

Eviran ohje 17027/3



# Ainesosan määrän ilmoittaminen





# **Ainesosan määrän ilmoittaminen**

Eviran ohje 17027/3

Eviran ohje 17027/3  
Käyttöönotto 25.2.2010

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hyväksyjä Annika Nurttila

Esittelijä Tytti Itkonen

## SISÄLLYSLUETTELO

1 JOHDANTO .....	4
2 AINESOSAN MÄÄRÄN ILMOITTAMINEN.....	4
2.1 Ainesosa elintarvikkeen nimessä tai sen yhdistäminen nimeen .....	4
2.2 Ainesosan korostaminen merkinnöissä.....	9
2.3 Ainesosa elintarvikkeessa olennainen .....	10
3 AINESOSAN MÄÄRÄN JÄTTÄMINEN ILMOITTAMATTA.....	11
3.1 Valutetun nettopainon ilmoittaminen .....	11
3.2 Ainesosa ilmoitetaan muun EY-lainsäädännön nojalla .....	12
3.3 Ainesosan käyttö pieninä määrinä maustamiseen.....	12
3.4 Ainesosalla ei ole vaikutusta kuluttajan valinnan kannalta.....	13
3.5 Ainesosan määrä määritelty yhteisösäädöksissä .....	14
3.6 Hedelmä-, kasvis-, mauste- ja yrttisekoitukset.....	14
4 AINESOSAN MÄÄRÄN ILMOITTAMISTA KOSKEVA MENETTELY.....	15
4.1 Ilmoittaminen käyttöhetken mukaan.....	15
4.2 Ilmoittaminen valmiista elintarvikkeesta .....	16
4.3 Haihtuvien ainesosien ilmoittaminen.....	16
4.4 Tiivisteinä tai kuivattuina lisättyjen ainesosien ilmoittaminen.....	16
4.5 Tiivistetyn tai kuivatun elintarvikkeen ainesosien ilmoittaminen.....	17
4.6 Ainesosan määrän ilmoittaminen .....	17

## 1 JOHDANTO

**Ainesosan määrän ilmoittamista koskevat** säädökset sisältyvät elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä annettuun kauppaja- ja teollisuusministeriön asetukseen (1084/2004) (jäljempänä pakkausmerkintäasetus). Säädökset perustuvat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviin (2000/13/EY) (pakkausmerkintädirektiivi). Säädösten tarkoituksena on antaa kuluttajalle tietoa elintarvikkeiden sisältämien tärkeimpien ainesosien määrästä ja auttaa häntä tällä perusteella tekemään valintoja eri elintarvikkeiden välillä. Myös elinkeinonharjoittajien kannalta säädöksillä on myönteinen vaikutus, koska ne edistävät rehellistä kilpailua samoilla merkinnöillä varustettujen tuotteiden välillä.

Tämä opas perustuu komission asiakirjaan ”Yleiset suuntaviivat ainesosien määrän ilmoittamista koskevan periaatteen soveltamiselle” (III/5260/98). Asiakirjaa on oppaassa täydennetty ja sitä on mukautettu vastaamaan Suomen olosuhteita ja Suomen lainsäädäntöön implementoituja elintarvikemääräyksiä.

Oppaan tarkoituksena on ohjata toimijoita ainesosan määrää koskevien merkintöjen tekemisessä. Oppaassa esitetyt **esimerkit ja tulkinnot eivät kuitenkaan poista tarvetta harkita kussakin tapauksessa erikseen, milloin ja minkä ainesosan määrä tai aineosien määrät pakkauksessa on ilmoitettava.**

## 2 AINESOSAN MÄÄRÄN ILMOITTAMINEN

Pakkausmerkintäasetuksen mukaan (28§) **ainesosan määrää tarkoittava merkintä** on tehtävä ainakin seuraavissa tapauksissa; lukuun ottamatta tiettyjä poikkeuksia (katso kohta 3).

### 2.1 Ainesosa elintarvikkeen nimessä tai sen yhdistäminen nimeen

*”jos ainesosa ilmoitetaan elintarvikkeen nimessä tai kuluttaja tavallisesti yhdistää sen elintarvikkeen nimeen” (28 § 1. kohta)*

**Elintarvikkeen nimessä tai sen yhteydessä** ilmoitetaan tavallisesti yksi tai useampi sen sisältämä aineosa, joka parhaiten kuvaa elintarviketta ja antaa yleisen käsityksen siitä, millainen tuote on kyseessä. Tällaisen **ainesosan määrä on pääsääntöisesti ilmoitettava** elintarvikkeen pakkauksessa, jollei 29 §:ssä mainituin perustein **poikkeuksellisesti** katsota, ettei ainesosan määrää tarvitse ilmoittaa (ks. jäljempänä kohta 4).

Elintarvikkeen nimessä voi esiintyä yksi tai useampi **yksittäinen ainesosa** tai **ainesosien ryhmä**.

## a) Ainesosa elintarvikkeen nimessä

Kun elintarvikkeen nimessä mainitaan **ainesosa**, tulee sen **määrä ilmoittaa** merkinnöissä. Jos nimessä esiintyy **useampi kuin yksi ainesosa**, ilmoitetaan tällöin tavallisesti vain sen ainesosan määrä, jolla on tärkein merkitys kuluttajan valinnan kannalta. Esimerkiksi **lihamakaronilaatikosta** on lihan määrä ilmoitettava, koska liha on arvokas ainesosa, jonka pitoisuudella on vaikutusta kuluttajan valintaan. Sen sijaan makaronilla tai sen määrän vaihtelulla suhteessa lihaan ei ole kuluttajalle merkitystä, eikä sitä siten tarvitse ilmoittaa.

Aina ei kuitenkaan yhden ainesosan ilmoittaminen riitä. Esimerkiksi kinkkuherkkusienipizzan nimessä esiintyy kaksi kuluttajan valinnan kannalta tärkeää ainesosaa (kinkku ja herkkusieni), joiden määrät tulee ilmoittaa.

Pääosin yhdestä raaka-aineesta koostuvissa elintarvikkeissa kuten esimerkiksi peruna- tai lanttulaatikossa ei nimessä mainitulla ainesosalla tai sen määrän vaihtelulla ole merkitystä kuluttajan valintaan eikä niiden määrää tarvitse siten ilmoittaa.

### Esimerkiksi:

- mansikkajogurtti (mansikan määrä; vrt. mansikan makuinen jogurtti, kohta 4.3)
- mansikka-vadelmajogurtti (mansikan ja vadelman määrät)
- rahkapiirakka (rahkan määrä)
- omenasose (omenan määrä)
- paprikajuusto (paprikan määrä)
- juustomakkara (juuston määrä; lihan määrä tulee ilmoittaa KTMp 139/1996 perusteella, 6 § kohta 1, muutos 987/2002)
- tonnikalasalaatti (tonnikalan määrä)
- katkarapusalaatti (katkaravun määrä)
- kinkkupizza, kinkkuleike, kinkkuvalmiste (kinkun määrä)
- sian- ja naudanlihavalmiste -säilyke (sian- ja naudanlihan määrät)
- naudanliha-herkkusienipizza (naudanlihan ja herkkusienten määrä)
- broileripyörykkä (broilerin lihan määrä)
- maksalaatikko (maksan määrä)
- kermakakku (kerman määrä)
- suklaakuorutettu vaniljakermajäätelö (suklaan määrä)
- suklaakuorutetut maissihiutaleet (suklaan määrä)
- suklaakuorutettu vohvelikeksi (suklaan määrä)
- vadelmakermakakku (vadelman määrä ja kerman määrä)
- suolasienet (suolan määrä)

**Pääsääntöisesti elintarvikkeiden nimissä saa tuoda esiin vain sellaisia ainesosia, joita elintarvikkeet todella sisältävät**, koska muunlainen menettely johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien suhteen. Tästä säännöstä on kuitenkin olemassa **poikkeuksia**, jotka perustuvat **lainsäädäntöön** (säädetty nimi) **tai vakiintuneeseen käytäntöön** (vakiintunut nimi). Esimerkiksi KTM:n jäätelöstä antaman päätöksen (4/1999) mukaan voidaan kermajäätelöksi kutsua jäätelöä, joka on valmistettu voista (6 §). Lisäksi on joitakin vakiintuneita nimiä, joissa esiintyy ainesosa, jota elintarvike ei sisällä. Ainesosan määrän ilmoittaminen ei luonnollisesti-kaan koske tällaisia tapauksia.

**Esimerkiksi:**

- suklaajäätelö (ei sisällä suklaata vaan kaakaota; vrt. suklaakuorrutettu kermajäätelö, jossa kuorrutus on suklaata ja suklaan määrä siten ilmoitettava)
- vesirinkeli
- teeleipä
- perunaleivos
- voileipäkeksi
- hillosokeri

Edellä mainitut tapaukset ovat **poikkeuksia**. Jos elintarvike ei sisällä nimessä esiintyvää ainesosaa eikä poikkeus perustu lainsäädäntöön tai vakiintuneeseen käytäntöön, **johtaa käytetty nimi harhaan ja siihen tulee puuttua valvottaessa ainesosan määrän ilmoittamista**. Mitä tahansa ainesosaa ei myöskään voida yhdistää elintarvikkeen nimeen, vaan ainesosalla tulee olla oleellinen merkitys elintarvikkeen määrittelyn ja todellisen luonteen kannalta. Esimerkiksi ”kinkkupizza” -nimen käyttö edellyttää, että tuotteeseen on käytetty pääosin nimessä mainittua kinkkua, jonka määrä tulee myös ilmoittaa. Nimi ”voipulla” on maidon ja maitotuotteiden kaupan pitämisessä käytettävien nimitysten suojelemista koskevien säädösten (neuvoston asetus 1234/2007, 114 art. ja liite XII) vastainen, jollei tuotteeseen ole nimensä mukaisesti käytetty voita. Käytetyn voin määrä tulee tällöin myös ilmoittaa.

Nimessä mainitun **kuorrutuksen** (suklaakuorrutus, kermakuorrutus) määrä tulee yleensä ilmoittaa, paitsi jos kuorrutuksella ei katsota olevan vaikutusta kuluttajan valintaan (esim. sokerikuorrutus).

**b) Ainesosien ryhmä elintarvikkeen nimessä**

Jos elintarvikkeen nimessä esiintyy ainesosien ryhmä, **ainesosien ryhmän määrä ilmoitetaan** merkinnöissä (28 § 2 mom.). Tällaisena ryhmänä voivat tulla kysymykseen ensinnäkin **liitteessä 1 luetellut ainesosien ryhmänimet**, joista esimerkkinä mainittakoon juusto, kala ja liha. Elintarvikkeen nimessä voivat esiintyä **myös muut ainesosien ryhmänimet** kuten esimerkiksi marja, hedelmä, kasvis, pähkinä jne.

**Esimerkiksi:**

- kasvispiirakka (kasvisten määrä)
- kalavoileipäkakku (kalan määrä)
- kalakukko (kalan määrä)
- juustopiirakka (juuston määrä)
- jauhelihapizza (sianlihasta, lihan määrä)
- lihamakaronilaatikko (naudan- ja sianlihasta, lihan määrä)
- lihapyörykkä (naudan- ja sianlihasta, lihan määrä)
- lihamakaronilaatikko (naudan- ja sianlihasta, lihan määrä)
- lihapiirakka (sianlihasta, lihan määrä)
- täysjyväleipä (täysjyväviljan määrä tai täysjyväviljojen yhteismäärä)

**Ainesosana käytetyn lihan määrän ilmoittaminen**

Elintarvikkeen ainesosana käytetty liha voidaan ilmoittaa ryhmänimellä ”liha”. Ryhmänimen yhteydessä on ilmoitettava eläinlaji(t), jo(i)sta liha tai seoksessa olevat lihalajit ovat peräisin.



Elintarvikkeeseen käytetyn **lihan määrää** ilmoitettaessa on otettava huomioon pakkausmerkintäasetuksen 18 §:n säännös, jossa määritellään ainesosana käytettävä liha sekä sen rasva- ja sidekudosproteiinipitoisuuksien enimmäismäärät. Tämä lihan määritelmä sisältyy myös kauppa- ja teollisuusministeriön makkaran koostumuksesta ja pakkausmerkinnöistä antamaan päätökseen (139/1996 2 §, muutos 987/2002).

Pakkausmerkintäasetuksen 18 §:n mukaan **lihalla** tarkoitetaan ihmisravinnoksi hyväksytyjä nisäkkäiden ja lintujen luurankolihasia, pallealihaa ja puremalihaksia. Myös näihin lihaksiin luonnostaan liittyvä rasva ja sidekudosproteiini (esimerkiksi silava, sian kamara ja siipikarjan nahka) lasketaan lihaan kuuluvaksi, kunhan niiden osuudet eivät ylitä säädettyjä enimmäismääriä.

Jos lihaan luonnostaan liittyvä rasvan ja sidekudosproteiinin kokonaispitoisuudet ylittävät säädetty enimmäismäärät, ilmoitettavaa lihapitoisuutta on vastaavasti pienennettävä, ja ylittävä rasva ja/tai sidekudosproteiini on ilmoitettava ainesosaluettelossa erikseen omilla nimillään kuten silava tai sian kamara.

Koneellisesti erotettua lihaa, sisäelimiä (kuten maksaa, sydäntä ja kieltä) ja muita lihan määritelmän ulkopuolelle jääviä eläimestä peräisin olevia ainesosia (kuten pään liha lukuun ottamatta puremalihaksia, etupolven sekä kinnernivelen ja hännän lihaksen) ei saa laskea mukaan lihapitoisuuteen. Ne on aina ilmoitettava erikseen omilla nimillään ainesosaluettelossa. Tällöin on ilmoitettava eläinlaji, josta ainesosa on peräisin. Eläinlajeja ei tarvitse ilmoittaa, jos ainesosan nimi yleisesti liitetään tiettyyn eläinlajiin.

Koneellisesti erotetulla lihalla tarkoitetaan sellaista lihaa, joka saadaan poistamalla liha luista luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu.

### **Ainesosien ryhmään kuuluvan yksittäisen ainesosan määrän ilmoittaminen**

Ainesosien ryhmän lisäksi voi myös ryhmään kuuluvan ainesosan määrä tulla ilmoitettavaksi, jos sitä erikseen painotetaan merkinnöissä.

#### **Esimerkiksi:**

- parsakasvispiirakka (parsan määrä ja kasvisten yhteismäärä)
- aprikoosi-hedelmäkakku (aprikoosin määrä ja hedelmien yhteismäärä)

**Luonnonmukaisesti tuotetuissa elintarvikkeissa** viitataan luonnonmukaiseen tuotantotapaan käyttämällä nimissä, nimien yhteydessä tai muualla pakkausmerkinnöissä tähän liittyviä ilmaisuja kuten esimerkiksi ”luomu” tai ”eko”. Tällainen viittaaminen edellyttää, että elintarvike on maataloustuotteiden luonnonmukaisesta tuotantotavasta ja siihen viittaavista merkinnöistä annettujen säädösten mukainen (neuvoston asetus 834/2007/EY ja komission asetus 889/2008).

Neuvoston asetuksessa säädetään luonnonmukaisesta tuotannosta peräisin olevan ainesosan tai ainesosien vähimmäismääristä lopullisessa elintarvikkeessa. Kun asetuksessa säädetään myös tällaisten ainesosien ilmoittamisesta elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, eivät ainesosien ilmoittamisesta annetut määräykset koske merkintöjä, joissa pelkästään viitataan valmistuksessa käytettyjen ainesosien luonnonmukaiseen tuotantotapaan.

**Esimerkiksi:**

- luomureikäleipä, luomumehu

Jos merkinnän yhteydessä kuitenkin viitataan sellaiseen ainesosaan, jonka määrä on ilmoitettava jollakin pakkausmerkintäasetuksen 28 § kohdassa 3 mainitulla perusteella, on tällaisen ainesosan määrä kuitenkin merkittävä pakkaukseen.

**Esimerkiksi:**

- luomuruisleipä (ruisjauhojen määrä, jos valmistuksessa on käytetty muitakin viljoja kuin ruista)

Ainesosien ryhmänä voi elintarvikkeen nimessä esiintyä myös koostettu elintarvike. Tällöin ilmoitetaan **koostetun elintarvikkeen määrä** (esim. täytteen määrä, hillon määrä, suklaan määrä, kinuskin määrä, kastikkeen määrä). Jos samassa yhteydessä korostetaan koostetun elintarvikkeen sisältämää erityistä ainesosaa, tulee koostetun ainesosan määrän lisäksi ilmoittaa myös siihen sisältyvän **korostetun ainesosan määrä** (esim. mustikkatäytepiirakasta ilmoitettava mustikan määrä ja täytteen määrä).

**Esimerkiksi:**

- hillomunkki (hillon määrä)
- vadelmahillomunkki (vadelman määrä ja hillon määrä)
- suklaaleivos (suklaan määrä)
- myslikeksi (myslin määrä)
- mansikkatäytekeksi (mansikan määrä ja täytteen määrä)

**c) Ainesosan yhdistäminen elintarvikkeen nimeen**

**Jos kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen, on ainesosan määrä ilmoitettava**, vaikka ainesosaa ei ole mainittu elintarvikkeen nimessä. Tällaisia nimiä ovat eräät vakiintuneet nimet, joiden yhteydessä ei mainita mitään erityistä ainesosaa tai joissa on jokin muu sellainen ainesosa, jonka määrää ei kuitenkaan pakkausmerkintäasetuksen 29 § 4 kohdan perusteella tarvitse ilmoittaa.

Tämän kohdan selventämiseksi voidaan elintarvikkeelle muodostaa sopiva kuvaileva nimi, jonka perusteella määritellään sellaiset ainesosat, joiden määrät tulisi pakkauksessa ilmoittaa.

**Esimerkiksi:**

<b>Elintarvike</b>	<b>Kuvaus</b>	<b>Ilmoitettava ainesosa</b>
Janssoninkiusaus	perunaa, sipulia, kermaa ja anjovista sisältävä ruoka	anjoviksen määrä
Kaalikääryle	jauheliha- ja riisitäyteinen kaalikääryle	lihan määrä
Hernekeitto	herneitä ja lihaa sisältävä keitto	lihan määrä
Chili con carne	jauheliha-papupata	lihan määrä
Ketsuppi	maustettu tomaattisose	tomaattien määrä
Borssikeitto	punajuuri-lihakeitto	lihan määrä
Kalopsi	lihakuutioita, porkkanoita ja sipulia kastikkeessa	lihan määrä
Kielileike	lihaa/elimiä sisältävä lihavalmiste	lihan/elinten määrä
Herkkusienileike	lihaa/elimiä ja herkkusieniä sisältävä lihavalmiste	herkkusienten, lihan/elinten määrät

Edellä sanottu ei saa johtaa siihen, että elintarvikkeen nimeen yhdistetään aina tietty ainesosa, joka täytyisi ilmoittaa. Mainittua kohtaa on sovellettava ottamalla huomioon ne poikkeukset, joiden perusteella ainesosan määrä voidaan jättää ilmoittamatta (ks. jäljempänä kohta 3). Ainesosan määrää ei siten tarvitse ilmoittaa, jollei kuluttaja tavallisesti yhdistä elintarvikkeen nimeen mitään sellaista ainesosaa, joka olisi oleellinen elintarvikkeen määrittelemiseksi ja jolla olisi vaikutusta kuluttajan valintaan.

**Esimerkiksi:**

- pullapitko, korvapuusti, sekaleipä

Ainesosan määrän ilmoittaminen voi kuitenkin olla pakollista kansallisten elintarvikemääräysten perusteella, vaikka elintarvikkeen nimessä ei mainittaisikaan mitään ainesosaa. KTM:n päätös makkaran koostumuksesta ja pakkausmerkinnöistä (139/1996 6 §, muutos 987/2002) edellyttää, että **makkara** on ilmoitettava sen **lihapitoisuus**. Vastaavasti pakkausmerkintäasetuksen (muutos 1224/2007) mukaan **suolan määrä** on ilmoitettava eräissä **elintarvikkeissa** ja **elintarvikeryhmissä** (24 ja 25 §).

**Esimerkiksi:**

- A-luokan ruokamakkara (lihan ja ruokasuolan määrä)

## 2.2 Ainesosan korostaminen merkinnöissä

*”jos ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä sanoin, kuvin tai muulla vastaavalla tavalla” (28 § 2 kohta)*

Ainesosan määrä tulee ilmoittaa, jos ainesosaa korostetaan muualla merkinnöissä kuin tuotteen nimityksessä sanoin tai kuvin tahi käyttämällä erikokoisia, -värisiä tai -tyylisiä kirjaimia tietyn ainesosan tuomiseksi esiin.

**Esimerkiksi:**

- voilla leivottu wienerleipä (voin määrä)
- hedelmäinen mysli (hedelmän määrä)
- kermaa sisältävä rasvasekoite (kerman määrä)
- kermanen bearnaiskastike (kerman määrä)

Ainesosa on myös ilmoitettava, jos sitä korostetaan kuvallisin keinoin tai viittaamalla sen alkuperään.

**Esimerkiksi:**

- tarjoiluehdotus valmisruuasta, jossa korostetaan kuvan tai piirroksen avulla siihen sisältyvää kalaa
- lehmän kuvan käyttö muussa kuin tavanomaisessa maitotuotteessa, kun halutaan korostaa ainesosina käytettyjä maitotuotteita kuten maitoa ja voita

Ainesosien korostamista koskevaa säännöstä ei kuitenkaan tarvitse soveltaa esimerkiksi seuraavissa tapauksissa:

- kuva esittää myytävää elintarviketta

- kuva esittää tarjoiluehdotusta elintarvikkeesta, jonka yhteydessä ei korosteta muulla tavoin myytävää tuotetta ja/tai jotain sen sisältämää ainesosaa  
**Esimerkiksi:** kuva elintarvikkeesta sen yhteydessä tarjottavien tuotteiden kanssa
- kuva esittää elintarvikkeen kaikkia ainesosia korostamatta niistä yhtäkään  
**Esimerkiksi:** kuva kaikista keitossa käytetyistä vihanneksista
- kyseessä on ruokasekoitus ja kuvassa esitetään, kuinka tuote valmistetaan käyttöohjeiden mukaisesti

Pakkausmerkintäasetuksen 4 §:n mukaan **pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan** elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, luonteen, tunnistettavuuden, määrän tai muun vastaavan seikan suhteen. Pakkausmerkintäoppaassa on annettu ohjeita elintarvikkeeseen liittyvien väitteiden ja kuvien käytöstä. Nämä ohjeet ovat edelleen voimassa, eivätkä ainesosan määrän ilmoittamista koskevat määräykset anna oikeutta ainesosan korostamiseen sanoin, kuvin tai muilla keinoin, jos korostamista on pidettävä harhaanjohtavana.

### 2.3 Ainesosa elintarvikkeessa olennainen

*”jos ainesosa on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista elintarvikkeista, joiksi elintarviketta nimen tai ulkonäön vuoksi voisi muuten luulla” (28 § 3 kohta)*

Ainesosan määrän ilmoittaminen tällä perusteella voi tulla kysymykseen, jos **elintarvikkeen koostumuksesta on säädetty** tai **kuluttajat yhdistävät vakiintuneen nimen tiettyyn koostumukseen**. Tähän ryhmään kuuluvien tuotteiden valikoima on ilmeisesti hyvin pieni.

**Esimerkiksi:**

- marsipaani (mantelin määrä)
- majoneesi (kananmunan määrä)

Säännöstä sovelletaan tuotteisiin, joiden koostumus saattaa vaihdella eri jäsenvaltioissa, mutta joita myydään niissä samalla nimellä. Ainesosan määrän ilmoittaminen tällä perusteella on pakollista, jos ainesosa tai ainesosien ryhmä on

- olennaisen tärkeä elintarvikkeen luonnehtimiseksi ja
- sen erottamiseksi tuotteista, joihin se voidaan sekoittaa nimen tai ulkomuodon vuoksi.

### 3 AINESOSAN MÄÄRÄN JÄTTÄMINEN ILMOITTAMATTA

Määrän ilmoittaminen ei ole pakollinen seuraavissa tapauksissa:

#### 3.1 Valutetun nettopainon ilmoittaminen

*”elintarvikkeen valutettu nettopaino ilmoitetaan 32 § 2 momentin mukaisesti;”  
(29 § 1 kohta)*

Pakkausmerkintäasetuksen mukaan pakkauksessa tulee ilmoittaa sisällön kokonaismäärän yhteydessä myös valutettu paino, jos kiinteää elintarviketta myydään **suola-, mauste-, sokeri- tai muussa vastaavassa liemessä**, jolla ei ole ratkaisevaa merkitystä kuluttajan valinnan kannalta. Tällaisina lieminä tulevat edellä mainittujen lisäksi kysymykseen **etikka, hedelmä- tai vihannesmehu**, kun kyse on säilötyistä hedelmistä tai vihanneksista, sekä **suolojen, elintarvikehappojen, sokereiden ja muiden makeutusaineiden vesiliuokset**.

Jos tuotteeseen on tehty edellä mainittu **kaksipainomerkintä, ei ainesosien määrää tarvitse erikseen ilmoittaa**, koska ainesosan tai sen ryhmän määrä voidaan laskea annetuista painoista.

**Esimerkiksi:**

- tonnikala vedessä, ananas sokeriliemessä

Ainesosan määrää ei tarvitse ilmoittaa myöskään silloin, jos merkinnöissä on **vapaaehtoisesti ilmoitettu valutettu nettopaino**.

**Esimerkiksi:**

- tonnikala öljyssä, sardiinit öljyssä, silli tomaattikastikkeessa

Tässä kohdassa mainittua **poikkeusta ei sovelleta** sellaisiin tuotteisiin, jotka koostuvat ainesosien yhdistelmästä, jos siihen kuuluvat ainesosat mainitaan elintarvikkeen nimessä tai niitä korostetaan merkinnöissä. Tämä johtuu siitä, ettei tällaisten ainesosien määrää voida laskea annetuista kaksipainomerkinnöistä.

**Esimerkiksi:**

- ananasta ja persikkaa sokeriliemessä (ananaksen ja persikan määrät)

Kaksipainomerkintää voidaan soveltaa myös marinoituihin raakalihavalmisteisiin, joihin luontaisesti kuuluu myös luuta ja muita ei syötäviä osia. Tällaisissa tuotteissa lihapitoisuuden tai liha-ainesosapitoisuuden ilmoittaminen erikseen on kuluttajaa harhaanjohtavaa. Tällaisissa tapauksissa voidaan ilmoittaa kokonaispainon lisäksi ainesosaluettelossa valmisteen luullisen/muita ei syötäviä osia sisältävän ainesosan määrä.

**Esimerkiksi:**

- broilerin koipireisi marinadissa; ainekset: broilerin koipireisi (70 %), vesi, kasviöljy, suola jne.
- grillikyljys marinadissa; ainekset: luullinen suomalainen porsaanliha (70 %), vesi, kasviöljy, suola jne.

### 3.2 Ainesosa ilmoitetaan muun EY-lainsäädännön nojalla

*”ainesosan määrä on ilmoitettava merkinnöissä muun Euroopan yhteisön lainsäädännön nojalla;” (29 § 2 kohta)*

Ainesosan määrää koskevaa merkintää ei tarvitse tehdä, jos **ainesosa tai ainesosien ryhmä on ilmoitettu merkinnöissä muiden yhteisösäännösten mukaisesti**. Näitä säännöksiä ovat:

- Neuvoston direktiivi 2001/112/EY (hedelmätäysmehut ja tietyt vastaavat tuotteet), pantu Suomessa täytäntöön KTM:n asetuksella 473/2003 hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista  
Edellä mainittua **poikkeusta tulee soveltaa ahtaasti** siten, että jos esimerkiksi useista hedelmistä valmistetun nektarin tai täysmehun nimessä esiintyy yhden tai useamman hedelmän nimi, tulee kokonaimemuhupitoisuuden lisäksi ilmoittaa ko. ainesosan tai ainesosien määrät.
- Neuvoston direktiivi 2001/113/EY (hedelmähilloit, hyytelöt ja marmeladit sekä kastanjasoseet), pantu Suomessa täytäntöön KTM:n asetuksella 474/2003 hedelmähilloista, hyytelöistä, marmeladeista ja tietyistä vastaavista valmisteista
- Neuvoston asetus 1234/2007/EY, art. 115 ja liite XV (levitettävät ravintorasvat)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2002/46/EY (ravintolisät), pantu täytäntöön KTM:n asetuksella 78/2010

**Myös Suomen elintarvikemääräykset voivat edellyttää aineosan määrän ilmoittamista.** Tällaisia säännöksiä ovat:

- Pakkausmerkintäasetus (muutos 1224/2007). Ilmoitettava **suolan määrä** eräissä elintarvikkeissa.
- KTMas mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (943/2004). Ilmoitettava mehun **täysmehupitoisuus**.
- KTMp makkaran koostumuksesta ja pakkausmerkinnöistä (139/1996, muutos 987/2002). Ilmoitettava **lihan määrä**.

### 3.3 Ainesosan käyttö pieninä määrinä maustamiseen

*”ainesosaa käytetään pieninä määrinä maustamiseen;” (29 § 3 kohta)*

Jos elintarvikkeeseen käytetään **aromiainetta, maustetta** tai pieniä määriä **muuta elintarviketta** maustamisen tarkoituksessa, ainesosan määrää ei tarvitse ilmoittaa. Poikkeus ei rajoitu aromeihin tai mausteisiin, vaan se koskee kaikkia ainesosia tai ainesosien ryhmiä, joita käytetään **pieninä määrinä** elintarvikkeen maustamiseen.

**Esimerkiksi:**

- sitruunakakku
- juustokuorrutettu patonki > (vrt. juustomakkara, kohta 2.1 a)
- valkosipulipatonki
- sitruunapippuri
- suolakeksi

Jos ainesosaa käytetään elintarvikkeeseen vain maustamistarkoituksessa, on huolehdittava siitä, että **elintarvikkeen nimi ei johda harhaan elintarvikkeen todellisen luonteen suhteen siten**. Tällainen tilanne on olemassa erityisesti silloin, jos markkinoilla on yhtä aikaa samannimisiä elintarvikkeita, jotka sisältävät nimessä mainittua ainesosaa niin runsaasti, että se edellyttää ainesosan määrän ilmoittamista. Erotukseksi tällaisista elintarvikkeista tulee elintarvikkeen nimen yhteydessä käyttää ilmaisua ”makuinen” tai muuta vastaavaa sanontaa, jos elintarvike sisältää ainesosaa pelkästään aromina tai mausteena.

**Esimerkiksi:**

- mansikan makuinen jogurtti
- katkaravun makuiset perunalastut
- vadelman makuinen kääretorttu (vrt. vadelmakääretorttu)
- paprikalla maustettu juusto (vrt. paprikajuusto, esimerkki kohdassa 2.1 a)

**3.4 Ainesosalla ei ole vaikutusta kuluttajan valinnan kannalta**

*”valmisteen nimessä mainittu ainesosa ei vaikuta kuluttajan valintaan, koska ainesosan määrän vaihtelu ei ole oleellinen elintarvikkeen ominaisuuksien kannalta eikä sen avulla voida erottaa elintarviketta muista vastaavista elintarvikkeista;” (29 § 4 kohta)*

Elintarvikkeen nimessä esiintyvän ainesosan määrä tulee pääsääntöisesti ilmoittaa pakkausmerkintäasetuksen 28.1 § kohdan perusteella. Poikkeuksena tästä säännöstä ainesosan määrää ei kuitenkaan tarvitse ilmoittaa, jos

- ainesosalla ei ole vaikutusta kuluttajan valintaan;
- ainesosan määrän vaihtelulla ei ole merkitystä elintarvikkeen luonnehtimisen kannalta;
- ainesosalla ei ole merkitystä elintarvikkeen erottamiseksi muista vastaavista elintarvikkeista

**Esimerkiksi:**

- kermajäätelö
- perunalaatikko, lanttulaatikko
- hiivaleipä
- sokeripiparkakku
- hedelmämakeinen, -pastilli
- appelsiinijuoma, vadelmajuoma
- lihaliemi- tai kasvisliemivalmiste

Ruis-, vehnä-, kaura- tms. leivästä ei ainesosan määrää tarvitse ilmoittaa, jos leipään on käytetty vain nimessä mainittua viljaa. Muussa tapauksessa nimessä mainitun ainesosan määrä on ilmoitettava, jos valmistuksessa on käytetty myös muita jauhoja.

Tässä kohdassa mainittu poikkeus koskee vain tapauksia, joissa ainesosa mainitaan tavanomaisesti elintarvikkeen nimen yhteydessä joko pakkauksen yhdellä tai useammalla sivulla. Jos ainesosaa kuitenkin erityisesti korostetaan nimessä tai muulla tavalla pakkauksessa, tulee korostetun ainesosan määrä ilmoittaa.

### 3.5 Ainesosan määrä määritelty yhteisösäädöksissä

*”Euroopan yhteisön lainsäädännössä määritellään ainesosan määrä, mutta ei veloiteta ilmoittamaan sitä merkinnöissä” (29 § 5 kohta)*

Tietävästi ei ole olemassa sellaisia yhteisön säännöksiä, joissa määriteltäisiin tarkasti ainesosan määrä ilman veloitetta ilmoittaa sitä merkinnöissä. Ainesosan vähimmäismäärää koskeva vaatimus ei riitä perusteeksi ainesosan ilmoittamatta jättämiselle, koska säännös edellyttää ainesosan tarkkaa määrittelyä.

### 3.6 Hedelmä-, kasvis-, mauste- ja yrttisekoitukset

*”marja-, hedelmä-, kasvis-, sieni-, mauste- ja yrttisekoituksissa, joissa mikään ainesosa ei ole painoltaan olennaisesti määrävässä asemassa.” (29 § 6 kohta)*

Ainesosien määrän ilmoittaminen ei ole pakollista

- marja- tai hedelmäsekoituksissa
- kasvis- tai sienisekoituksissa
- mauste- tai yrttisekoituksissa

joissa yhdenkään ainesosan paino-osuus ei ole hallitseva.

#### **Esimerkiksi:**

- herne-maissi-paprika-sekoitus
- appelsiini-mango-päärynämehu

Säädöstä ainesosan määrän ilmoittamisesta ei sovelleta seuraavissa tapauksissa:

- **makeutusaineen tai makeutusaineen ja lisätyn sokerin käytöstä** on ilmoitettu pakkausmerkintäasetuksen 19 §:n mukaisesti (29 § 2 mom.)
- **vitamiinien ja kivennäisaineiden lisäämisestä** on ilmoitettu elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (588/2009) mukaisesti (29 § 2 mom.)
- **kyseessä on jokin pakkausmerkintäasetuksen 40 §:ssä säädetyistä helpotuksista.**



Esimerkiksi myyntipaikassa pakatussa elintarvikkeessa tarvitsee pääsääntöisesti ilmoittaa vain elintarvikkeen nimi ja sisällön määrä, yliherkkyyttä aiheuttavat ainesosat, sekä elintarvikkeen alkoholipitoisuus tietyissä tapauksissa sekä tarvittaessa lisäksi vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta ja säilytysohje, jos elintarvikkeen säilyvyys on alle kolme kuukautta. **Tämä helpotus koskee kuitenkin vain myyntipaikassa pakkaamista.** Jos elintarvike on valmistettu myyntipaikassa, tulee pakkaukseen tehdä myös muut lainsäädännön edellyttämät merkinnät mukaan lukien ainesosan määrä tätä koskevien määräysten mukaisesti.

## 4 AINESOSAN MÄÄRÄN ILMOITTAMISTA KOSKEVA MENETTELY

Pakkausmerkintäasetus sisältää määräykset siitä, miten ainesosan määrä lasketaan ja kuinka se pakkauksessa ilmoitetaan (30 §). Asetuksen 31 § sisältää eräitä merkittäviä poikkeuksia ainesosan määrän laskemisesta ja ilmoittamisesta. Edellä mainittujen säädösten perusteella ainesosan määrä ilmoitetaan seuraavasti.

### 4.1 Ilmoittaminen käyttöhetken mukaan

*”Ainesosan määrä tulee ilmoittaa ainesosan lisäämishetken mukaisesti prosentteina kaikkien käytettävien ainesosien yhteismäärästä (reseptistä).” (30 § 1 mom.)*

Ainesosien ilmoittamisjärjestys ainesosaluettelossa määritellään niiden käytön hetkellä eli valmistusajankohdan mukaisesti (8 §). Samalla menetelmällä **ainesosien määrät lasketaan valmistusohjeen perusteella sinä hetkenä, jolloin ainesosat lisätään.**

**Lisätty vesi ja haihtuvat aineet** ilmoitetaan ainesosaluettelossa niiden lopullisessa elintarvikkeessa olevien paino-osuuksien mukaisessa järjestyksessä (16 §). Lisättyä vettä tai haihtuvaa ainetta ei kuitenkaan tarvitse ilmoittaa, jos sen määrä ei ylitä viittä prosenttia lopullisen elintarvikkeen määrästä. Yhdenmukaisuuden vuoksi **ei lisättyä vettä tarvitse ottaa huomioon laskettaessa ainesosien määriä sellaisesta elintarvikkeesta, jossa sen määrä ei ylitä 5 % lopullisen elintarvikkeen määrästä.**

Ainesosan määrää koskevien **merkintöjen on vastattava ainesosaluettelossa mainittuja ainesosia.** Esimerkiksi ainesosien, jotka on mainittu nimillä ”kanaa”, ”maitoa”, ”munaa”, tai ”banaania”, määrät on **ilmoitettava raa’assa tai kokonaisessa muodossa**, koska käytetyissä nimissä ei viitata minkäänlaiseen käsittelyyn ja siten annetaan ymmärtää, että tuotetta on käytetty sen perusmuodossa.

Vastaavasti ainesosat, joiden nimistä käy ilmi, että niitä on käytetty **muussa muodossa kuin raakana tai kokonaisena**, kuten ”paistettua kanaa”, ”maitojauhetta” tai säilöttyjä hedelmiä”, määrät on ilmoitettava käytettyjen nimien edellyttämällä tavalla. Jalostettuja ainesosia koskevaa **ilmoitusta voidaan täydentää** vastaavalla raa’an tuotteen määrää koskevalla maininnalla, koska tämä auttaa kuluttajaa vertailemaan samankaltaisia tuotteita, joissa ainesosia on käytetty eri muodoissa.

## 4.2 Ilmoittaminen valmiista elintarvikkeesta

*”Poiketen siitä, mitä 30 § 1 momentissa säädetään, on käytetyn ainesosan määrä ilmoitettava painoprosentteina valmiista elintarvikkeesta silloin, kun elintarvikkeesta poistetaan vettä lämpö- tai muulla käsittelyllä. Jos ainesosan määrä näin ilmoitettuna ylittää 100 %, on prosenttimäärän sijasta tällöin ilmoitettava se painomäärä, joka on käytetty valmiin elintarvikkeen 100 grammaa kohden.” (31 § 1 kohta)*

Pääsääntöisesti elintarvikkeen ainesosan määrä ilmoitetaan 30 § 1 momentissa edellytetyllä tavalla ainesosan lisäämishetken mukaisesti.

Jos elintarvikkeesta kuitenkin poistetaan vettä lämpö- tai muulla käsittelyllä, on tällaisen ainesosan määrä ilmoitettava **valmiista elintarvikkeesta**. Ainesosan määrä ilmoitetaan siten sen painon mukaisesti, kuinka paljon sitä on käytetty valmiiseen tuotteeseen.

### Esimerkiksi:

- Mustikkakakku. Mustikan määrä 30 % (määrä, joka on käytetty valmiiseen tuotteeseen)
- Mansikkatäytekeksi. Mansikan määrä 7 % (määrä on ilmoitettava koko keksin painosta, ei täytteen painosta).

Jos elintarvikkeeseen käytetyn ainesosan määrä tällä tavoin ilmoitettuna kuitenkin ylittää 100 %, tulee prosenttimäärän sijasta ilmoittaa se ainesosan painomäärä, joka on käytetty valmiin elintarvikkeen 100 grammaa kohti.

### Esimerkiksi:

- Salamimakkara. Valmiin tuotteen 100 grammaa kohti on käytetty 115 g lihaa

## 4.3 Haihtuvien ainesosien ilmoittaminen

*”Poiketen siitä mitä 30 § 1 momentissa säädetään on elintarvikkeen valmistuksessa käytettyjen haihtuvien ainesosien määrä ilmoitettava painoprosentteina lopullisesta elintarvikkeesta.” (31 § 2 kohta)*

Jos elintarvikkeeseen käytetään muita haihtuvia aineosia kuin vettä, tulee sellaisen ainesosan määrä ilmoittaa painoprosentteina valmiista elintarvikkeesta. Tässä kohdassa tarkoitettuna ainesosana kysymykseen saattaisi tulla esim. alkoholi.

## 4.4 Tiivisteinä tai kuivattuina lisättyjen ainesosien ilmoittaminen

*”Poiketen siitä mitä 30 § 1 momentissa säädetään, ainesosat, jotka on lisätty tiivisteinä tai kuivattuina ja jotka palautuvat ennalleen valmistuksen aikana, voidaan ilmoittaa sen painon mukaisesti, joka niillä oli ennen tiivistämistä tai kuivattamista.” (31 § 3 kohta)*

Pakkausmerkintäasetuksessa säädetään eräistä **poikkeuksista ainesosien ilmoittamisesta ainesosaluettelossa** (16 §). Yhdenmukaisuuden vuoksi nämä **poikkeukset on otettu huomioon myös ainesosan määrän ilmoittamisessa**, jotta tätä koskevat merkinnät vastaisivat toisiaan.

**Jos tiivistettyinä tai kuivattuina lisätyt ainesosat palautuvat ennalleen elintarvikkeen valmistuksen yhteydessä**, voidaan tällaiset ainesosat ilmoittaa ennen tiivistämistä tai kuivaamista edeltäneen painon perusteella (17 §).

**Esimerkiksi:**

- Valmistuksen yhteydessä kuivattuina lisätyt ainesosat, esim. sienet sienikas-tikkeessa tai veripalattu tai -lettujauheena (ei ennastettuna).

#### 4.5 Tiivistetyn tai kuivatun elintarvikkeen ainesosien ilmoittaminen

*”Poiketen siitä mitä 30 § 1 momentissa säädetään, tiivistetyn tai kuivatun elintarvikkeen ainesosat voidaan ilmoittaa sen painon perusteella, mikä niillä on nautintavalmiissa valmistuksessa silloin, kun elintarvike on tarkoitettu nautittavaksi vedellä alkupe-räiseen olomuotoonsa tai väkevyyteensä palautettuna.” (31 § 4 kohta)*

**Jos tiivistetyn tai kuivatun elintarvikkeen ainesosat on tarkoitettu palautta-vaksi alkuperäiseen muotoonsa elintarviketta ennastettaessa**, voidaan elintarvikkeen ainesosat ilmoittaa sen painon perusteella, mikä niillä on nautintavalmiissa val-misteessa.

**Esimerkiksi:**

- Kuivatut keittoainekset, jotka ennastetaan keiton valmistuksen yhteydessä.

#### 4.6 Ainesosan määrän ilmoittaminen

*”Ainesosan määrä ilmoitetaan elintarvikkeen nimen yhteydessä tai ainesosaluettelos-sa kyseisen ainesosan kohdalla.” (30 § 2)*

Merkinnässä ilmoitettujen määrien tulee vastata mainitun **ainesosan tai ainesosan ryhmän keskimääräisiä määriä**. Tällä tarkoitetaan määrää, joka saadaan seuraamalla valmistusohjetta ja noudattamalla hyviä valmistusmenetelmiä ja ottaen samalla huomioon valmistuksessa esiintyvät tavanomaiset vaihtelut.

Vaadittu merkintä on tehtävä **elintarvikkeen nimen yhteyteen tai ainesosaluette-loon kyseisen ainesosan kohdalle**. Kuitenkin sellaisten **ainesosien ryhmien** osalta, joita ei ole ilmoitettu pakkausmerkintäasetuksen liitteen 1 mahdollistamalla ryhmänimellä ainesosaluettelossa, ainesosan ryhmän määrä on ilmoitettava tuotteen nimen yhteydessä. Sama koskee sellaista **koostettua ainesosaa**, joka esiintyy elin-tarvikkeen nimessä, mutta jota ei ilmoiteta koostetun aineosan nimellä ainesosaluet-telossa. **Myös sellainen vaihtoehto on hyväksyttävä, että edellä mainittujen ai-nesosien määrät ilmoitetaan erikseen ainesosaluettelon jäljessä.**

Ainesosan ilmoittamista koskevat määräykset eivät vaikuta ravintoarvon merkitsemis-tä koskevien määräysten soveltamiseen.



