

Hedelmä- ja marjajalosteiden merkinnät

**Hedelmän- ja Marjanviljelijäin liiton
Kaamosmarjapäivät 23.-24.11.2015**

Ylitarkastaja Niina Matilainen
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Tuoteturvallisuusyksikkö

Mehujen erityisvaatimukset

- **Mehut, täysmehut ja nektarit**
 - Neuvoston direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (2001/112/EY)
= ”mehudirektiivi”
 - Maa- ja metsätalousministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (662/2013)
= ”mehuasetus”
 - Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (264/2012; muutos 308/2013)

Mehujen määrittelyt ja koostumus- vaatimukset

- Täysmehut
 - Hedelmätäysmehut
 - hedelmistä mekaanisilla menetelmillä valmistettu (esimerkiksi puristamalla tai linkoamalla)
 - ei ole lisätty vettä eikä muita valmistusaineita, kuten sokeria
 - Kasvistäysmehut ([MMMä 264/2012; muutos 308/2013](#))
 - mekaanisilla menetelmillä valmistettu (esimerkiksi puristamalla tai linkoamalla)
 - ei ole lisätty vettä
- Hedelmänektari
 - vähimmäishedelmäpitoisuus määrätty (mehu- ja/tai sose)
 - sokereita ja/tai hunajaa enintään 20 % painosta
 - sokerit voidaan korvata osittain tai kokonaan makeutusaineilla
 - sellaisenaan juotavaa

Mehujen määrittelyt ja koostumus- vaatimukset



- **Mehu** (MMMä 264/2012)
 - valmistuksessa käytetty hedelmä- tai kasvistäysmehua ja vettä sekä sokereita tai makeutusaineita
 - sellaisenaan juotava tai laimennettava
 - täysmehupitoisuutta ei ole määritelty (aikaisemmin ollut vähintään 35 %)
 - hedelmänektarin määritelmän täyttävää valmistetta ei saa nimittää mehuksi
- **Muut nestemäiset marja- ja hedelmätuotteet**
 - ei ole koostumukseltaan hedelmä- tai kasvistäysmehua, hedelmänektaria tai mehua koskevien määräysten mukainen
 - esimerkiksi mehujuoma, mehujuomatiiviste, juomatiiviste, marjavalmiste tai marjamehuvalmiste
 - sellaisenaan juotava tai laimennettava
 - täysmehun ja sokerin määriä ei ole rajoitettu

Hillojen erityisvaatimukset

- **Hillot, hyytelöt ja marmeladit**
 - Neuvoston direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmähilloista, hyytelöistä ja marmeladeista sekä makeutetusta kastanjasoseesta (2001/113/EY)
= ”hillodirektiivi”
 - Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista (474/2003)
= ”hilloasetus”

Hillojen määrittelyt ja koostumusvaatimukset



- Hillo

- hedelmälihaa/-sosetta, sokereita ja vettä
- Hedelmälihaa/-sosetta, vähintään 350 g/kg yleensä
- 250 g/kg mustaherukkaa, punaherukkaa, tyrniä, pihlajanmarjaa, ruusunmarjaa, kvitteniä
- hedelmälihan ja soseen lisäksi saa käyttää hedelmätäysmehua

- Erikoishillo

- hedelmälihaa ja/tai tiettyjen hedelmälajien sosetta, sokereita ja vettä
- hedelmälihaa vähintään 450 g/kg yleensä
- 350 g/kg mustaherukkaa, punaherukkaa, tyrniä, pihlajanmarjaa, ruusunmarjaa, kvitteniä
- ei voi käyttää seoksena muiden hedelmien kanssa esimerkiksi seuraavia: omena, päärynä, kurpitsa, kurkku, tomaatti, viinirypäle, meloni

Hillojen määrittelyt ja koostumus- vaatimukset



• Hyytelö

- hedelmätäysmehua ja sokereita
- täysmehua vähintään 350 g/kg yleensä
- 250 g/kg mustaherukka-, punaherukka-, tyrni-, pihlajanmarja-, ruusunmarja- tai kvittenitäysmehua
- voidaan valmistaa myös hedelmien vesiuutteesta, jolloin täysmehun määrä lasketaan veden painon vähentämisen jälkeen

• Erikoishyytelö

- hedelmätäysmehua ja sokereita
- täysmehua vähintään 450 g/kg yleensä
- 350 g/kg mustaherukka-, punaherukka-, tyrni-, pihlajanmarja-, ruusunmarja- tai kvittenitäysmehua
- ei saa käyttää seoksena muiden hedelmien kanssa esimerkiksi seuraavia: omena, päärynä, kurpitsa, kurkku, tomaatti, viinirypäle, meloni
- voidaan valmistaa myös hedelmien vesiuutteesta, jolloin täysmehun määrä lasketaan veden painon vähentämisen jälkeen

Hillojen määrittelyt ja koostumusvaatimukset



- Marmeladi

- sitrushedelmän hedelmälihaa, sosetta, täysmehua, vesiuutetta kuorta, sokeria ja vettä
- sitrushedelmää vähintään 200 g/kg, josta vähintään 75 g hedelmän sisäosista
- sitrusemarmeladiin saa käyttää myös sitrushedelmien eteerisiä öljyjä

- Muut marmeladit:

- **hillodirektiivi koskee vain sitrushedelmistä valmistettuja marmeladeja**
- kansallisessa hilloasetuksessa sallitaan muidenkin marmeladien valmistus ([KTMa 474/2003](#))
- valmistettaessa marmeladeja muista hedelmistä, marjoista tai kasviksista noudatetaan samoja koostumusvaatimuksia ja samaa 200 gramman hedelmä- tai kasvispitoisuuden vähimmäismäärää ([KTMa 474/2003, liite 1](#))

Hillojen määrittelyt ja koostumus- vaatimukset

IV

- Muut kiinteät hedelmä- ja marjavalmisteteet
 - mahdollista valmistaa myös sellaisia kiinteitä hedelmävalmisteteita, jotka eivät täytä hilloasetuksen vaatimuksia
 - annettava sellainen elintarviketta kuvaava nimi, joka ei johda harhaan
 - ei saa nimittää hilloiksi tai marmeladeiksi esimerkiksi leipomotuotteiden ainesosaluettelossa
 - käyttötarkoituksensa mukaan tällainen valmiste voi olla esimerkiksi -sose, -täyte, -levite tai -valmiste
 - näissä valmisteissa sallitut lisäaineet määritellään asetuksen 1333/2008 liitteessä II (E-osa, elintarvikeryhmä 04.2.5.3)
 - kaikki merkinnät tehdään yleisten merkintämääräysten mukaisesti

Elintarvikkeesta annettavat tiedot

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (1169/2011)
= ”Elintarviketietoasetus”
 - Pakolliset pakkausmerkinnät (ks. Merkinnät I-IV)
 - Pakkausmerkintöjen oikeellisuus
 - eivät saa johtaa ostajaa harhaan
 - ei saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole
 - Merkintöjen selvyys ja havaittavuus
 - helposti havaittavia
 - riittävän isokokoisin kirjaimin tehtyjä
 - helposti luettavia
 - ymmärrettäviä
 - pysyvällä tavalla tehtyjä
 - ei saa peittää, hämärtää tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä

Pakollisista yleisistä tiedoista

(Elintarviketietoasetus, 9 art.)

- Pakolliset pakkausmerkinnät
 - Elintarvikkeen nimi
 - Ainesosaluettelo
 - Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
(EPNAs 1169/2011, art. 9, 21 ja 44, liite II)
 - Ainesosien/ainesosien ryhmien määrät*
 - Sisällön määrä
 - Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta sekä pakastuspäivämäärä*
 - Säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet*
 - Valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimi ja osoite
 - Alkuperämaa tai lähtöpaikka (EPNAs 1169/2011, 26 art.) *
 - Käyttöohje*
 - Alkoholipitoisuus (juomien, jos alk. > 1,2 til-%)*
 - Ravintoarvoilmoitus (➔ 13.12.2016; huom. poikkeukset)

* tarvittaessa

Muista pakollisista tiedoista

- Erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät tarvittaessa
 - Esim. pakasteet ([MMMä pakasteista 818/2012](#))
 - ”pakastettu” tai ”pakaste”, ”ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen”
 - vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen) + aika, jonka ostaja voi tuotetta säilyttää
 - säilytysohje
 - Esim. hunaja ([MMMä hunajasta 392/2015](#))
 - Mehut & hillot

Kielivaatimukset

- Suomessa **pakolliset pakkausmerkinnät** tulee antaa **suomen- ja ruotsin** kielellä (MMMä 834/2014, 4 §)
- Poikkeukset
 - elintarvikkeen nimi, jos vieraskielinen nimi on Suomessa vakiintunut yleiseen käyttöön tai se ymmärretään myös vieraskielisessä muodossaan
 - maahantuotujen elintarvikkeiden alkuperämaa tai lähtöpaikka, jos se on ilmoitettu jollakin kansainvälisesti tunnetulla kielellä
 - sisällön määrä
 - toimijan nimi ja osoite
- Vain **yksikielisissä kunnissa** myytäviin elintarvikkeisiin merkinnät tulee tehdä **ainakin ko. kunnan kielellä**
- Tiedot saa antaa useammalla kielellä

- **Elintarvikkeen nimi**

- Nimen tulee kuvata elintarviketta
- **Asetusten määäämiä nimiä on käytettävä määräystenmukaisista tuotteista**
- **Määritellyllä nimellä ei saa nimittää tuotetta, joka ei ole nimeä koskevien määritelmien mukainen**
- Yleensä nimessä pitää olla käytettyjen marjojen, hedelmien tai kasvien nimet määrän mukaisessa järjestyksessä

Erityismerkinnät - samassa näkökentässä elintarvikkeen nimen kanssa (mehut)

- Tiivisteestä tai osittain tiivisteestä valmistettu täysmehu ja nektari
 - ”tiivisteestä/tiivisteistä” tai ”osittain tiivisteestä/tiivisteistä”
 - ”valmistettu tiivisteestä/tiivisteistä” tai ”valmistettu osittain tiivisteestä/tiivisteistä”
- Hedelmänektari
 - ilmoitettava hedelmätäysmehun ja hedelmäsoseen tai näiden ainesosien seoksen vähimmäispitoisuus maininnalla:
”Hedelmäpitoisuus ... %”

Erityismerkinnät - samassa näkökentässä elintarvikkeen nimen kanssa

- Makeutusaineita sisältävän elintarvikkeen nimen yhteydessä:
 - *”sisältää makeutusainetta / -aineita”* ja jos lisäksi tuotteessa lisättyä sokeria / sokereita niin silloin *”sisältää sokeria / sokereita ja makeutusainetta / -aineita”*
- Marjojen tai hedelmien määrän ilmoittaminen
 - **hillojen, hyytelöiden ja marmeladien** pakkauksissa:
100 g tuotetta sisältää ... g hedelmää (tai marjoja)
 - hyytelön hedelmäpitoisuus voidaan ilmoittaa myös seuraavasti:
100 g tuotetta sisältää ... g -täysmehua
 - jos tuote on valmistettu kuivatusta hedelmistä, voidaan hedelmäpitoisuus ilmoittaa esimerkiksi: *valmistukseen käytetty ... g hedelmää / 100 g valmista tuotetta*

Erityismerkinnät - samassa näkökentässä elintarvikkeen nimen kanssa (hillot)

- Kokonaissokeripitoisuuden ilmoittaminen
 - valmiissa tuotteessa samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa:
kokonaissokeripitoisuus ... g 100 g kohden
 - kokonaissokeripitoisuus määritetään valmiille tuotteelle refraktometrisesti, eikä se ole sama kuin lisätyn sokerin määrä, vaan siihen kuuluvat myös hedelmien ja marjojen luonnostaan sisältämät sokerit. Sokerin kokonaispitoisuutta ei tarvitse ilmoittaa erikseen, jos pakkauksessa on ravintoarvomerkintä (KTMa 474/2004, 6 §).

• Ainesosaluettelo

- ilmoitetaan **kaikki** valmisteeseen **käytetyt aineet**
- painon mukaan **alenevassa paljousjärjestyksessä**
- **nimessä mainitun ainesosan määrä on ilmoitettava**
- lisäaineet ilmoitetaan *käyttäen käyttötarkoitusta osoittavaa lisäaineen ryhmänimeä ja sen lisäksi lisäaineen nimeä tai numerotunnusta (E-koodi)*
 - jos valmistuksessa on käytetty valmistusaineen ja lisäaineiden seosta, esimerkiksi hillosokeria, on kaikki sen sisältämät lisäaineet merkittävä myös marjavalmisteen pakkaukseen ryhmänimellä ja lisäaineen nimellä tai numerolla
 - jos lisäaineen tai aromin kantaja-aineena on käytetty allergiaa ja intoleranssia aiheuttava ainetta tai tuotetta se on aina ilmoitettava

• ainesosaluettelossa tai muualla pakkauksessa

- ilmoitetaan mehun ja kasvistäysmehun *täysmehupitoisuus*
- mehun *laimennusohje* ilmoitetaan pakkauksessa, jos mehu on tarkoitettu käytettäväksi laimennettuna

- **Sisällön määrä**

- ilmoitetaan pakkaushetken mukaan paino- tai tilavuusyksiköin, esimerkiksi litra, millilitra, kilogramma tai gramma

- **Säilyvyysaika**

- elintarvike asianmukaisesti säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet parasta ennen -päiväykseen asti
 - Jos päiväyksessä on päivä, kuukausi ja vuosi, tulee niiden olla tässä järjestyksessä samoin kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä
 - Kun ajankohta ilmoitetaan muuten kuin päivän tarkkuudella, on käytettävä ilmaisua ”parasta ennen ... loppua”
- Valmistajan on itse määriteltävä

- **Elintarvike-erän tunnus**

- yleensä merkittävä pakkaukseen
- tunnuksen eteen kirjain L, ellei tunnus muuten erotu riittävästi muista merkinnöistä
- päiväysmerkintä korvaa erätunnuksen, jos se ilmaistaan päivän tarkkuudella

- Valmistajan, pakkaajan tai myyjän **nimi ja osoite**
 - puhelinnumero tai nettiosoite ei riitä
- Lisäksi on **tarvittaessa** merkittävä esimerkiksi
 - Säilytysohje
 - kun tuotteen säilyminen ilmoitettuun ajankohtaan saakka edellyttää huoneenlämpötilasta poikkeavaa lämpötilaa tai muutoin erityisiä säilytys- tai käyttöolosuhteita
 - Alkoholipitoisuus
 - jos se nestemäisessä elintarvikkeessa on yli 1,2 tilavuusprosenttia ja kiinteässä elintarvikkeessa enemmän kuin 1,8 painoprosenttia
 - Alkuperämaa
 - jos sen puuttuminen voi johtaa ostajaa harhaan
 - Ravintoarvomerkinä

Ravintoarvomerkintä (ravintoarvoilmoitus)

- antaa tietoa elintarvikkeen ravitsemuksellisesta
 - koostumuksesta
 - energiasisällöstä
 - ravintoaineiden määrästä
- vapaaehtoinen 13.12.2016 saakka
- muuttuu jo nyt pakolliseksi
 - jos elintarvikkeesta esitetään ravitsemusväite tai terveysväite
 - jos elintarviketta on täydennetty vitamiinilla tai kivennäisaineella
 - jos elintarvike on tarkoitettu erityiseen ravitsemukselliseen käyttötarkoitukseen
- määrämuotoinen (energian ja ravintoaineiden nimet on määritelty)
- rajattu (vain lainsäädännön säätämät ravintoaineet saa ilmoittaa varsinaisessa ravintoarvoilmoituksessa)

TIETOJEN ILMAISU JA ESITTÄMINEN RAVINTOARVOILMOITUKSESSA

Ravintoarvoilmoituksessa käytettävät energian (kilojoulea (kJ)) ja kilokaloria (kcal)) ja painon (grammaa (g), milligrammaa (mg) tai mikrogrammaa (µg)) mittayksiköt sekä tietojen esittämisjärjestys ovat seuraavat:

energia	kJ/kcal	
rasva	g	1 kJ = 0,239 kcal 1 kcal = 4,187 kJ
josta		
— tyydyttynyttä	g	
— kertatyydyttymättömät rasvat;	g	
— monityyydyttymättömät rasvat;	g	
hiilihydraatit	g	
josta		
— sokereita	g	
— polyolit	g	
— tärkkelys;	g	
ravintokuitu	g	
proteiini	g	
suola	g	
vitamiinit ja kivennäisaineet	liitteessä XIII olevan A osan 1 kohdassa annettuina yksiköinä	

Ravintoarvotietojen esittäminen

- Myytävää elintarviketta / Nautittavaksi valmistettua elintarviketta kohti → tarkat valmistusohjeet (esim. kuivat keittoainekset)
- 100 g / 100 ml kohti (pakollinen pääosin)
- Keskiarvolukuja, jotka perustuvat
 - analyysihin
 - laskelmaan
 - joka on tehty käytettyjen ainesosien tunnettujen tai todellisten keskiarvolukujen perusteella
 - yleisesti tunnettuun ja hyväksyttyyn tietoon
- Finelin tietokanta: www.fineli.fi (koostumustietopankki)

Ravintoarvomerkintä ei pakollinen

- Elintarviketietoasetuksen liitteessä V kuvattu elintarvikkeet, jotka vapautettu ravintoarvo-ilmoituksesta mm.
 - jalostamattomia tai joiden ravintoarvotiedot eivät ole oleellisia kuluttajan ostopäätöstilanteessa
 - Elintarvikkeet, käsityönä valmistetut elintarvikkeet mukaan lukien, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle (EPNAs, liite V, kohta 19)

ELINTARVIKKEET, JOTKA ON VAPAUTETTU PAKOLLISTA RAVINTOARVOILMOITUSTA KOSKEVASTA VAATIMUKSESTA

1. Jalostamattomat tuotteet, jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä;
2. Jalostetut tuotteet, jotka on jalostettu ainoastaan kypsytämällä ja jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä;
3. Juomavedet, myös sellaiset, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin hiilidioksidia ja/tai aromeja;
4. Yrtti, mauste tai niiden sekoitukset;
5. Suola ja ruokasuolavalmisteet;
6. Pöytämakeuttajat;
7. Kahviuutteista ja sikuriuutteista 22 päivänä helmikuuta 1999 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 1999/4/EY ⁽¹⁾ soveltamisalaan kuuluvat tuotteet, kokonaiset tai jauhetut kahvipavut sekä kokonaiset tai jauhetut kofeiinittomat kahvipavut;
8. Yrtti- ja hedelmäuutejuomat, tee, kofeiiniton tee, pikatee tai liukoinen tee tai teeuute, kofeiiniton pikatee tai liukoinen tee tai teeuute, jotka eivät sisällä muita lisättyjä ainesosia kuin aromeja, jotka eivät muuta teen ravintoarvoa;
9. Käymisen avulla valmistetut etiket ja etikankorvikkeet, myös sellaiset, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin aromeja;
10. Aromit;
11. Elintarvikelisiäaineet;
12. Valmistuksen apuaineet;

Esimerkki elintarvikkeen ravintoarvomerkinnästä:

Ravintosisältö	100 ml	annos (2,5 dl)
Energia	176 kJ /42 kcal	440 kJ/105 kcal
Rasva	2,0 g	5,0 g
josta tyydyttynyttä	1,0 g	2,5 g
Hiilihydraatit	5,0 g	13 g
josta sokereita	3,0 g	7,5 g
Ravintokuitu	0,4 g	1,0 g
Proteiini	0,8 g	2,0 g
Suola	0,90 g	2,3 g
C-vitamiini	80 mg (100 %)*	200 mg (250 %)*

*päivittäisen saannin vertailuarvosta

Lisäaine ja ryhmänimi 1

- Lisäaineet on ilmoitettava ainesosaluettelossa **käyttötarkoitusta osoittavalla ryhmänimellä** (liite VII: C osa) ja asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisella **lisäaineen omalla nimellä tai E-koodilla**, esim. säilöntäaine (bentsoehappo) tai säilöntäaine (E 210)
 - Jos lisäaine kuuluu useampaan ryhmään, on ilmoitettava se **ryhmänimi, joka vastaa lisäaineen ensisijaista tehtävää**,
 - esim. askorbiinihappoa E 300 voidaan käyttää hapettumisenestoaineena tai happamuuden-säätöaineena

Lisäaine ja ryhmänimi 2

- **Muunnettu tärkkelys:** Yksilöllisen nimen tai E-numeron ilmoittaminen ei ole pakollista, **pelkkä ryhmänimi riittää** (liite VII: C osa)
- **Allergioita tai intoleransseja** aiheuttavia aineita sisältävät lisäaineet ilmoitettava **omalla nimellään** niin, että yliherkkyyttä aiheuttava ainesosa näkyy (art 9:1c, liite II), esim. soijalesitiini, ei E 322
- **Rikkidioksidi ja sulfiitit** tulee merkitä pakkaukseen omalla nimellään, jos pitoisuus ylittää **10 mg/kg** rikkidioksidina ilmaistuna (liite II)
- Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti sallitusta pakkauskaasun käytöstä on ilmoitettava merkinnällä **”pakattu suojakaasuun”** (liite III)

Makeutusaineita sisältävät elintarvikkeet 1

- Elintarvikkeiden, jotka sisältävät asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti sallittua **makeutusainetta**, merkinnöissä on oltava seuraavat **lisätiedot** (liite III)
- Yksi tai useampi makeutusaine: ”**sisältää makeutusainetta/-aineita**” elintarvikkeen nimen yhteydessä
- Lisättyä sokeria tai lisättyjä sokereita sekä yhtä tai useampaa makeutusainetta: ”**sisältää sokeria/sokereita ja makeutusainetta/-aineita**” elintarvikkeen nimen yhteydessä
- Ed. tapauksissa ainesosan määrää ei tarvitse ilmoittaa

Makeutusaineita sisältävät elintarvikkeet 2

- Aspartaamia/aspartaamiasesulfaamisuoalaa:
 - ”**sisältää aspartaamia (fenyylialaniinin lähde)**”, kun ainesosaluettelossa vain ryhmänimi ja E-koodi
 - ”**Sisältää fenyylialaniinin lähteen**”, kun ainesosaluettelossa ryhmänimi ja makeutusaineen yksilöllinen nimi
- Yli 10 % polyoleja: ”**liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia**”

Tiettyjen värien varoitusmerkinnät

Jos tuotteessa on käytetty jotain seuraavista väriaineista:

- E 102 (tartratsiini)
- E 104 (kinoliinikeltainen)
- E 110 (sunset yellow)
- E 122 (karmoisiiini)
- E 124 (ponceau 4R) tai
- E 129 (alluranpunainen)

elintarvikkeen pakkaukseen on tehtävä merkintä
**”voi vaikuttaa haitallisesti lasten
aktiivisuustasoon ja heikentää
tarkkaavaisuutta”** (EY) 1333/2008

Aromit

Aromit on merkittävä termillä (liite VII: D osa)

- **"aromi(t)"** tai aromin tarkemmalla nimellä tai sen kuvauksella, jos aromiaines sisältää asetuksessa (EY) 1334/2008 määriteltyjä aromeja
- Elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa aromina käytetty (1334/2008) **kiniini ja/tai kofeiini** on merkittävä ainesosaluettelo on omalla **nimellään välittömästi sanan "aromi(t)" jälkeen**
- Jos aromi sisältää allergiaa tai intoleranssia aiheuttavaa ainetta tai tuotetta, se on aina ilmoitettava siten, että yliherkkyyttä aiheuttava ainesosa näkyy (21 artikla ja liite II)

Termin ”luontainen” käyttöä koskevat erityisvaatimukset (1334/2008 art 16) 1

- Termiä ”**luontainen**” voidaan käyttää aromin kuvauksessa vain, jos aromiaines sisältää yksinomaan **aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita**
- Termiä ”**luontainen aromiaine**” voidaan käyttää vain sellaisista aromeista, joiden aromiaines sisältää yksinomaan **luontaisia aromiaineita**
- Termiä ”**luontainen**” voidaan käyttää elintarviketta, elintarvikeryhmää tai kasvi- tai eläinperäistä aromilähdettä tarkoittavan viittauksen yhteydessä vain, jos **aromiaines on saatu painon mukaan yksinomaan tai vähintään 95-prosenttisesti mainitusta raaka-aineesta**

Termin ”luontainen” käyttöä koskevat erityisvaatimukset (1334/2008 art 16) 2

- Kuvauksen on oltava muodoltaan seuraava:
”luontainen ’elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)’ aromi”, esimerkiksi **”luontainen mansikka-aromi”**
- Ilmausta ”luontainen ’elintarvike (elintarvikkeet) tai elintarvikeryhmä tai raaka-aine (raaka-aineet)’ aromi, joka sisältää muita luontaisia aromeja” (esim. **luontainen mustikka-aromi, joka sisältää muita aromeja**) voidaan käyttää vain, jos aromiaines on osittain peräisin mainitusta raaka-aineesta (edellä esimerkissä mustikasta), jonka maku on helposti tunnistettavissa.
- Termiä **”luontainen aromi”** voidaan käyttää vain, jos aromiaines on saatu **eri raaka-aineista** ja viittaus raaka-aineeseen ei kuvaisi niiden aromia tai makua.

Entsyymit

- Jos entsyymien käyttö on lisäaineellista, ne tulee merkitä ainesosaluetteloon
- Valmistuksen apuaineena käytettyjä entsyymejä ei tarvitse ilmoittaa
- Entsyymien merkintävaatimukset tulevat tarkentumaan, kun EU:ssa sallittujen entsyymien luettelo julkaistaan
- Jos entsyymi sisältää allergiaa tai intoleranssia aiheuttavaa ainetta tai tuotetta, se on aina ilmoitettava siten, että yliherkkyyttä aiheuttava ainesosa näkyy (21 artikla ja liite II)

Elintarvikekontaktimateriaalit

= pakkaus- ja kaikki muut materiaalit ja tarvikkeet, jotka kosketuksessa elintarvikkeiden kanssa

- oltava turvallisia = ei saa siirtyä kemiallisia aineita tai vieraita makuja/hajuja elintarvikkeisiin
- turvallisuusvaatimus mukaan tarjouspyyntöihin
(EU-asetukset 1935/2004 ja 10/2011)
- nimetään hyväksytty materiaalityöntekijä
- materiaalin toimittajan on annettava tuotteesta todistus (elintarvikekelpoisuustodistus/vaatimustenmukaisuustodistus)
- todistuksessa oltava tunniste-/materiaalitiedot ja jäljitettävyystiedot
- todistuksessa oltava maininta, millaisten elintarvikkeiden käsittelyyn ja pakkaamiseen soveltuu
 - ➔ menettelyt elintarvikekontaktimateriaalien turvallisuuden varmistamiseksi ja hallitsemiseksi sisällytetään omaavalvontaan (materiaalihankinnat)

Lisätietoa

- Pakkausmerkinnöistä
 - Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset
 - (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajalle
 - (EY) N:o 1333/2008 elintarvikelisiä aineista (värien varoitusmerkinnät)
 - (EY) N:o 1334/2008 aromeista (luontainen aromi)
 - Eviran ohje 17068/1, Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Elintarvikeparanteiden käytöstä
 - <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikeparanteet/>
 - Eviran ohje 17054/4, Elintarvikeparanteiden valvontaohje

Lisätietoa Eviran ohjeista

- Eviran ohje 17072/1. Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille
- Eviran ohje 17021/2. Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille, osa 1: Hillot, hyytelöt ja marmeladit (Päivitetty versio tulossa nimellä: Hedelmähillojen, hyytelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille)
- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Eviran ohje 17059/1. Ravitsemuksellisen täydentämisen valvontaohje
- Eviran ohje 17054/4. Elintarvikeparanteiden valvontaohje -lisäaineet, aromit ja entsyymit
- Eviran ohje 17052/3. Ravitsemus- ja terveystäiteopas elintarvikevalvojille ja toimijoille
- Eviran ohje 18222/3. Elintarviketuotannon ehdot, (luomu)
- Elintarvikkeiden takaisinvento-ohje

Kiitos mielenkiinnosta

Kysymyksiä?

niina.matilainen@evira.fi

**p. 0400 706 173
(vaihde 029 530 0400)**