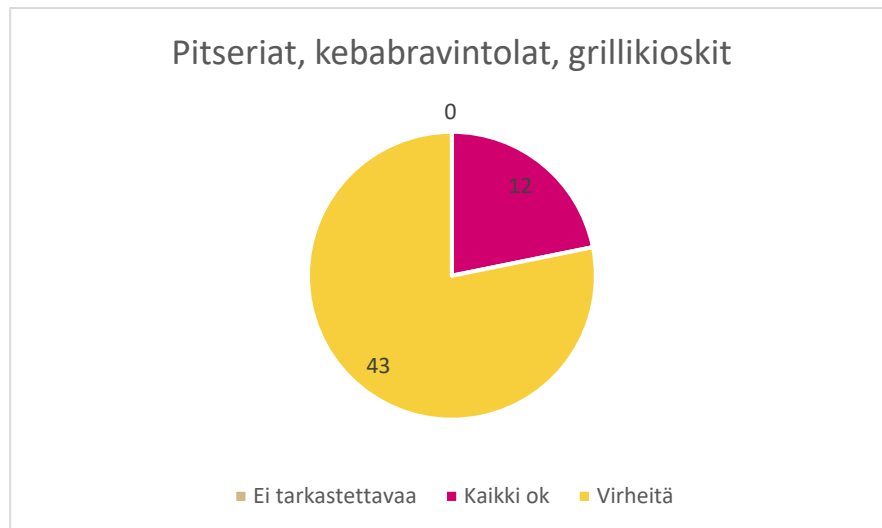


Kaavio 7. Nimisuojaanimien virheellisen käytön osuus perinteisissä ravintoloissa tehdyissä tarkastuksissa (n= lukumäärä).

6.5 Pitseriat, kebabravintolat, grillikioskit

Pitseriat, kebabravintolat, grillikioskit -ryhmän kohteissa oli eniten suojattuja nimiä koskevia epäkohtia. Tarkastetuista 55 kohteesta kaikissa oli tarkastettavaa. Vain joka viidennessä tarkastuskohteessa (22 %) nimisuoja-asiat olivat kunnossa, eli suojattuja nimiä käytettiin oikein. Lopuissa 43 kohteessa (78 %) havaittiin kuluttajaa harhaanjohtavaa nimisuojusten nimien käyttöä. Kaikissa näissä oli käytetty feta-sanaa tuotekuvauksessa tai tuotteen ainesosaluettelossa, vaikka todellisuudessa käytetty juusto oli muuta juustoa. Osassa kohteita havaittiin myös muiden nimisuojusten nimien virheellistä käyttöä. Tarkastusten perusteella havaittiin, että valtaosassa kohteista pitserian toiminnasta vastaava ei joko tiedä, että fetalla tarkoitetaan erityistä juustoa, tai sitten kuluttajaa halutaan johtaa tietoisesti harhaan.

Tarkastusraportteja läpikäydessä havaittiin, myös että toimijoiden kohtelu ei ilmeisesti kaikin osin ole ollut tasapuolista. Virheellisesti toimineista 43 kohteesta valtaosa oli saanut tarkastuksesta Korjattavaa-arvion, mutta 16 tarkastuksessa samasta virheestä oli kuitenkin annettu Hyvä-arvio.



Kaavio 8. Nimisuojanimien virheellisen käytön osuus pitserioissa, kebabravintoloissa ja grillikioskeissa tehdyissä tarkastuksissa (n= lukumäärä).

7 YHTEENVETO

Nyt toteutetussa valvontahankkeessa tunnistettiin poikkeamat nimisuojasäädöksistä (muun muassa hyväksymättömät ainesosat) ja muodostettiin kokonaisvaltainen tilannekuva nimisuojuotteiden valvonnan haasteista. Hankkeessa todettiin, että ohjaavasta valvonnasta huolimatta elintarvikealan toimijoilla oli edelleen epätietoisuutta ja väärinymmärrystä tuotteiden oikeasta koostumuksesta ja valmistustavasta.

Etenkin karjalanpiirakan valmistajilla ja osin myös valvojilla oli yleisesti virheellinen käsitys siitä, että karjalanpiirakan tuote-eritelmä olisi muuttumassa. Muutoshakemusta ei kuitenkaan vielä tuolloin oltu toimitettu viranomaiselle. Vallalla ollut käsitys oli todennäköisesti yksi syy siihen, että kaikkiin valvonnassa havaittuihin poikkeamiin ei oltu puututtu. Hankkeen myötä keskustelu karjalanpiirakan nimisuojusta virisi uudelleen toimijoiden ja viranomaisten kesken. Myös mediassa asia oli esillä. Edellä kuvattu prosessi edisti tuote-eritelmaa koskevan muutoshakemuksen tekemistä. Suomi jätti karjalanpiirakan nimisuojan muutoshakemuksen Euroopan komissiolle 3.5.2019. Hakemus on edelleen komission käsittelyssä. Mikäli muutoshakemus hyväksytään, se tulee selkiyttämään karjalanpiirakan nimisuojan käyttöä ja yhtenäistämään valvontaa.

Ulkomaisista nimistä fetajuuston nimen virheellinen käyttö oli yleistä. Fetasta näyttäisi olevan muodostumassa pitserioissa yleisnimi, mitä ei voida pitää hyväksyttävänä kehityksenä. Nimisuojan perusajatus on pitää yllä eurooppalaisten elintarvikkeiden monimuotoisuutta ja säilyttää esimerkiksi ainutlaatuiset juustot. Kun lehmänmaitojuustosta käytetään nimitystä feta, rikotaan nimisuojan ydintä. Ulkomaisten nimisuojuuttujen nimien virheelliseen käyttöön puututtiin hankkeen tarkastuksilla ohjaavalla otteella. Seuraavilla suunnitelman mukaisilla tarkastuskäynneillä asian odotetaan olevan korjattu.

8 JOHTOPÄÄTÖKSET JA JATKOTOIMENPIDE-EHDOTUKSET

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontahankkeen keskeisenä havaintona oli, että osalla toimijoista ja valvojista oli virheellinen käsitys siitä, miten nimisuojasäädöksiä tulisi noudattaa. Toimija itse valitsee, mitä tuotteita valmistaa tai markkinoi, mutta kun hän on ottanut tuotevalikoimaansa nimisuojatun tuotteen, sen kuvaus sitoo kokonaisuudessaan eikä nimen yhtenäiseen asiakirjaan merkityistä yksityiskohdista ole mahdollisuutta joustaa. Toinen tärkeä havainto oli se, että joissain tapauksissa nimisuojanimistä näyttäisi olevan muodostumassa yleisnimiä. Sitä ei voida pitää hyväksyttävänä, sillä se on vastoin koko nimisuojajärjestelmän ydintä.

Osittain edellä kuvattu voi selittyä sillä, että nimisuojan valvontaan on sovellettu elintarvikelainsäädännön riskiperusteisuutta. Nimisuojalainsäädännössä on kuitenkin myös sisältöä, jonka tarkoitus on edistää yhteisen maatalouspolitiikan tavoitteita. Nimisuojajärjestelmä on osa maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmää, jonka tavoite on auttaa elintarvikkeiden tuottajia välittämään kuluttajille tietoa tuotteiden ominaispiirteistä ja varmistamaan näin reilu kilpailu tuottajille, joiden elintarvikkeilla on lisäarvoa tuottavia ominaisuuksia.

Nimisuojajärjestelmä, tuotteiden kuvaukset ja nimisuojan valvonta ovat myös vuosien aikana kehittyneet ja tarkentuneet. Siten, sekä suomalaisten että ulkomaisten nimisuojakuvausten yksiselitteisyys ja valvottavuus voivat vaihdella. Tämä tuo mukanaan tässäkin hankkeessa havaittuja käytännön toteutus- ja valvontaongelmia. Mikäli nimisuojaus ei enää vastaa siihen tarpeeseen, johon sitä alun perin on haettu, on suojausta hakeneen tahon syytä pohtia, pitäisikö nimisuojausta päivittää. Valvonnan tehtävänä on varmistua siitä, että nimisuojasäädöksiä noudatetaan ja siten myös suojata sitä etua, jonka takia nimisuojaa alun perin on haettu. Ruokavirasto pitää myös erittäin tärkeänä, että uutta nimisuojaa haettaessa nimisuojan selkeyteen, yksiselitteisyyteen ja valvottavuuteen kiinnitettäisiin erityisesti huomiota.

Nimisuojan valvontahankkeen tulokset osoittavat, että suojattujen nimien käytössä on paljon puutteellisuuksia ja siten kuluttaja saattaa joutua harhaan johdetuksi.

Ruokavirasto pitää tärkeänä, että jatkossa kaikissa valvontayksiköissä kiinnitetään aiempaan enemmän huomiota nimisuojarikkomuksiin, niin tuotteiden valmistuksessa ja markkinoinnissa kuin myös ruoka-annosten oikeassa nimeämisessä ja nimen mukaisten raaka-aineiden käytössä. Tilanteen kehittymistä seurataan ja muun muassa VATI¹-järjestelmästä saatavan tiedon pohjalta arvioidaan, tarvitaanko vielä nimisuojan valvontaan liittyviä lisätoimia.

¹ VATI eli Ympäristöterveydenhuollon keskitetty toiminnanohjaus- ja tiedonhallintajärjestelmä

Nimisuojattuja tuotteita valmistavien ja markkinoivien sekä elintarvikealalla toimivien järjestöjen tulisi myös kirkastaa ja selkiyttää nimisuojalainsäädännön toteuttamista ja yritysten tulisi omaavalvonnalla varmistaa sitä entistä paremmin. Erityisesti tulisi kiinnittää huomiota nimisuojan kokonaissitovuuteen, joka on se nimisuojan ydin ja erottaa nimisuojatun tuotteen muista vastaavantyyppisistä. Tällä varmistetaan samalla myös tasavertaisuus kilpailutilanteessa ja kuluttajan suojaaminen harhaanjohtamiselta ja taloudellisilta tappioilta.

Edellä kuvattujen tavoitteiden edistämiseksi Ruokavirasto viestii kattavasti tämän valvontahankkeen tuloksista, johtopäätöksistä ja jatkotoimenpide-ehdotuksista. Ruokavirasto haastaa alan toimijat, sidosryhmät ja valvojat mukaan nimisuojan toteutumisen kehittämiseen mukaan. Ruokavirasto uudistaa nimisuoja järjestelmää esittelevät internetsivut, jotta ne jatkossa palvelisivat aiempaa paremmin sekä valvonnan että toimijoiden tukena sekä nimisuojaa haettaessa että toteutettaessa.

LIITTEET

Liite 1. Hankesuunnitelma

Liite 2. Ohje nimisuojan valvontahankkeeseen

Liite 3. Tarkastuslomake, valmistus - karjalanpiirakka

Liite 4. Tarkastuslomake, valmistus - kalakukko

Liite 5. Tarkastuslomake, ravintola/kahvila, laitoskeittiö, keskuskeittiö ja pitopalvelu

Liite 6. Tarkastuslomake, vähittäismyynti

Liite 7. Taustamateriaalit

- Karjalanpiirakan yhtenäinen asiakirja
- Kalakukon yhtenäinen asiakirja
- Parmankinkun yhtenäinen asiakirja
- Parmesanjuuston yhtenäinen asiakirja
- Fetajuuston hakemus
- Kuvavinkkejä markkinaevalvontaan

Liite 8. Nimisuojan valvontaohje

Liite 9. OIVA-ohje 12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet

Liite 1. Hankesuunnitelma



Sytä ja perusteluja



- EU:n komissio on suositellut Suomelle syksyllä 2015 tehdyn tarkastuksen johdosta valvonnan kehittämistä
- Nimisuojaustuotteet ovat tärkeitä
 - ✓ Kuluttajien harhaanjohtamisen estäminen
 - ✓ Alueellisen omaleimaisuuden säilyttäminen
 - ✓ Syrjäalueiden elinvoimaisuuden ylläpitäminen
 - ✓ Tasavertainen kilpailu

2

Hankkeen tavoitteita



- Lisätä valvonnan kykyä ja motivaatiota epäillä, havaita ja puuttua epäkohtiin nimisuojaan liittyen
- Turvata kuluttajan oikeus saada alkuperältään ja laadultaan luvattu tuote
- Turvata toimijoiden tasavertainen kilpailuasetelma
- Poistaa virheelliset markkinointimerkinnot kaupoissa, ravintoloissa ja muissa myyntipaikoissa

3

Hankkeen aikataulu



- Valvontatoimet joustavasti kasvisten valvontahankkeen jälkeen, eli noin 8/2017 – 12/2017
- Ohjeistus ja valvontalomake + vinkkejä tulee maalis-huhtikuussa Eviranettiin
- Lisätietoa myös Ympäristövalvonnan koulutuspäivillä Jyväskylässä 16.-17.5.2017
- Kunnalliset valvontayksiköt toteuttavat valvontaa, Tullin osallistumista selvitetään
- Työnjako Evira-AVIt mietinnässä vielä

4

Valvottavat kohteet



1. Karjalanpiirakka tuotantopaikoissa
 - ainesosat, valmistusmenetelmä, merkinnät
2. Yleiset nimisuojaan liittyvät myynti- ja markkinointimerkinnot
 - a) Kauppojen myyntitiskit (juusto, leipä, liha ym.)
 - b) Kauppojen salaattibaarit ym. irtomyynti
 - c) Ravintoloiden annokset
 - d) Tori- ja markkinamyynni
- Tarkastukset suositellaan kirjaamaan normaalisti myös järjestelmään (OIVA-rivi 12.3)

5

Liite 2. Ohje nimisuojan valvontahankkeeseen



Nimisuojan valvontahanke 2018



Yleisiä ohjeita nimisuojan valvontahanketta varten

1. Hankkeen tarkoitus

Hankkeessa on tarkoitus tarkastaa noudatetaanko karjalanpiirakan ja kalakukon valmistuksessa näille tuotteille yhteisesti sovittuja raaka-aineita, valmistusmenetelmiä ja pakkausmerkintöjä. (Paistopisteet kaupassa ovat yksi tapa saattaa karjalanpiirakan valmistus päätökseen, joten nekin kuuluvat hankkeessa tarkastuksen piiriin.)

Vähittäismyymälöissä tarkastetaan irtomyynnissä olevien karjalanpiirakoiden ja kalakukkujen nimisuojanmukaisuus vertaamalla ainesosaluetteloa tuote-eritelmään. Kaupassa paloitellun Parmesanjuuston myytävän juustopalan aitous varmistetaan visuaalisesti arvioiden ja asiakirjatarkastuksella.

Hankkeeseen sisältyy myös vähittäismyynnissä yleisten nimisuojamerkintöjen tarkastaminen. Tällä tarkoitetaan esimerkiksi liitteessä "Kuvavinkkejä markkinavalvontaan" kuvattujen virheellisten merkintöjen havaitseminen, valvonta ja raportointi.

Ravintoloissa ja kahviloissa (sekä laitos- ja keskuskeittiöt ja pitopalvelut) tarkastetaan erityisesti lomakkeella mainittujen tuotteiden kohdalla, ovatko tuotteet tai niiden nimisuojatut ainesosat (esim. fetasalaatissa juusto) todella mainittuja nimisuojattuja elintarvikkeita. Visuaalinen arvio ja asiakirjat / pakkausmateriaalit auttavat tässä asiassa.

2. Valvottavat kohteet ja nimet

Valmistus:

- Karjalanpiirakka
- Kalakukko

Vähittäismyynti:

- Irtomyynti: karjalanpiirakka, kalakukko, parmesanjuusto ja parmankinkku
- Salaattibaari / valmisruokatiski: parmesanjuusto, fetajuusto, parmankinkku
- Paistopiste: karjalanpiirakka

Ravintolat ja kahvilat (sekä laitos- ja keskuskeittiöt ja pitopalvelut):

Nimisuojan valvontahanke 2018

- Parmesanjuusto
- Fetajuusto
- Parmankinkku
- Karjalanpiirakka
- Kalakukko

3. Valvonnan roolijako

Varsinaiset tarkastukset ja valvontakäynnit suorittaa kunnallinen elintarvikevalvonta, joka toimittaa tarkastuslomakkeet ja mahdolliset liitteet sähköpostitse Eviraan (mika.varjonen@evira.fi) sekä kopiona omaan aluehallintovirastoon.

Aluehallintovirasto pyrkii aktivoimaan kunnalliset valvontayksiköt hankkeeseen, auttamaan tarvittaessa valvonnallisissa ongelmatilanteissa sekä varmistaa, että valvontayksiköissä kirjatut havainnot tulevat raportoiduksi Eviraan ajoissa.

Valvontayksikkö voi osallistua hankkeeseen haluamallaan laajuudella ja päättää itse tarkastettavat kohteet.

4. Havaintojen kirjaaminen ja raportointi

Hankkeen havainnot kirjataan ja raportoidaan tätä hanketta varten tehdyillä lomakkeilla.

Lomakkeissa on kentät lisätietoja varten, mutta mukaan on mahdollista liittää myös lisämateriaalia esim. kysymyksiä, pohdintoja, havaintoja jne. erillisillä liitteillä.

Hankkeen tarkastukset kirjataan myös valvontajärjestelmään kuten tavanomainen nimisuojatarkastus. (OIVA-rivi 12.3.). Jos epäkohtia havaitaan, toimitaan kuten tavanomaisellakin tarkastuksella. OIVA-ohjeessa on esitetty joitakin ohjeita ja linjauksia. Tarkastuslomakkeet on tarkoitettu valvojan, ei toimijan täytettäväksi.

Valtakunnallisten kauppaketjujen kaupoille tarjoamat markkinointimateriaalit tulee raportoida hankkeessa, mikäli niiden epäillään rikkovan nimisuoja-asetusta tai Eviran ohjeita. Niitä koskeva valvonnalliset ratkaisut tehdään kuitenkin keskitetysti ketjun pääpaikan valvonnassa. Valvontaluoteilla tulee puuttua kaupan omiin mainoskyltteihin ja vastaaviin, jos virheitä todetaan.

Valvontatapauksen ei tarvitse olla loppuun saakka ratkaistu raportointihetkellä.

5. Aikataulu

Hankkeen tarkastukset voidaan aloittaa välittömästi. Tulosten raportointiaika päättyy 26.10.2018.

6. Ohjeet ja taustamateriaali

Eviranettiin hankesivulle on liitetty nämä materiaalit valvonnan tueksi:

(Eviranet/Elintarvikkeet/Yhteiset/Projektit/Nimisuojaattujen elintarvikkeiden valvontahanke 2018)

Nimisuojan valvontahanke 2018

- Ohje nimisuojan valvontahankkeeseen
- Tarkastuslomake_karjalanpiirakka_valmistus
- Tarkastuslomake_kalakukko_valmistus
- Tarkastuslomake_ravintola_ja_kahvila
- Tarkastuslomake_vähittäismyymälä
- EU:n nimisuoja-asetus 1151/2012
- Komission täytäntöönpanoasetus 668/2014 (tietoa tunnuksista)
- Komission tiedonanto merkinnöistä kun käytetään nimisuojaattua ainesosaa
- MMM:n nimisuoja-asetus 1153/2014
- Eviran nimisuojan valvontaohje
- Eviran OIVA-ohje nimisuoja koskien
- Karjalanpiirakan ja kalakukon yhtenäiset asiakirjat ("tuote-eritelvät")
- Fetan, parmesaanin ja parmankinkun yhtenäiset asiakirjat ("tuote-eritelvät")
- Linkki EU:n DOOR-tietopalveluun, josta löytyvät jokaisen nimisuojaatuotteen tiedot

7. Kysymykset

Valvontayksiköiden pyydetään esittämään hanketta koskevat kysymykset joko oman alueen AVlin tai Eviraan (mika.varjonen@evira.fi). Evirannettiin hankesivulle tullaan kokoamaan näistä kysymyksistä ja vastauksista luetteloa.

8. Vastauksia etukäteen odotettavissa oleviin kysymyksiin

Karjalanpiirakan valmistus

- Maitojauheen käyttö ei ole sallittua, se ei lue hyväksytyssä reseptissä (ks. yhtenäinen asiakirja)
- Laktoosittoman maitojuoman käyttö ei ole sallittua, koska se ei ole "maitoa"
- Kerman käyttö ei ole sallittua, koska sitä ei mainita hyväksytyssä reseptissä
- Karjalanpiirakat saa voidella paiston jälkeen, mutta se ei ole pakollista
- Karjalanpiirakan puurossa on sallittua käyttää suolaa, koska suola on mainittu lopullisessa hakemuksessa. Se on ilmeisesti unohtunut kirjata yhtenäiseen asiakirjaan.
- Paistopisteen työohje voi olla tarkastushetkellä suullinen, mutta se tulee tarkastuksen yhteydessä tai jälkeen olla myös kirjallisena.

Fetan oleellinen tarkastettava asia

- Feta on juusto, jonka alkuperä- ja valmistusmaa on Kreikka ja raaka-aineena lampaanmaito tai lampaan- ja vuohenmaito. Tarkemmat tiedot löytyvät DOOR-tietopalvelusta.

Parmigiano-Reggiano -juuston oleelliset tarkastettavat asiat

- Kova, pitkään kypsytetty juusto. Alkuperä- ja valmistusmaa Italia
- Pakattu tuote on oltava pakattu Italiassa. Tämä koskee myös jauhetta, lastuja jne.
- Käytetään myös nimitystä Parmesan, parmesaani, jne.

Prosciutto di Parma –kinkun oleelliset tarkastettavat asiat

- Italiassa valmistettu ilmakeivattu kinkku (tarkempi alue Parman ympäristö)

Nimisuojan valvontahanke 2018

- Pakattu tuote on oltava valmistettu Italiassa.
- Käytetään yleensä nimitystä parmankinkku

Irtomyynnin yhteydessä logo?

- Nimisuojaista kertova logo vaaditaan vain pakatuissa ja EU-jäsenmaassa tuotetuissa tuotteissa. Nimi- /mainoskylteissä logoa ei vaadita.

Ruokalistalla logo?

- Ei vaadita, mutta jos logoa käytetään, sen tulee selkeästi viitata nimisuojaattuun ainesosaan, ei koko annokseen.

Miten toimitaan epäiltäessä nimisuojaan liittyvää virhettä pakatussa ulkomaisessa tuotteessa?

- Asia ilmoitetaan Eviraan, joka vastaa jatkotoimista.

Toimijan internet-sivut?

- Toimijan internetsivut ovat yhtä lailla markkinointimateriaalia kuin esim. kaupoissa näkyvät mainokset, ja siksi nekin tulisi tarkastaa mahdollisen nimisuojarikkomuksen havaitsemiseksi. Esimerkiksi kalakukko-nimen käyttö yleisnimenä kalaa sisältävien kukkojen yhteydessä katsotaan suojatun nimen kielletyksi hyödyntämiseksi.
- Havainnot voidaan merkitä tarkastuslomakkeen lopussa olevaan "Huomiot" -kenttään tai erilliseen selvitykseen.

Toimijan ennakkoilmoituksen tekotapa

- Elintarvikelain 23/2006, 54 e §: " Rekisteröityä nimisuojaatuetta valmistavan elintarvikealan toimijan on ennen tuotteiden markkinoille saattamisen aloittamista ilmoitettava tuotteen nimi ja valmistuspaikka 30–32 §:ssä tarkoitetulle valvontaviranomaiselle. Valmistuksen keskeyttämisestä tai lopettamisesta on ilmoitettava viivytyksettä valvontaviranomaiselle."
- Ilmoitus voidaan tehdä jo käytössä olevilla valvontayksikön ilmoituslomakkeilla tai vapaamuotoisesti, kuitenkin kirjallisesti.

Liite 3. Tarkastuslomake, valmistus – karjalanpiirakka



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (2)

Valmistus / Karjalanpiirakka



Tarkastuspäivämäärä []	Tarkastaja []	Valvontayksikön nimi []
Tarkastuksen kohde		
☐ Valmistaja	☐ Liikkuva huoneisto, torimyynti	
☐ Vähittäismyymälä	☐ Kahvila / ravintola	
☐ Muu, mikä: []		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset []		

Yrityksen nimi []	Y-tunnus []
Toimipisteen osoite []	
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) []	
Yhteyshenkilö(t) []	
Puhelin []	Sähköposti []

VALMISTUSAIHEET / 1		
Kuoritaikina	Kyllä	Ei
Onko kuoritaikinan nesteenä vettä?	☐	☐
Onko kuoritaikinassa suolaa?	☐	☐
Onko kuoritaikinassa vehnäjauhoja ja / tai ruisjauhoja?	☐	☐
Onko kuoritaikinassa muita ainesosia?	☐	☐
Mitä muita ainesosia kuoritaikinassa on? []		
Vastaako sekoitussuhde suhdetta 200 g nestettä ja 275 g- 350 g jauhoja?	☐	☐

VALMISTUSAIHEET / 2		
Täyte	Kyllä	Ei
Onko täytteessä riisi- tai ohrasuurimoista tehtyä puuroa?	☐	☐
Onko täytteessä perunasosetta tai survottuja kasviksia / sieniä?	☐	☐
Onko täytteessä vettä, maitoa tai molempia?	☐	☐
Onko täytteessä suolaa?	☐	☐
Jos käytetään riisi- tai ohraryynejä, vastaako sekoitussuhde suhdetta 2 dl ryynejä ja 1 litra nestettä?	☐	☐
Mitä muita ainesosia täytteessä on? []		



VALMISTUSPROSESSI		
	Kyllä	Ei
Keitetäänkö riisipuuroa 0,5 – 1 tunti, ohrapuuroa kauemmin?	☐	☐
Onko piirakan reunat käännetty keskelle rypyttäen niin, että keskiosa jää avoimeksi?	☐	☐
Onko piirakoiden paistolämpötila 250 – 300 astetta?	☐	☐
Onko piirakoiden paistoaika 15 – 20 minuuttia?	☐	☐
Poikkeamat valmistusprosessissa:		

PAKKAUSMERKINNÄT		
	Kyllä	Ei
Onko kuluttajapakkauksessa mainittu perusmuodossaan sana "Karjalanpiirakka"?	☐	☐
Onko pakkauksen pääasiallisesti nähtävillä olevassa kentässä tunnusmerkki (logo) "Aito perinteinen tuote"?	☐	☐
Onko em. logo läpimitaltaan vähintään 15 mm?	☐	☐
Onko monivärisessä pakkauksessa logo sinikeltainen?	☐	☐
Muita huomioita pakkausmerkinnöistä:		

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.	
12.3:	☐ Oivallinen ☐ Hyvä ☐ Korjattavaa ☐ Huono
Huomiot	
Edellytetyt toimenpiteet	

Liite 4. Tarkastuslomake, valmistus – kalakukko



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (2)

Valmistus / Kalakukko



Tarkastuspäivämäärä []	Tarkastaja []	Valvontayksikön nimi []
Tarkastuksen kohde		
☐ Valmistaja	☐ Liikkuva huoneisto, torimyynti	
☐ Vähittäismyymälä	☐ Kahvila / ravintola	
☐ Muu, mikä: []		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset []		

Yrityksen nimi []	Y-tunnus []
Toimipisteen osoite []	
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) []	
Yhteyshenkilö(t) []	
Puhelin []	Sähköposti []

VALMISTUSAIHEET JA KOKOAMINEN		
Taikinakuori	Kyllä	Ei
Onko kuoren taikinassa pääosa ruisjauhoja, mukana hieman vehnää (vapaavalintaisesti myös ohraa)?	☐	☐
Onko taikinassa nesteenä vettä?	☐	☐
Onko taikinassa mausteena suolaa?	☐	☐
Lisätäänkö taikinaan voisulaa?	☐	☐
Onko taikinassa muita ainesosia?	☐	☐
Mitä muita ainesosia taikinassa on? []		
Vastaako jauhojen ja voisulan sekoitussuhde suhdetta 1 kg jauhoja ja 80-100 g voisulaa?	☐	☐
Onko täytteessä kalaa?	☐	☐
Ovatko pienet kalat kokonaisina (perattuna)?	☐	☐
Ovatko kalat kekona kuoripohjan päällä?	☐	☐
Onko kalakerrosten välissä suolaa ja voinokareita?	☐	☐
Onko kalakeko peitetty sianlihan kylkisiivuilla?	☐	☐
Onko kylkisiivujen päällä 1 tl suolaa?	☐	☐
Onko kalakukko suljettu kääntämällä reunat päälle?	☐	☐
Poikkeamat valmistusprosessissa ja kokoamisessa: []		



PAISTAMINEN		
	Kyllä	Ei
Paistetaanko kalakukkoa ensin 250 – 300 asteessa?	☐	☐
Onko tällöin paistoaika 20 minuuttia – 1 tunti?	☐	☐
Otetaanko kalakukko 20 minuutin – 1 tunnin paistamisen jälkeen pois uunista?	☐	☐
Voidellaanko kalakukkoa kesken paistoprosessin voisulalla?	☐	☐
Jatketaanko paistoa 125- 150 asteessa?	☐	☐
Kestääkö tässä lämpötilassa paistaminen 4-6 tuntia?	☐	☐
Jälkikypsytetäänkö tuotetta lopuksi alle 100 asteisessa uunissa?	☐	☐
Nouseeko kalakukon sisällä lämpötila yli 65 asteen?	☐	☐
Muita huomioita paistamisesta:		

MUOTO JA RAKENNE		
	Kyllä	Ei
Onko kalakukon muoto pyöreä tai soikea?	☐	☐
Onko kuori tiivis ja paksuhko?	☐	☐
Onko kalakukko sisältä kypsä, mehevä ja pehmeä?	☐	☐
Muita huomioita muodosta ja rakenteesta:		

PAKKAUSMERKINNÄT		
	Kyllä	Ei
Onko kuluttajapakkauksessa mainittu perusmuodossaan sana "Kalakukko"?	☐	☐
Onko pakkauksen pääasiallisesti nähtävillä olevassa kentässä tunnusmerkki (logo) "Aito perinteinen tuote"?	☐	☐
Onko em. logo läpimitaltaan vähintään 15 mm?	☐	☐
Onko monivärisessä pakkauksessa logo sinikeltainen?	☐	☐
Muita nimisuojaan liittyviä huomioita pakkauksmerkinnöissä:		

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.	
12.3:	☐ Oivallinen ☐ Hyvä ☐ Korjattavaa ☐ Huono
Huomiot	
Edellytetyt toimenpiteet	

Liite 5. Tarkastuslomake, ravintola/kahvila, laitoskeittiö, keskuskeittiö ja pitopalvelu



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (2)

 Ravintola / kahvila + laitoskeittiö,
keskuskeittiö ja pitopalvelu


Tarkastuspäivämäärä 	Tarkastaja 	Valvontayksikön nimi
Tarkastuksen kohde ☐ Valmistaja ☐ Liikkuva huoneisto, torimyynti ☐ Vähittäismyymälä ☐ Kahvila / ravintola ☐ Muu, mikä:		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset 		

Yrityksen nimi 	Y-tunnus
Toimipisteen osoite 	
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) 	
Yhteyshenkilö(t) 	
Puhelin 	Sähköposti

FETA			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "feta" fetaa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	☐	☐	☐
Piirakassa?	☐	☐	☐
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	☐	☐	☐
Pitsassa?	☐	☐	☐
Pastassa?	☐	☐	☐
Muussa tuotteessa?	☐	☐	☐
Mikä em. muu tuote on?			

PARMESAN-JUUSTO			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parmesan" tai "parmesaani" Parmigiano Reggiano -juustoa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	☐	☐	☐
Piirakassa?	☐	☐	☐
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	☐	☐	☐
Pitsassa?	☐	☐	☐
Pastassa?	☐	☐	☐
Muussa tuotteessa?	☐	☐	☐
Mikä em. muu tuote on?			



Ravintola / kahvila + laitoskeittiö,
keskuskeittiö ja pitopalvelu

PARMANKINKKU			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parrankinkku" Prosciutto di Parma –kinkkua?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	☐	☐	☐
Piirakassa?	☐	☐	☐
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	☐	☐	☐
Pitsassa?	☐	☐	☐
Pastassa?	☐	☐	☐
Muussa tuotteessa?	☐	☐	☐
Mikä em. muu tuote on?			

IRTOMYYNTITUOTTEET / KARJALANPIIRAKKA JA KALAKUKKO			
Ovatko irtomyyntituotteissa olevien nimisuojuustuotteiden ainesosat nimisuojan mukaisia?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Karjalanpiirakassa?	☐	☐	☐
Kalakukossa?	☐	☐	☐
Havaittuja poikkeamia?			

MUUT HAVAINNOT
Mitä mahdollisia nimisuojan väärinkäytöksiä tai epäselvyyksiä havaittiin tarkastuksella? (Irtomyyntituotteissa tai pakatuissa tuotteissa)

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.
12.3: ☐ Oivallinen ☐ Hyvä ☐ Korjattavaa ☐ Huono
Huomiot
Edellytetyt toimenpiteet

Liite 6. Tarkastuslomake, vähittäismyynti



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (3)

Vähittäismyynti



Tarkastuspäivämäärä 	Tarkastaja 	Valvontayksikön nimi
Tarkastuksen kohde		
☐ Valmistaja	☐ Liikkuva huoneisto, torimyynti	
☐ Vähittäismyymälä	☐ Kahvila / ravintola	
☐ Muu, mikä:		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset 		

Yrityksen nimi 	Y-tunnus
Toimipisteen osoite 	
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) 	
Yhteyshenkilö(t) 	
Puhelin 	Sähköposti

IRTOMYYNTITUOTTEET / AINESOSAT			
Ovatko irtomyyntituotteiden nimisuoja-aineosat nimisuojan mukaisia?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Karjalanpiirakassa?	☐	☐	☐
Kalakukossa?	☐	☐	☐
Havaittuja poikkeamia:			

IRTOMYYNTITUOTTEET / PAISTOPISTE			
	Kyllä	Ei	Ei ole paistoa
Paistetaanko paistopisteen karjalanpiirakat 250-300 asteessa?	☐	☐	☐
Onko paistoaika 15-20 minuuttia?	☐	☐	☐
Havaittuja poikkeamia:			

IRTOMYYNTITUOTTEET / LEIKKAAMINEN / SIIVUTUS		
Onko irtomyyntituote leikattu / siivutettu nimisuojan mukaisesta tuotteesta?	Kyllä	Ei
Parmesan-juusto	☐	☐
Parmankinkku	☐	☐
Havaintoja aiheesta:		



SALAATTIBAARI / VALMISRUOKATISKI: PARMESAN-JUUSTO			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parmesan" tai "parmeseani" Parmigiano Reggiano -juustoa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	☐	☐	☐
Piirakassa?	☐	☐	☐
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	☐	☐	☐
Pitsassa?	☐	☐	☐
Pastassa?	☐	☐	☐
Muussa tuotteessa?	☐	☐	☐
Mikä em. muu tuote on?			

SALAATTIBAARI / VALMISRUOKATISKI: FETA-JUUSTO			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "feta" aitoa feta -juustoa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	☐	☐	☐
Piirakassa?	☐	☐	☐
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	☐	☐	☐
Pitsassa?	☐	☐	☐
Pastassa?	☐	☐	☐
Muussa tuotteessa?	☐	☐	☐
Mikä em. muu tuote on?			

SALAATTIBAARI / VALMISRUOKATISKI: PARMANKINKKU			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parmankinkku" Prosciutto di Parma -kinkkua?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	☐	☐	☐
Piirakassa?	☐	☐	☐
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	☐	☐	☐
Pitsassa?	☐	☐	☐
Pastassa?	☐	☐	☐
Muussa tuotteessa?	☐	☐	☐
Mikä em. muu tuote on?			

**MUUT HAVAINNOT**

Mitä mahdollisia nimisuojan väärinkäytöksiä tai epäselvyyksiä havaittiin tarkastuksella? (Irtomyyntituotteissa tai pakatuissa tuotteissa)

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.

12.3: ☐ Oivallinen ☐ Hyvä ☐ Korjattavaa ☐ Huono

Huomiot

Edellytetyt toimenpiteet

Liite 7. Taustamateriaalit

- Karjalanpiirakan yhtenäinen asiakirja

C 102/14

FI

Euroopan yhteisöjen virallinen lehti

27.4.2002

Erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2082/92 8 artiklan 1 kohdassa toisessa alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2002/C 102/08)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 8 ja 9 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä viiden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä, erityisesti 4 kohdan 4.2, 4.3 ja 4.4 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2082/92

ERITYISLUONNETTA KOSKEVAN TODISTUKSEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

Asiakirjan kansallinen numero: –

1. Toimivaltainen viranomainen

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö – MAO/Maaseutu- ja rakenneyksikkö

Osoite: PL 30, FIN-00023 Valtioneuvosto

Puhelin (358-9) 160 29 01

Faksi (358-9) 160 91 66.

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Pohjois-Karjalan Maaseutukeskus/Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

2.2 Osoite: PL 5 (Koskikatu 11 C), FIN-80101 Joensuu

Puhelin (358-13) 611 33 45

Faksi (358-13) 611 33 99

2.3 Kokoonpano: tuottajia/jalostajia () muita (x).

3. Tuotelajit: Leivonnaiset.

4. Yhteenveto tavaraerittelystä

(yhteenveto 6 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: Karjalanpiirakka.

4.2 **Erityinen tuotanto tai valmistustapa:** Karjalanpiirakoiden valmistaminen aloitetaan täyteen keittämällä. Täyte on yleensä ohra- tai riisisuurimoista keitettyä puuroa tai perunasosetta. Näiden sijaan voidaan käyttää myös keitettyjä, survottuja kasviksia (esim. lanttua, porkkanaa, naurista tai haudutettua kaalia tai sieniä). Kuoritaikinaan laitetaan vettä, suolaa ja ruis- tai vehnä jauhoja. Kuoritaikina kaulitaan mahdollisimman ohuiksi, lähes läpikuultaviksi, pyöreiksi piirakankuoriksi. Kuoren ohuus takaa karjalanpiirakan rapeuden. Kuoren reunat käännetään täyteen päälle ja rypytetään. Piirakat paistetaan uunissa korkeassa, noin 250–300 °C:n lämmössä 15–20 minuuttia. Nopea paisto ja korkea lämpötila ovat oleellisia tuotteen mehevyyden säilyttämiseksi.

Täyte valmistetaan kiehattamalla 1 litra (1 kg) vettä tai maitoa ja sekoittamalla siihen 2 dl (180 g) riisi- tai ohraryynejä. Riisipuuroa keitetään 1/2–1 tuntia ja ohrapuuroa kauemmin. Kuoritaikinaan, jossa on 200 g vettä, käytetään noin 275–350 g jauhoja.

Paistettut piirakat voidellaan usein heti paiston jälkeen tai lämmitettäessä. Voiteluun käytetään voita, öljyä tai vesi/maitoseosta, joskus myös kananmunaa.

- 4.3 **Perinteinen luonne:** Karjalanpiirakan valmistus perustuu perinteiseen raaka-aineiden yhdistelmään ja valmistusmenetelmään. Kuoresta ja täytteestä valmistetuista kansanomaisista piirakka-tyyppisistä perinteisistä leivonnaisista on tietoja Karjalasta Siperiaan ja Kiinaan ulottuvalla alueella. Karjala muodostaa tämän piirakkavyöhykkeen luonteisen äärialueen. Karjalaisista piirakoista muodoltaan soikea avoin tyyppi sai nimityksen karjalanpiirakka siinä vaiheessa, kun sen käyttö yleistyi Karjalan ulkopuolella.

Karjalanpiirakka kulkeutui 1600–1700-luvulla nykyisen Itä-Suomen alueelle, josta se on edelleen kulkeutunut siirtokarjalaisten mukana ympäri Suomea ja jopa Ruotsiin asti. Karjalanpiirakoista on ensimmäiset kirjalliset tiedot vuodelta 1686.

- 4.4 **Tuotekuvaus:** Karjalanpiirakka on avoin, pieni, matala piiras, johon kuuluu ohut kuori sekä sydän eli täyte. Karjalanpiirakan koko on tavallisesti 7–20 cm. Karjalanpiirakat ovat muodoltaan pääasiassa soikeita mutta voivat olla myös pyöreähköjä. Kuoriosaa on päältä avoin. Kuoren reunat on käännetty täyteen päälle ja rypytytetty. Karjalanpiirakat ovat rapeakuorisia. Kuoren osuus on tavallisesti noin yksi kolmasosa koko tuotteen määrästä ja sydämen eli täyteen osuus noin kaksi kolmasosaa.

- 4.5 **Eriyisluonteiden täyttymisen edellyttämät vähimmäisvaatimukset ja valvontamenetelmät:** Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kuoritaikina kaulitaan kohdan 4.2 mukaisesti mahdollisimman ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi halkaisijaltaan noin 10–24 cm:n suuruisiksi piirakkakuoriksi, täyte levitetään sen päälle 1–2 cm:n etäisyydelle reunoista ja reunat käännetään rypyttäen täyteen päälle niin, että piirakka jää keskeltä avoimeksi, sillä nämä ovat perinteisen valmistusmenetelmän kannalta määrääviä tekijöitä. Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että piirakat paistetaan kohdan 4.2 mukaisesti 250–300 °C:n lämmössä 15–20 minuutin ajan, sillä korkea lämpötila ja nopea paistoaika aikaansaavat rapean kuoren ja vaikuttavat siten karjalanpiirakan makuun.

Lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisen ja kemiallisten ominaisuuksien määrittämiseksi (virallisia standardimenetelmiä, kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi.

5. Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen varauspyyntö: kyllä.

EY-N:o: S/FI/00015/98.09.21.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 9. helmikuuta 2001.

- Kalakukon yhtenäinen asiakirja

C 235/12

FI

Euroopan yhteisöjen virallinen lehti

21.8.2001

Erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2082/92 8 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2001/C 235/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 8 ja 9 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä viiden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä, erityisesti 4 kohdan 4.2, 4.3 ja 4.4 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2082/92

ERITYISLUONNETTA KOSKEVAN TUOTTEEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

Asiakirjan kansallinen numero: –**1. Toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö

Osoite: PL 30

FIN-00023 Valtioneuvosto

Puhelin (358-9) 16 01

Telekopio (358-9) 160 91 66.

2. Hakijaryhmittymä:

2.1 Nimi: Suomen Kalaruuan Ystävät ry.

2.2 Osoite: PL 132

FIN-00251 Helsinki

Puhelin (358-9) 49 75 86

2.3 Kokoonpano: tuottajia/jalostajia () muita (x).

3. Tuotelaji: Leipomotuotteet**4. Yhteenveto tavaraerittelystä:**

(yhteenveto 6, artiklan 2 kohdan edellytyksistä).

4.1 Nimi: Kalakukko

4.2 **Erityinen tuotanto- tai valmistustapa:** Kalakukon valmistus koostuu kahdesta eri työvaiheesta: taikinakuoresta ja täytteestä.*Taikinakuoren valmistus*

Jauhot (pääosa ruista, hieman vehnää ja mahdollisesti myös ohraa) - sekoitetaan keskenään, vettä lisätään varoen ettei taikinasta tule liian löysä. Lisätään suolaa ja voisulaa. Taikinassa, jossa jauhojen määrä on 1 kg, on voisulan määrä 80–100 g. Tämän jälkeen taikinasta muotoillaan joko pyöreä tai soikion muotoinen levy. Sen halkaisija voi olla 15–40 cm ja paksuus keskeltä 1,5 cm, ohentuen hieman reunoihin päin. Taikinalevyn keskelle voidaan ripotella vielä noin 1 rkl ruisjauhoja ehkäisemään kaloista ja siinälihasta valuvan nesteen vuotamisen kuoren läpi.

Täyte

Täytteeksi tulevat puhdistetut, kuivaksi pyyhityt kalat asetellaan huolellisesti taikinallevyn keskelle tiiviiksi keoksi (pienet kalat kuten ahven, muikku, särki ja kuore kokonaisina, iso kala kuten lohifileinä). Kalakerrosten väliin ripotellaan suolaa ja asetellaan voimakareita. Kalakeko peitetään sianlihan kylkisiivillä, ja sen päälle ripotellaan 1 tl suolaa.

Seuraava vaihe on kalakukon ummistaminen. Taikinallevyn reunat käännetään täyteen päälle sivuilta molemmin puolin. Sauma tiivistetään vedessä kostutetuin sormin. Tämän jälkeen kukko ummistetaan kääntämällä taikinallevyn päädyt keon päälle. Viimeisenä työvaiheena kukko siloitellaan veistä ja vettä apuna käyttäen pyöreäksi tai soikeaksi.

Paistaminen tapahtui ennen leivinuunin jälkilämmössä, jossa kalakukko sai hautua koko yön. Nyky menetelmän kalakukkoa paistetaan ensin 250–300-asteisessa uunissa 20 minuuttia – 1 h tarkkaillen ettei kuori halkea. Kuorta paikataan taikinalla tarvittaessa. Tämän jälkeen kalakukko otetaan uunista pois ja uunin lämpötila lasketaan 125–150 °C:seen. Kalakukko voidellaan voisulalla ja kääritään mahdollisesti folioon. Matalalämpöisessä uunissa alkaa kalakukon täyteen kypsyminen, mikä kestää 4–6 tuntia. Hautumisen jälkeen kalakukko käärittiin perinteisesti vielä villavaatteeseen tai sanomalehteen, jonka sisällä se jälkikypsyi 2–3 tuntia. Nykyään jälkikypsytyks tapahtuu alle 100-asteisessa uunissa.

Kalakukkoa ei saa paistaa korkeassa lämpötilassa, koska se saa aikaan kuivahkon, kovakuorisen kukon, joka ei vastaa aistein havaitavalta laadultaan perinteistä kalakukkoa.

Paistamisen aikana lämpötila kalakukon sisällä nousee yli 65 °C:seen, jolloin tuoreessa kalassa ja muissa raaka-aineissa olevat, hajottavat entsyymit ja mikrobit menettävät aktiivisuutensa. Kylmässä varastoituna ja hyvin suojattuna kalakukko säilyy hyvin.

Nykyaikaisen kalakukon hyvä laatu ja säilyvyys varmistetaan omavalvonnan sekä paistotapahtuman jälkeisen nopean jäädyttämisen, suojaavan pakkauksen ja alhaisen varastointilämpötilan avulla.

- 4.3 **Perinteinen luonne:** Kalakukon leivontatavan katsotaan alkaneen kalastus- ja metsästyselinkeinojen väistyessä maanviljelytalouden tieltä. Niinsanotun Järvi-Suomen alueella haluttiin saada hyötykäyttöön ruokakulttuurin pienet, muuten vaikeasti valmistettavat kalalajit kuten muikku, ahven, särki ja kuore. Tällöin keksittiin hauduttaa nämä kalat ruisjauhotaikinasta leivotun kuoren sisällä. Lisäksi siankasvatuksen yleistyessä keksittiin rasvaisten sianlihakylikisäjuvien lisäävän energiapitoisuutta ja antavan makua kalakukolle. Kalakukko on ollut täydellinen eväsruokapaketti metsä- ja maataloustyötä tekeväälle suomalaiselle, joka päivällä on tehnyt työtä kaukana kotoa.

Kalakukon valmistamisessa yhdistyvät kalan ja lihan kypsentyminen perinteisellä tavalla. Perimätiedon mukaan kalakukon valmistaminen alkoi Savossa ja Karjalassa jo keskiajalla.

Toisen maailmansodan jälkeen osa Karjalaa jouduttiin luovuttamaan silloiselle Neuvostoliitolle ja siellä asuneet muuttivat eri puolille Suomea. Kalakukon valmistustaito ja perinne levisivät näin koko Suomen alueelle. Kalakukon perinteinen suosio on kuitenkin edelleenkin suurin Suomessa Savon ja Karjalan maakunnissa.

- 4.4 **Tuotekuvaus:** Kalakukko on pyöreä tai soikion muotoinen leivänomainen paistos. Sinä on tiivis, paksuhko ruisleipäkuori, jonka pintakerros on ensin kovetettu ja tiivistetty lyhytaikaisella paistolla korkeassa lämpötilassa. Kuori sulkee kala- ja sianlihatäyteen paiston ja haudutuksen ajaksi pakkaukseksi, jonka sisällä täyte hauduu kypsäksi, meheväksi ja pehmeäksi.

Paksuhko kuori suojaa täytettä kuljetuksen, varastoinnin ja myynnin aikana kuivumiselta (ja mikrobeilta). Kuori ja sisus täydentävät toisiaan ja muodostavat ateriakokonaisuuden.

4.5 Eriyisluonteen täyttymisen edellyttämät vähimmäisvaatimukset ja valvontamenetelmät

Tarkastus koskee seuraavia seikkoja:

Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kuoritaikina kaulitaan kohdan 4.2 mukaisesti pyöreäksi tai soikeaksi taikinal levyksi ja että täytteeksi tulevat kalat asetetaan tiiviiksi keoksi kuoritaikinan keskelle ja peitetään sianlihan kylkisiivillä sekä että kalakukko ummistetaan kääntäen taikinal levyn reunat täyteen päälle, sillä nämä ovat tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän kannalta määrääviä tekijöitä.

Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kalakukot paistetaan kohdan 4.2 mukaisesti ensin korkeassa lämpötilassa (250–300 °C) ja tämän jälkeen matalammassa lämpötilassa (125–150 °C ja lopuksi haudutetaan alle 100 asteen lämmössä. Oikeanlainen paisto aikaansaa kalakukon mehevyyden ja vaikuttaa siten sen makuun.

Lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisen ja kemiallisten ominaisuuksien määrittämiseksi (virallisia standardimenetelmiä, kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi.

5. Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen varauspyyntö: kyllä

EY N:o: S/FI/00013/98.08.26.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 7. heinäkuuta 2000.

- Parmankinkun yhtenäinen asiakirja

28.11.2013

H

Euroopan unionin virallinen lehti

L 317/13

LIIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006⁽¹⁾

"PROSCIUTTO DI PARMA"

EY-nro: IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi

"Prosciutto di Parma"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Raakakypsyys kinkku; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä; kupera muoto; ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä; kupera muoto; ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; reisiin päin (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus); paino: paino yleensä kahdeksasta kymmeneen kilogrammaa, ei kuitenkaan alle seitsemän kilogrammaa; väri leikassa: yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen välillä, rasvaisissa osissa puhtaita valkoisia juonteita; aromi ja maku: liha on herkullinen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle ominaista; luonteenomaista tiettyjen kosteutta, suolaa ja proteolyyttisiä koskevien analyysien parametrien noudattaminen; merkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luuttomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Prosciutto di Parman valmistuksessa käytettävän raaka-aineen (tuoreen sian takajalan) ominaisuudet ovat seuraavat: rasvapitoisuus arvioidaan määrittämällä jodiluku ja/tai linolihappopitoisuus takajalan ihonalaisen rasvakudoksen sisältä tai ulkopuolisesta rasvasta. Kussakin näytteessä jodiluku saa olla enintään 70 ja linolihappopitoisuus enintään 15 prosenttia. Rasvakeros: viimeistellyn tuoreen takajalan ulko-osan rasvan olisi oltava reisiin päin ("rasvaisen kupeen alapuolinen osa") nähden kohtisuorasti mitattuna 20 millimetrin paksuinen 7–9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa ja 30 millimetrin paksuinen yli 9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa. Tuoreen takajalan rasvakeros on joka tapauksessa oltava ensiksi mainituissa tapauksissa 15 millimetriä ja jälkimmäisessä tapauksessa 20 millimetriä kamara mukaan luettuna. "Kruunussa" on oltava sellainen peitos, jolla estetään kamaran iroaminen alapuolisesta lihaskudoksesta. Viimeistelettyjen tuoreiden takajalkojen suositeltava paino on 12–14 kilogrammaa. Painon on joka tapauksessa oltava vähintään 10 kilogrammaa.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Sallitut rehut, niiden määrät ja anotapa esitetään kahdessa taulukossa, joista ensimmäinen koskee elopainoltaan enintään 80 kilogrammaa oleville sioille syötettäviä rehuja ja toinen lihoitusvaiheessa sallittuja rehuja. Rehu tarjotaan mieluiten nestemuodossa (liemi tai mäsä) ja perinteisesti heraan sekoitettuna.

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on ensimmäisessä vaiheessa oltava vähintään 45 prosenttia kokonaiskuivapainosta, ja toisessa vaiheessa käytettyjen rehujen lisäksi sallitut rehuaineet ovat seuraavat: kärkeä maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, johanneksenleipä, jossa siemenet on poistettu, soijajauho, tislusjäte, kimputiimä, rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 36 °C, proteiinilysaatit ja maissisäilörehu.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuajittelusta 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on toisessa vaiheessa eli lihotusvaiheessa oltava vähintään 55 prosenttia kokonaiskuivapainosta, ja sallitut rehuingrediensit ovat seuraavat: maissi, jyvistä valmistettu mäsä ja/tai maissintähkät, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, kaura, vähempiarvoiset viljat, leseet ja muut vehnän jalostuksen sivutuotteet, kuivatut perunat, puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa, pellavansiemenkakut, kuivattu sokerijuurikkamassa, omenan ja päärynän puristajäännös, rypäleiden ja tomaattien kuoret ruuansulatuksen, hera, kurnupiimä, kuivattu sinimailasjauho, melassi, soija-, auringonkukka-, seesami-, kookos-, maissinalkio- ja hernerouhe ja/tai muun palkokasvin siemenrouhe, olut- ja torulahiiva ja muut hiivat sekä rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 40 °C.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotannon ja kypsytys on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella tuotteen laadun, jäljitettävyyden ja valvonnan takaamiseksi.

3.6 Viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Merkkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luottomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti. Viimeksi mainitussa tapauksessa siivutus- ja pakkaamistoimenpiteet on suoritettava yksinomaan 4 kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettua tuotantoaluetta, ja suojattua alkuperänimitystä osoittava merkki on kiinnitettävä lähtemättömästi siten, että sitä ei voi poistaa pakkaussessa, jäljempänä olevassa 3.7 kohdassa määrättyllä tavalla. Tämä määräys on välttämätön Prosciutto di Parman laatuominaisuuksien ja tuotteen täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Ensimmäinen Prosciutto di Parman tunnistamiseen liittyvä tekijä, joka tosin ei koske tuotteen merkintöjä, mutta jolla tuote erotuu markkinoilla, on "herttuan kruunu" (poltromerkki, jossa jäljitellään silisoitua viisikärkistä kruunua ja jossa on paikannimi "Parma"). Merkillä on kahtalainen tehtävä: toisaalta sillä tunnistetaan tuote muiden raakakypsytettyjen kinkkujen joukosta ja varmistetaan sen aitous ja toisaalta sillä taataan, että tuote on käynyt läpi kaikki määrättyt tuotantovaiheet ja että keskeiset toimijat on tunnistettu kaikissa tuotantovaiheissa. Vain mainittu merkki antaa oikeuden tuotteen alkuperänimityksen lailliseen ja viralliseen käyttöön: ilman "herttuan kruunua" tuotteelle ei saa antaa alkuperänimitystä merkinnoissa tai pakkaussissa, myyntiasiakirjoissa eikä liike-elämässä (olipa kinkku kokonaisena, viipaloituna, valmispakkaussessa taikka vähittäismyyntinä paloina).

Prosciutto di Parman merkintöjen erotavien tekijöiden osalta pakolliset merkinnät ovat seuraavat:

— Kokonainen luullinen Prosciutto di Parma:

- "Prosciutto di Parma", jota seuraa maininta "denominazione di origine protetta" (suojattu alkuperänimitys),
- tuotantolaitos,

— Pakattu, kokonainen, luunon tai paloina oleva Prosciutto di Parma:

- "Prosciutto di Parma", jota seuraa maininta "denominazione di origine protetta" (suojattu alkuperänimitys),
- pakkauslaitos,
- valmistuspäivä, jos sinetti ei ole enää näkyvissä.

— Viipaloitu ja valmiiksi pakattu Prosciutto di Parma:

- pakkaussissa on yhteinen osa pakkausten ylemmän osan pinnassa, jossa on "herttuan kruunun" merkki ja seuraavat ilmaiset:
 - "Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 et del REG. (CE) n. 1107/96" (Prosciutto di Parma, 13 päivänä helmikuuta 1990 annetun lain ja asetuksen N:o (EY) 1107/96 mukaisesti suojattu alkuperänimitys),
 - "confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (pakattu hyväksytyn tarkastuslaitoksen valvonnassa),
- pakkauslaitos,
- valmistuspäivä (sinetissä oleva kypsytämisen aloituspäivä).

On kiellettyä käyttää laarua ilmaisevia sanoja, kuten "classico", "autentico" (aito), "extra" ja "super" tai mitään muita myymäinimikkeeseen yhdistettäviä laatusanoja, mainintoja ja tunnuksia. Poikkeuksena ovat "disossato" (luuton) ja "affettato" (viipaloitu).

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Prosciutto di Parma valmistetaan tapahtuu rajatulla alueella Parman maakuntaa, ja siihen kuuluu Parman maakunnan alue (Emilia-Romagnan alue Italiassa) enintään viiden kilometrin etäisyydellä via Emiliasta etelään ja korkeintaan 900 metrin korkeudessa. Idässä alue rajoittuu Enzajokeen ja lännessä Stironevirtaan.

Raaka-aine on peräisin jalostusalueelta laajemmasta maantieteelliseltä alueelta, johon kuuluu seuraavien alueiden hallintoalue: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo ja Lazio (Italia).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Prosciutto di Parma ominaispiirteet sekä takeet siitä, että laarua, hygieniää ja elintarvikeurvallisuutta koskevat tiukat vaatimukset täyttyvät, ovat erittäin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Rajattuun maantieteelliseen makroalueeseen kuuluu vain muutamia rajallisia alueita, jotka ainutlaatuisen ja jäljittelemättömien olosuhteiden ja ihmisen erityisen roolin vuoksi ovat kehittyneet suojatulla alkuperänimityksellä varustetun kinkun tuotantoalueiksi. Yksi näistä rajatuista alueista on Prosciutto di Parma tuotantoalue, joka on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka tyynyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kasvanneiden tuoksusta ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

5.2 Tuotteen erityisyys

Prosciutto di Parma on vähintään 12 kuukauden ajan raakakypsytetty kinkku. Ainoat sallitut raaka-aineet ovat sianliha ja suola. Valmis tuote on muodoltaan kupera eikä siinä ole distaalista osaa (sorkka), ja reisiruun päin (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus). Väri on leikattaessa yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen välillä, ja rasvaisissa osissa on puhtaita valkoisia juonteita. Liha on herkullisen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle luonteenomaista. Tuotetta analysoidessa sen on noudatettava tarkasti seuraavia vaatimuksia: kosteusprosentti 59–63,5 prosenttia, suolapitoisuus 4,2–6,2 prosenttia ja proteolyyysi 24–31.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Tuotantovaatimukset, jotka oikeuttavat alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" käyttämiseen, ovat hyvin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Raaka-aine ja Prosciutto di Parma ovat tiiviisti yhteydessä toisiinsa, ja tämä seikka sekä maantieteellisen alueen tuotannon, talouden ja yhteiskunnan kehittyminen ovat määrittäneet tuotteen ainutlaatuiset ominaisuudet. Raaka-aineen erityispiirteet ovat etruskien ajoilta nykypäivään asti olleet täysin tyyppisiä Keski- ja Pohjois-Italiassa sijaitsevalle rajatulle makroalueelle (joka on määritelty 4 kohdan toisessa alakohdassa).

Myöhäisessä vaiheessa teurastettavan painavan sian kasvatuksen kehityksessä erottuvat sikatalouden vaiheet. Aluksi kasvatettiin koro- ja alkuperäisiä rotuja, minkä jälkeen kasvatusta kehittyi ympäristöön, yhteiskuntaan ja talouteen liittyvien edellytysten, erityisesti ruokintaan liittyvän viljanviljelyn ja maidonjalostuksen, mukaisesti, ja tuotanto kehittyi vähitellen ja luonnollisesti siten, että tuloksena oli suojatulla alkuperänimityksellä varustettu kinkku. Rajatulla maantieteellisellä makroalueella sijaitsee alue, joka kehittyi ainutlaatuisen ja jäljittelemättömien ympäristöolosuhteiden sekä ihmisen erityisen roolin ansiosta Prosciutto di Parma tuotantoalueeksi. Tämä rajattu alue on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka tyynyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kasvanneiden tuoksusta ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

Alueen asukkaat kasvativat suuria porsaslaumia ja olivat erityisen perehtyneitä suolattujen kinkkujen tuotantoon. Myöhemmältä ajalta on saatavilla erinäisiä kirjallisia lähteitä, joissa viitataan tähän kinkkuun ja sen valmistustapaan.

Näitä viittauksia on erityisesti vuodelta 1913 peräisin olevissa kaupakamariluetteloissa, joissa mainitaan nykyinen tuotantoalue. Alun perin puhtaasti käsiteellinen valmistusmenetelmä on kehittynyt nykypäivän teolliseksi prosessiksi, jossa tuotteen perinteiset ominaisuudet ovat kuitenkin säilyneet muuttumattomina.

Tuotteen alkuperä ja raaka-aineen alkuperäalue on dokumentoitu historiallisesta näkökulmasta, sillä kyseinen tuote on tulosta edellä mainituilla makroalueella tapahtuneesta kehityksestä, joka keskittyi jäljittelemättömien mikroilmastoon ja ympäristöön liittyvien edellytysten vuoksi yhteen tiettyyn Parman maakunnan osaan.

Eritelmän julkaisutiedot (asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Hallitus on aloittanut asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 5 kohdan mukaisen kansallisen vastaväitteenäytelyn julkaisemalla 4. heinäkuuta 2012 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 154 suojatun alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" muutoshakemuksen.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteesta:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle (www.politicheagricole.it) ja napsauttamalla ensin oikealla ylhäällä kohtaa "Qualità e sicurezza" ja sen jälkeen kohtaa "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

- Parmesanjuuston yhtenäinen asiakirja

13.4.2018

FI

Euroopan unionin virallinen lehti

C 132/17

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"PARMIGIANO REGGIANO"

EU-nro: PDO-IT-02202 – 14.11.2016

SAN (X) SMM ()

1. Nimi (nimet)

"Parmigiano Reggiano"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kirjaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Parmigiano Reggiano on kova ja hitaasti kypsytetty juusto, joka valmistetaan tuoreesta, osittain pinnalta kuoritusta lehmän raakamaidosta. Maitoa ei saa käsitellä lämmöllä, ja maitoa tuottavien lehmien ravinnon on perustuttava ainoastaan alkuperäalueelta saatun rehuun. Kypsymyksen on kestävä vähintään 12 kuukautta. Parmigiano Reggiano voidaan saattaa myyntiin kokonaisina tahkoina, paloina tai raastettuna.

Sen ominaisuudet ovat seuraavat:

- Muoto on lieriömuotoinen, kanta hiukan kovera tai melkein suora, tasaisilla pinnoilla hiukan koholla olevat reunat.
- Tasaisten pintojen halkaisija on 35–45 cm, kannan korkeus 20–26 cm.
- Tahkon vähimmäispaino on 30 kilogrammaa.
- Kuori on luonnonoljen värinen.
- Kuoren paksuus on noin 6 mm.
- Massan väri on vaalean oljen tai oljen värinen.
- Massan luonteenomainen tuoksu ja maku on tuoksuva, kevyt, maukas mutta ei väkevä.
- Massan rakenne on hienorakeinen ja lohkeava.
- Rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 32 %.
- Juusto ei sisällä lisäaineita.
- Syklopropanirasvahappojen osuus on alle 22 mg 100 grammassa rasvaa (sisältää mittausepävarmuuden, kaasukromatografi-massaspektrometri [CG-MS] -menetelmä).

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Lehmien ravinto perustuu rajatulta maantieteelliseltä alueelta saatun rehuun, jonka määrä ja laatu on määritelty.

Vähintään 75 % rehun kuiva-aineesta on oltava tuotettu rajatulla maantieteellisellä alueella.

Rehuaineet saavat muodostaa enintään 50 % annoksen kuiva-aineesta.

Kaikenlaisen säilörehun käyttö on kielletty.

Lehmänmaito, suola, vasikanjuoksute.

Maito saadaan rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatetuista lehmistä.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tilat, joilla kasvatetaan Parmigiano Reggiano -juuston valmistukseen käytettävää maitoa tuottavia lehmä, sijaitsevat rajatulla maantieteellisellä alueella.

Maidon tuotannon ja sen jalostuksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Maito otetaan iltalypsystä ja aamulypsystä ja viedään tuoreena kokomaitona juustolaan tuotantoeritelmän mukaisesti. Aamumaito kaadetaan kuparikattilaan ja sekoitetaan iltamaidon kanssa, joka on osittain pinnalta kuorittu. Maidon rasvan ja kasetiinin suhde lämmityskattilassa, laskettuna tietyn päivän tuotannon kaikkien erien painotettuna keskiarvona, ei saa ylittää 1,1 + 12:ta prosenttia. Edellisen päivän juustonvalmistuksesta saatu hera lisätään maitoon. Heräteviljelmien käyttö on kielletty. Juoksettuminen saadaan aikaan käyttämällä yksinomaan vasikanjuoksetta. Juoksettumisen jälkeen juustomassa rikotetaan ja kaltataan. Kun saostunut juustomassa on painunut kattilan pohjaan, se siirretään muotteihin. Merkit kiinnitetään juustoihin. Muutaman päivän kuluttua tahkot käytetään suolaliuoksessa, jonka jälkeen juustoa kypytetään vähintään 12 kuukautta.

Tämän 12 kuukauden kypsytyksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Kypsytyksen vähimmäisajan jälkeen otetaan näytteitä sen varmistamiseksi, että tuotantoeritelmaa on noudatettu.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Parmigiano Reggiano voidaan saattaa myyntiin kokonaisina tahkoina, paloina tai raastettuna.

Kuluttajansuojajäsenistä, jotka liittyvät esipakattuna, raastettuna tai paloina myydyin Parmigiano Reggiano aitouden varmistamiseen, on paloiteltun, raastamisen ja pakkaamisen tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Tämä johtuu siitä, ettei juustopaloina tai -raasteissa ole näkyvissä kokonaisessa juustotahkossa olevia Parmigiano Reggiano -juuston tunnistamiseen tarkoitettuja merkkejä. Täytyy siis varmistaa erityisesti, että esipakattun tuotteen aitous taataan. On myös taattava, että palat pakataan nopeasti paloiteltun jälkeen niin, että estetään kuivuminen ja hapettuminen ja siten Parmigiano Reggiano -juuston alkuperäisten aistinväristen ominaisuuksien huononeminen. Kun juustotahkoa leikataan, juusto menettää kuivan kuoren tarjoaman luonnollisen suojan, joka eristää juuston erinomaista ilman vaikutuksesta.

Vain kokonaisia Parmigiano Reggiano -juuston tahkoja saa raastaa myytäväksi. Raaste on pakattava välittömästi. Sitä ei saa käsitellä millään tavoin eikä siihen saa lisätä aineita, jotka voivat muuttaa säilyvyyttä tai alkuperäisiä aistinvärisiä ominaisuuksia.

Parmigiano Reggiano -juuston palat voidaan pakata samoissa tiloissa, joissa ne leikataan.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kaikkia Parmigiano Reggiano -juustotuotteissa olevat tunnistet kirjoitetaan pistekirjoituksella sabluunaa käyttämällä juuston kannan pintaan. Nimen "Parmigiano Reggiano" lisäksi ilmoitetaan juustontuottajan rekisterinumero, tuotantovuosi ja -kuukausi. Tunnisteisiin kuuluu myös soikea leima, jossa lukee "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela", kaseiinilevy, jossa on juustotahkon tunnistekoodi ja mahdollisesti toista laatuluokkaa osoittava merkki.

Esipakattuna, raastettuna ja paloina myyntiin saatettavan Parmigiano Reggiano -juuston tunnistet on merkki, jonka yläosassa on viipaleen, Parmigiano Reggiano -juustotahkon ja veitsen kuva sekä alaosassa ilmaisu "PARMIGIANO REGGIANO". Tämä merkki on pakollinen osa merkintöjä, ja se on tehtävä niiden teknisten eritelmien mukaan, joista tuottajajärjestö sopii asiaa koskevassa sopimuksessa.

Kaikkiin esipakattuihin paloina myyntiin saatettaviin Parmigiano Reggiano -juustoihin, joiden paino ylittää 15 grammaa, on merkittävä vähimmäiskypsyys, jotta kuluttajat tunnistavat oikein juuston iän.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Reno-joen vasemmalla puolella sijaitsevat Bolognan maakunnan alueet, Po-joen oikealla puolella sijaitsevat Mantovan alueet, sekä Modenan, Parman ja Reggio nell'Emilian.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Luontoon liittyvistä tekijöistä mainittakoon erityisesti Apenniinien harjalta Po-joelle ulottuvan rajatun maantieteellisen alueen maaperän ominaisuudet. Maaperä vaikuttaa yhdessä ilmaston kanssa suoraan sekä luonnon kasvillisuuteen että tuotteen fermentaatio-ominaisuuksiin. Ihmisiin liittyvistä tekijöistä mainittakoon, että juustolla on luonnollisesti ollut historiallista merkitystä paikallisessa talouselämässä. Parmigiano Reggiano -juuston tuotantoon liittyvät monimutkaiset toimet ovat perinteisten juustonvalmistustaitojen tulosta vuosisatojen ajalta tällä seudulla, ja paikallisia käytänteitä vaalitaan edelleen uskollisesti.

Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuuksia ovat massan hienosti rakeinen ja hiutaleina lohkeava rakenne, tuoksuva aromi ja hieno, erottuva muttei väkevä maku, liukoisuus ja hyvä sulavuus ruoansulatuksessa.

Nämä ominaisuudet johtuvat maidon erityislaadusta ja sen valintakriteereistä. Maito käsitellään päivittäin tuoreena kupariastioissa ja juoksetetaan vasikanjuoksetteella, jossa on runsaasti kymosiiniä. Vaikuttavia tekijöitä ovat myös kyllästetyssä suolaliuoksessa suolaaminen sekä pitkä luonnollinen kypsytyks.

Maidon erityiset fyysis-kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet, jotka takaavat Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuudet ja laadun, johtuvat olennaisesti nautojen ravinnosta, joka perustuu alkuperäalueen nurmirehun käyttöön, sekä kaikenlaisen säilörehun käyttökiellosta. Vähintään 12 kuukauden kypsytyks, jonka on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella sen erityisten sääolojen vuoksi, on välttämätön, jotta maidon jalostuksessa saatu tuote voi erityisten entsyymaattisten reaktioiden kautta saada Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuudet.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavilla osoitteessa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Qualità" (näytön vasemmalla laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

- Fetajuuston hakemus

VI/SCIS/95 EN

ANNEX I

APPLICATION FOR REGISTRATION: Art. 5 () Art. 17 (X)

PDO (X) PGI ()
National application No: TY (PDO) 1

1. Responsible department in the Member State:
Name: Ministry of Agriculture: Directorate for the Processing, Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin.
Tel.: 5241 347 Fax: 5243162
2. Applicant group:
(a) Name: KTINOTROFIKI PARTNERS LTD.
(b) Address: STADIOU 3
105 59 ATHENS
TEL.: 3212354 FAX: 3211245
(c) Composition: producer/processor (X) other ()
3. Name of product:
FETA CHEESE PDO
4. Type of product: (see list in Annex VI)
1.3 Cheese
5. Specification:
(summary of Article 4(2))
Summary of the specifications laid down in the herewith appended Ministerial Decision 313025/11.1.94 on "the recognition of the protected designation of origin (PDO) of FETA cheese."
(a) Name: (see 3) FETA PDO
(b) Description: A white table cheese which is stored in brine and produced, using traditional methods, exclusively from sheep's milk, or from a mixture of sheep's milk and goat's milk with the latter not exceeding 30% of the milk net weight.
(c) Geographical area: Macedonia, Thrace, Thessaly, Central Mainland Greece, the Peloponnese, Lesbos prefecture
(d) Evidence: This cheese is the most popular and widely-consumed of the Greek cheeses and has a worldwide reputation. It has been produced in Greece since ancient times (since the time of Homer). It is made from sheep's milk or from sheep's and goat's milk using traditional technology and ripened in installations within the defined geographical areas.

(e) Method of production: After coagulation of the milk the cheese curd is placed in special vessels (moulds) for natural draining and when the curd has stabilized its surface is dry salted. It is at this stage that the desired thin mould develops on the cheese curd. The cheese is then placed in wooden or metal vessels with added brine (7% net weight NaCl). The vessels are first taken to ripening rooms where the temperature is kept at 18°C and the relative humidity at not less than 85% for 15 days. Ripening is then continued in other rooms where the temperature is kept at 2-4°C and the relative humidity at not less than 85% until a total ripening period of not less than 2 months is completed.

(f) Link: The milk used for the cheese comes from sheep and goat breeds reared traditionally in the defined geographical areas. The animals are fully-adapted and their diet is based on the flora of the areas.

(g) Inspection structure: Name: The directorates of agriculture which have competence for the geographical areas of production.

Address:

(h) Labelling: FETA cheese PDO. Inspection data: #E (FE), the packaging serial number and the date of production.

(i) National requirements (if any): The provisions of Presidential Decree 81/93 on "the requirements, conditions and procedure for the establishment of origin designations for agricultural products" are applicable.

TO BE COMPLETED BY THE COMMISSION

EEC No: 8/GR/0427/940121

Date of receipt of the application:

17.01.95

- Kuvavinkkejä markkinavalvontaan



Nimisuojausvalvontahanke 2018

Muutamia havaintokuvia nimisuojaustuotteisiin liittyvästä markkinoinnista:

(Näitä tapauksia ei ole ilmoitettu elintarvikevalvonnalle, joten näihin ja vastaaviin voi puuttua.)

1.



Kyseinen juusto ei ole parmesan-juustoa. Pakkauksessa ei ole edes nimisuojaalogoja. Kaupan kyltti on virheellinen.

Nimisuojan valvontahanke 2018

2.



Juusto ei ole parmesan-juustoa. Kaupan kyltti on virheellinen. Parmesan ei ole juustotyyppi, kuten esimerkiksi cheddar.

Nimisuojan valvontahanke 2018

3.



Suojattuun nimeen ei saa viitata esimerkiksi sanoilla ”tyyppinen”. Kauppaketjujen yhteiset kyltit ja muu materiaali on tarpeen ilmoittaa valvontalomakkeella, vaikka niitä koskevat valvontatapaukset käsitelläänkin keskitetysti.

Nimisuoja valvontahanke 2018

4.



Onko salaattibaarin parmesanlastu pakkauksella tai asiakirjoilla osoitettavissa parmesaniksi?

5.



Onko salaattibaarin fetajuusto pakkauksella tai asiakirjoilla osoitettavissa fetaksi?

Nimisuojan valvontahanke 2018

6.



Myyntipaikassa, jossa mainostetaan nimisuojusta tuotetta, sitä tulee olla myös myynnissä. Ts. maininta ei saa olla ainoastaan houkutin muiden tuotteiden myymiseksi.

7.



Mahdollisesti parmesan-nimen maineen hyödyntämistä muussa tuotteessa. Ei sallittua.

8.

Keskiviikko		Evira	Yliopisto	Vieras	Take away (€/kg)
Pinaattihukaisia (*, A)		6,40	7,50	10,45	
Puolukkasurvosta (G, L, M, Veg)					
Porkkanasosekeittoa (A, G, L)		5,40	6,90	8,40	
Pekonista kinkkukastiketta (A, G, L, VS)		6,40	7,50	10,45	
Parmesanjuustoa (A, G, L)					
Kievin kanaa (A, L, VS)		6,70	8,40	10,45	
Höyrytettyä tummaa riisiä (*, G, L, M, Veg)					
Ananasmajoneesi (A, G, L)					
Fresh: Kermajuustoa (A, G, L)		5,70	6,90	8,40	
Yrttimarinoitua luomutofua (A, G, L, M, Veg, VS)					
Mustaherukkakiisseliä (G, L, M, Veg)		1,50			
Vaniljakermavaahtoa (A, G, L)					

Hyvää ruokahalua!
 Amica-ravintola
 Evira
 Mustatienkatu 3

D40 9312278
 evira@amica.fi

Gluteeniton M = Maitton * = Voi hyvin

Ruokalistaissa ei vaadita suojatun nimen yhteydessä EU:n nimisuojaalogoja, mutta listalla mainittu nimi tulee vastata tarjottavaa ruokaa tai ainesosaa.

9.



Tuotteen pakkausmerkinnöissä lukee "Parmigiano Reggiano", eli pakkaus kertoo tuotteen olevan parmesan-juusto, mutta siitä puuttuu pakatulta nimisuoja tuotteelta vaadittava logo.

Nimisuojaus valvontahanke 2018

10.



Hyllynreunakyltissä tai irtomyyntipalassa ei vaadita nimisuojaalogoja, mutta tuotteen alkuperä tulee kyetä osoittamaan riittävän luotettavalla tavalla. Epäiltäessä, että irtopalana myydään muuta kuin on ilmoitettu, asiaa tutkitaan elintarvikepetoksena.

11.



Nimisuoja-asetuksen vastaiseksi epäiltäviä pakattuja elintarvikkeitakin toivotaan ilmoitettavan hankkeen raportoinnissa. Tiedot välitetään tarvittaessa Evirasta markkinoijan tai valmistajan valvonta-alueelle valvontatoimenpiteitä varten. (Kuvan tuote on esimerkkinä markkinoilla olevista tuotteista, sitä ei epäillä väärästä merkinnästä.)

12.



Kirjaimet P.D.O. vastaavat Suomen kielessä kirjaimia SAN, eli Suojattu alkuperänimitys. Ilmais on nimisuoja-asetuksen mukaan sallittu. Myös logo voi olla muulla kuin kotimaisilla kielillä, jos tuote on ko. maasta.

13.



Vaikuttaa vahvasti karjalanpiirakka-nimen hyödyntämiseltä, eikä todennäköisesti ole hyväksyttävissä.

14.

KALAKUKKOKIIN ERIKOISTUNUT LEIPOMO KUOPIOSSA

**KALAKUKKOLEIPOMO IRENE PARTANEN ON KUOPIOSSA SIJAITSEVA LEIPOMO, JOKA ON
ERIKOISTUNUT LEIPOMAA SUOMEN PARHAAT KALAKUKOT**

Lisäksi valmistamme muut herkulliset leivonnaiset, kuten pullat, viinerit, munkit ja lihapiirakat. Kaikki tuotteemme tehdään perinteitä kunnioittaen laadukkaista ja paikallisista raaka-aineista.

KALAKUKKOMME OVAT MAAILMANKUULUJA

Kokeneiden ja taitavien leipurien käsistä leipomollamme syntyy todellisella ammattitaidolla maailmankuulut kalakukot, jotka ovat todella herkullisia ja käyvät kaupaksi niin Kuopiossa kuin muuallakin, kun kierrämme liikkuvan myyntikojun kanssa ympäri maata myymässä maistuvia tuotteitamme. Muita tuotevalikoiman vetonauloja ovat piirakat ja munkit. Kuopion torilla myymme superhyviä lihapiirakoita, Kauppahallissa taas tarjolla on leivonnaisia, pullia ja pasteijoita – tervetuloa herkuttelemään!

Kuvakaappaus sivulta <http://www.irenepartanen.fi/>. Eviran lakimiesten näkemys on, että yrityksen nimeen ei haluta lähteä puuttumaan. Sen sijaan yrityksen internetsivujen tekstissä käytetyt maininnat yrityksen valmistamista kalakukoista ovat määräysten vastaisia, jos yritys ei valmista nimisuojan mukaisesti kalakukkoja.

Liite 8. Nimisuojan valvontaohje



Esittelijä Mika Varjonen
Hyväksyjä Annika Nurttila

Sivu/sivut 1 / 8
Ohje / versio 17049/4
Käyttöönotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje

ELINTARVIKKEIDEN NIMISUOJAN VALVONTAOHJE

Nimisuojaajärjestelmän kuvaus

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojaajärjestelmä on ollut Euroopan yhteisön laajuisena voimassa vuodesta 1993. Järjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä.

Nimisuojaus (nimen rekisteröinti) koskee yleensä tuotteita, jotka erottuvat ominaisuuksiltaan muualla valmistetuista vastaavista elintarvikkeista tai joita on valmistettu tai tuotettu perinteisesti tietyllä alueella tai tietyllä valmistusmenetelmällä yli 30 vuoden ajan.

Nimisuojausta voi hakea ainoastaan useampi tuottaja yhdessä tai näitä edustava järjestö tai organisaatio. Yksittäinen tuottaja ei voi hakea tuotteelleen suojaa paitsi poikkeustapauksissa.

Nimen rekisteröinti on kaksivaiheinen prosessi, joka koostuu kansallisesta käsittelystä ja käsittelystä yhteisötasolla. Hakemus tehdään Maaseutuvirastolle, joka järjestää kansallisen selvityksen ja tekee sen pohjalta asiassa päätöksen. Tämän jälkeen hakemus toimitetaan komissioon, joka käsittelee hakemuksen yhteisötasolla ja rekisteröi nimityksen.

Nimisuojausten on saanut tähän mennessä EU:n alueella yli 1300 tuotetta. Suojatuista tuotteista suurimman ryhmän muodostavat juustot, seuraavaksi suurimpina ryhminä ovat hedelmät ja vihannekset, liha ja lihajalosteet sekä oliiviöljyt. Osa suojatuista nimistä on tunnettuja vain kansallisesti, osa tunnetaan eri puolilla maailmaa. Kaikki ovat kuitenkin vähintään omalla alueellaan maineikkaita ja tärkeitä tuotteita. Eniten suojattuja tuotteita on Ranskassa ja Italiassa. Seuraavina tulevat Portugal, Espanja ja Kreikka. Kaikilla näillä mailla on pitkät perinteet paikallisten elintarvikkeidensa kansallisesta suojauksesta jo ennen EU:n nimisuojaajärjestelmien voimaantuloa.

Suojattuja nimiä saa käyttää ainoastaan niillä edellytyksillä, jotka on esitetty nimisuojaattujen tuotteiden rekisteröintihakemusten tuote-eritelmissä (spesifikaatioissa). Tuote-eritelmää on mahdollista jälkikäteen päivittää, jos nimisuojaaja hakenut taho haluaa täsmentää sitä tai muuttaa sitä joiltain osin.

Toimijan tulee ilmoittaa valvovalle elintarvikevalvontaviranomaiselle ennakkotarkastusta varten nimisuojaatuotteen nimi ja valmistuspaikka ennen nimisuojaatuotteen markkinoille saattamista. Vuoden 2015 alussa markkinoilla jo olevien nimisuojaattujen elintarvikkeiden valmistajien on tehtävä ilmoitus vuoden 2015 loppuun mennessä.

Nimisuojaaja koskevat säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmästä: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:FI:PDF>



Esittelijä
Hyväksyjä

Mika Varjonen
Annika Nurttila

Sivu/sivut 2 / 8
Ohje / versio 17049/4
Käyttöönotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeiden nimisuojaajan valvontaohje

- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0668&qid=1445416904086&from=F>
- Elintarvikelaki 23/2006, 9, 54 d ja 54 e §:
<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=elintarvikelaki>
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1153/2014 nimisuojaustuotteiden rekisteröimisestä ja ilmoituksesta rekisteröidyn nimisuojaustuotteen valmistamisesta: <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20141153>
- Komission tiedonanto – Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä (2010/C 341/03)

Nimisuojaajajärjestelmät

Suojausjärjestelmiä on kolme erilaista. Näistä kaksi, suojattu alkuperänimitys (**SAN**) ja suojattu maantieteellinen merkintä (**SMM**), rajaavat tuotteen valmistamisen ja/ tai tuotannon vain sen perinteiselle maantieteelliselle alueelle. Kolmas suojausjärjestelmä, aito perinteinen tuote (**APT**), puolestaan suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän ja ainesosat.



1. Suojattu alkuperänimitys (SAN)

Tuotteen tuotannon, jalostuksen ja käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella. Tuotteen laatu tai sen ominaisuudet johtuvat olennaisesti kyseisestä maantieteellisestä alueesta, esimerkiksi siellä tuotetusta raaka-aineesta.

Suomalaisista tuotteista on alkuperänimityksenä suojattu Lapin Puikula (1997), Lapin Poron liha (2009), Lapin Poron kuivaliha (2010), Lapin Poron kylmäsavuliha (2011) sekä Kitkan viisas (2013).

Esimerkkejä eurooppalaisista tuotteista: Parmigiano Reggiano – juusto (Italia), Danablu-juusto (Tanska), Feta-juusto (Kreikka), Roquefort-juusto (Ranska), Gorgonzola-juusto (Italia), Prosciutto di Parma (Parman kinkku, Italia), Prosciutto di Carpegna (Italia), Prosciutto di Modena (Italia), Pistacchio verde di Bronte -

pistaasipähkinät (Italia), Huile d'olive de Nice, Nizzan oliiviöljy (Ranska), Modenan perinteinen balsamietikka (Italia).



2. Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

Vähintään yhden seuraavista vaiheista: tuotanto, jalostus tai käsittely, pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella, josta johtuvat tuotteen laatu, maine tai muut ominaisuudet. Osa tuotteen raaka-aineesta voidaan tuoda alueen ulkopuolelta.

Suomalaisista tuotteista on maantieteellisesti suojattu Kainuun rönttönen (2008) sekä Puruveden muikku (2013).

Esimerkkejä eurooppalaisista tuotteista: Navarran parsa (Espanja), Ardennien kinkku (Belgia), Schwarzwaldin kinkku (Saksa), Connemara Hill-alueen lammas (Irlanti), Steirisches Kurbiskeröl -kurpitsansiemenöljy (Itävalta), Aachenin piparkakut (Saksa), Lybekin marsipaani (Saksa).



3. Aito perinteinen tuote (APT)

Aito perinteinen tuote (APT) - suojausella ei viitata tuotteen alkuperään, vaan pyritään korostamaan tuotteen perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa. APT-suojauksen saanut tuote voidaan valmistaa missä tahansa EU:n alueella, mutta tuote on valmistettava rekisteröidyn valmistusmenetelmän mukaisesti ja käyttäen tuote-eritelmän mukaisia raaka-aineita.

Suomalaisista tuotteista APT -suojauksen ovat saaneet Sahti (2002), Kalakukko (2002) ja Karjalanpiirakka (2003).



Esittelijä
Hyväksyjä

Mika Varjonen
Annika Nurttila

Sivu/sivut 4 / 8
Ohje / versio 17049/4
Käyttöönotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeiden nimisuojaajan valvontaohje

Esimerkkejä eurooppalaisista tuotteista: Mozzarella -juusto, faluninmakkara (Falukorv), Serrano – kinkku (Jamon serrano).

Luettelo nimisuojaatuista tuotteista

EU:n internetsivuilta DOOR-tietokannasta löytyy ajantasainen listaus nimisuojaatuista tuotteista:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionId=pL0hLqgLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34I-370879141>

Listalta löytyvät

- rekisteröidyt tuotteet
- tuotteet, joiden rekisteröintihakemus on julkaistu (jäsenvaltiot voivat toimittaa komissiolle vastaväitteitä kuuden kuukauden kuluessa)
- tuotteet, joiden rekisteröintihakemusta ei vielä ole julkaistu

Tuotteita voi hakea maan, tuotetyypin, rekisteröidyn nimen tai hakemuksessa esiintyvän nimen (tuotteet, joita ei vielä ole rekisteröity) perusteella.

Em. linkistä löytyvät myös tuotteiden tuote-eritelmät, joissa on kuvattu tuotteiden valmistusmenetelmä ym. erityisluonteeseen vaikuttavat tekijät. Mikäli tuote-eritelmän lopussa on linkki varsinaiseen hyväksyttyyn hakemukseen tai se on muualla saatavilla, tulee sitä käyttää valvonnassa.

Nimisuojaattujen tuotteiden valvonta

Rekisteröidyn nimen käyttämistä ja rekisteröintiehtojen valvontaa suorittavat Elintarviketurvallisuusvirasto ja elintarvikelaissa (23/2006) tarkoitetut muut viranomaiset, alkoholijuomien osalta Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto Valvira.

Em. viranomaiset vastaavat nimisuojaaja koskevien velvoitteiden valvonnasta valvonta-asetuksen (882/2004/EY) mukaisesti.

Seuraavassa esitetään seikkoja, joihin nimisuojaajan valvonnassa tulee erityisesti kiinnittää huomiota.

Alkuperänimityksen (SAN) ja maantieteellisen merkinnän (SMM) suojauksen saaneiden tuotteiden valvonta

Suomalaiset tuotteet

Valvonnassa tulee erityisesti huolehtia siitä, että nämä Suomessa rekisteröidyt tuotteet, joiden eritelmänmukaisuuteen on mahdollista vaikuttaa, täyttävät eritelmien vaatimukset tuotekuvauksen, maantieteellisen alueen, alkuperätodisteen ja tuotantomenetelmän suhteen.

Lapin Puikula (SAN)

Lapin Puikula – perunaa myydessä tulee varmistaa, että se on tuotettu ja pakattu



Esittelijä
Hyväksyjä

Mika Varjonen
Annika Nurttila

Sivu/sivut 5 / 8
Ohje / versio 17049/4
Käyttöönotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeiden nimisuojaan valvontaohje

Lapissa ja edustaa kyseistä perunalajiketta.

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Puikula, joten pelkällä Puikula – nimityksellä perunaa voidaan tuottaa ja pakata myös muualla kuin Lapissa.

Lapin Poron liha (SAN)

Lapin Poron lihaa myytäessä tulee varmistaa, että liha on tuotettu, leikattu ja pakattu Suomen poronhoitoalueella. Alue käsittää poronhoitolain (848/1990) mukaan entisen Lapin läänin alueen Kemin ja Tornion kaupunkeja sekä Keminmaan kuntaa lukuun ottamatta, ja entisestä Oulun läänistä Hyrynsalmen, Kuivaniemen, Kuusamon, Pudasjärven, Suomussalmen, Taivalkosken ja Yli-Iin kuntien alueet sekä Kiiminkijoen ja Puolanka-Hyrynsalmi maantien pohjoispuolella olevat alueet Puolangan, Utajärven ja Ylikimmin kunnista. Lapin Poron lihaa voidaan myydä koko-, puoli- ja neljännesruhoina sekä ruhon- tai lihasosittain pakattuna. Tarkempi kuvaus on eritelmässä <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:019:0022:0026:FI:PDF>

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Poron liha.

Lapin Poron kuivaliha (SAN)

Lapin Poron kuivaliha koostuu poron kokonaisista lihaksista ja lihasosien paloista. Valmiit tuotteet ovat 1-5 cm:n paksuisia ja 10-20 cm pitkiä, erimuotoisia paloja tai viipaleita. Tuotteiden paino vaihtelee sadasta grammasta muutama sataan grammaan. Lapin Poron kuivaliha tuotetaan, jalostetaan ja pakataan Suomen poronhoitoalueella. Tarkempi kuvaus on eritelmässä <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:042:0012:0015:FI:PDF>

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Poron kuivaliha.

Lapin Poron kylmäsavuliha (SAN)

Lapin Poron kylmäsavuliha koostuu savustetuista kokonaisista poron lihaksista ja lihasosien paloista. Lapin Poron kylmäsavulihan kypsytys kestää n. viikon ja se tehdään kylmäsavuhuoneissa tai – kaapeissa savustamalla ja kosteutta haihduttamalla. Savu muodostetaan leppä-, koivu- tai katajapurusta kyttösavumenetelmällä. Lapin Poron kylmäsavuliha tuotetaan, jalostetaan ja pakataan Suomen poronhoitoalueella. Tuotteen tarkempi kuvaus on eritelmässä <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:225:0012:0015:FI:PDF>

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Poron kylmäsavuliha.

Kitkan viisas (SAN)

Kitkan viisas -nimitystä käytetään Koillismaan ylänköalueen järvistä pyydytyistä muikeista, joiden erityisominaisuutena on pehmeä ruoto. Tarkempi kuvaus on eritelmässä <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:136:0013:0015:FI:PDF>

Kala on pyydyttävä eritelmässä määritellyltä maantieteelliseltä alueelta. Laadun takaamiseksi myös alkukäsittelyn on tapahduttava samalla maantieteellisellä alueella. Alkukäsittelyksi luetaan kalan perkaaminen ja pakastaminen. Kitkan viisaan voi erottaa muista muikeista pienemmästä koosta ja pehmeästä ruodosta.

Kainuun rönttönen (SMM)

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje

Valvonnassa tulee varmistaa, että tuote on valmistettu rekisteröintihakemuksen eritelmässä kuvatun valmistusmenetelmän mukaisesti, ja että valmistajan tuotantopaikka sijaitsee Kainuun maakunnassa.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:074:0072:0075:FI:PDF>

Puruveden muikku (SMM)

Puruveden muikku- nimitystä käytetään Saimaan koillisosassa sijaitsevan Puruveden järvioltaasta pyydetystä muikusta (*Coregonus albula*). Muihin muikkuihin verrattuna se on väriykseltään selkeästi hopeisempi. Puruveden muikku on pyydettyä määrättyä maantieteelliseltä alueelta. Sallittuja pyyntimuotoja ovat nuotta-, rysä- ja verkkokalastus.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:140:0017:0019:FI:PDF>

Muualla EU:ssa rekisteröidyt tuotteet (SAN ja SMM)

Valvonnassa tulee varmistaa, ettei muissa maissa rekisteröityjä tuotteita valmisteta Suomessa. Lähinnä tällöin tulevat kysymykseen juustot; esimerkiksi Parmigiano Reggiano-juusto, Danablu-juusto, Feta-juusto, Roquefort-juusto, Gorgonzola-juusto. Valvonnassa tulee puuttua myös havaittuihin ristiriitaisuuksiin tuotteen nimen ja merkityn tai todennäköisen valmistuspaikan välillä.

Muiden kuin suojan saaneiden nimien yhteyteen ei ole mahdollista liittää viittausta suojattuun nimeen ja esimerkiksi seuraavankaltaisia ilmaisuja: "laatu", "tyyppi", "menetelmä", "tuotettu kuten" tai "jäljitelmä". Siten esim. Feta-juuston tyyppinen juusto ei ole sallittu elintarvikkeen nimi, vaan nimi tulee muodostaa esim. käyttötarkoituksen mukaan, kuten "salaattijuusto".

SAN - suojattujen juustojen käsittelyyn (paloittelun, raastamisen ja pakkaamisen) liittyvät rajoitteet, tulee tarkastaa kyseisen tuotteen eritelmästä. Esimerkiksi Parmigiano Reggiano -juuston paloittelu on ensin ollut kiellettyä valmistusalueen ulkopuolella, mutta on nyttemmin sallittua.

Aito perinteinen tuote (APT) – suojauksen saaneiden tuotteiden valvonta

Karjalanpiirakka

Valvonnassa tulee varmistaa, että tuote valmistetaan rekisteröintihakemuksessa esitetyn valmistusmenetelmän mukaisesti: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2002:102:0014:0015:FI:PDF>

Karjalanpiirakan valmistuksessa voidaan käyttää vain hakemuksessa esitettyjä raaka-aineita ja valmistusmenetelmän tulee kaikilta osin vastata rekisteröintihakemuksen vaatimuksia. Jos piirakka ei täytä tuote-eritelmässä mainittuja vaatimuksia, on käytettävä muuta nimeä, esimerkiksi "riisipiirakka".

Kalakukko

Valvonnassa tulee varmistaa, että tuote valmistetaan rekisteröintihakemuksessa esitetyn valmistusmenetelmän mukaisesti: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2001:235:0012:0014:FI:PDF>



Esittelijä Mika Varjonen
Hyväksyjä Annika Nurtila

Sivu/sivut 7 / 8
Ohje / versio 17049/4
Käyttöönotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeiden nimisuojaajan valvontaohje

Suojaus koskee ainoastaan nimeä "kalakukko", ei nimiä "muikkukukko", "ahvenkukko", "lanttukukko" tms.

EU-logot ja niiden käyttö

4.1.2016 alkaen markkinoille tuotavien tuotteiden kohdalla nimisuojaaja osoittavan logon käyttö on pakollista. Sanalliset maininnat ("suojattu alkuperänimitys", "suojattu maantieteellinen merkintä", "aito perinteinen tuote") ovat yhä sallittuja, mutta eivät pakollisia.

SAN- ja SMM-logoista on tarkemmin säädetty (väreistä, koosta, fontista) komission asetuksen 1898/2006/EY (muutos 628/2008/EY) liitteessä V: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1898:20080710:FI:PDF>

Kaikki logot painokelpoisina löytyvät osoitteesta
http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index_en.htm

EU: nimisuojaajajärjestelmän logon käyttö, kun elintarvike sisältää nimisuojaattua ainesosaa

Kun nimisuojaattu elintarvike mainitaan toisen elintarvikkeen ainesosana tai ravintolassa tarjottavan annoksen raaka-aineena, tulee nimisuojaalogoja käyttä elintarvikkeen nimen yhteydessä seuraavin edellytyksin:

- nimisuojaattua ainesosaa tulee olla riittävä määrä, jotta se antaa elintarvikkeelle tai annokselle erityisen ominaisuuden
- elintarvikkeessa tai annoksessa ei ole jotakin saman tyyppistä ainesosaa, joka saisi virheellisesti hyötyä nimisuojaatusta ainesosasta (esim. elintarvike, joka sisältää sekä Lapin Poron lihaa että muuta poronlihaa)
- nimisuojaatun tuotteen prosenttiosuus suositellaan ilmoitettavan elintarvikkeen tai annoksen nimen yhteydessä
- elintarvikkeesta tai annoksesta käy selvästi ilmi, että se ei itsessään ole nimisuojaattu tuote, vaan sisältää sellaista

Pakatun valmisruoka-annoksen pakkauksessa tulee käyttää nimisuojaalogoja, mikäli sen ainesosasta käytetään nimisuojaattua muotoa. Jotta kuluttaja ei tulisi johdetuksi harhaan koko annoksen nimisuojauksen suhteen, tulee logon yhteyteen liittää kyseinen suojattu nimi.

Ravintolan ruokalistalla voidaan vähäisen tilan vuoksi sallia esitystapa, jossa annoksen nimen yhteydessä on esimerkiksi tähtimerkki (asteriski) ja ruokalistan alalaidassa selite "Annoksessa käytetty (suojattu nimi)" sekä nimisuojaalogo.



Esittelijä
Hyväksyjä

Mika Varjonen
Annika Nurtila

Sivu/sivut 8 / 8
Ohje / versio 17049/4
Käyttöönotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje

Nimisuojalogoa ei ole perusteltua kiinnittää ravintolan oveen tai ruokalistan kanteen. Kyseinen menettely synnyttäisi mielikuvan että kaikki ravintolan tai ruokalistan annokset olisivat nimisuojuja.

Tarkemmin tästä asiasta löytyy EU:n komission antamasta tiedonannosta: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC1216\(01\)&from=FI](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC1216(01)&from=FI)

Toimenpiteet

Mikäli valvonnassa havaitaan väärinkäytöksiä suojattujen nimitysten käytössä, viranomaisen tulee määrätä merkinnät korjattavaksi lyhyen määräajan puitteissa (Elintarvikelaki (23/2006), 55 §).

Liite 9. OIVA-ohje 12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet



Esittelijät	Mika Varjonen	Asia	12.3
		Sivu/sivut	1 / 3
Hyväksyjä	Leena Räsänen	Ohje / versio	10239 / 3
		Käyttöönotto	3.7.2017

Elintarviketurvallisuus

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa,
- tuo maahan ja/tai välittää (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai vie maasta
- myy pakattuina etämyyntinä
- myy myymälässä pakkaamattomina
- myy/tarjoaa suurtalouksien tarjoilupaikassa pakkaamattomina

EU:n nimisuojaajärjestelmän mukaan nimisuojan saaneita elintarvikkeita tai sellaisia elintarvikkeita, joiden pakkausmerkinnöissä ja mainonnassa on maininta nimisuojatusta ainesosasta.

Nimisuojaajärjestelmässä on kolme ryhmää: suojattu alkuperänimitys, suojattu maantieteellinen merkintä ja aito perinteinen tuote. Näitä koskevat hieman eri vaatimukset, mikä tulee valvonnassa huomioida.

Nimisuojaasta kertovan tunnuksen (logon) käyttö on pakollista 4.1.2016 jälkeen markkinoille saatettujen nimisuojaattujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, mikä tulee huomioida valvonnassa.

Toimijan tulee ilmoittaa valvovalle elintarvikevalvontaviranomaiselle nimisuojaatuotteen nimi ja valmistuspaikka ennen nimisuojaatuotteen markkinoille saattamista. Vuoden 2015 alussa markkinoilla jo olevien nimisuojaattujen elintarvikkeiden valmistajien on tehtävä ilmoitus vuoden 2015 loppuun mennessä.

Muita kuin nimisuojan saaneita elintarvikkeita ei saa markkinoida ilmaisuilla, joissa viitataan nimisuojaattuun elintarvikkeeseen ja käytetään ilmaisuja, kuten "tyyppinen", "tuotettu kuten", "valmistettu kuten" ym. Tämä on tarpeen huomioida, jos samalla tarkastetaan kohta 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät.

Tarkastettavia asioita:

Valmistus ja pakkaaminen täyttää kyseisen nimiselle elintarvikkeelle myönnetyn nimisuojan mukaiset ehdot. Tarkastaminen tehdään vertaamalla käytettäviä ainesosia ja toimintoja kyseisen elintarvikkeen hyväksyttyyn tuote-eritelämään.

Nimisuojaatun tuotteen pakkausmerkinnöissä on näkyvissä EU:n nimisuojaasta kertova tunnus (logo) ja se on muodoltaan, kooltaan ja väreiltään oikein.

Nimisuojaan liittyvät pakkausmerkintävaatimukset toteutuvat, kun nimisuojaattua tuotetta on käytetty ainesosana toisessa elintarvikkeessa.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Nimisuojaattu tuote valmistetaan ja pakataan kyseiselle elintarvikkeelle rekisteröidyn tuote-eritelmän mukaisesti. Pakkausmerkinnöissä ovat selkeästi näkyvissä sekä elintarvikkeen rekisteröity nimi että nimisuojaajajärjestelmän oikea tunnus.



HYVÄ

Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Nimisuojaatun tuotteen valmistus ja pakkaaminen tapahtuu kyseiselle elintarvikkeelle rekisteröidyn tuote-eritelmän mukaisesti. Pakkausmerkinnöissä ovat näkyvissä sekä elintarvikkeen rekisteröity nimi että nimisuojaajajärjestelmän oikea tunnus. Pakkausmerkinnöissä on pieniä epäkohtia, esimerkiksi

- liian pieni (alle 15 mm tai pienissä pakkauksissa alle 10 mm) tunnus
- selkeä sävyvirhe tunnuksen värissä
- vapaaehtoisessa sanallisessa maininnassa virhe. (Pakkausmerkinnöissä voidaan käyttää tunnuksen lisäksi mainintaa "suojaattu alkuperänimitys", "suojaattu maantieteellinen merkintä" tai "aito perinteinen tuote" tai vastaavia lyhenteitä "SAN", "SMM" tai "APT". Tuottajamaan kielellä tehdyt vastaavat merkinnät ovat myös sallittuja.)



KORJATTAVAA

Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määräajassa.

Elintarvikkeen valmistus tai pakkaaminen ei tapahdu tuote-eritelmän mukaisesti. Esimerkiksi

- ainesosana käytettäväksi edellytetty voi on korvattu kasviöljyllä
- jauhojen lisäksi käytetään hiutaleita, joista ei ole mainintaa eritelmässä
- valmistusmenetelmä poikkeaa hieman tuote-eritelmässä kuvatussa (paistoaika, lämpötila, valmistusolosuhteet ym.).
- nimisuojaaja osoittavassa tunnuksessa on virheellinen väritys tai tunnus puuttuu kokonaan
- nimisuojaatun elintarvikkeen ollessa *ainesosana* toisessa elintarvikkeessa ja tästä on maininta markkinoinnissa tai pakkausmerkinnöissä, käytetään nimisuojaaja hieman väärin, kuten
 - ainesosana on muutakin samantyyppistä ainesosaa, kuin nimisuojaattua (Kitkan viisasta/muikkua muualta tai Lapin Puikulaa/muuta perunaa)
 - nimisuojaattua ainesosaa on reseptissä määrä, joka ei riitä antamaan elintarvikkeelle olennaisesti luonnetta
 - markkinoitavasta elintarvikkeesta saa kuvan, että se on saanut nimisuojan

Toimija ei ole tehnyt Elintarvikelain 54 e §:n mukaista ilmoitusta ennen nimisuojaatuotteen markkinoille saattamista, tai ilmoittanut tuotteen valmistuksen keskeyttämisestä tai valmistuksen lopettamisesta.



Esittelijät	Mika Varjonen	Asia	12.3
		Sivu/sivut	3 / 3
		Ohje / versio	10239 / 3
Hyväksyjä	Leena Räsänen	Käyttöönnotto	3.7.2017

Elintarviketurvallisuus

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikkeen valmistuksessa tai pakkaamisessa on suuria poikkeamia tuote-eritelmään nähden. Esimerkiksi

- suojattu alkuperänimitys –elintarvikkeen raaka-aine on eritelmässä mainitun alueen ulkopuolelta tai tuotanto tai pakkaaminen tapahtuu eritelmässä mainitun alueen ulkopuolella
- suojattu maantieteellinen merkintä –elintarvikkeen eritelmään kirjattu merkitsevä tuotantovaihe tapahtuu muualla kuin eritelmässä mainitulla alueella
- resepti tai valmistustapa eroaa olennaisesti eritelmässä kuvatusa
- nimisuojatun elintarvikkeen kerrotaan markkinoinnissa tai pakkausmerkinnöissä olevan ainesosana elintarvikkeessa, vaikka näin ei ole.

Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012
- Komission tiedonanto – Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä (2010/C 341/03)
- Elintarvikelaki 23/2006, 9, 54 d ja 54 e §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1153/2014 nimisuoja- ja elintarviketuotteiden rekisteröimisestä ja ilmoituksesta rekisteröidyn nimisuoja- ja elintarviketuotteen valmistamisesta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu- ja turvallisuusjärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä
- Eviran ohje 17049/2: Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje
- Euroopan komission DOOR-tietokanta:
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?sessionId=pL0hLqqLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPfIq3xbL2YphGT4k6zdWn34I-370879141> (linkki myös Eviran internetisivuilta: [www.evira.fi/Elintarvikkeet/Valmistus_ja_myynti/Elintarvikkeista_annettavat_tiedot/Pakkausmerkinnat/EU:n_nimisuojaajajärjestelmä_\(Luettelo_nimisuojaatuista_tuotteista\)](http://www.evira.fi/Elintarvikkeet/Valmistus_ja_myynti/Elintarvikkeista_annettavat_tiedot/Pakkausmerkinnat/EU_n_nimisuojaajajärjestelmä_(Luettelo_nimisuojaatuista_tuotteista))).

Päivitykset versioon 3:

- Vaatimus nimisuoja-logosta markkinointimateriaalissa poistettiin