

Elintarviketieto-opas

elintarvikevalvojille ja elintarvikealan
toimijoille



Elintarviketieto-opas

elintarvikevalvojille ja elintarvikealan
toimijoille

Eviran ohje 17068/1

Eviran ohje 17068/1

12/2014

Tuoteturvallisuusyksikkö

Sisällys

1 JOHDANTO	6
2 MÄÄRITELMÄT	9
3 MERKINTÄMÄÄRÄYKSET	12
3.1 Yleistä	12
3.2 Luettavuus, selvyys ja havaittavuus	14
3.3 Pakkausmerkintöjen oikeellisuus.....	17
3.4 Kielimääräykset.....	18
3.5 Vastuu merkintöjen tekemisestä	20
4 MERKINTÄMÄÄRÄYSTEN SOVELTAMISALA	22
4.1 Merkinnän käsite	22
4.2 Elintarvikkeen käsite.....	23
4.3 Valmiiksi pakattu elintarvike	25
4.4 Mihin merkinnät on tehtävä?.....	27
4.5 Myynti ja muu luovuttaminen.....	28
4.6 Kuluttaja, suurtalous ja teollisuus	29
4.7 Suomessa luovutettavat ja Suomesta vietävät elintarvikkeet	30
4.8 Pakkaamattomien elintarvikkeiden merkinnät.....	30
4.9 Etämyynti	34
5 YLEISET MERKINNÄT	36
5.1 Elintarvikkeen nimi	37
5.1.1 Virallinen nimi.....	38
5.1.2 Tavanomainen nimi	40
5.1.3 Kuvaava nimi	41
5.1.4 Olomuodon tai käsittelyn ilmeneminen elintarvikkeen nimestä	47
5.1.5 Elintarvikkeen nimi – ainesosan määrä.....	49
5.2 Ainesosaluettelo	50
5.2.1 Ainesosat.....	50
5.2.1.1 Elintarvikkeet, joiden ainesosia ei tarvitse ilmoittaa	51
5.2.1.2 Aineet, joita ei pidetä ainesosina.....	51
5.2.1.3 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä niiden merkitseminen	52
5.2.1.4 Tiivistetty tai kuivattu ainesosa	58
5.2.1.5 Nanomateria ainesosana	58
5.2.1.6 Tiettyjen ainesosien ryhmänimet.....	59
5.2.1.7 Lisäaineet ja aromit.....	61

5.2.2 Ainesosien järjestys.....	63
5.2.3 Koostettu ainesosa	65
5.3 Ravitseuksellinen täydentäminen	68
5.4 Ainesosien määrä	70
5.4.1 Ainesosien määrän ilmoittaminen	70
5.4.2 Poikkeukset ainesosien määrän ilmoittamisessa	72
5.4.3 Ainesosan määrän ilmoittaminen erityistapauksissa.....	73
5.5 Elintarvikkeen suolapitoisuuden ilmoittaminen.....	74
5.5.1 Pakatut elintarvikkeet	74
5.5.1.1 Yleistä.....	74
5.5.1.2 Ruokasuolan määrän ilmoittaminen painoprosentteina (voimassa 13.12.2016 asti).....	75
5.5.1.3 Voimakassuolaisuudesta ilmoittaminen	76
5.5.1.4 Elintarvikkeen ilmoittaminen vähemmän suolaa sisältäväksi.....	80
5.5.2 Pakkaamattoman elintarvikkeen suolapitoisuus (13.12.2016 alkaen) .	80
5.6 Sisällön määrä.....	81
5.6.1 Ilmoittaminen	81
5.6.2 Poikkeukset.....	85
5.6.3 Täyttöaste.....	86
5.7 Päiväysmerkinnät	87
5.7.1 Vähimmäissäilyvyysaika	88
5.7.2 Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä	91
5.7.3 Pakastuspäivämäärä.....	92
5.7.4 Päiväysmerkintöjä koskevat helpotukset.....	93
5.7.5 Muut päiväysmerkinnät	94
5.8 Toimijan nimi ja osoite	95
5.9 Terveys- tai tunnistusmerkintä ja alkuperäkoodimerkintä	96
5.9.1 Terveysmerkintä	97
5.9.2 Tunnistusmerkintä	97
5.9.3 Kananmunien alkuperäkoodi	98
5.10 Alkuperämaa ja lähtöpaikka	99
5.10.1 Alkuperämaan ja lähtöpaikan määritelmät	99
5.10.2 Alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen.....	102
5.10.3 Eryissäännöksiä	103
5.10.4 Vapaaehtoisia alkuperämerkkejä	104
5.11 Elintarvike-erän tunnus	106
5.12 Säilytysohje	107
5.13 Käyttöohje	109
5.13.1 Varoituslausekkeet käyttöohjeena	109
5.13.2 Eryissäännöksiä	110
5.14 Alkoholipitoisuus.....	113
5.15 Makeutusaineen käytöstä ilmoittaminen	115
5.16 Pakkauskaasun käytöstä ilmoittaminen.....	116
5.17 Ravintoarvoilmoitus (eli ravintoarvomerkintä).....	117
5.17.1 Aikataulu	117
5.17.2 Ravintoarvon sisältö	117
5.17.3 Ravintoarvotietojen esittäminen	120
5.17.4 Energiasisällön ilmoittaminen	121
5.17.5 Vitamiinit ja kivennäisaineet	122
5.17.6 Natriumin ja ruokasuolan ilmoittaminen	123
5.17.7 Muut kuin ravintoarvoilmoituksessa ilmoitettavat ravintoaineet.....	123
5.17.8 Väitteet laktoositon ja gluteeniton	124

5.17.9 Ravintoaineen määrän varmistaminen.....	125
5.17.10 Vapaaehtoiset merkinnät.....	125
5.17.11 Elintarvikkeet, jotka on vapautettu ravintoarvoilmoituksesta	126
5.17.12 Erytyissäännöksiä	128
6 MUUT MERKINNÄT	130
6.1 Pakastettujen ja jäädytettyjen elintarvikkeiden merkinnät	130
6.1.1 Elintarvikkeet, jotka pakastettu ennen myyntiä ja jotka myydään sulatettuna	131
6.1.2 Jäädyttäminen.....	131
6.2 Muuntogeenisten elintarvikkeiden merkinnät.....	133
6.2.1 Määritelmiä.....	133
6.2.2 Soveltamisalue.....	134
6.2.3 Muuntogeenisen ainesosan käytöstä ilmoittaminen	135
6.2.4 Vapaaehtoinen "Gmo-vapaa"- markkinointiväittäjä merkintä.....	136
6.3 Ionisoivalla säteilyllä käsittelystä ilmoittaminen.....	137
7 PAKKAUSMERKINTÖJÄ KOSKEVIA HELPOTUKSIA.....	138
7.1 Tiettyjen pakollisten tietojen poisjättäminen	138
7.2 Erytyissäännöksiä.....	140
8 VAPAAEHTOISET MERKINNÄT JA MARKKINOINTI	143
8.1 Ravitsemus- ja terveysväitteet.....	143
8.2 Vapaaehtoinen ravintosisältömerkintä – GDA ja RI.....	144
8.3 Erilaiset väittämät pakkauksissa ja markkinoinnissa	145
8.3.1 Luonnon-, luonnollinen, luonnontuote, naturell.....	146
8.3.2 Aito, oikea ja vastaavat ilmaisut.....	147
8.3.3 Puhdas.....	147
8.3.4 Tuore, fresh	148
8.3.5 Perinteinen, alkuperäinen.....	149
8.3.6 Parasta laatua, premium ja vastaavat ilmaisut.....	149
8.4 Negatiivisia ilmaisuja ja väitteitä.....	150
8.5 Elintarvikepakkauksissa käytettävät kuvat ja symbolit	151
8.6 Luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaaminen.....	151

1 JOHDANTO

Elintarviketeollisuuden ja -kaupan kehittyminen sekä kansainvälistyminen ovat johtaneet siihen, että elintarvikkeet myydään kuluttajille pääosin valmiiksi pakattuina. Tämä on kuitenkin mahdollista vain, jos elintarvikepakkauksissa on tiedot siitä, mitä pakkaus sisältää. Ilman pakkausmerkintöjä nykyaikainen elintarvikkeiden jakelu ei voisi toimia lainkaan. Merkintöjen perusteella kuluttaja muodostaa käsityksen elintarvikkeesta ja tekee valintoja eri tuotteiden välillä. Merkinnöistä hän saa tietoja muun muassa elintarvikkeen määrästä, valmistustavasta ja koostumuksesta, myös niistä ainesosista, joita hänen on syytä välttää. Pakkausmerkinnät suojaavat kuluttajan terveyttä ja kuluttajaa taloudellisilta tappioilta.

Pakkausmerkinnät ovat tärkeitä ja siksi niiden tekeminen elintarvikepakkauksiin on säädetty pakolliseksi. Tietojen antaminen koskee eräissä tapauksissa myös pakkaamattomia elintarvikkeita.

Elintarvikkeesta vastuussa olevan elintarvikealan toimijan velvollisuutena on huolehtia merkintöjen tekemisestä siten, että elintarvikkeesta annetut tiedot ovat totuudenmukaiset ja riittävät eivätkä johda kuluttajaa harhaan.

Pakkausmerkintälainsäädäntö ja sen valvonta takaavat osaltaan elintarvikealan toimijoiden tasapuolisen kohtelun ja yhtäläisen kilpailuaseman.

Elintarviketieto-opas

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran pakkausmerkintäohjetta 17005/4 "Pakkausmerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille" päivitettiin ja samalla sen nimi uudistettiin Elintarviketieto-opaaksi elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (**jäljempänä Elintarviketieto-opas**). Elintarviketieto-opaassa on huomioitu pakkausmerkintälainsäädännön, muun muassa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 (**jäljempänä elintarviketietoasetus**) ja maa- ja metsätalousministeriön asetusten (834/2014 ja 1010/2014) tuomat muutokset.

Elintarviketieto-opas on tarkoitettu sekä valvontaviranomaisille että elintarvikealan toimijoille. Sen tarkoituksena on antaa tietoa elintarvikkeita koskevista merkintämääräyksistä ja niiden soveltamisesta viimeistään **13.12.2014** alkaen. Opas sisältää tarvittavat viittaukset merkintämääräyksiin, mutta määräysten toistamista on pyritty välttämään. Tästä syystä **oppaan käyttö edellyttää tuekseen varsinaisen säädöstekstin.**

Pakollisilla elintarviketiedoilla tarkoitetaan tietoja, jotka unionin säännösten mukaan on annettava loppukuluttajalle. Elintarvikepakkauksiin vaadittavat merkinnät voidaan jaotella **yleisiin ja erityisiin pakkausmerkintöihin**. Yleiset merkinnät on tehtävä kaikkiin elintarvikepakkauksiin, jollei muualla toisin ole säädetty. Erityisistä merkinnöistä, jotka koskevat tiettyjä elintarvikkeita tai elintarvikeryhmiä, on säädetty niitä koskevissa erityissäädöksissä.

Yleisillä merkintäsäädöksillä tarkoitetaan elintarvikelaissa (23/2006), Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 178/2002 (yleisessä elintarvikeasetuksessa) sekä elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetuissa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1169/2011 ja maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 834/2014 säädettyjä merkintämääräyksiä.

Edellä mainittujen pakkausmerkintäsäädösten lisäksi eräissä erityissäädöksissä (esimerkiksi pakasteasetus, elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta ja muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta) on merkintämääräyksiä, jotka ovat yleisiä luonteeltaan. **Elintarviketieto-opas keskittyy yleisissä pakkausmerkintäsäädöksissä sekä eräissä erityissäädöksissä oleviin yleisiin merkintämääräyksiin**. Näiden yhteydessä on lisäksi viittauksia ja esimerkkejä muissa erityissäädöksissä olevista merkintämääräyksistä.

Elintarvikkeita ja niistä annettavia tietoja koskeva lainsäädäntö on haettavissa internetosoitteista seuraavasti:

EU-lainsäädäntö: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>
ja kansallinen lainsäädäntö <http://www.finlex.fi/fi/>

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on antanut merkintämääräysten soveltamisesta erillisiä, yksityiskohtaisia ohjeita, jotka ovat asiasisällöltään pääosin voimassa, vaikka niissä on viittauksia vanhentuneeseen lainsäädäntöön. Ohjeiden sisältöä on sisällytetty Elintarviketieto-oppaaseen.

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomaistoiminnassa tulee tarkoin noudattaa lakia. Viranomaisohjeet eivät ole oikeudelliselta luonteeltaan muita viranomaisia tai toimijoita sitovia. Viime kädessä lainsäädännön soveltamista koskevat kysymykset ratkaisee tuomioistuin. Tässä ohjeessa on sekä suoria lainauksia lainsäädännöstä että tulkintoja lainsäädännön soveltamisesta. Lainsäädäntö on erotettu omaksi kappaleekseen tai viittaamalla tekstissä lainattuun säädökseen. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006), 2 - 4 ja 6 - 7 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Pakasteasetusta (818/2012)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetusta elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002 elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (jäljempänä yleinen elintarvikeasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1829/2003 muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä.

2 MÄÄRITELMÄT

Elintarviketietoasetuksen I luvun artiklassa 2 käsitellään pakkausmerkintöihin liittyviä määritelmiä, joita sovelletaan ja joista yleisiä ovat:

- 2. artikla, 1 a) asetuksen (EY) N:o 178/2002, 3. artikla, kohta 18) "**lopullisella kuluttajalla**" elintarvikkeen viimeistä kuluttajaa, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimeen tai toimintaan.
- 2. artikla, 1 b) asetuksen (EY) N:o 852/2004, 2. artikla, 1. kohta:
 - n) "**jalostamattomilla tuotteilla**" elintarvikkeita, jotka eivät ole läpikäyneet jalostamiskäsittelyä, mukaan lukien tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luuttomiksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, kuorittu, jauhettu jauheeksi, jäähdytetty, jäädytetty, pakastettu tai sulatettu.
 - m) "**jalostamisella**" toimintaa, jonka avulla alkuperäistä tuotetta muutetaan merkittävästi, esimerkiksi kuumentamalla, savustamalla, suolaamalla, kypsyttämällä, kuivaamalla, marinoimalla, uuttamalla, puristamalla tai pursottamalla tai mainittujen käsittelyjen yhdistelmällä.
 - o) "**jalostetuilla tuotteilla**" jalostamattomia tuotteita jalostettaessa syntyviä elintarvikkeita. Nämä tuotteet voivat sisältää aineksia, joita tarvitaan niiden valmistuksessa tai antamaan niille erityisiä ominaisuuksia.
- 2. artikla, 1 g) vertaileva ja harhaanjohtava mainonta (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/114/EY 2 artiklan a, b, c kohta):
 - a) "**mainonnalla**" tarkoitetaan missä tahansa muodossa olevaa tietoa tai esitystä, joka annetaan elinkeinon, liiketoiminnan, käsityön tai ammatin harjoittamisen yhteydessä tavaroiden tai palvelujen, mukaan lukien kiinteä omaisuus, oikeudet ja velvollisuudet, menekin edistämiseksi.
 - b) "**harhaanjohtavalla mainonnalla**" tarkoitetaan kaikkea mainontaa, joka tavalla tai toisella, esitystapa mukaan lukien, harhauttaa tai on omiaan harhauttamaan niitä henkilöitä, joille se on osoitettu tai jotka se tavoittaa, ja joka harhauttavan ominaisuutensa takia on omiaan vaikuttamaan heidän taloudelliseen käyttäytymiseensä taikka aiheuttaa tai on omiaan aiheuttamaan vahinkoa kilpailijalle.
 - c) "**vertailevalla mainonnalla**" tarkoitetaan kaikkea mainontaa, josta suoraan tai epäsuorasti voidaan tunnistaa kilpailija tai kilpailijan tarjoamat tavarat tai palvelut.
- 2. artikla, 2 a) "**elintarviketiedoilla**" tietoja, jotka koskevat elintarviketta ja jotka asetetaan loppukuluttajan saataville etiketillä, muulla mukana seuraavalla mate-

riaalilla tai millä tahansa muulla keinolla, mukaan lukien modernin teknologian välineet ja sanallinen viestintä.

- 2. artikla, 2 d) ”**suurtalouksilla**” mitä tahansa laitoksia (mukaan lukien ajoneuvot ja kiinteät tai liikkuvat kojut), kuten ravintoloita, ruokaloita, kouluja, sairaaloita ja ateriapalveluja tarjoavia yrityksiä, joissa osana toimintaa valmistetaan elintarvikkeita, jotka ovat valmiita loppukuluttajan nautittavaksi.
- 2. artikla, 2 e) ”**valmiiksi pakatulla elintarvikkeella**” loppukuluttajalle ja suur- talouksille sellaisenaan tarkoitettua myyntiyksikköä, joka käsittää elintarvikkeen ja pakkauksen, johon elintarvike on pakattu ennen myytäväksi toimittamista, riip- pumatta siitä, peittääkö pakkaus elintarvikkeen kokonaan tai vain osittain, kui- tenkin aina siten, että sisällystä ei voi muuttaa avaamalla tai vaihtamalla pak- kausta. ”Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella” ei tarkoiteta kuluttajan pyynnöstä myyntitiloissa pakattuja elintarvikkeita tai välitöntä myyntiä varten valmiiksi pa- kattuja elintarvikkeita. (Lisää aiheesta kohdassa 4.3.)
- 2. artikla, 2 i) ”**etiketillä**” mitä tahansa elintarvikkeen pakkaukseen tai astiaan kirjoitettua, painettua, kaavaimella tehtyä, leimattua, kohokuvioitua, kuvioitua tai liitettyä lappua, merkkiä, kuvaa tai muuta kuvausta.
- 2. artikla, 2 j) ”**merkinnällä**” elintarvikkeeseen liittyvää mainintaa, tietoa, tava- ramerkkiä, tuotenimeä, kuvaa tai tunnusta, joka on tehty mihin tahansa kyseistä elintarviketta seuraavaan tai siihen viittaavaan pakkaukseen, asiakirjaan, tiedot- teeseen, etikettiin, renkaaseen tai kaulukseen.
- 2. artikla, 2 k) ”**nähtävissä olevalla kentällä**” kaikkia pakkauksen pintoja, jotka voidaan lukea yhdestä ja samasta katselukulmasta.
- 2. artikla, 2 l) ”**pääasiallisella nähtävissä olevalla kentällä**” pakkauksen nähtä- vissä olevaa kenttää, jonka kuluttaja todennäköisimmin havaitsee ensimmäisenä ostohetkellä ja jonka avulla kuluttaja voi välittömästi määrittellä, mistä tai millai- sesta tuotteesta on kyse ja, tarvittaessa, mikä on sen kaupallinen nimi. Jos pak- kauksella on useita samanlaisia pääasiallisia nähtävissä olevia kenttiä, pääasialli- nen nähtävissä oleva kenttä on elintarvikealan toimijan valitsema kenttä.
- 2. artikla, 2 q) ”**pääainesosalla**” sellaista elintarvikkeen ainesosaa tai ainesosien yhdistelmää, jonka osuus kyseisestä elintarvikkeesta on yli 50 prosenttia tai jonka kuluttaja yleensä liittyy elintarvikkeen nimeen ja josta vaaditaan useimmis- sa tapauksissa määrän ilmoittamista.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) 3 §:ssä tarkoitetaan

- 1) ”**elintarvikkeen luovutuspaikalla**” elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 1 momen- tissa tarkoitettua ilmoitettua elintarvikehuoneistoa
- 2) ”**pakkaamattomalla elintarvikkeella**” loppukuluttajalle sellaisenaan tarkoitet- tua elintarviketta, jonka kuluttaja itse pakkaa tai joka pakataan kuluttajan pyyn- nöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa, joka on valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten tai joka tarjoillaan elintarvikkeen luo- vutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi
- 3) ”**välittömällä myynnillä**” elintarvikkeen pakkaamista ja myyntiä vuorokauden aikana
- 4) ”**elintarvike-erällä**” joukkoa elintarvikkeen myyntiyksiköitä, jotka on tuotettu, valmistettu tai pakattu käytännöllisesti katsoen samoissa olosuhteissa.

Lisäksi on laadittu eri lainsäädäntöjen pohjalta määritelmätarkennuksia. Esimerkiksi Euroopan komission terveys- ja kuluttaja-asioiden pääosasto on antanut ohjeet asetusten (EY) N:o 852/2004 ja N:o 853/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta.

Euroopan komission ohjeet elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen (EY) N:o 852/2004 tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta on luettavissa:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_fi.pdf

Euroopan komission ohjeet eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniaa koskevan asetuksen **(EY) N:o 853/2004** tiettyjen säännösten täytäntöönpanosta on luettavissa:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_fi.pdf

Lisää aiheesta:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 3 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 3 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 852/2004 elintarvikehygieniasta, 2 artikla.

3 MERKINTÄMÄÄRÄYKSET

3.1 Yleistä

Merkintämääräyksillä tarkoitetaan elintarvikelain (23/2006) tai sen nojalla annettuja sekä elintarvikelain 3 §:n soveltamisalaan kuuluvia Euroopan unionin säännöksiä ja muita EU:n säännöksiä, jotka koskevat elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä tai muuten myynnin yhteydessä elintarvikkeista annettavia tietoja.

Merkintämääräykset perustuvat pääosin EU:n antamiin säädöksiin, jotka on implementoitu eli liitetty osaksi Suomen lainsäädäntöä (direktiivit) tai jotka ovat voimassa sellaisenaan (lait, asetukset). Tärkein näistä säädöksistä on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus). Asetusta tulee soveltaa viimeistään 13.12.2014 alkaen. Elintarvikkeesta annettavia tietoja koskevat yleiset vaatimukset on esitetty elintarvikelaissa (23/2006) ja yleisessä elintarvikeasetuksessa (EY) N:o 178/2002.

Merkintämääräyksiä sovelletaan kaikkiin elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu loppukuluttajalle, mukaan lukien suurtalouksien toimittamat elintarvikkeet ja elintarvikkeet, jotka on tarkoitettu toimitettaviksi suurtalouksille.

Elintarviketietoasetuksella kootaan yhteen ja saatetaan ajan tasalle elintarvikkeiden merkintöjä koskevan lainsäädännön kaksi osa-aluetta: yleiset merkinnät ja ravintoarvomerkinnot.

Elintarviketietoasetuksen pakolliset merkintävaatimukset ovat lähtökohtaisesti samat, lukuun ottamatta ravintoarvomerkinnot, kuin mitä oli aiemmassa pakkausmerkintöjä koskevassa kauppaja- ja teollisuusministeriön asetuksessa (1084/2004, jäljempänä pakkausmerkintäasetus). **Elintarviketietoasetus säätää uusia tarkennuksia pakkausmerkintätietoihin, joista oleellisimmat ovat:**

- tekstin vähimmäiskoko on määriteltä
- elintarvikkeen nimeä täydentävät tiedot tarkentuvat
- allergeeneja ja intoleransseja aiheuttavat aineet korostuvat
- alkuperämaan tai lähtöpaikan merkintävelvoite laajenee
- etämyynnistä säädetään
- ravintoarvomerkinnot pakolliseksi lähes kaikkiin tuotteisiin
- ravintoarvomerkinnoissa suola ilmoitetaan natriumin sijaan ja suolan määrä ilmoitetaan elintarvikkeen kokonaisnatriumin perusteella.

Elintarviketietoasetuksen piiriin kuuluvat myös pakkaamattomat elintarvikkeet, joista annettavista tiedoista säädetään pääasiassa kansallisesti.

Elintarviketietoasetuksen 9 artiklassa esitetyt yleiset merkintävaatimukset käsitellään Elintarviketieto-oppaan kohdassa 5 ”Yleiset merkinnät”. Näiden lisäksi on olemassa muitakin yleisiä merkintöjä, joita käsitellään oppaan kohdissa 5, 6 ja 8.

Elintarvikkeita koskeva erityislainsäädäntö sisältää useita tuotekohtaisia merkintämääräyksiä (esimerkiksi levitettävistä ravintorasvoista, marja- ja hedelmävalmisteista, ravintolisistä ja erityisruokavaliolaimista). Erityislainsäädännön merkinnät tehdään elintarvikepakkaukseen yleensä yleisten merkintöjen lisäksi tai niiden sijasta sen mukaan, kuinka niistä on säädetty.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014).

Seuraavat säädökset kumotaan 13.12.2014 alkaen:

- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004; muutokset 724/2007 ja 1224/2007), kuitenkin niin, että sen 5, 37 ja 38 §:ää sekä 40 §:n 3 - 5 kohtaa sovelletaan 1.4.2015 asti ja 24 ja 25 §:ää sovelletaan 13.12.2016 asti
- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi myytäväksi tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä (2000/13/EY, muutokset 2001/101/EY, 2003/89/EY, 2004/77/EY ja 2005/26/EY, oikaisu 2005/63/EY, 2006/107/EY, 2006/142/EY ja 2007/68/EY)
- Komission direktiivi 2008/5/EY, muiden kuin Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2000/13/EY säädettyjen pakollisten mainintojen liittämistä tiettyjen elintarvikkeiden pakkausmerkintöihin (kodifioitu toisinto), 1 ja 2 artikla sekä liite 1
- Komission direktiivi 87/250/ETY, kuluttajalle myytäväksi tarkoitetun alkoholijuoman alkoholipitoisuuden ilmoittamisesta tilavuusprosentteina juoman merkinnöissä
- Neuvoston direktiivi 90/496/ETY, elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä
- Komission direktiivi 1999/10/EY, neuvoston direktiivin 79/112/ETY 7 artiklan säännöksistä myönnettävistä poikkeuksista elintarvikkeiden merkintöjen osalta
- Komission direktiivi 2002/67/EY kiniiniä sisältävien elintarvikkeiden ja kofeiinia sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä
- Komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta sellaisten elintarvikkeiden ja elintarvikkeiden ainesosien, joihin on lisätty fytosteroleita, fytosteroliestereitä, fytostanoleita ja/tai fytostanoliestereitä, pakkausmerkinnöistä.

3.2 Luettavuus, selvyys ja havaittavuus

Yleistä

Pakolliset elintarviketiedot on merkittävä näkyvään kohtaan ja niiden tulee olla:

- helposti luettavia
- helposti havaittavia
- selviä
- riittävän suurikokoisin kirjasinmin tehtyjä
- ymmärrettäviä
- pysyvällä tavalla tehtyjä.

Jotta nämä periaatteet toteutuisivat, edellytetään lisäksi, ettei pakkausmerkintöjä peitetä, hämärretä tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä.

Tavoitteena tulee olla, että normaalin näkökyvyn omaava henkilö pystyy lukemaan merkinnät vaivatta; ilman apuvälineitä samalla tavoin kuin sanomalehtiä taikka kirjoja.

Luettavuus

Merkintöjen luettavuus määritellään muun muassa kirjaskoolla, kirjainten välisellä etäisyydellä, rivien välisellä etäisyydellä, viivan paksuudella, tekstin värillä, kirjainlajilla, kirjainten leveyden ja korkeuden välisellä suhteella, materiaalin pinnalla sekä kirjoituksen ja taustan huomattavalla kontrastilla.

Pakkausmerkintöjen luettavuus edellyttää, että merkinnät erottuvat riittävän selvästi taustasta. Pakkauksen koristeluun, ulkomuotoon tai pakkaustekniikkaan liittyvät seikat eivät kuitenkaan saa vähentää merkintöjen luettavuutta, selvyttä tai havaittavuutta. Esimerkiksi haitarimaista tai taitettavaa etikettiä ei pidetä sopivana mallina pakollisten pakkausmerkintöjen ilmaisutavalle, koska merkinnät eivät ole silloin vaivatta luettavissa. Lisäksi etiketin avaaminen ja sulkeminen kestää harvoin kovan käytön.

Kontrastia koskeva ongelma ilmenee, kun teksti on liian samansävyinen kuin taustaväri. Jos esimerkiksi pullapitkon pakkauksessa ainesosat on kirjoitettu keltaisella tekstillä ruskealle taustalle, niin tekstin lukeminen on mahdotonta tai erittäin hankalaa. Joskus kääre on lisäksi rypistynyt niin, että teksti jää kääreeseen poimuihin eikä merkintöjä pysty tästäkään syystä lukemaan.

Havaittavuus

Helposti havaittavuus edellyttää, että pakkausmerkinnät ovat riittävän suuria suhteessa pakkauksen kokoon ja että ne ovat helposti havaittavassa paikassa.

Pakkauksen muoto vaikuttaa siihen, mitä paikkaa on pidettävä näkyvänä. Esimerkiksi pakkauksen pohjaan ei yleensä pidä sijoittaa mitään merkintöjä, mutta litteisissä tuotteissa, kuten suklaalevyt ja -asiat, se on näkyvämpi paikka merkinnöille kuin pakkauksen sivut. Jos merkintä kuitenkin tehdään pakkauksen pohjaan, kuten muun muassa säilykkeiden päiväysmerkinnässä on tapana, on pakkausmerkinnöissä selkeästi ilmaistava, mistä päiväys on nähtävissä (esimerkiksi ”*parasta ennen: katso pakkauksen pohja*”).

Havaittavuutta koskevia vaatimuksia ei saa syrjäyttää sen vuoksi, että pakkauksen näkyvimmat paikat halutaan varata kuluttajiin vetoaville kuville tai muulle mainostekstille. Tämän vuoksi esimerkiksi pastillirasioissa ei ole hyväksyttävää sijoittaa merkintöjä rasian yhdelle kapealle sivulle, jos selvyttä ja havaittavuutta koskevat vaatimukset eivät täyty.

Yleinen tapa sijoittaa päiväysmerkintä pakkauksen sulkijaan ei ole hyväksyttävää, ellei merkintä ole riittävän selkeä ja täytä havaittavuudelle ja luettavuudelle asetettuja vaatimuksia.

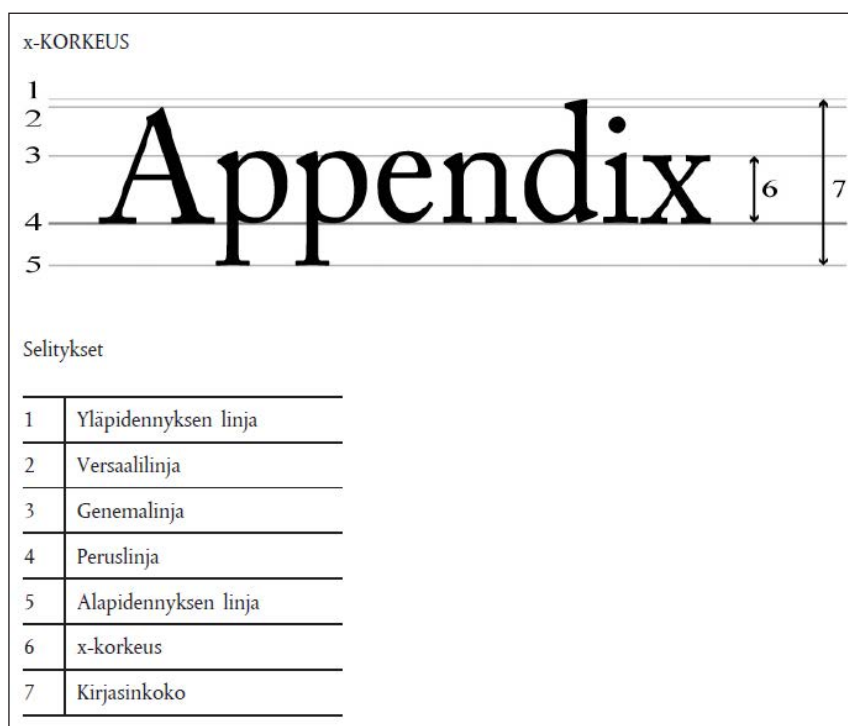
Pakollisista pakkausmerkinnöistä on **elintarvikkeen nimen, sisällön määrän ja juomien** todellisen **alkoholipitoisuuden tilavuusprosentteina**, kun alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia, oltava **samassa nähtävissä olevassa kentässä**. Nähtävissä olevalla kentällä tarkoitetaan kaikkia pakkauksen pintoja, jotka voidaan lukea yhdestä ja samasta katselukulmasta.

Merkintöjen koko

Pakkaustekstin koko vaikuttaa paitsi merkintöjen luettavuuteen myös havaittavuuteen. Elintarviketietoasetuksen 9 artiklassa luetellut pakolliset tiedot tulee tehdä pakkaukseen tai etikettiin selkeän luettavuuden varmistavalla tavalla sellaisella kirjaskoolla, jonka x-korkeus on vähintään 1,2 mm. Pienissä pakkauksissa ja astioissa, joissa suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 80 cm², x-korkeuden on oltava vähintään 0,9 mm. Jos pakolliset tiedot annetaan kapiteelilla, silloin noudatetaan A-kirjasinkokoa (x on silloin 1,2 mm).

Pakkausmerkinnät on kuitenkin myös suhteutettava pakkauksen kokoon nähden, jotta ne olisivat hyvin havaittavissa.

Elintarviketietoasetuksen liitteessä IV on määritelty x-kirjasin korkeus:



Pakkauksen suurimman pinta-alan määrittely:

Kun pakkaus on suorakaiteen tai laatikon muotoinen, ”suurimman pinta-alan” määrittely on yksinkertaista: pinta-ala on yksi kyseisen pakkauksen sivu (korkeus x leveys). Suurimman pinta-alan määrittäminen on vaikeampaa sylinterimäisten pakkausten (esimerkiksi tölkit) tai pullojen kohdalla, jotka ovat muodoltaan usein epäsäännöllisiä. Käytännössä ”suurimpana pinta-alana” sylinterimäisissä (esimerkiksi tölkit) tai pullomaisissa pakkauksissa, joiden muoto on usein epäsäännöllinen, voidaan pitää esimerkiksi aluetta, josta luetaan pois pohja ja kansi, laipat purkkien ylä- ja alaosassa, sekä pullojen ja purkkien hartia- ja kaulaosaa.

(Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta, kohta 2.3.)

Pakkauksen suurimman pinnan pinta-ala lasketaan eri pakkausmuodoista seuraavasti:

Neliö = sivu² eli x^2

Suorakaide = korkeus x leveys eli $a \times b$

Kolmion pinta-ala = kanta x korkeus / 2

Pallon pinta-ala saadaan kertomalla tämä säteen neliöllä eli $A = 4\pi r^2$

Pullost ei lasketa hartioita, kaulaa ja pohjaa, vaan vaippa:

Vaipan pinta-ala = $2\pi r \times h$

π (pii) = 3,14; r = säde (eli puolet halkaisijasta), h = korkeus

Sisällön määrän kirjasinkoolle on vielä erityisiä säännöksiä kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksessä valmispakkauksista (179/2000). Päätöksen noudattamista valvoo Turvallisuus- ja kemikaalivirasto (TUKES). Valmispakkauksissa, joissa sisällön nimellismäärä (nimellispaino tai nimellistilavuus) ilmaistaan kilogrammoina, grammoina, litroina, senttilitroina tai millilitroina ja merkitään numeroilla, tulee numeroiden olla vähintään kooltaan:

- 6 mm korkeita, jos nimellismäärä enemmän kuin 1 000 g tai 100 cl
- 4 mm korkeita, jos määrä on 1 000 g tai 100 cl tai vähemmän, mutta enemmän kuin 200 g tai 20 cl
- 3 mm korkeita, jos määrä on 200 g tai 20 cl tai vähemmän, mutta enemmän kuin 50 g tai 5 cl
- 2 mm korkeita, jos määrä on enintään 50 g tai 5 cl.

Elintarviketietoasetuksessa määritettyä vähimmäiskirjasinkokoa ei vaadita sovelletavan vapaaehtoisesti annettaviin elintarviketietoihin, kuten ravitsemus- ja terveysväitteisiin.

Pakkauksissa useilla kielillä esiintyvät merkinnät sekä muut vapaaehtoisesti annettavat tiedot eivät saa heikentää merkintöjen selvyyttä. Jos merkinnät eivät ole luettavia, on vapaaehtoisia merkintöjä vähennettävä tarpeen mukaan, jotta saadaan ti-

laa suomen- ja ruotsinkielisille merkinnöille. Toinen vaihtoehto on hoitaa suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät erillisellä tarralla.

Ymmärrettävyys

Näkyvyyttä ja havaittavuutta koskevien vaatimusten lisäksi merkintöjen tulee olla sellaisia, että ne voidaan ymmärtää.

Merkintöjen ymmärrettävyyttä heikentää muun muassa sanojen lyhentäminen, millä pyritään supistamaan merkintöjen vaatimaa tilaa. Esimerkkinä tällaisesta pakollisten merkintöjen lyhentämisestä ymmärrettävyyden kustannuksella on viimeisen käyttöpäivän tyypistäminen muotoon v.k.p. tai vkp tai "*parasta ennen*" muotoon p.e. Kuluttajan ei voida olettaa ymmärtävän tällaisia lyhenteitä, minkä vuoksi niitä on pidettävä määräysten vastaisena.

Päiväysmerkintöihin liittyvää ymmärrettävyyttä on käsitelty myös kohdassa 5.7.1.

Pysyvyys

Merkintöjen tulee kestää pakkausten hankauksen ja kosteuden rasitusta normaalissa käyttö- ja säilytysolosuhteissa. Merkintöjen tekeminen pysyvällä tavalla, esimerkiksi pienikokoisiin tai erikoisen muotoisiin makeisiin (pakkauksiin), saattaa olla teknisesti hankalaa. Pakkauksen suunnittelun vaiheessa on tarpeen ottaa huomioon etiketin ja merkintöjen kiinnittyminen ja pysyvyys, jotta vältetään myöhemmin uudelleen pakkaamiselta.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla (kohta 2, i - m), sekä 7, 12 ja 13 artikla ja liite IV
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös valmispakkauksista (179/2000)

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.3.

3.3 Pakkausmerkintöjen oikeellisuus

Yleisen elintarvikeasetuksen (EY) N:o 178/2002 mukaan elintarvikelainsäädännön on pyrittävä suojaamaan kuluttajien etuja sekä tarjoamaan kuluttajille lähtökohdat tietoon perustuvien elintarvikevalintojen tekemiseksi. Sen tavoitteena on ehkäistä vilpilliset menettelyt, elintarvikkeiden väärentäminen ja kaikki muut menettelytavat, jotka voivat johtaa kuluttajia harhaan (8 artikla).

Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan elintarvikkeiden merkinnät, mainonta ja esil-lepano, myös niiden muoto, ulkonäkö ja pakkaukset, käytetyt pakkausmateriaalit, tapa, jolla ne on asetettu, ja olosuhteet, joissa ne esitellään, sekä tiedot, joita niistä annetaan millä tahansa tavalla, ei saa johtaa kuluttajia harhaan (16 artikla).

Elintarvikelain (23/2006) mukaan elintarvikkeesta annettavien tietojen tulee olla to-tuudenmukaisia ja riittäviä, eikä elintarvikkeesta saa antaa harhaanjohtavia tieto-

ja. Elintarvikkeella ei saa esittää olevan ihmisen sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyviä ominaisuuksia eikä viitata sellaisiin tietoihin, ellei muualla lainsäädännössä toisin säädetä. Säännös koskee elintarvikkeen pakkauksessa, esitteessä, mainoksessa tai muulla tavoin markkinoinnin yhteydessä annettavia tietoja, kuten esimerkiksi internetissä annettavia tietoja (1 ja 9 §).

Elintarviketietoasetuksen artiklan 7 mukaan elintarviketietojen on oltava oikeellisia. Merkinnät eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, luonteen, tunnistettavuuden, määrän, säilyvyyden, alkuperämaan tai lähtöpaikan, valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavan seikan suhteen.

Myös sinällään totuudenmukaisten tietojen antaminen voi olla harhaanjohtavaa. Esimerkiksi, jos jokin olennainen seikka jätetään mainitsematta tai tuotetta väitetään lisäaineettomaksi, vaikka kyseiseen tuotteeseen / tuoteryhmään ei saa muutenkaan lisätä lisäaineita. Harhaanjohtavana voidaan pitää myös esimerkiksi sitä, että korostetaan koostumukseen liittyvää seikkaa, jota elintarvikemääräykset edellyttävät kaikilta samankaltaisilta elintarvikkeilta ja jonka korostaminen on omiaan luomaan kuvaa, että kyseinen tuote poikkeaisi jotenkin muista vastaavista tuotteista. Myös pantaessa elintarvikkeita esille niiden ulkoasulla, nimityksellä tai kuvallisilla esityksillä voidaan antaa väärä kuva elintarvikkeesta tai sen ainesosasta, esimerkiksi, kun elintarvikkeessa luontaisesti oleva tai normaalisti käytetty ainesosa on korvattu jollakin muulla ainesosalla.

Pakkauksessa oleva merkintä, joka on totuudenvastainen, on myös harhaanjohtava. Tällainen tieto voi olla esimerkiksi sisällön määräksi ilmoitettu 200 g, kun todellinen sisällön määrä on 150 g.

Muut pakkaukseen tehdyt tai siihen liitetyt merkinnät ovat merkintöjä, joiden tekemistä ei ole säädetty pakolliseksi ja joista elintarvikealan toimijat saavat siten itse vapaasti päättää. Tällaisia merkintöjä ovat pakkauksissa esitetyt erilaiset positiiviset tai negatiiviset väitteet ja ilmaisut sekä niissä olevat kuvat. Tällaisetkaan merkinnät eivät saa olla totuudenvastaisia, harhaanjohtavia tai muutoin määräysten vastaisia. Asiasta on lisää kohdassa 8. "Vapaaehtoiset merkinnät ja markkinointi".

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 1, 7, 9, 55 - 57 ja 60 §, 5 kohta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 8 ja 16 artikla.

3.4 Kielimääräykset

Elintarviketietoasetus säättää, että jäsenvaltiot, joissa elintarviketta pidetään kaupan, voivat omalla alueellaan määrätä, millä unionin virallisista kielistä pakolliset elintarviketiedot on annettava.

Kielilain (423/2003) mukaan Suomen kansalliskielet ovat suomi ja ruotsi. Kielellisen jaotuksen perusyksikkö on kunta. Kunta on joko **yksikielinen** tai **kaksikielinen**. Val-

tioneuvoston asetuksella säädetään joka kymmenes vuosi virallisen tilaston perusteella, mitkä kunnat ovat kaksikielisiä ja mikä on näiden kuntien enemmistön kieli sekä mitkä kunnat ovat suomen- tai ruotsinkielisiä yksikielisiä kuntia.

Kunta on säädettävä kaksikieliseksi, jos kunnassa on sekä suomen- että ruotsinkielisiä asukkaita ja vähemmistö on vähintään kahdeksan prosenttia asukkaista tai vähintään 3 000 asukasta. Kaksikielinen kunta on säädettävä yksikieliseksi, jos vähemmistö on alle 3 000 asukasta ja sen osuus on laskenut alle kuuden prosentin. Kunnan valtuuston esityksestä valtioneuvoston asetuksella voidaan säätää kunta kaksikieliseksi seuraavaksi kymmenvuotisjaksoksi, vaikka kunta muuten olisi yksikielinen (Kielilaki 423/2003, 5 §).

Valtioneuvoston asetus (13.12.2012/53 v. 2013) kuntien kielellisestä asemasta vuosina 2013 - 2022 on luettavissa osoitteesta:

<http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2013/20130053>

Maa- ja metsätalousministeriön asetus (834/2014) säätää yksinomaan pakattujen, pakollisten elintarviketietojen kielivaatimuksista.

Pakatut elintarvikkeet

Suomen **kaksikielisissä kunnissa** myytävien tai muuten luovutettavien **pakattujen** elintarvikkeiden **pakolliset merkinnät** on tehtävä **suomen ja ruotsin kielellä**. Valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden, joita myydään tai muuten luovutetaan **vain yksikielisissä** kunnissa, pakolliset pakkausmerkinnät on tehtävä ainakin kyseisen kunnan kielellä.

Suomen- tai ruotsinkieliset tekstit voidaan sijoittaa pakkauksessa eri paikkoihin, mutta niiden tulee sisällöllisesti vastata toisiaan. Suositeltavaa on, että sekä elintarvikkeen suomenkielinen että ruotsinkielinen nimi sijoitettaisiin mahdollisuuksien mukaan kaupallisen nimen yhteyteen. Pienet erot merkinnöissä ovat sallittuja, esimerkiksi lisäaineet voidaan ilmoittaa suomenkielisessä tekstissä E-koodeilla ja ruotsinkielisessä tekstissä lisäaineiden nimillä.

Elintarvikkeesta annettavat pakolliset tiedot saa lisäksi vapaaehtoisesti antaa muulla kuin suomen ja ruotsin kielellä. Tämä koskee myös vapaaehtoisia merkintöjä. Jos pakolliset pakkausmerkinnät annetaan usealla kielellä, se ei saa heikentää suomen- ja ruotsinkielisten merkintöjen luettavuutta ja havaittavuutta.

Vapaaehtoiset pakkausmerkinnät voidaan tehdä yhdellä tai usealla kielellä; merkintöjen sisällössä voi olla eroavuuksia.

Poikkeuksena kielimääräyksiin voidaan eräät merkinnät tehdä vain jollakin vieraalla kielellä. Evira katsoo, että tällaisia merkintöjä ovat muun muassa seuraavat:

- Elintarvikkeen nimi. Jos vieraskielinen nimi on Suomessa vakiintunut yleiseen käyttöön tai se ymmärretään myös vieraskielisessä muodossaan (lisätietoja kohdassa 5.1.2).
- Maahantuotujen elintarvikkeiden alkuperämaa tai lähtöpaikka ilmoitettuna jollakin kansainvälisesti tunnetulla kielellä tai kirjainlyhenteellä (lisätietoja kohdassa 5.10.1).
- Sisällön määrä (lisätietoja kohdassa 5.6).
- Toimijan nimi ja osoite (lisätietoja kohdassa 5.8).

Pakkaamattomat elintarvikkeet

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavista pakollisista tiedoista, millä kielellä ne tulee antaa, siitä ei säädetä kansallisesti. Evira suosittelee, että pakkaamattomista elintarvikkeista tiedot annettaisiin kaksikielisissä kunnissa sekä suomen- että ruotsinkielellä ja yksikielisissä kunnissa kyseisen kunnan kielellä.

***Esimerkki.** Millä kielellä elintarvikkeiden pakkausmerkinnät tulee antaa, kun elintarvikkeet valmistetaan Suomessa, ja ne myydään sekä kotimaan että ulkomaan lennoilla?*

Suomen merkintämääräysten mukaiset pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu luovutettavaksi Suomen alueella. Joten, jos toimitetaan Suomen lennoille tuotteita pakattuina, tulee niissä olla sekä suomen- että ruotsinkieliset merkinnät.

Jos pakatut tuotteet luovutetaan Suomen rajojen ulkopuolella kuluttajille, esimerkiksi lentokoneissa, tulee tuotteiden ja niistä annettavien tietojen täyttää EU:n lainsäädännön vaatimukset, jollei kohdemaan viranomaisen tai lainsäädäntö muuta vaadi (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 178/2002 eli yleisen elintarvikeasetuksen johdanto-osan kohta 24).

Suomen kielivaatimukset eivät ulotu elintarvikkeisiin, jotka luovutetaan Suomen rajojen ulkopuolella. Elintarviketietoasetuksen 15 artikla säätelee, että pakolliset elintarviketiedot on annettava kielellä, jota kuluttajat niissä jäsenvaltioissa, joissa elintarviketta pidetään kaupan, ymmärtävät helposti. Eviran tulkinnan mukaan Suomesta lähteviin ja ulkomaan reiteillä luovutettaviin elintarvikepakkauksiin riittää, kun pakolliset tiedot annetaan englanniksi. Elintarviketietojen antaminen usealla kielellä on myös sallittua.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 15 artikla.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 4 §
- Kielilaki (423/2003), 5 §
- Valtioneuvoston asetus (13.12.2012/53 v. 2013).

3.5 Vastuu merkintöjen tekemisestä

Elintarviketiedoista on vastuussa toimija, jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan tai jos tämä toimija ei ole sijoittautunut unioniin, tuontia unionin markkinoille harjoittava toimija. Muut elintarvikealan toimijat vastaavat siitä, etteivät ne pidä kaupan, tarjoile, luovuta tai vie maasta elintarviketta, jonka pakkausmerkinnät ovat merkintäsäädösten vastaiset.

Vaikka jokainen elintarvikealan toimija on velvollinen huolehtimaan siitä, että elintarvike on määräysten mukainen, kohdistuu merkintävastuu ensi sijassa siis siihen elintarvikealan toimijaan, joka ensimmäiseksi laskee tai toimittaa tuotteen markkinoille. Merkintöjen tekijä vastaa siitä, että kaikki pakolliset merkinnät on tehty elintarvikkeen pakkaukseen huomioiden unionin ja kansallisen säädösten vaatimukset, ja että ne ovat oikein tehtyjä, selviä ja havaittavia.

Niiden elintarvikealan toimijoiden, jotka toimittavat muille elintarvikealan toimijoille elintarvikkeita, joita ei ole tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtalouksiin, on osaltaan varmistettava, että näillä muilla elintarvikealan toimijoilla on riittävät tiedot velvoitteidensa täyttämiseen.

Kaupassa pakattujen ja irtotavarana myytävien tuotteiden merkinnöistä ja niiden oikeellisuudesta vastaa kauppa.

Valvontaviranomainen voi puuttua virheellisiin tai puutteellisiin merkintöihin missä tahansa elintarvikkeen tuotanto-, jalostus- tai jakeluvaiheessa.

Elintarvikealan toimijan omaoavonta

Elintarvikealan toimijalla on oltava riittävät ja oikeat tiedot tuottamastaan, jalostamastaan ja jakelemastaan elintarvikkeesta. Toimijan tulee olla selvillä elintarvikkeen luonteesta, koostumuksesta, määrästä, säilyvyydestä, alkuperästä, valmistus- ja tuotantomenetelmästä, pakkausmerkinnöistä ja pakkausmerkintälainsäädännöstä voidakseen tehdä merkinnät pakkauksiin säädösten mukaisesti.

Omaoavontasuunnitelmassa tulee olla kuvattuna, miten toimija varmistaa muun muassa

- tuotteidensa koostumuksen ja pakkausmerkintöjen vastaavuuden
- sisällön määrän oikeellisuuden
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden ilmoittamisen ja ristikontaminaation estämisen
- vähimmäissäilyvyysajan / viimeisen käyttöajankohdan oikeellisuuden; ajankohdan määrittämisen tulee perustua lainsäädännön edellyttämiin säilytyslämpötiloihin.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 6 - 9, 16 - 21, 24, 53, 55 - 57 §, 60 § 5 kohta, 65 - 68 ja 79 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 17, 18, 19 ja 21 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 8 artikla
- Kuluttajansuojalaki (38/1978).

4 MERKINTÄMÄÄRÄYSTEN SOVELTAMISALA

4.1 Merkinnän käsite

”**Merkinnällä**” tarkoitetaan elintarvikkeeseen liittyvää mainintaa, tietoa, tavaramerkkiä, tuotenimeä, kuvaa tai tunnusta, joka on tehty mihin tahansa kyseistä elintarviketta seuraavaan tai siihen viittaavaan pakkaukseen, asiakirjaan, tiedotteeseen, etikettiin, renkaaseen tai kaulukseen.

Pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka on **tarkoitettu luovutettaviksi valmiiksi pakattuina kuluttajalle tai suurtaloudelle**. Merkintävelvoite koskee myös kuluttajille ilmaiseksi jaettavia valmiiksi pakattuja elintarvikkeita.

Merkintämääräykset koskevat myös esitteessä tai muulla tavoin myynnin yhteydessä annettavia tietoja. Niitä sovelletaan myös pakkaamattomiin elintarvikkeisiin sen mukaan, kuin niistä on erikseen säädetty.

Elintarviketietoasetuksen merkintämääräyksiä sovelletaan liikenteenharjoittajien tarjoamiin ateriapalveluihin silloin, kun lähtömaa on EU:n jäsenvaltio tai ETA-maa (elintarviketietoasetus, 1 artikla, 3. kohta). Perussopimuksesta on lisää osoitteesta: <http://eurooppatiedotus.fi/Public/>

Elintarviketietoasetus säättää etämyynnistä. Sähköinen kaupankäynti, esimerkiksi internetin välityksellä tapahtuva elintarvikekauppa, on myös elintarvikkeiden myyntiä. Tällaiselle kaupankäynnille on ominaista, että ostaja ei voi tutustua tuotteeseen samalla tavoin kuin myymälässä. Tämän vuoksi sähköisessä kaupankäynnissä sovelletaan merkintämääräyksiä siten kuin muussakin myynnin yhteydessä tapahtuvassa tietojen antamisessa.

Erityislainsäädäntö sisältää myös eräitä poikkeuksia yleisten merkintämääräysten soveltamisalasta. Esimerkiksi elintarvikelisiä aineiden pakkauksiin on tehtävä niistä säädetty merkinnät siitä riippumatta, onko niiden vastaanottaja teollisuus, kauppa tai kuluttaja.

Elintarvikkeiden markkinointiin sovelletaan elintarvikelain 67 §:n mukaisesti myös kuluttajansuojalakia (38/1978) ja sopimattomasta menettelystä elinkeinotoiminnassa annettua lakia (1061/1978).

Elintarvikelakia ei sovelleta (eikä siten myöskään merkintämääräyksiä, 4 §):

- yksityistalouden omaan käyttöön tarkoitettuun alkutuotantoon
- omaan käyttöön tarkoitettujen elintarvikkeiden valmistukseen, käsittelyyn tai varastointiin yksityistalouksissa; sekä
- alkoholijuomiin tai alkoholivalmisteisiin siltä osin kuin niistä säädetään muussa lainsäädännössä.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla (kohta 2, a - d, j) ja 14 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
- Elintarvikelaki (23/2006) 2 - 4, 6 ja 67 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 3 artikla, kohta 18
- Kuluttajansuojalaki (38/1978)
- Laki sopimattomasta menettelystä elinkeinotoiminnassa (1061/78)
- Valtioneuvoston asetus kuluttajien kannalta sopimattomasta menettelystä markkinoinnissa ja asiakassuhteissa (601/2008).

Seuraavassa tarkennetaan yleisten merkintämääräysten soveltamista kohta kohdalta.

4.2 Elintarvikkeen käsite

Elintarvikelaissa **elintarvikkeella** tarkoitetaan elintarviketta siten kuin se on määritelty yleisessä elintarvikeasetuksessa. Yleisen elintarvikeasetuksen artiklan 2 mukaan elintarvikkeella tarkoitetaan mitä tahansa ainetta tai tuotetta, myös jalostettua, osittain jalostettua tai jalostamatonta tuotetta, joka on tarkoitettu tai jonka voidaan kohdudella olettaa tulevan ihmisten nautittavaksi.

Elintarvike käsittää kaikki ainesosat, jotka on tarkoituksellisesti lisätty elintarvikkeeseen sen valmistuksen ja käsittelyn aikana. Siihen sisältyy vesi, joka on otettu direktiivin (98/83/EY) 6 artiklan mukaisen laatuvaatimuksen vaatimustenmukaisuuden määrittelykohdan jälkeen sekä direktiivin (2009/54/EY) mukaisesti luontaiset kivennäisvedet.

Direktiivi (98/83/EY) määrittelee vaatimustenmukaisuuden kohdan elintarvikkeita tuottavassa yrityksessä siihen kohtaan, jossa kyseistä vettä käytetään yrityksessä ja myyntiin tarkoitettua pulloitetun tai säiliöissä toimitettavan veden osalta siihen kohtaan, jossa vesi pulloitetaan tai pannaan säiliöihin. Veden käyttöä voi olla esimerkiksi se, että vettä käytetään yhtenä elintarvikkeen raaka-aineena tai se, että elintarvikealan toimija käsittelee vesilaitoksen toimittamaa talousvettä säätämällä veden pH-arvoa.

Elintarvikkeen määritelmään eivät sisälly rehut, elävät eläimet (paitsi jos ne on tarkoitus saattaa markkinoille ihmisten ravinnoksi), kasvit ennen niiden korjuuta,

lääkkeet, kosmeettiset valmisteet, tupakka ja tupakkatuotteet, huumeet ja psyko-trooppiset aineet sekä jäämät ja epäpuhtaudet.

Myös **ravintolisät** ovat elintarvikkeita, vaikka ne saattavat muistuttaa ulkonäöltään ja käyttötavaltaan lääkkeitä. Ravintolisiä ovat esimerkiksi vitamiinien, kivennäisai-neiden, kuidun ja rasvahappojen saantiin tarkoitettut valmisteet sekä erilaiset yrt-tivalmisteet. Ravintolisällä tarkoitetaan puristeena, kapselina, pastillina, tablettina, pillerinä, jauheena, tiivisteenä, uutteenä, nesteenä tai muussa vastaavassa annos-muodossa myytävää valmiiksi pakattua valmistetta, jota pidetään kaupan elintarvik-keena.

Alkoholijuomat ja alkoholivalmisteet sisältyvät yleisen elintarvikeasetuksen elin-tarvikekäsitteeseen. Alkoholijuomiin ja alkoholivalmisteisiin sovelletaan elintarvike-määräyksiä siltä osin kuin niistä ei erikseen säädetä muussa lainsäädännössä. Yleisten tulkintaperiaatteiden mukaan alkoholilainsäädäntö erityislainsäädäntönä syrjäyttää elintarvikelainsäädännön silloin, kuin erityislainsäädännössä on jostain seikasta sää-detty.

Alkoholijuomalla tarkoitetaan juomaa, joka sisältää enemmän kuin 2,8 tilavuuspro-senttia etyylialkoholia (alkoholilaki 1143/1994, 3 §). Alkoholivalmisteella tarkoite-taan alkoholipitoista ainetta, joka ei ole alkoholijuoma eikä väkiviina ja joka voi olla denaturoitu. Näihin tehdään elintarvikelain mukaiset merkinnät siltä osin kuin niistä ei erikseen säädetä alkoholilainsäädännössä. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvon-tavirasto, Valvira valvoo yli 2,8 tilavuusprosenttia etyylialkoholia sisältävien alkoho-lijuomien ja niiden merkintöjen alkoholi- ja elintarvikelainsäädännön mukaisuutta.

Alkoholijuomien valmistukseen tarkoitettut ainekset (esimerkiksi kotiviini- ja koti-olutainekset) sekä alkoholijuomiin sekoitettavat aromivalmisteet ovat elintarvikkei-ta, joiden pakkausmerkinnät tehdään noudattaen elintarvikelain mukaisia pakkaus-merkintämääräyksiä. Alkoholijuomiin tarkoitettut mikserit (esimerkiksi turkinpippuri-juoma) eivät sisällä alkoholia ja niihin tehdään elintarvikelain mukaiset merkinnät.

Alkoholia sisältävät elintarvikkeet ovat valmisteita, joiden alkoholipitoisuus on enintään 2,8 painoprosenttia. Näihin tehdään elintarvikelain mukaiset merkinnät. Elintarvikkeet, jotka sisältävät alkoholia yli 2,8 painoprosenttia (esimerkiksi makei-set), luokitellaan myös alkoholivalmisteiksi. Tällaiseen tuotteeseen tehdään sekä elintarvikelainsäädännön että alkoholilainsäädännön mukaiset merkinnät. Elintarvik-keen alkoholipitoisuuden merkitsemisestä on kerrottu kohdassa 5.14.

Lääkkeet, perinteiset kasvirohdosvalmisteet ja homeopaattiset valmisteet ovat lääkelaisissa (395/1987) säädettyjä valmisteita. Ne eivät ole elintarvikkeita, eikä nii-hin sovelleta elintarvikelainsäädäntöä. Ravintolisäoppaassa on esitetty lääkkeiden ja elintarvikkeiden (ravintolisät) välinen rajanveto.

Tupakat ja purutupakat eivät ole elintarvikkeita, eikä niihin näin ollen sovelleta elintarvikesäädöksiä.

Tupakkakasvia sisältämätön nuuska on tupakkalain näkökulmasta **tupakan vasti-ketta** eli käyttötarkoitukseltaan tupakkaa vastaavaa, tupakkaa sisältämätöntä nautin-toainetta. **Tupakan vastikkeen mainonta, epäsuora mainonta ja muu myynnin-edistäminen on kielletty.** Tupakkakasvia sisältämätöntä nuuskaa ei saa siis millään tavalla mainostaa esimerkiksi lehdessä tai myyntipaikan sisällä. Sellaisia nuuskara-

sioiden pahvipakkauksia, joissa on esimerkiksi kuva tuotteesta tai joissa mainitaan tuotteen tuotenimi, voidaan pitää tupakkalain vastaisena myynninedistämisenä. Tupakkalain näkökulmasta ei ole estettä sille, että pakkauksessa kerrotaan tuotteen olevan tupakatonta ja/tai nikotiinitonta.

Elintarvikkeet, jotka muistuttavat tupakkaa, kun niitä myydään nuuskan näköisissä rasioissa (annospusseja), valvotaan myös elintarvikelain nojalla. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira on linjannut, että suun kautta nautittavat kyseiset tuotteet ovat elintarvikkeita. Sitä vastoin hengitettävät, esimerkiksi yrttisavukkeet ja vesipiipun kautta nautittavat yrttituotteet, vaikka niissä ei ole tupakkakasvia, eivät kuulu elintarvikevalvonnan piiriin.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 4 ja 6 §
- Alkoholilaki (1143/1994) 3 §
- Asetus alkoholivalmisteista ja denaturoimisesta (1345/1994) 15, 16 §
- Lääkelaki (395/1987) 3, 5 a, b § (muutos muun muassa 853/2005, 1046/1993, 330/2013)
- Lääkealan turvallisuus- ja kehittämiskeskuksen päätös lääkeluettelosta (1095/2009)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010)
- Tupakkalaki (693/1976).

Ohjeet

- Eviran ohje 17012/4. Ravintolisäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille.

4.3 Valmiiksi pakattu elintarvike

Pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka luovutetaan valmiiksi pakattuna. **Valmiiksi pakatulla elintarvikkeella** tarkoitetaan elintarviketta, joka on **ennen myyntiä valmiiksi suljettu pakkaukseen** kokonaan tai osittain siten, että pakkauksen sisältöä ei voida muuttaa avaamatta tai rikkomatta pakkausta ja joka on sellaiseen tarkoitettu luovutettavaksi kuluttajalle tai suurtaloudelle. Valmiiksi pakattu elintarvike on tällöin yksi myyntiyksikkö.

Seuraavissa tapauksissa elintarviketta ei pidetä valmiiksi pakattuna, vaan pakkaamattomana:

- elintarvike on pakattu loppukuluttajalle elintarvikkeen luovutuspaikassa (myymälä, suurtalous) **välitöntä myyntiä varten (= pakataan ja myydään vuorokauden, 24 tunnin, aikana)**. Tästä esimerkkinä ovat
 - tuotteet, jotka pakataan ennalta palvelumyynnin yhteydessä
 - tuote-esittelijä pakkaa tuotteen ennalta valmiiksi pussiin tai muuhun päällykseen ja siten nopeuttaa palvelumyynnin yhteydessä kuluttajalle tapahtuvaa tuotteiden luovutusta
 - kahvilan linjastossa on pakattu elintarvikkeita ennalta käsittelyn helpottamiseksi (esimerkiksi valmiit voileivät ja sämpylät), ja ne on joko tarkoitettu nautittavaksi paikan päällä tai mukaan otettavaksi (sen sijaan teollisuus-

den kuluttajille pakkaamiin ja myytäviin ruokiin edellytetään tehtäväksi kaikki pakkausmerkinnät)

- kioskissa täytetään ennalta sämpylöitä, pakataan esimerkiksi muovikalvoon ja myydään myyjän toimesta.

- kuluttaja itse pakkaa
- elintarvike vasta ostohetkellä suljetaan pakkaukseen (palvelumyynti)
- tuote pakataan elintarviketeollisuudessa ostajalle erikseen tämän tekemästä tilauksesta (lihatilaus, kakkutilaus)
- tuote pakataan suurtaloudessa ostajalle erikseen tämän tekemästä tilauksesta (pizzatilaus, lounasateria)
- myymälässä myytäviin ja siellä yksittäin läpinäkyvään pakkaukseen, esimerkiksi muovikelmuun, pakatut juustot, jotka myydään joko palvelu- tai itsepalvelumyynnissä, katsotaan poikkeuksellisesti pakkaamattomaksi. Juustot on pakattu ennakkoon käsittelyn helpottamiseksi.
- yhden kokonaisen kasviksen, esimerkiksi kurkun tai paprikan, pakkaaminen läpinäkyvään pakkaukseen, "kelmutettu pakkaus", ei ole pakkaus, vaan se on suojapakkaus. Jos kurkkuja pakataan kelmuun useampia kuin yksi, silloin se on pakkaus (kasviksia koskeva erityislainsäädäntö). Samoin niputetut vihannekset avoimessa käärepakkauksessa katsotaan pakkaamattomaksi tuotteeksi.

Valmiiksi pakattuna voidaan pitää jokaista elintarviketta, joka on suljettu päällykseen, rasiaan tai pussiin kokonaan tai osittain siten, että sen esille ottaminen edellyttää jonkinlaista avaamis- tai rikkomistoimenpidettä, kuten suojakalvon poistamista elintarvikkeen ympäriltä. Sen sijaan sellaisia kooltaan vähäisiä elintarvikkeita, kuten makeisia, jotka on kääritty paperiin niiden käsittelyn ja kaupanpidon helpottamiseksi, ei ole syytä pitää valmiiksi pakattuina, jos niitä myydään painon mukaan, kuten vastaavia kääreettömiä irtomakeisia. Jos makeisia myydään yksittäin (esimerkiksi tikku-karamellit ja purukumit), ne katsotaan valmiiksi pakatuiksi.

Esimerkki. Sulkematon tai avoin pakkaus

Teollisuuden pakkaamat ja kauppoihin toimittamat elintarvikkeet edellyttävät useimmiten täysin suljettua pakkausta. Kaupoissa pakataan asiakkaalle muun muassa leipiä avonaisiin pusseihin ynnä muihin sellaisiin päällyksiin, jotka eivät ole suljettuja pakkauksia. Pakkaamattomista leivistä on annettava kuluttajalle kuitenkin vähittäiskaupassa tiedot, jotka edellytetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (834/2014) annettavan.

Samasta syystä ei kaikkia pakollisia merkintöjä voida vaatia myöskään avoimiin perunapusseihin tai marjaropposiin (lisää kohdassa 7.2).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla, kohta 2 e)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 - 8 §.

4.4 Mihin merkinnät on tehtävä?

Valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden pakolliset elintarviketiedot on esitettävä suoraan pakkauksessa (tai siihen kiinnitettyssä etiketissä), jossa tuote luovutetaan kuluttajalle tai suurtaloudelle.

Jos pakkaus sisältää sisemmän pakkauksen (sisäpakkaus) tai useampia sisäpakkauksia (ryhmäpakkaus) ei merkintöjä tule tehdä niihin, jolleivät ne ole selvästi nähtävissä ja luettavissa ulommaista pakkausta avaamatta (läpinäkyvä pakkaus).

Poikkeuksellisesti myös sisemmissä pakkauksissa on oltava pakkausmerkinnät:

- jos ryhmäpakkauksen sisältämät sisäpakkaukset myydään tai muuten luovutetaan edelleen kuluttajille (ovat myyntiyksiköitä)
- jos elintarvike on tarkoitettu säilytettäväksi ja käytettäväksi sisä- eli käyttöpakkauksessa. Tällöin siihen Evira suosittaa sellaiset merkinnät, kuten "*elintarvikkeen nimi*", "*parasta ennen*" -päiväysmerkintä ja *käyttöohjeet*, jotka ovat välttämättömät käyttäjän taloudelliseksi tai terveydelliseksi suojaamiseksi.

Elintarviketietoasetuksen artiklan 8 mukaan, jos valmiiksi pakattu elintarvike on *loppukuluttajalle tarkoitettu*, mutta sitä **pidetään kaupan ennen myyntiä loppukuluttajalle, ei kuitenkaan suurtaloudelle** (esimerkiksi myymälälle toimitetut tukkupakkaukset, jotka myymälässä puretaan) **tai** elintarvike on tarkoitettu **suurtaloudessa tapahtuvaan valmistukseen, prosessointiin tai pilkkomiseen**, voidaan merkintätiedot antaa silloin myös asiakirjoissa. Tällöin asiakirjat, jotka sisältävät kaikki merkinnät, seuraavat kyseisen elintarvikkeen mukana, tai ne toimitetaan ennen elintarvikkeen luovutusta tai sen yhteydessä. Kyseenomaisessa tapauksessa pakkauksessa, jossa elintarvike pannaan esille, kun sitä pidetään kaupan, on kuitenkin oltava seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi
- vähimmäissäilyvyysaika / viimeinen käyttöajankohta
- erityiset säilytysolosuhteet ja / tai käyttöolosuhteet
- elintarvikealan toimijan nimi tai aputoiminimi ja osoite.

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat yleiset merkintätiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla. Tiedot voidaan antaa myös suullisesti tietyin edellytyksin. Lisää aiheesta on kohdassa 4.8.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 12 ja 44 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 8 §.

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.1.1.

4.5 Myynti ja muu luovuttaminen

Elintarviketietoasetus koskee valmiiksi pakattuina ja pakkaamattomina luovutettavia (myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitettuja) elintarvikkeita. Siten elintarvikelain merkintämääräykset koskevat kaupanpidettävien elintarvikkeiden lisäksi myös muuta luovutusta. Muulla luovutuksella tarkoitetaan elintarvikkeen antamista korvauksetta avustukseksi, lahjaksi, näytteeksi, kokeiltavaksi tai muuhun vastaavaan tarkoitukseen (esimerkiksi yritysten yksityistilaisuuksissaan työntekijöilleen tai muille sidosryhmilleen ilmaiseksi luovutettavat valmiiksi pakatut elintarvikkeet ja niin sanotut kylkiäiset).

Lisäksi myyntiautomaatista (vendor-automaatti) valmiiksi pakattuina myytävät elintarvikkeet kuuluvat merkintävelvoitteen piiriin. Asiaa on käsitelty lisää kohdassa 4.9 Etämyynti.

Evira on laatinut ohjeen ”Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet” ruoka-apua antaville ja välittävälle toimijoille, sekä toimintaa valvoville kuntien elintarvikevalvontaviranomaisille. Ohjeessa on lainsäädännön riskiperusteiseen soveltamiseen pohjautuvia tulkintoja, joita sovelletaan vain hyväntekeväisyystoiminnassa erityisenä poikkeuksellisenä toimintatapana.

Pakkausmerkinnät tulee tehdä elintarvikkeiden pakkauksiin siitä riippumatta, onko kyseessä torilla myyvä henkilö tai koko maassa toimiva suuryritys. Ammattikoulussa tai muussa vastaavassa oppilaitoksessa oppilastyönä valmistettujen ja siellä myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin on merkittävä elintarviketietoasetuksen 9 artiklan mukaiset merkinnät (kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen 1084/2004, 40 §:n kohdan 4 mukaisia helpotuksia sovelletaan 1.4.2014 asti).

Elintarviketietoasetusta sovelletaan **elintarvikealan toimijoihin** elintarviketietojen antamiseen kuluttajille. Pakkausmerkintävelvoite ei koske sellaisia elintarvikehuoneistoja, joilta ei edellytetä elintarvikelain (23/2006) 13 §:n mukaista ilmoitusta (13 §, 6 mom.). Esimerkiksi koti- ja maatilataloudessa valmistettuihin ja myyjäisissä tai muissa vastaavissa tilaisuuksissa tilapäisesti myytäviin pakattuihin elintarvikkeisiin ei edellytetä elintarviketietoasetuksen 9 artiklan edellyttämiä pakkausmerkintöjä. Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet edellytetään kuitenkin ilmoitettavan pakkaamattomista kyseisessä tapauksessa (aiheesta lisää kohdassa 4.8). Evira ohjeistaa, että kuluttajan riittävän tiedonsaannin turvaamiseksi tällöin vähintään **elintarvikkeen nimi sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, sisällön määrä ja valmistuspäivä** tulisi ilmoittaa pakkauksessa elintarviketietoasetuksen mukaisesti.

Merkintävaatimus ei koske myöskään suurtalouksissa luovutettavia sinappi-, ketsuppi-, marmeladi- ja makeutusainepakkauksia ja muita vastaavia pakkauksia, joiden tarkoituksena on helpottaa kyseisen elintarvikkeen käsittelyä tarjoilun (ruoan tai kahvin) yhteydessä. Koska ne tarjotaan osana ateriala, niitä ei katsota myyntiyksiköiksi. Tämän vuoksi riittää, että tällaisissa tapauksissa elintarviketiedot ilmoitetaan ryhmäpakkauksissa.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 2 § ja 6 §, kohta 14
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 1, 9 ja 44 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille 834/2014, 6 – 8 §.

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.1.3.
- Eviran ohje 16035/1. Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.

4.6 Kuluttaja, suurtalous ja teollisuus

Merkinnät on tehtävä siinä tapauksessa, että elintarvike on tarkoitettu luovutettavaksi **kuluttajalle tai suurtaloudelle**.

Elintarvikelaissa tarkoitetaan

- **kuluttajalla** lopullista kuluttajaa siten, kuin se on määritelty yleisessä elintarvikeasetuksessa. Yleisen elintarvikeasetuksen 3 artiklan 18 kohdan mukaan lopullisella kuluttajalla tarkoitetaan elintarvikkeen viimeistä kuluttajaa, joka ei käytä elintarviketta mihinkään elintarvikealan liiketoimintaan tai toimintaan. Määritelmä vastaa sisällöllisesti aikaisemmin voimassa olleen lainsäädännön määritelmää kuluttajasta ja kuluttajaan rinnastettavasta henkilöstöstä.

Elintarviketietoasetuksessa tarkoitetaan

- **suurtalouksilla** mitä tahansa laitoksia (mukaan lukien ajoneuvot ja kiinteät tai liikkuvat kojut), kuten ravintoloita, ruokaloita, kouluja, sairaaloita ja ateriapalveluja tarjoavia yrityksiä, joissa osana toimintaa valmistetaan elintarvikkeita, jotka ovat valmiita loppukuluttajan nautittavaksi.

Yleisten merkintämääräysten mukaisia merkintöjä ei siten tarvitse tehdä esimerkiksi pakkauksiin, joissa tavaraa toimitetaan irtomyyntiä varten **kauppaan** tai pakkauksiin, joissa elintarvikkeita toimitetaan **teollisuuteen**. Kaupalle ja teollisuudelle on kuitenkin annettava oikeat ja riittävät tiedot niiden käyttämisestä elintarvikkeista, puolivalmisteista ja raaka-aineista, jotta ne voivat tehdä oikeat merkinnät myymiensä tai valmistamiensa tuotteiden pakkauksiin tai esitteisiin.

Yleisten säädösten lisäksi erityislainsäädäntö sisältää merkintämääräyksiä, jotka koskevat myös teollisuuteen ja kauppaan luovutettavia elintarvikkeita. Esimerkiksi aroma- ja lisäaineita sisältäviin pakkauksiin tehdään kyseisten määräysten mukaiset merkinnät siitä riippumatta, myydäänkö aromi tai lisäaine kuluttajalle, suurtaloudelle, kauppaan vai teollisuuteen.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 6 §, 10 kohta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 3 artikla, kohta 18

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 1 ja 2 (kohta 2 d) artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelisiä aineista 1333/2008 (muutoksineen), IV luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, muutoksineen, IV luku.

4.7 Suomessa luovutettavat ja Suomesta vietävät elintarvikkeet

Suomen merkintämääräysten mukaiset pakkausmerkinnät on tehtävä elintarvikkeisiin, jotka on tarkoitettu luovutettavaksi Suomen alueella. Merkintävelvoite ei siten ulotu elintarvikkeisiin, jotka luovutetaan Suomen rajojen ulkopuolella kuluttajille, esimerkiksi laivoilla tai lentokoneissa.

Yleisen elintarvikeasetuksen mukaan vietävien elintarvikkeiden ja niistä annettavien tietojen on täytettävä EU:n lainsäädännön vaatimukset, jollei kohdemaan viranomaisen tai lainsäädäntö muuta vaadi. Kielimääräyksistä on kerrottu kohdassa 3.4.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006), 2 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 11 ja 12 artikla.

4.8 Pakkaamattomien elintarvikkeiden merkinnät

Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan loppukuluttajalle sellaisenaan tarkoitettua elintarviketta, jonka kuluttaja itse pakkaa tai joka pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa tai joka on valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten. Pakkaamattomalla elintarvikkeella tarkoitetaan myös elintarviketta, joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (834/2014) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille on esitetty **yleiset määräykset siitä, mitä tietoja ja millä tavoin tiedot pakkaamattomana myytävistä elintarvikkeista tulee antaa. Voimakassuolaisuudesta pakkaamattoman elintarvikkeen osalta on lisäksi säädetty maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (1010/2014).** Tietojen antaminen pakkaamattomista ei rajoitu kuitenkaan aina pelkästään asetusten (834/2014 ja 1010/2014) mukaisiin tietoihin. Pakollisen elintarviketiedon määritelmään sisältyvät kaikki tiedot, joita kansallisessa ja EU:n erityislainsäädännössä yleisesti edellytetään annettavan kuluttajalle.

Kuluttajat tarvitsevat tietoa myös pakkaamattomista elintarvikkeista. Tätä varten pakkausmerkintäsäännökset on ulotettu eräiltä osin koskemaan myös irtomyynnissä olevia tuotteita.

Teollisuus toimittaa elintarvikkeita suurtalouksille ja vähittäismyyntipaikoille usein pakkaamattomina. Tällöin edellytetään, että elintarvikkeesta annetaan riittävät tiedot, jotta suurtalous ja vähittäismyyntipaikka puolestaan voivat tarjoilun ja myynnin yhteydessä antaa asiakkaalleen oikeat ja riittävät tiedot elintarvikkeesta. Näiden tietojen merkitys korostuu, kun asiakkaina ovat erityisruokavaliota tarvitsevat ryhmät, esimerkiksi keliakikot tai täysin laktoosittomia elintarvikkeita edellyttävät asiakkaat.

MITÄ tietoja pakkaamattomista elintarvikkeista tulee antaa

Vähittäismyyntipaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista loppukuluttajalle on annettava seuraavat tiedot (**1.4.2015 alkaen**):

- elintarvikkeen nimi
- elintarvikkeen ainesosat (ilmoitetaan siten kuin elintarviketietoasetuksessa säädetään tai muulla vastaavalla tavalla, esimerkiksi eri järjestyksessä kuin yleensä edellytetään elintarviketietoasetuksessa ilmoitettavan)
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tai tieto siitä, mistä kyseisen tiedon saa. (Tietoa ei tarvitse antaa elintarvikkeesta, jonka nimestä käy ilmi elintarviketietoasetuksen liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi.)
- alkuperämaa tai lähtöpaikka (siten kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin muussa lainsäädännössä säädetään)
- tarvittavat käyttö- ja säilytysohjeet

Lisäksi vähittäismyyntipaikassa tulee antaa tiedot **rasvan** tai **suolan** määrästä ja tarvittaessa **voimakassuolaisuudesta** seuraavista pakkaamattomista elintarvikkeista (**13.12.2016 alkaen**):

- juustoista rasvan ja suolan määrä
- makkaroista rasvan ja suolan määrä
- muista leikkeleinä käytettävistä lihavalmisteista rasvan ja suolan määrä
- ruokaleivistä suolan määrä.

Tietoja rasvan ja suolan määrästä sekä voimakassuolaisuudesta ei tarvitse ilmoittaa niistä elintarvikkeista, joita pieniä tuotemääriä valmistava elintarvikealan toimija toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle. Pakkaamattomien elintarvikkeiden voimakassuolaisuudesta on kerrottu lisää kohdassa 5.5.2.

Suolan ja rasvan määrä ilmoitetaan painoprosentteina valmistushetkellä tai siten kuin ravintoarvomerkinnästä elintarviketietoasetuksessa on säädetty ilmoitettavan. Suolan määrällä tarkoitetaan suolaekvivalenttipitoisuutta (2,5 x natriumin kokonaisuusmäärä).

Elintarvikkeista annettavissa tiedoissa on huomioitava myös mahdollinen tuotekohdainen erityislainsäädäntö, joka saattaa edellyttää lisätietojen antamista irtomyynnissä olevista elintarvikkeista.

Tarjoilupaikassa pakkaamattomasta elintarvikkeesta on annettava seuraavat tiedot (**1.4.2015 alkaen**):

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (tai tieto siitä, mistä kyseisen tiedon saa)

- alkuperämaa tai lähtöpaikka (siten kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin muussa lainsäädännössä säädetään).

Säännöstä sovelletaan tarjoilupaikassa kaikkiin elintarvikkeisiin, jotka tarjoillaan loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi siitä riippumatta, nauttiiko kuluttaja elintarvikkeen tarjoilupaikassa vai ottaako sen mukaansa.

Elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 6 momentin tarkoittama toiminta

Elintarviketietoja, allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita lukuun ottamatta, ei vaadita annettavan loppukuluttajalle pakkaamattomista silloin, kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 6 mom. tarkoittaman toiminnan yhteydessä. Kyseessä on silloin toiminta, johon liittyvät riskit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä

- 1) elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta tai
- 2) toimija on yksityinen henkilö tai
- 3) toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena.

Kyseisessä tapauksessa toimijalta ei edellytetä elintarvikehuoneistoa koskevaa ilmoitusta. Tällaiseksi toiminnaksi katsotaan esimerkiksi koulujen myyjäiset, harrastekerhojen järjestämä elintarvikkeiden myynti tai yksityishenkilön kotonaan valmistamien elintarvikkeiden myynti, joka ei ole jatkuvaa eikä säännöllistä. Myytävien tai muuten luovutettavien elintarvikkeiden määrän tulee olla vähäinen. Elintarvikelain 13 §:n 6 momentin tarkoittamaksi toiminnaksi katsotaan myös elintarvikkeiden vähäinen luovuttaminen muun elinkeinotoiminnan yhteydessä.

Poikkeuksena ovat siis allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevat tiedot, jotka on annettava loppukuluttajalle myös silloin, kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain 13 §:n 6 momentin tarkoittaman toiminnan yhteydessä, mutta muita elintarviketta koskevia yleisiä merkintätietoja ei vaadita pakkaamattomista ilmoitettavan.

MITEN pakkaamattomista elintarvikkeista tiedot tulee antaa

Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat pakolliset tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.

Tiedot voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että

- elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydetessä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia; **ja**
- tiedot ovat kirjallisessa tai elektronisessa muodossa elintarvikkeen luovutuspaikassa henkilökunnan ja valvontaviranomaisten helposti saatavilla.

Huomioitava on, että allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista on vähintään annettava tieto siitä, mistä kyseisen tiedon saa. Lisäksi voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava kirjallisesti (lisää kohdassa 5.5.2).

Erillistä ilmoitusta siitä, miten allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevat tiedot ovat saatavissa, ei vaadita silloin, kun

- kuluttajan allergioita ja intoleransseja koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös ja elintarvikkeet luovutetaan tai ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti näiden tietojen perusteella. Tämä poikkeus koskee esimerkiksi **päiväkodeissa, kouluissa, sairaaloissa, vanhustenhuollossa ja vankiloissa tarjoiltavia aterioita.**
- kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain (23/2006) 13 §:n 6 momentin tarkoittaman toiminnan yhteydessä.

2.5 Allergeenimerkinnot [pakkaamattomat elintarvikkeet] (44 artikla)

2.5.1 Voiko elintarvikealan toimija tarjota tietoa allergiaa tai intoleranssia aiheuttavista aineista tai tuotteista, joita on käytetty pakkaamattoman elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa, ainoastaan kuluttajan pyynnöstä?

Ei. Allergeeni-/intoleranssitiedon tarjoaminen on pakollista, kun pakkaamattoman elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytetään liitteessä II lueteltuja ainesosia. Tietojen on oltava saatavilla ja helposti käytettävissä, jotta kuluttaja tietää, että kyseiseen pakkaamattomaan elintarvikkeeseen liittyy allergeeni- ja intoleranssinäkökohtia. Tämän vuoksi ei ole mahdollista antaa allergeeni- / intoleranssitietoja ainoastaan kuluttajan pyynnöstä. (Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

Vapaaehtoiset ravintoarvomerkinnät

Pakkaamattomiin elintarvikkeisiin tehtävät vapaaehtoiset ravintoarvomerkinnät **voidaan rajata pelkästään energiasisältöön tai energian, rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, sokerien ja suolan määrän ilmoittamiseen rajoittamatta, mitä kansallisesti säädetään.** Pakkaamattomien elintarvikkeiden kansallisista merkintävaihtimuksista, suolan ja rasvan määrän ilmoittamisesta vähittäismyyntipaikassa, on kerrottu edellä.

Jos pakkaamattomien tuotteiden merkinnät sisältävät ravintoarvoilmoituksen, voidaan energiasisältö ja ravintoaineiden määrä ja/tai prosenttiosuus elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII olevassa B osassa esitetyistä saannin vertailuarvoista ilmaista pelkästään annosta tai kulutusyksikköä kohti. Käytetty annos tai yksikkö on ilmoitettava ravintoarvoilmoituksen välittömässä läheisyydessä.

Elintarvike-erän merkitseminen

Pakkaamattoman elintarvikkeen elintarvike-erän tunnus ja kirjain "L" on merkittävä kuljetuspakkaukseen, -astiaan tai -laatikkoon tai, jos tällaista ei ole, asiaan kuuluviin kaupallisiin asiakirjoihin. Merkintä on aina tehtävä pysyvällä sekä helposti havaittavalla ja luettavissa olevalla tavalla.

Erätunnus on mahdollista korvata päiväysmerkinnällä, mikäli päiväysmerkintä annetaan päivän ja kuukauden tarkkuudella.

Loppukuluttajalle ei tarvitse kuitenkaan ilmoittaa elintarvike-erän tunnusta pakkaamattomista tuotteista.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006) 9 ja 19 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 33 (3 ja 4 kohta) ja 44 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 6 – 8 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (muutos 308/2013)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2011/91/EU elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä.

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.5.

4.9 Etämyynti

Etäviestintävälillä tarkoitetaan välinettä, jota voidaan käyttää elinkeinoharjoittajan ja kuluttajan välisen sopimuksen tekemiseen ilman, että nämä kaksi osapuolta ovat samaan aikaan paikalla. Etäviestintävälillä tehtävää kauppaa ovat esimerkiksi internetkauppa ja postimyynti.

Etämyynnin kautta myytävien pakattujen elintarvikkeiden on täytettävä samat tietovaatimukset kuin kaupoissa myytävien elintarvikkeiden.

Jos internetiä käytetään vain elintarvikkeen mainostamiseen eikä sen välityksellä voida tilata tuotetta, kyseessä on sellainen markkinointi, johon ei sovelleta säännöksiä myynnin yhteydessä annettavista tiedoista. Tällaista markkinointia arvioidaan elintarvikelain ja kuluttajansuojalain yleisten markkinointisäännösten perusteella. Siten esimerkiksi harhaanjohtavuuden arvioinnissa voidaan käyttää apuna pakkausmerkintäsäännöksiä.

Pakkaamattomat elintarvikkeet

Allergeenia ja intoleranssia aiheuttavien aineiden ja tuotteiden tiedot ja muut tiedot, joiden antamista pakkaamattomista edellytetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa (834/2014), olisi annettava

- a) ennen kaupan tekoa joko ilmoittamalla tiedot etämyynnin tukiaineistossa tai muulla soveltuvalla keinolla, jonka elintarvikealan toimija selkeästi ilmaisee, ja ilman loppukäyttäjälle koituvia lisäkustannuksia sekä
- b) toimitushetkellä.

Tietojen antamisessa on huomioitava myös mahdollinen tuotekohtainen erityislainsäädäntö.

Valmiiksi pakatut elintarvikkeet

Elintarviketiedoista vastuussa olevan elintarvikealan toimijan on ennen kaupan tekoa annettava kaikki pakolliset elintarviketiedot **lukuun ottamatta vähimmäissäilyvyysaikaa** tai **viimeistä käyttöajankohtaa**. Vastaaviin helpotuksiin katsotaan kuluksi myös merkinnät pakastuspäivämäärästä ja eränumerosta.

Pakollisen elintarviketiedon määritelmään sisältyvät kaikki tiedot, joita EU:n lainsäädännössä yleisesti edellytetään tarjottavan loppukäyttäjälle, eivätkä ne siis rajoitu pelkästään elintarviketietoasetuksen mukaisiin tietoihin. Pakolliset elintarviketiedot on annettava joko etämyynnin tukiaineistossa tai ne on tarjottava muulla soveltuvalla keinolla, jonka elintarvikealan toimija selkeästi ilmaisee, ja ilman loppukäyttäjälle koituvia lisäkustannuksia.

Lisäksi elintarviketiedoista vastuussa olevan elintarvikealan toimijan on **toimitushetkellä ennen kaupan tekoa annettava kaikki pakolliset tiedot, muun muassa vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta mukaan luettuina.**

2.6 Etämyynti (8 ja 14 artikla)

2.6.1 Jos elintarvikkeita myydään etämyyntinä, kuka on vastuussa a) tiedon antamisesta kuluttajalle ja b) elintarviketiedon tarjonnasta ja oikeellisuudesta?

Elintarviketiedosta vastuussa oleva elintarvikealan toimija on se toimija, jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan. Toimijan on varmistettava, että elintarviketiedot ovat tarjolla ja että ne ovat oikeellisia.

Jos elintarvikkeet myydään etämyyntinä, vastuu pakollisen elintarviketiedon antamisesta ennen kaupan tekoa kuuluu www-sivuston omistajalle. (Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

Jos siis elintarvikkeita myydään pakattuna etämyynnissä, vastaa pakollisen elintarviketiedon antamisesta ennen kaupan tekoa www-sivuston omista. Varsinaisen pakauksen merkinnöistä ja niiden oikeellisuudesta vastaa se toimija, kenen nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 (kohta 2 u), 8 ja 14 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (8342014).

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.6.

5 YLEISET MERKINNÄT

Elintarvikkeen pakkauksessa tulee ilmoittaa seuraavat tiedot (yleiset ja pakolliset pakkausmerkinnät, elintarviketietoasetus 9 artikla):

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta (poikkeukset huomioiden)
- vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite
- alkuperämaa tai lähtöpaikka (siten kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin muussa lainsäädännössä säädetään)
- säilytysohje (tarvittaessa)
- käyttöohje (tarvittaessa, muun muassa varoitusmerkintä tarvittaessa)
- juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia
- ravintoarvo (ravintoarvoilmoitus) (poikkeukset huomioiden).

Lisäksi tulee olla tarvittaessa seuraavat tiedot:

- elintarvike-erän tunnus
- suolapitoisuus- ja voimakassuolaisuusmerkintä
- tunnustusmerkki (laitoksessa valmistetut eläinperäiset elintarvikkeet).

Edellisten merkintöjen lisäksi on pakkauksiin tehtävä tarvittaessa **seuraavat elintarviketietoasetuksessa mainitut merkinnät, jollei muualla lainsäädännössä ole toisin säädetty (elintarviketietoasetus, liite III):**

- merkintä pakkauksikaasun käytöstä
- merkintä makeutusaineen/-aineiden käytöstä
- merkintä glysyrytsiinihapon tai sen ammoniumsuolan tai lakritsikasvin käytöstä
- merkintä kofeiinista
- merkinnät lisätyistä kasvisteroleista, kasvisteroliestereistä, kasvistanoleista tai kasvistanoliestereistä
- merkintä pakastamispäivämäärästä.

Aiheesta on lisää kohdassa 5.13.2.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 10 artikla, liite III.

5.1 Elintarvikkeen nimi

Ruotsi: *livsmedlets namn
*livsmedlets beteckning

Englanti: *the name of the food
*the name of the foodstuff

Kuluttajan kannalta tärkeimpiä merkintöjä elintarvikepakkauksissa on elintarvikkeen nimi. Nimi ilmoittaa lyhyesti ja täsmällisesti, mistä elintarvikkeesta on kyse.

Elintarvikkeen nimenä on käytettävä

- Euroopan yhteisön lainsäädännössä säädettyä nimeä; tai tällaisen puuttuessa Suomessa käytettäväksi säädettyä nimeä (kohta 5.1.1), tai jos tällaista nimeä ei ole
- Suomessa yleiseen käyttöön vakiintunutta nimeä (kohta 5.1.2) tai
- nimeä, joka kuvaa elintarviketta ja tarvittaessa sen käyttöä siten, että se täsmällisesti yksilöi kysymyksessä olevan elintarvikkeen ja erottaa sen elintarvikkeista, joihin sen muuten voitaisiin sekoittaa (kohta 5.1.3).

Tuotteista, joista ei ole EU:n ja Suomen lainsäädäntöä tuotenimistä, voidaan tapauskohtaisesti soveltaa kansainvälisiä standardeja, kuten Codex Alimentariuksen standardeja. Esimerkiksi juustojen tuotenimiä koskevia säännöksiä EU-lainsäädännössä ei juuri ole.

Elintarvikkeen nimenä saa käyttää myös nimeä, jolla elintarviketta toisessa Euroopan unionin jäsenvaltiossa laillisesti valmistetaan ja pidetään kaupan. Nimeä on tarvittaessa täydennettävä sen läheisyyteen tehtävillä lisämerkinnöillä sen varmistamiseksi, että kuluttaja saa elintarvikkeesta oikean käsityksen ja pystyy erottamaan sen muista samankaltaisista elintarvikkeista. Toisessa Euroopan unionin jäsenvaltiossa laillisesti käytettävän nimen käyttö on kiellettyä vain silloin, jos elintarvikkeen koostumus tai valmistustapa poikkeaa niin paljon Suomessa samalla nimellä tunnetusta elintarvikkeesta, että kuluttaja ei lisämerkintöjen avullakaan saa elintarvikkeesta oikeaa käsitystä.

Elintarvikkeen nimi tulee esittää samassa nähtävässä olevassa kentässä yhdessä sisällön määrän ja juomien alkoholipitoisuuden (jos > 1,2 til-%) kanssa.

Tavaramerkki tai kauppanimi

Elintarvikkeen nimeä ei tule sekoittaa sen kaupalliseen tuotenimeen tai tavaramerkkiin. Kauppanimet ja tavaramerkit ovat vapaaehtoisia merkintöjä eivätkä ne korvaa elintarvikkeen nimeä. Rekisteröityihin tavaramerkkeihin liitetään usein symboli ®. Kauppanimien ja tavaramerkkien avulla elintarvikkeen valmistaja pyrkii erottamaan tuotteensa muista vastaavista valmisteista. Esimerkkejä tavaramerkeistä ovat Tropic ja Jenkki. Esimerkkejä kaupallisista tuotenimistä ovat Pulmu, Reissumies ja Olutmakkara.

Evira suosittelee, että elintarvikkeen nimi merkitään riittävän suurikokoisin kirjaimin verrattuna kaupalliseen tuotenimeen. Nimi tulee lisäksi pyrkiä sijoittamaan kaupanimen läheisyyteen etenkin tapauksissa, jolloin kaupan nimi yksinään saattaa antaa tuotteesta harhaanjohtavan kuvan.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 (kohta 2 n, o, p), 9, 13 (kohta 5) ja 17 artikla.

5.1.1 Virallinen nimi

Elintarvikkeen nimenä on käytettävä **säädettyä eli virallista nimeä**. Virallisella nimellä tarkoitetaan elintarvikkeen nimeä, josta säädetään elintarvikkeeseen sovellettavissa unionin säännöksissä, tai jos tällaisia unionin säännöksiä ei ole, sitä nimeä, josta säädetään siinä jäsenvaltiossa, jossa elintarviketta myydään loppukuluttajalle tai suurtilouksille.

Tällaisia nimiä ovat esimerkiksi yhteistä markkinajärjestelyä koskevassa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 mainitut levitettävien ravintorasvojen sekä maidon ja maitotuotteiden, kuten juuston, voin ja jogurtin, nimet.

EU:n tai EY:n säädöksissä säädetyn nimen puuttuessa on elintarvikkeen nimenä käytettävä Suomessa käytettäväksi säädettyä nimeä. Elintarvikelain nojalla on annettu säädöksiä, joihin sisältyy määräyksiä elintarvikkeista käytettävistä nimistä.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksella (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista kumottiin osa kansallisia tuotekohtaisia säädöksiä, kuten kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lihasta ja lihatuotteista (138/1996), kauppa- ja teollisuusministeriön päätös makkaran koostumuksesta ja pakkausmerkinnöistä (139/1996), kauppa- ja teollisuusministeriön asetus jäätelöstä (4/1999), kauppa- ja teollisuusministeriön asetus mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (943/2004) ja kauppa- ja teollisuusministeriön asetus juustosta (856/2007). Näin ollen esimerkiksi A-luokan makkarakäsite poistui. Kumoutuneiden säädösten täyttävät tuotteet sai pitää kaupan 1. päivään heinäkuuta 2014 asti. Ne saadaan myydä loppuun, jos ne on valmistettu ja pakattu ennen kyseistä päivää.

EU:n nimisuoja järjestelmä

EU:n laajuisen nimisuoja järjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä. Suojausjärjestelmiä on kolme erilaista:

- Suojattu alkuperänimi (SAN) - suojaus voi saada tuote, joka sekä tuotetaan, jalostetaan että käsitellään rajatulla maantieteellisellä alueella (suomalaiset tuotteet Lapin puikula, Lapin Poron liha, esimerkkejä muista Parman kinkku, Feta-juusto, Roquefort-juusto).
- Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) - suojaus saanut tuote liittyy myös perinteisesti rajattuun maantieteelliseen alueeseen, josta tuotteen ominaisuudet johtuvat, mutta siinä vähintään tuotannon tai jalostuksen tai käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella (suomalaiset tuotteet Kainuun rönttönen, esimerkkejä muista Navarran parsa, Aachenin piparkakut).

- Aito perinteinen tuote (APT) - suojauksessa suojataan tuotteen nimi ja valmistusmenetelmä (suomalaiset tuotteet Kalakukko, Sahti, Karjalanpiirakka, esimerkkejä muista Mozzarella-juusto, Falukorv-makkara).

Rekisteröidyt nimet on suojattu. Nimisuojuutuun tuotteeseen vertaaminen käyttäen sanoja ”*tyyppinen*” tai ”*menetelmällä tuotettu*” tai vastaavat ovat kiellettyjä muiden elintarvikkeiden yhteydessä (EPNAs 1151/2012, 13 § b).

Lisää nimisuojuujärjestelmästä ja -tuotteista:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

Alkoholijuomiin sekoitettavien aromivalmisteiden nimet ja muut merkinnät

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (110/2008/ETY) säädetään tislattujen alkoholijuomien määritelmää, kuvausta, esittelyä, merkintöjä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamista koskevista säännöistä. Asetuksen mukaan sen II ja III luvuissa ja sen liitteissä II ja III mainitut nimitykset varataan siinä määritellyille tislatuille alkoholijuomille sekä kielletään käyttämästä näitä nimityksiä sellaisista alkoholijuomista, jotka eivät täytä näitä vaatimuksia. Asetuksen mukaisille tislatuille alkoholijuomille varattuja nimityksiä ovat muuan muassa rommi, whisky tai whiskey, brandy tai weinbrand, cognac, vodka ja gini.

Alkoholijuomat, jotka saadaan aikaan sekoittamalla aromivalmisteita maustamattomaan alkoholiin, eivät täytä edellä mainittuja vaatimuksia. Tästä syystä **alkoholijuomiin sekoitettavien aromivalmisteiden** nimissä, kaupallisissa nimissä, tuotenimissä, käyttöohjeissa, muissa merkinnöissä ja mainonnassa esitetyt väitteet, joiden mukaan niistä maustamattomiin alkoholijuomiin sekoittamalla saadaan edellä mainittuja alkoholijuomia, johtavat ostajia harhaan aromivalmisteiden ominaisuuksien suhteen. Myös sellaisia viittauksia asetuksessa mainittuihin alkoholijuomiin, joiden mukaan aromivalmisteista saataisiin esimerkiksi ”*rommin tyyppinen*” tai ”*rommin tapainen*” alkoholijuoma, on pidettävä harhaanjohtavina (9 artikla).

Edellä sanottu ei estä liittämästä aromivalmisteen nimeen sen alkoholijuoman nimeä, jota aromivalmiste jäljittelee (esimerkiksi rommin makuinen aromivalmiste).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, 78 artikla, liite I, osat VII, XVI ja XIX; liite VII; osat III - IV ja VI - VIII, VI osan lisäys, 80 - 121 ja 230 - 232 artiklat
- Komission asetus (1019/2002) oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista, 3 - 6 artiklat
- Komission asetus (EY) N:o 445/2007 levitettäviä ravintorasvoja koskevista vaatimuksista annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2991/94 sekä maidon ja maitotuotteiden kaupan pitämisessä käytettävien nimitysten suojelemisesta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1898/87 tietyistä yksityiskohdista säännöistä, 1 ja 3 artiklat
- Elintarvikelaki 23/2006 (muutos 881/2014), 54 d ja e §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmästä

- Komission delegoitu asetus (EU) N:o 664/2014 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 täydentämisestä suojattuja alkuperänimityksiä, suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja aitoja perinteisiä tuotteita koskevien unionin tunnusten vahvistamisen sekä eräiden hankintaa koskevien sääntöjen, eräiden menettelysääntöjen ja eräiden täydentävien siirtymäsääntöjen osalta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä
- Komission asetus (EY) N:o 123/97/EY asetuksen 2081/92/ETY 17 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesta maantieteellisestä nimien ja alkuperänimitysten rekisteröinnistä annetun asetuksen 1107/96/ETY liitteen täydentämisestä (Lapin Puikula).
- EU:n Virallinen lehti 2008/C22 ja komission asetus (EY) N:o 1116/2008 (Kainuun rönttönen)
- EU:n Virallinen lehti 2001/C235 ja komission asetus (EY) N:o 1285/2002 (kalakukko)
- EU:n Virallinen lehti 2002/C102 ja komission asetus (EY) N:o 317/2003 (kalanpiirakka)
- EU:n Virallinen lehti 2008/C19 ja komission asetus (EY) N:o 366/2009 (Lapin Poron liha)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus kalastus- ja vesiviljelytuotteiden sallituista kauppanimistä (597/2008)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 110/2008 tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen 1576/89/ETY kumoamisesta
- Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta (1344/1994), 4 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 251/2014 maustettujen viinituotteiden määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojasta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 1601/91 kumoamisesta
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hunajasta (447/2003)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (muutos 308/2013).

5.1.2 Tavanomainen nimi

Jollei elintarvikkeella ole säädettyä nimeä, on elintarvikkeesta käytettävä Suomessa yleiseen käyttöön vakiintunutta, tavanomaista nimeä tai kuvaavaa nimeä.

Tavanomaisella nimellä tarkoitetaan nimeä, jonka sen jäsenvaltion kuluttajat, jossa elintarviketta myydään, mieltävät kyseisen elintarvikkeen nimeksi ilman, että nimeä tarvitsee selittää.

Valvonnassa tuottaa ongelmia sen seikan arvioiminen, milloin nimeä on pidettävä vakiintuneena. Tämä koskee paitsi vierasperäisiä nimiä, myös sellaisia kotimaisia nimityksiä, joita käytetään varsin yleisesti, mutta joita ei sellaisenaan voida pitää vakiintuneina niminä.

Vierasperäisen nimen käyttö

Vierasperäisen nimen käyttöä arvioitaessa on otettava muun muassa huomioon, kuinka hyvin kuluttajat sen tuntevat, miten kauan se on ollut käytössä ja onko sille selkeä suomenkielinen vastine. Tällä perusteella voidaan katsoa, että esimerkiksi lasagne, spagetti, mysli, pizza ja curry ovat täysin vakiintuneita, tavanomaisia nimiä. Myös kolajuoma on kuluttajille jo tutumpi nimitys kuin pitkä ja keinotekoinen kasvisuutejuoma. Myös sellaiset tuotteet kuin ravioli, tortelliini, taco ja patee ovat jo kuluttajille tuttuja. Sitä vastoin vieraskieliset nimet, esimerkiksi *"cassoulet"* (papurammaspata), *"quiche lorraine"* (juusto-kinkkupiirakka), *"sashimi"* (japanilaiset kalapalat) ja *"surimi"* ("keinotekoisia äyriäisiä"; Japanin sana surimi tarkoittaa hienoksi jauhettua massaa, joka voi olla tehty kalasta, äyriäisistä tai vaikkapa kanasta) eivät ole käyttöön vakiintuneita vieraskielisiä nimiä.

Kotimaisen nimen käyttö

Kotimaisen nimen osalta on selvitettävä sen käyttölaajuuden ja -ajan lisäksi, onko sille osoitettavissa vakiintunut tai osuvampi kuvaava nimi. Vakiintuneita kotimaisia elintarvikkeiden nimiä ovat esimerkiksi ruisleipä, ranskanleipä, leipäjuusto, pullapitko, sima, mämmi, maksalaatikko, lörtsy, ruisvuoka ja maustekurkku. Käyttöön vakiintuneiden makkaroitten nimiä, kuten kestromakkara, leikkelemakkara ja ruokamakkara saa edelleen käyttää edellyttäen, että nimet eivät johda harhaan.

5.1.3 Kuvaava nimi

Jollei elintarvikkeella ole säädettyä tai vakiintunutta nimeä, tulee nimi muodostaa siten, että se mahdollisimman tarkasti kuvaa elintarviketta.

Elintarvikkeen kuvaava nimi kuvaa tarvittaessa sen käyttöä siten, että nimi yksilöi kuluttajan kannalta riittävän selkeästi kysymyksessä olevan elintarvikkeen ja erottaa sen muista tuotteista, joihin se voitaisiin sekoittaa.

Koostumusta kuvaavat ilmaisut

Elintarvikkeen nimi muodostetaan tavallisesti sen koostumusta kuvaavien ilmaisujen avulla. Tällöin nimeen useimmiten yhdistetään sen suurimmat ainesosat, kuten nimissä maustesuola, hillomunkki, kaura-omena-pähkinämysli. Silloin kun maulla on merkitystä tuotteen laatua ja kuluttajan valintoja ajatellen, tulee nimestä käydä ilmi myös siihen viittaava ainesosa (esimerkiksi mansikan makuinen juoma, sardiineja tomaattikastikkeessa/öljyssä ja mustikkakaurakeksi). Esimerkiksi mustikkakaurakeksissä on silloin mustikkaa siinä määrin, että maku tulee mustikasta. Jos tuotteen maku tulee pääosin mustikka-aromista, silloin elintarvikkeen nimi on mustikanmakuinen kaurakeksi.

Elintarviketta **ei tule automaattisesti nimetä** valmiin ruoan, ruoanvalmistusoppikirjan mukaisella nimellä, esimerkiksi patapaisti, tuoremarjakiisseli ja jälkiruokatorttu. Esimerkiksi joiden ruokaohjeiden mukaan *"tuoremarjakiisseliin"* voi käyttää myös pakastemarjoja.

Esimerkki. Ruisleipä

Nimeä *"ruisleipä"* käytetään ainoastaan leivästä, jossa rukiin osuus laskettuna viljaraaka-aineiden määrästä on vähintään 50 %. Viljaraaka-aineiksi katsotaan ruis, veh-

nä, kaura, ohra, maissi, tattari, hirssi ja niistä saadut jyvät, rouheet, litisteet, hiutaleet, erilaiset jauhot (myllyn prosessien mukaiset) sekä maltaat.

Rukiin prosenttiosuus käytetyistä viljaraaka-aineista ilmoitetaan pakkauksen julkisilla samassa näkökentässä tuotenimen kanssa. Yhdenmukaisuuden vuoksi suositellaan käytettäväksi sanamuotoa "*ruista x % viljaraaka-aineista*". (Rukiin määrä on lisäksi ilmoitettava lainsäädännön edellyttämällä tavalla ainesosaluettelossa, eli prosentteina kaikkien käytettyjen ainesosien yhteismäärästä lopullisessa elintarvikkeessa.) (Eviran ohje 17010/2).

Esimerkki. "*Täysjyvä*"-sanon käyttäminen leivän nimessä tai sen korostaminen pakkausmerkinnöissä

Sanaa "*täysjyvä*" käytetään leivän nimessä tai sitä korostetaan muuten pakkausmerkinnöissä ainoastaan leivästä, jossa leivän viljaraaka-aineiden (katso ruisleipä -esimerkki) määrästä vähintään 50 % on koostumukseltaan täysjyvää. Täysjyvääinesten osuus ilmoitetaan käyttäen sanamuotoa "*täysjyvää x % viljaraaka-aineista*". (Täysjyvän määrä on lisäksi ilmoitettava lainsäädännön edellyttämällä tavalla ainesosaluettelossa, eli prosentteina kaikkien käytettyjen ainesosien yhteismäärästä lopullisessa elintarvikkeessa.)

Tässä yhteydessä todettakoon, että nimellä "*kokojyväleipä*" tarkoitetaan leipää, jossa on nähtävissä kokonaisia jyviä. Jyvien käyttö on usein lähinnä koristeenomaista, eikä kokonaisten jyvien osuus voi rakennesyistä olla kovinkaan korkea. Etuliitteitä "*täys*" ja "*koko*" käytetään monissa yhteyksissä synonyymeinä, vaikka kysymys on kahdesta eri asiasta. Tämän vuoksi nimen "*kokojyväleipä*" käyttö ei ole suotavaa, sillä se voidaan sekoittaa "*täysjyväleipään*", eikä sillä kuitenkaan ole samaa ravitsemuksellista hyötyä. Nimen "*kokojyväleipä*" asemesta voidaan käyttää nimeä "*jyväleipä*" (Eviran ohje 17025/1).

Esimerkki. *Kaurapasta*

Vehnä- ja kaurajauhosta valmistetun pastan nimenä suositellaan käytettäväksi nimeä "*vehnä-kaura pasta*". Tässä tapauksessa myöskään nimeä "*kaurapasta*" ei voida pitää harhaanjohtavana, koska on yleisesti tunnettua, että pastan valmistuksessa käytetään aina vehnäjauhoa.

Esimerkki. *Täytekeksi*

Jos täytekeksin maku on peräisin pelkästään aromeista, tulee täytekeksin nimessä käyttää ilmaisua "*-makuinen*", esimerkiksi "*mansikanmakuinen*" tai muuta vastaavaa ilmaisua, josta käy ilmi, että täytekeksin maku on saatu aikaan ainoastaan aromeista eikä oikeista hedelmistä tai marjoista. Ilmaisua "*makuinen*" ei tarvitse elintarvikkeen nimen yhteydessä käyttää, jos tuote sisältää riittävästi marjaa tai hedelmää siten, että se vaikuttaa elintarvikkeen aistittaviin ominaisuuksiin.

Kuitenkin tuotteissa, joissa ei voida käyttää asianomaista hedelmää tai marjaa, riittää luontaisen aromin käyttö (esimerkiksi makeiset).

Esimerkki. *Siideri vai siiderijuoma*

Nimeä siideri voidaan käyttää tuoreista tai kuivatuista omenoista tai päärynöistä tai näistä valmistetuista täysmehuista tai täysmehutiivisteistä valmistetuista juomista, jotka on valmistettu käymisteitse.

Nimeä siiderijuoma voidaan käyttää juomista, jotka koostumuksen puolesta muuten täyttävät siiderin määritelmän, mutta joita ei ole valmistettu käymisteitse. Siiderijuoman maku voidaan saada aikaan myös aromeja käyttäen, jolloin mansikalta maisuttuvan juoman nimenä voidaan käyttää esimerkiksi mansikan makuinen siiderijuoma.

Esimerkki. *Sienisalaatti ja metsäsienisalaatti*

Metsäsienistä valmistetuista salaateista saa käyttää vakiintunutta nimeä "*sienisalaatti*" tai koostumusta kuvaavaa nimeä "*metsäsienisalaatti*". Sitä vastoin metsäsienistä ja herkkusienistä valmistetuista salaatista ei voida käyttää nimeä "*metsäsienisalaatti*", koska tällainen nimi johtaa ostajia harhaan elintarvikkeen koostumuksen suhteen. Viimeksi mainitusta elintarvikkeesta saa käyttää vakiintunutta nimeä "*sienisalaatti*" tai koostumusta kuvaavaa nimeä esimerkiksi "*metsäsieni-herkkusienisalaatti*".

Esimerkki. *Makeissekoitus*

Silloin kun maku on tärkeä tuotteen ominaisuus ja se vaikuttaa ostajien valintoihin, tulee tuotteen nimestä ilmetä myös makua antava ainesosa. Esimerkiksi salmiakki-, hedelmä- ja lakritsimakeisia sisältävän makeissekoituksen nimen yhteydessä tulee olla merkintä siitä, että tuote sisältää kyseisiä makeisia.

Esimerkki. *Naudan jauheliha ja naudanpaistijauheliha*

Paistijauhelihan nimestä ei ole erikseen säädetty, minkä vuoksi siihen sovelletaan yleisiä elintarvikkeen nimen muodostamista koskevia määräyksiä. Paistijauhelihan katsotaan Suomessa vakiintuneen nimeksi tuotteelle, joka on jauhettu nimeään vastaavasta leikatun lihan määritelmän mukaisesta lajitelmasta eli ruhon paistiosista. Naudan paistijauhelihana voidaan myydä siten jauhelihaa, joka on jauhettu yksinomaan paistiksi nimetyistä naudan ruhonosista, joita ovat sisä-, ulko-, kulma- tai paahtopaisti. Porsaan tai sian paistijauhelihan nimellä voidaan myydä jauhelihaa, joka on valmistettu vastaavista porsaan tai sian ruhonosista kuin naudan paistijauheliha. Jos ei haluta korostaa, mistä eläimen ruhonosista jauheliha on tehty, jauheliha voidaan myydä jauhelihana, esimerkiksi naudan jauheliha (Eviran ohje 17062/1).

Esimerkki. *Liha versus lihavalmistete*

Esimerkiksi, jos naudanlihaa ja sianlihaa sisältävä tuote sisältää muita ainesosia kuin yksinomaan lihaa, kuten suolaa, vettä ja stabilointiaineita, on tuotteesta käytettävä nimitystä "*naudanliha-sianlihavalmistete*" (Eviran ohje 17011/2). Tuotetta ei tule nimetä "*maustamattomaksi*" lihatuotteeksi (esimerkiksi karjalanpaistiliha, naudan leh-

tipihvi), vaan nimestä tai nimen yhteydestä on selkeästi käytävä ilmi, että kyse on valmisteesta.

Esimerkki. *Elintarvikkeen nimi, kun hunajaan on lisätty aromeja ja/tai muita ainesosia*

Jos hunajaan lisätään yhtä makua antavaa ainesosaa, voidaan nimenä käyttää muotoa *"Hunaja ja ainesosa"* edellyttäen, että molemmat on merkitty samalla kirjainkoolla.

Jos hunajaan lisätään jotakin muuta kuin makua antavaa ainesosaa tai enemmän kuin yhtä ainesosaa, käytetään nimeä 'Hunajavalmiste', jota voidaan niin haluttaessa täydentää esimerkiksi 'makuisella' (Eviran ohje 17008/2).

Taulukko 1. Esimerkkejä hunajaa ja muita ainesosia sisältävän tuotteen nimeämiseksi.

Hunajaan lisätty	Elintarvikkeen nimi
Mansikka-aromia	Hunaja ja mansikka-aromi (taikka hunaja & mansikka-aromi)
Mansikkaa tai mansikkamehutiivistettä	Hunaja ja mansikka (taikka hunaja & mansikka)
Kuitua	Hunajavalmiste

Esimerkki. *Pellavarouhe versus Rikottu pellavansiemen*

Nimeä *"pellavarouhe"* tai *"pellavansiemenrouhe"* käytetään ainoastaan tuotteesta, joka on syntynyt pellavaöljyn kylmäpuristuksen yhteydessä ja jonka raekoko on 0 - 5 mm. Näiden tuotteiden keskimääräinen rasvapitoisuus on 10 - 20 %. Pellavarae on vastaava tuote kuin edellä mainitut rouheet, mutta sen raekoko on 3 - 5 mm. Nimeä *"rikottu pellavansiemen"*, *"jauhettu pellavansiemen"* tai *"litistetty pellavansiemen"* voidaan käyttää tuotteista, joissa pellavansiementen rakennetta on muutettu joko rikkomalla, jauhamalla tai litistämällä tuotteen ravintosisällön muuttumatta. Näiden tuotteiden rasvapitoisuus on keskimäärin 20 - 40 % (Eviran ohje 17009/1).

Esimerkki. *Mustikkakeitto*

"Mustikkakeitto" on pelkästään mustikkaa sisältävä keitto. Jos keitto sisältää mustikan ohella myös muuta marjaa, esimerkiksi vadelmaa, on mustikkakeitto nimenä harhaanjohtava ja sen sijaan tulee käyttää koostumusta kuvaavaa nimeä, esimerkiksi *"Mustikka-vadelmakeitto"* tai *"Mustikkaa ja vadelmaa sisältävä marjakeitto"*.

Sitä vastoin mustikkaa sekä muita marjoja ja hedelmiä sisältävästä keitosta voidaan käyttää koostumusta kuvaavia nimiä: *"Hedelmä-marjakeitto"*, *"Hedelmä-marjakeitto - omena, mustikka, seljanmarja, punaherukka"* tai *"Omenaa ja mustikkaa sisältävä hedelmä- ja marjakeitto"* taikka *"Omena-mustikka-seljanmarja-punaherukka-keitto"*.

Esimerkki. Sitruunapippuri

Jos mausteseos sisältää runsaasti suolaa, esimerkiksi 40 % tuotteen painosta, on kyseessä maustesuola ja tämä on käytävä ilmi elintarvikkeen nimestä. Nimen ”*Sitruunapippuri*” käyttö tällaisen maustesuolan nimenä johtaa harhaan elintarvikkeen koostumuksen suhteen, koska kuluttaja ei tämän nimen perusteella osaa odottaa, että valmisteseeseen on käytetty runsaasti suolaa. Tällaisen elintarvikkeen nimenä on käytettävä jotakin koostumusta tai käyttötarkoitusta kuvaavaa nimeä esimerkiksi ”*Sitruunapippurisuola*”, jolloin nimestä käyvät ilmi valmisteseeseen eniten käytetyt ainesosat.

Esimerkki. Vaniljatäytekeksi

”*Vaniljatäytekeksi*” -nimeä ei tule käyttää täytekeksin nimenä, jos täytekeksi ei sisällä vaniljaa tai luontaista vanilja-aromia, vaan maku on saatu aikaan keinotekoisilla aromeilla (vanilliini, etyyliivanilliini). Tällaisen täytekeksin nimenä tulee käyttää täsmällisempää ilmaisua esimerkiksi ”*Vaniljanmakuinen täytekeksi*”.

Esimerkki. Energiajuoma

Energiajuoma on käyttöön vakiintunut nimi. Energiajuomalla tarkoitetaan kofeiinipitoista virvoitusjuomaa, johon on lisätty myös muita aineita, esimerkiksi tauriinia ja glukuronolaktonia, guaranaa ja B-ryhmän vitamiineja. Energiajuoma ei nimestään huolimatta sisällä enemmän energiaa kuin muut virvoitusjuomat, vaan ”*energia*” viittaa juoman mahdollisesti piristäviin ainesosiin, kuten kofeiiniin. Energiajuoma-nimen käyttäminen jostakin muusta kuin kofeiinipitoisesta virvoitusjuomasta voidaan katsoa harhaanjohtavaksi.

Maitotuotteita jäljittelevien tuotteiden nimet

[Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, 78 artikla, liite I, XVI osa ja liite VII, III osa]

Maitotuotteilla tarkoitetaan yksinomaan maidosta saatuja tuotteita (esimerkiksi kerma, voi, juusto ja jogurtti), joissa mitään maidon ainesosaa ei ole korvattu joko kokonaan tai osittain esimerkiksi kasvirsavalla. Muiden kuin maitotuotteiden merkinnöissä, mainonnassa tai minkäänlaisessa esillepanossa ei saa käyttää väitteitä, ilmaisuja tai vihjeitä siitä, että kysymyksessä olisi maitotuote. Näin ollen ilmaiset ”*jogurtinkaltainen*”, ”*juustotyyppinen*”, ”*juustontapainen*” ja muut sellaiset eivät ole sallittuja. (Poikkeuksena ovat tietyt komission päätöksellä 88/566/ETY jäsenmaittain sallitut sellaiset tuotenimet, joiden tarkka luonne tunnetaan perinteisen käytön vuoksi. Tällaiset suomenkieliset tuotteet ovat **kaakaovoi**, **maapähkinävoi**, **voileipäkeksi**, **voitatti** ja **voileipäkakku**. On lisäksi huomattava ruotsinkielinen sallittu poikkeus ”*kokosmjölk*”, jonka suomalaista vastinetta ”**kookosmaito**” voidaan näin ollen myös käyttää.

Komission asetuksen (EY) N:o 445/2007, artiklan 3, kohdan 1) mukaan nimitystä ”*voi*” voidaan käyttää myös sellaisista yhdistetyistä tuotteista, joissa asetuksen (ETY) 1898/87 2 artiklan 3 kohdassa tarkoitettu oleellinen osa on voita, jos lopputuottees-

sa on vähintään 75 prosenttia maitorasvaa ja se on valmistettu ainoastaan asetuksen (EY) N:o 2991/94 liitteessä olevan A osan 1 kohdassa tarkoitettusta voista sekä kuvauksessa mainitu(i)sta muusta (muista) lisäty(i)stä aineksesta (aineksista). Komission asetuksen (445/2007) artiklan 3, kohdan 2) mukaan nimitystä ”voi” voidaan käyttää alle 75, mutta vähintään 62 prosenttia maitorasvaa sisältävistä yhdistetyistä tuotteista, jos muut 1 kohdassa säädetyt vaatimukset täyttyvät ja jos tuotteen kuvauksessa on ilmaisu ”voivalmiste”.

Kerma-sanana käyttö sellaisten tuotteiden nimen yhteydessä, jotka eivät sisällä kermaa, vaan ainoastaan kerma-aromia, ei ole mahdollista; esimerkiksi ”sangen kermainen”, ”kermapiipurimarinoitu”.

Maitotuotteita jäljittelevien tuotteiden nimet on muodostettava niiden valmistuksessa käytetyistä aineksista ja käyttötarkoituksesta (esimerkiksi levite) tai olomuodosta (esimerkiksi raaste, viipale).

Esimerkki. *Kypsytettyä juustoa muistuttava valmiste*

Kypsytettyä juustoa muistuttava valmiste, jossa osa rasvasta on korvattu kasviöljyllä; ainesosat maito, rypsiöljy, hapate, suola, happamuudensäätöaine (E 509): **Viipaloitava maito- ja rypsiöljyvalmiste.**

Esimerkki. *Sulatejuustoa muistuttava valmiste*

Sulatejuustoa muistuttava valmiste, jossa on käytetty kasvirasvaa, sen ainesosat: maitoproteiini, kokonaan kovetettu kasvirasva (rypsi), juusto, vesi, sulatesuolat (E 452, E 339), säilöntäaine (E 200): **Levitettävä maito- ja kasviöljyvalmiste.**

Esimerkki. *Maitoa muistuttava valmiste*

Maitoa muistuttava valmiste, jonka valmistuksessa käytetty soijaa, vettä ja suolaa: **soijajuoma.**

Esimerkki. *”Kreikkalainen jogurtti” tai ”Turkkilainen jogurtti”, joka on valmistettu Suomessa*

”Kreikkalainen jogurtti” (tai ”Turkkilainen jogurtti”) katsotaan maitotuotteeksi, jogurtiksi, joka koostumukseltaan ja maultaan muistuttaa kyseisessä maassa yleisesti valmistettua ja nautittua jogurttia. Jogurtin valmistukseen on käytetty mikrobiviljelmää, hapatetta, joka antaa kyseisen maan jogurtille ominaisen luonteen.

Käyttötarkoitusta kuvaavat ilmaisut

Elintarvikkeen käyttötarkoitusta kuvaavia ilmaisuja vältetään, ellei niillä ole oleellista merkitystä. Tarvittaessa voidaan nimeen yhdistää myös sen käyttötarkoitusta kuvaava ilmaisu, jos se lisää elintarvikkeen tunnistettavuutta (esimerkiksi appelsiinimakuinen urheilujuoma).

Täsmällinen nimi

Nimen tulee yksilöidä elintarvike riittävän täsmällisesti, jotta se erottuisi elintarvikkeista, joiksi sitä voisi muutoin luulla. Siten esimerkiksi naudan ja sian lihaa sisältävästä säilykkeestä tulee käyttää yleisnimen *”lihavalmiste”* sijasta yksilöidympää *”naudanliha-sianlihasäilyke”* -nimitystä.

Esimerkki. Nimitys ”riista”

Kuluttajat käsittävät yleensä riista-nimityksen tarkoittavan luonnonvaraista riistaa eli metsästettäviä eläimiä. Koska useita luonnonvaraisia eläimiä on mahdollista myös tarhata, tulee pakkausmerkinnöistä ilmetä, onko kyseisessä valmisteessa käytetty luonnonvaraisen (nimi esimerkiksi *”saksanhirven liha”*) vai tarhatun (nimi esimerkiksi *”tarhatun saksanhirven liha”*) eläimen lihaa. Hirvestä ja tarhatusta saksanhirvestä valmistetun yleisnimen *”riistakäristys”* sijasta tulee käyttää tarkempaa nimitystä esimerkiksi *”riistakäristys hirven (xx %) ja tarhatun saksanhirven lihasta”*, josta käy ilmi liharaaka-aineiden laji sekä tuotantotapa eli onko kyse luonnonvaraisen vai tarhatun eläimen lihasta.

Esimerkki. ”Villisianliha”

Villisian lihan myynti ja markkinointi nimellä *”villisianliha”* edellyttää, että kyseessä oleva liha on saatu villisiasta, joka polveutuu sellaisista villisioista, joita ei ole risteytetty tavallisen lihantuotantoon käytettävän kesysian kanssa. Eviran tietoon on tullut, että Etelä-Amerikasta, USA:sta, Australiasta ja Uudesta-Seelannista tuodaan maahamme sianlihaa, josta käytetään harhaanjohtavasti nimitystä *”villisianliha”*. Kysymyksessä ei kuitenkaan ole välttämättä eurooppalainen villisika (*Sus scrofa scrofa*), vaan aikanaan siirtolaisten mukana tulleista ja vapaana eläneistä kesysioista (*Sus scrofa domestica*) muodostunut villiintynyt kanta. Villiintyneen kesysian lihasta on käytettävä kesysikaan viittaavaa ilmaisua sianliha. Erotukseksi tavanomaisesta kesysiaasta saadusta lihasta voidaan nimen yhteydessä kuitenkin lisätietona ilmoittaa, että kyseessä on villiintynyt tai luonnonvarainen kanta. Tarhatun villisian lihasta tulee käyttää myynnin ja markkinoinnin yhteydessä nimeä tarhatun villisian liha. (Eviran ohje 17063/1).

5.1.4 Olomuodon tai käsittelyn ilmeneminen elintarvikkeen nimestä

Elintarvikkeen nimestä tulee ilmetä sen olomuoto, kuten fysikaalisesta olomuodosta tai siihen kohdistunut erityinen käsittely, kuten jauhaminen, pakkaskuivaus, tiivistys tai savustus, milloin sellaista tietoa on pidettävä ostajan kannalta tärkeänä (esimerkiksi makaroni / nauhamakaroni, maustepippuri / jauhettu maustepippuri tai appelsiinimehu / appelsiinimehutiiviste).

Myös muut säännökset olomuodon, käsittelyn tai jopa käsittelemättömyyden ilmoittamisesta on myös syytä ottaa huomioon elintarvikkeen nimessä tai sen yhteydessä. Esimerkiksi pakasteen merkinnöistä tulee käydä ilmi, että elintarvike on pakastettua (lisää aiheesta kohdassa 6.1). Veden käsittelystä on ilmoitettava pakatun veden pakkauksessa, jos vettä on käsitelty siten, että sen fysikaaliset, kemialliset tai mikrobiologiset ominaisuudet ovat muuttuneet. Hiilihapottoman kivennäisveden pakkaukseen on tehtävä merkintä *”hiilihapoton”*.

Esimerkkeinä elintarvikkeen nimeä täydennettävistä elintarviketietoasetuksen 17 artiklan, liitteen VI säätämistä **uusista tiedoista** ovat:

- ”lisätty vettä”, jos lisätyn veden määrä valmiissa tuotteessa on yli 5 paino-%, kun on kyse leikkeen, paistin, viipaleen, annoksen tai ruhon muodossa olevasta raakalihavalmisteesta ja lihavalmisteesta. Samoja sääntöjä sovelletaan palan, viipaleen, annoksen tai fileen muodossa oleviin kalastustuotteisiin ja kalastustuotteista saatuihin raakavalmisteisiin tai kokonaisiin kalastustuotteisiin. Esimerkiksi makkaroiden, veripaltun, lihamurekkeen, liha-/kalapateiden, liha-/ kalapyöryköiden kaltaisissa elintarvikkeissa ei edellytetä tällaista merkintää, koska kuluttaja olettaa niiden valmistuksessa käytettävän.
- proteiinien esiintyminen ja niiden alkuperä on ilmoitettava, jos lihavalmisteet, raakalihavalmisteet ja kalastustuotteet sisältävät **lisättyjä proteiineja sellaisenaan**, mukaan lukien hydroloidut proteiinit, jotka ovat **peräisin eri eläinlajeista**.
- selkeä maininta siitä ainesosasta, jota kuluttajat odottavat elintarvikkeessa normaalisti käytetyn tai luonnostaan olevan, mutta joka on korvattu muulla ainesosalla osittain tai kokonaan: a) lähellä tuotteen nimeä ja b) sellaisella kirjasinnoolla, jonka x-korkeus on vähintään 75 % tuotteen nimen x-korkeudesta ja joka ei ole pienempi kuin vaadittu vähimmäiskirjasinkoko (= 1,2 mm).
- ”*paloista yhdistetty liha*” ja ”*paloista yhdistetty kala*”; lihavalmisteisiin, raakalihavalmisteisiin ja kalastustuotteisiin, joista saattaa saada käsityksen, että ne on valmistettu kokonaisesta lihan- tai kalanpalasta, mutta jotka tosiasiaassa koostuvat muilla ainesosilla, kuten elintarvikelisiäaineilla ja elintarvike-entsyymeillä tai muilla keinoin toisiinsa yhdistetyistä erilaisista paloista.

Esimerkki. ”Savustettu” ja ”savunmakuinen”

Evira katsoo, että ei ole syytä poiketa Ruotsin tulkinnasta. Elintarviketta, johon on lisätty savuvaromia ainoastaan sekoittamalla, suihkuttamalla, ruiskuttamalla, sivelemällä tai käyttäen muita vastaavia menetelmiä, ei saa markkinoida savustetuksi. Näissä tapauksissa voidaan käyttää ilmaisua ”savunmakuinen” tai muuta vastaavaa ilmaisua. Elintarvike, joka on käynyt läpi savustusprosessin mukaan lukien savuaro-meista tehdyllä savulla, on osoitus siitä, että elintarvike on savustettu. Jää nähtäväksi, tuleeko tämä tulkinta säilymään, kun EU:n aromityöryhmä käsittelee elintarvikkeen savustamista savuaroimeilla.

Esimerkki. Hampurilainen

Hampurilainen, jonka sisältämän pihvin pääraaka-aine on kalaa, kanaa tai kasviksia, tulee nimetä ”*kalahampurilaiseksi*”, ”*kanahampurilaiseksi*” tai ”*kasvishampurilaiseksi*”. Esimerkiksi pelkkiä broilerin ainesosia sisältävän tuotteen kutsuminen pelkästään nimellä ”*hampurilainen*” on harhaanjohtavaa.

Nimeä ”*pekonihampurilainen*” voidaan käyttää vain sellaisista halkaistuista sämpylöistä, joiden välissä on pekonin lisäksi jauhelihasta valmistettu pihvi. Nimi ”*pekonihampurilainen*” johtaa kuluttajaa harhaan, mikäli tuote sisältää ainoastaan pekonia (suolattua tai savustettu kylkisilavaa), mutta ei lainkaan jauhelihipihviä.

Esimerkki. Kinkku ja kinkkuvalmiste tai -leike

Nimeä ”kinkku” voidaan käyttää vain sellaisesta kokoliha-/ täyslihatuotteesta, johon on kinkun lisäksi käytetty ainoastaan suolaa, vettä, mausteita ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Jos tuote sisältää lisäksi lihaproteiinia tai muita proteiinivalmisteita taikka muita sidonta-aineita (kuituvalmisteet ja muunnetut tärkkelykset), on nimenä käytettävä ”kinkkuvalmiste” tai ”kinkkuleike”.

Esimerkki. Marjajauhe

”Marjajauheella” tarkoitetaan tuotetta, joka on valmistettu jauhamalla kuivattuja marjoja. Jos jauhetta valmistetaan marjan puristejäämästä, marjan siemenistä ja kuorista, tulee tuote silloin nimetä marjan siemen- ja kuorijauheeksi (tai jos jäämänä on pelkkää kuorta, kuorijauheeksi).

5.1.5 Elintarvikkeen nimi – ainesosan määrä

Jos elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa tai ainesosan ryhmä tai jos kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen, on ainesosan määrän ilmoittaminen pakollista (huomioiden poikkeukset). Ainesosan määrä ilmoitetaan koko elintarvikkeesta, ei sen sisältämästä koostetusta ainesosasta. Esimerkiksi mansikkakermajäätelössä tulee siihen käytetyn mansikkavalmisteen sisältämän mansikan määrä ilmoittaa koko jäätelöstä. Jauhelihapizzasta on ilmoitettava jauhelihan määrä. Janssonin kiusauksesta on ilmoitettava kalan määrä.

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeet

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran nettisivulle on kerätty lisää ohjeita elintarvikkeen nimeämisestä:

- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Eviran ohje 17052/1. Ravitsemus- ja terveysväiteopas
- Eviran ohje 17027/3. Ainesosan määrän ilmoittaminen
- Eviran ohje 17049/2. Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje
- Eviran ohje 17062/1. Elintarvikkeen nimi ”jauheliha” ja ”paistijauheliha”
- Eviran ohje 17009/1. Elintarvikkeen nimi ”pellavarouhe” tai ”pellavansiemrouhe”
- Eviran ohje 17008/2. Nimen ”hunaja” käyttö
- Eviran ohje 17011/2. Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden nimistä
- Eviran ohje 17010/2. Suositus nimen ”ruisleipä” käytöstä ja ruispitoisuuden
- Eviran ohje 17025/1. Suositus ”täysjyvä”- sanan käyttämisestä leivän nimessä tai sen korostamisesta pakkaus-merkinnöissä ja täysjyväpitoisuuden ilmoittamisesta
- Eviran ohje 17063/1. Villisianlihan myynnistä ja markkinoinnista.

Muut ohjeet

- Kaupan ja teollisuuden suositus joulukinkkujen kaupallisista nimistä ja eräistä pakkausmerkinnöistä 10.10.2005, Elintarviketeollisuus ry, Päivittäistavarakauppa ry. http://www.ptv.fi/fileadmin/pty_tiedostot/suositykset_ja_ohjeet/Joulukinkkusuositus.pdf

5.2 Ainesosaluettelo

Ruotsi:	*förteckning över beståndsdelar *tillverknings- och tillsatsämnen *beståndsdelar *ämnesdelar *ingredienser *ingrediensförteckningen
Englanti:	*the list of ingredients *ingredients *substances

Ainesosaluettelo kertoo, mitä ainesosia elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty. Valmistus- ja lisäaineita ei erotella eri ryhmiksi, vaan kaikki ainekset ilmoitetaan yhtenä kokonaisuutena valmistusajankohdan mukaisen painon mukaan alenevassa järjestyksessä siten, kuin jäljempänä on esitetty.

Ainesosaluettelon otsikkona käytetään sanoja ”ainekset”, ”ainesosat”, ”aineosat” tai ”valmistus- ja lisäaineet”. On myös mahdollista käyttää pidempää lausetta tai johdantoa, johon joku mainituista otsikoista sisältyy (”*Leivonnassa on aineksina käytetty...*”).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 (kohta 2 f, t), 16 (kohta 4), 18 – 22 artikla ja liite II ja VI - VII
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus valmistuksen apuaineista elintarvikkeissa 1020/2011, 2 §.

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.4.2 ja 2.7.

5.2.1 Ainesosat

Ainesosalla tarkoitetaan elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa käytettyä ainetta tai tuotetta, aromit, elintarvikelisiäaineet ja elintarvike-entsyymit sekä kosteutun ainesosan osat mukaan lukien, joka on mukana valmiissa tuotteessa sellaisenaan tai jossakin muussa muodossa; jäämiä ei pidetä ainesosina (elintarviketietoasetus, 2 artikla, kohta 2 f).

Tämän määritelmän mukaan ainesosaluettelossa ilmoitettavia ainesosia ovat:

- valmistusaineet
- elintarvikeparanteet (lisäaineet, aromit ja entsyymit)
- ravitsemukselliset lisät (esimerkiksi lisätyt vitamiinit ja kivennäisaineet)
- nanomateriaalia sisältävät ainesosat.

Valmistusaineet ilmoitetaan elintarvikkeen nimellä noudattaen kohdassa 5.1 esitettyjä periaatteita. Lisäaineiden ilmoittamista käsitellään kohdassa 5.2.1.7 ja elintarvikkeen täydentämistä kohdassa 5.3.

Elintarvikkeet, joiden ainesosia ei tarvitse ilmoittaa tai milloin elintarvikkeiden ainesosat jätetään ainesosaluettelosta ilmoittamatta, kerrotaan jäljempänä. **Helpotus ei koske allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita, jotka tulee aina ilmoittaa.**

5.2.1.1 Elintarvikkeet, joiden ainesosia ei tarvitse ilmoittaa

Seuraavien elintarvikkeiden ainesosaluetteloa ei tarvitse ilmoittaa:

- tuoreet marjat, hedelmät, vihannekset ja sienet, joita ei ole kuorittu, paloitetu eikä käsitelty muulla vastaavalla tavalla
- vain yhdestä ainesosasta koostuvat elintarvikkeet (kuten tuore liha; kahvi ja tee), jos elintarvikkeen nimi on sama kuin ainesosan nimi tai nimi ilmaisee selvästi ainesosan laadun. Sama koskee käymisen avulla valmistettuja etikoita, joihin ei ole lisätty muita ainesosia
- kerma ja hapatettu maitovalmiste, joihin ei ole lisätty muita kuin valmistuksen kannalta välttämättömiä maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä
- voi, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä
- kypsytetty juusto (pois lukien sulatejuusto ja tuorejuusto (kypsyttämätön)), joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä, mikrobiviljelmiä ja suolaa
- tuorejuusto, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä ja mikrobiviljelmiä
- hiilihapotettu vesi, jos nimestä käy ilmi, että siihen on lisätty hiilihappoa
- juomat, jotka sisältävät yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia, ellei muualla lainsäädännössä toisin säädetä.

5.2.1.2 Aineet, joita ei pidetä ainesosina

Seuraavia aineita, joita ei pidetä ainesosina, ei tarvitse ilmoittaa ainesosaluettelossa (Poikkeuksena kuitenkin allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, kohta 5.2.1.3):

- Valmistusprosessin aikana väliaikaisesti erotettu, mutta myöhemmin alkuperäiseen määräänsä palautettu ainesosan osa, esimerkiksi mehua tiivistettäessä talteen otettu aromi.
- Lisäaineet ja entsyymit, jotka ovat joutuneet elintarvikkeeseen ainesosan mukana (niin sanottu carry over -periaate; (EY) N:o 1333/2008 artikla 18, 1 a) ja b)) edellyttäen, että niillä ei ole teknologista vaikutusta lopullisessa elintarvikkeessa, esimerkiksi
 - perunalimpussa käytettyjen perunahiutaleiden paakkuuntumisenestoaineet ja hapettumisen estoaineet
 - leivonnassa käytetyn margariinin emulgointiaineet, hapettumisenestoaineet, happamuudensäätöaineet ja säilöntäaineet.

Katso myös, mitä kohdassa 5.2.3 on esitetty koostetun ainesosan purkamisesta.

Vaikutusta voi arvioida esimerkiksi käyttömäärän perusteella.

- Valmistuksen apuaineena käytetty lisäaine ja entsyymi
 - valmistuksen apuaineilla tarkoitetaan aineita, joita ei kuluteta varsinaisina elintarvikkeina, mutta joita tarkoituksellisesti käytetään tiettyä teknologista tarkoitusta varten raaka-aineiden, elintarvikkeiden tai niiden ainesosien käsittelyssä tai prosessoinnissa, ja jotka itse tai joiden johdannaiset saattavat esiintyä lopputuotteessa tahattomasti, mutta teknisesti väistämättömänä jäämänä, josta ei aiheudu vaaraa terveydelle ja jolla ei ole teknologista vaikutusta lopputuotteeseen. Tällaisia ainesosia ovat esimerkiksi mehun valmistuksessa käytetty pektinaasi-entsyymi, joka pilkkoo pektiiniä, ja irrottaa mehun mäskistä paremmin.
- Kantaja-aineet ja aineet, jotka eivät ole elintarvikelisiä aineita, mutta joita käytetään samalla tavalla ja samassa tarkoituksessa kantaja-aineina pitoisuuksina, jotka ovat ehdottoman välttämättömiä.
 - tämä edellyttää, ettei aineen määrä ole merkittävä eikä sillä muutoin ole teknologista vaikutusta.
 - kantaja-aineista on säädetty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa 1333/2008 (liite I ja III). Tällaisia ovat esimerkiksi lisäaineen tai aromin liuottimena tai kantaja-aineena käytön helpottamiseksi käytetty aine.
- Valmiissa tuotteessa edelleen, myös muuttuneessa muodossa olevat aineet, jotka eivät ole elintarvikelisiä aineita, mutta joita käytetään samalla tavalla ja samassa tarkoituksessa valmistuksen apuaineina. Tällaisia ainesosia ovat esimerkiksi hii-van herättämiseksi leipään lisätty alle 2 % sokeria tai leivonnassa käytetty paistovuokien voitelurasva.
- Vesi
 - jos vesi on valmistusprosessissa käytetty pelkästään tiivistetyn tai kuiva-tun ainesosan palauttamiseen ennalleen; tai
 - jos kyseessä on nestemäinen väliaine, jota ei tavanomaisesti nautita.

5.2.1.3 Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet sekä niiden merkitseminen

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (aiemmin kutsuttu nimellä yliherkkyyttä olevat ainesosat), jotka on ilmoitettava pakkausmerkinnöissä, luettelalla jäljempänä. Säädösten mukaan on ilmoitettava vain elintarviketietoasetuksen liitteen II mukaiset ainesosat. Aiemmat mahdollisesti yliherkkyyttä aiheuttavien mausteiden tai lisäaineiden luettelot eivät ole enää käytössä.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ilmoitetaan ainesosaluettelossa yleisten säädettyjen sääntöjen mukaisesti (18 artikla, kohta 1) siten, että elintarviketietoasetuksen liitteessä II luetellun aineen ja tuotteen nimi mainitaan selkeästi.

Näin ollen on ilmoitettava allergioista ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista valmistetut elintarvikkeet, mukaan luettuna lisäaineiden, aromien ja entsyymien lisäaineet ja kantaja-aineet, liuottimet, carry over -lisäaineet (koostetun ainesosan mukana tulleet lisäaineet, joilla ei ole lisäaineellista vaikutusta lopputuotteessa) ja valmistuksen apuaineena käytetyt lisäaineet sekä valmistuksen apuaineen tavoin käytetyt aineet.

Kuten ainesosat yleensäkin, allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet tulee ilmoittaa elintarvikkeen nimellä, joka yksilöi ainesosan täsmällisesti (poikkeuksena ovat sallitut ryhmänimet.) Esimerkiksi ryhmänimi ”vehnäjauho” tarkoittaa vain käsittelemätöntä vehnäjauhoa, joten vehnäproteiini, vehnägluteeni, vehnäproteiinihydrolysaatti ja gluteenihydrolysaatti tulee ilmoittaa omilla nimillään.

Elintarviketietoasetuksen liitteen II säätämät allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ovat seuraavat:

- **gluteenia sisältävät viljat** eli vehnä (kuten speltti ja kova vehnä (khorasan)), ruis, ohra, kaura tai niiden hybridikannat ja viljatuotteet, lukuun ottamatta seuraavia:
 - vehnäpohjaisia glukoosisiirappeja, dekstroosi mukaan luettuna, ja näistä valmistettuja tuotteita, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta
 - vehnäpohjaisia maltodekstriinejä ja näistä valmistettuja tuotteita, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta
 - ohrapohjaisia glukoosisiirappeja
 - viljoja, joita käytetään alkoholittomien valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.

- **äyriäiset ja äyriäistuotteet**

- **kananmunat ja munatuotteet**

- **kalat ja kalatuotteet**
 lukuun ottamatta
 - vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävää kalaliivatetta
 - oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävää kalaliivatetta tai kalaliimaa.

- **maapähkinät ja maapähkinätuotteet**

- **soijapavut ja soijapaputuotteet**
 lukuun ottamatta
 - täysin jalostettua soijaöljyä ja -rasvaa, ja näistä valmistettuja tuotteita, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei lisää Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta
 - soijasta peräisin olevaa luonnon tokoferolien sekoitusta (E306), luonnon D-alfatokoferolia, luonnon D-alfatokoferoliasetaattia ja luonnon D-alfatokoferolisukkinaattia
 - soijasta peräisin olevien kasviöljyjen kasvisteroleja ja kasvisteroliestereitä
 - soijasta peräisin olevista kasvisteroleista valmistettuja kasvistanoliestereitä.

● **maito ja maitotuotteet** (laktoosi mukaan lukien)

lukuun ottamatta

- heraa, jota käytetään maatalousperäisten tisleiden tai etyylialkoholin valmistukseen tislattuja alkoholijuomia ja muita alkoholijuomia varten
- laktitolia.

● **pähkinät:** manteli (*Amygdalus communis L.*), hasselpähkinä (*Corylus avellana*), saksanpähkinä (*Juglans regia*), cashewpähkinä (*Anacardium occidentale*), pekaniipähkinä (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), parapähkinä (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinä (*Pistacia vera*), Macadamia pähkinä ja Queensland pähkinä (*Macadamia ternifolia*) sekä pähkinätuotteet

lukuun ottamatta

- pähkinöitä, joita käytetään alkoholitisleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien.

● **selleri ja sellerituotteet**

● **sinappi ja sinappituotteet**

● **seesaminsienet ja seesaminsientuotteet**

● **rikkidioksidi ja sulfiitit**, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina; lasketaan tuotteille, jotka on tarkoitettu sellaisenaan nautittavaksi tai valmistettu valmistajan ohjeiden mukaisesti.

● **lupiinit ja lupiinituotteet**

● **nilviäiset ja nilviäistuotteet**

Esimerkkejä

Esimerkiksi edellä esitetystä johtuen tärkkelysmakeuttajien (esimerkiksi vehnäpohjaiset glukoosisiirapit) vehnä- tai ohra-alkuperää ei tarvitse ilmoittaa elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä.

Esimerkiksi kookospähkinä on kookospalmun hedelmä. Kasvitieteellisesti se on eräänlainen luumarja, jota ei luokitella varsinaisiin pähkinöihin kuuluvaksi.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien aineiden ja tuotteiden korostaminen ainesosaluettelossa

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat ilmoitetaan yleensä ainesosaluettelossa, joten mitään lisämerkintöjä, kuten ”sisältää vehnää, kananmunaa” ei tule käyttää (poikkeukset jäljempänä.)

Ainesosaluettelossa on korostettava sen aineen tai tuotteen nimeä, joka vastaa elintarviketietoasetuksen liitteessä II lueteltuja nimiä (esimerkiksi **maitojauhe**). Käytännössä voidaan kuitenkin myös katsoa, että koko kyseisen ainesosan korostaminen (esimerkiksi **maitojauhe**) täyttää oikeudelliset vaatimukset. Kun **ainesosan nimi koostuu erillisistä nimistä**, on korostettava yksinomaan allergiaa tai intoleranssia aiheuttavan aineen / tuotteen nimeä.

Esimerkiksi, kun elintarvikkeen yhtenä ainesosana on jauhoseos (jonka voi ilmoittaa ainesosaluettelossa ryhmänimellä ”*jauho*”), tulee sen jälkeen ilmoittaa suluissa allergioita aiheuttavat aineet korostaen, esimerkiksi ...jauho (**vehnä, ohra ja ruis**). Pelkän ryhmänimen ilmoittaminen ei silloin riitä.

Huom. Jos gluteenia lisätään ainesosana, on sen alkuperä ilmaistava selvästi, esimerkiksi. ...gluteeni (**vehnä**) tai **vehnägluteeni**.

Esimerkiksi, jos tuotteen ainesosana on käytetty koostettua ainesosaa, esimerkiksi sokeroitua maitotiivistettä (maito ja sokeri), riittää, kun maidon korostaa maitotiiviste ainesosaluettelossa, esimerkiksi maitotiiviste (**maito** ja sokeri).

Esimerkiksi, kun elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty useita eri pähkinöitä, tulee ne ilmoittaa kukin omalla nimellään ainesosaluettelossa, esimerkiksi ...pähkinät: (**manteli, hasselpähkinä ja saksanpähkinä**) tai ...**manteli, hasselpähkinä ja saksanpähkinä**)

Poikkeus: ainesosan alkuperää ei tarvitse ilmoittaa, jos se

- on mainittu elintarvikkeen nimessä (esimerkiksi ”*mantelinmakuisen kakun*” manteliaromi voidaan ilmoittaa pelkästään aromina)
- liitetään yleisesti tiettyyn alkuperään.
 - Esimerkiksi maitotuotteet, kuten juusto, kerma, voi ja jogurtti, viittaavat selvästi maidon alkuperään. Sen sijaan hera tai kaseiini ei ole kuluttajalle niin selvästi maitotuote, joten sen yhteydessä on syytä ilmoittaa niiden alkuperä, maito, esimerkiksi hera (**maito**) ja kaseiini (**maito**). Esimerkiksi **vehnäjauho** ja **lohi** viittaavat selvästi niiden alkuperään (vehnä ja kalaan), joten niiden alkuperää ei edellytetä erikseen korostettavan.
- Jos elintarvike sisältää useita ainesosia, jotka ovat peräisin yhdestä allergioita tai intoleransseja sisältävästä aineesta tai tuotteesta, on joko toistettava kyseinen aine tai tuote kunkin asianomaisen ainesosan osalta (myös esimerkiksi apuaineen osalta) tai valittava jokin muu esitystapa.
 - Esimerkiksi, jos tuote sisältää sekä soijaproteiinia että soijalesitiiniä, tällöin tulee soja mainita sekä soijaproteiinissa että soijalesitiinissä (ei voida ilmoittaa pelkästään E-koodilla lisäaineen ryhmänimen lisäksi). Tällöin riittää, että sama allergisoiva ainesosa korostetaan vain kerran ainesosaluettelossa, esimerkiksi **soijaproteiini, soijalesitiini**...

Jos kaikki elintarvikkeen ainesosat ovat allergiaa tai intoleranssia aiheuttavia aineita, on ne kaikki ilmoitettava ainesosaluettelossa ja merkittävä korostuksella muihin tietoihin nähden. Tällainen muu tieto on esimerkiksi sana ”*ainesosat*”, joka on ainesosaluettelon alussa.

Tapauksissa, joissa ainesosaluetteloa ei ole, on kuitenkin pakollista osoittaa allergioita tai intoleranssia aiheuttavien aineiden tai tuotteiden esiintyminen elintarvikkeessa. Tämä tehdään käyttämällä sanaa ”*sisältää*”, jota seuraa allergiaa tai intoleranssia aiheuttavan aineen tai tuotteen nimi. Merkintää ei tarvitse tehdä, jos ainesosa on mainittu tuotteen nimessä.

Esimerkiksi, jos elintarvikepakkauksen tai -astian suurin pinta-ala on pienempi kuin 10 cm², ainesosaluettelo voidaan jättää pois etiketistä tai pakkauksesta (ainesatiedot toimitettava muulla keinoin). Jos tuote sisältää esimerkiksi allergisoivia aineita,

on tehtävä merkintä ”*sisältää*”, jota seuraa allergiaa aiheuttavan aineen tai tuotteen nimi.

Esimerkiksi yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävään juomaan, joka sisältää allergioita ja intoleransseja aiheuttavien ainesosien listan aineita tai ovat peräisin niistä, on tehtävä merkintä ”*sisältää*” ja välittömästi sen yhteydessä mainittava ainesosan nimi, josta käy ilmi ainesosan kasvi- tai eläinalkuperä.

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavien ainesosien tai niistä peräisin olevien ainesosien ilmoittamiseen ei sovelleta mitään niistä helpotuksista, joista on säädetty elintarviketietoasetuksen artiklassa 18 - 20, liitteessä VII. Näin ollen

- sellaisetkin aineet, joita ei pidetä ainesosina eikä niitä sen vuoksi tarvitsisi ilmoittaa ainesosaluettelossa, on ilmoitettava, mikäli ne sisältävät allergiaa ja intoleranssia sisältävää ainetta tai tuotetta tai ovat peräisin niistä. Tämä koskee lisäaineiden ja aromiaineiden kantaja-aineita, liuottimia, valmistuksen apuaineena käytettyjä aineita ja ainesosien mukana tulleita niin sanottuja carry over -lisäaineita
- ryhmänimellä ilmoitettavia ainesosia on täydennettävä allergiaa ja intoleranssia aiheuttavan ainesosan nimellä, josta käy ilmi ainesosan kasvi- tai eläinalkuperä (esimerkiksi **vehnä**tärkkelys)
- vaikka eräissä tapauksissa koostettuja ainesosia ei tarvitse purkaa, niin siitä huolimatta niiden ainesosista on aina ilmoitettava allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat ja niistä peräisin olevat ainesosat siten, että allergiaa tai intoleranssia aiheuttavan ainesosan nimi mainitaan selkeästi, esimerkiksi suklaan sisältämä emulgointiaine, **soijalesitiini** (ei E 322)

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat lisäaineet on ilmoitettava nimillään, ei E-koodilla, esimerkiksi

- **soijalesitiini** (ei E 322)
- rikkidioksidi ja sulfiitit yli 10 mg/kg tai 10 mg/l pitoisuuksina (ei E 220 - E 228); määrä lasketaan nautintavalmiista elintarvikkeesta tai valmistusohjeen mukaisesti alkuperäiseen olomuotoonsa palautetusta elintarvikkeesta (komission ohje)
- lysotsyymi (**kananmunasta**) (ei E1105).

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat on merkittävä myös seuraaviin pakattuihin elintarvikkeisiin:

- myyntipaikassa pakattuihin, **pakatuiksi katsottuihin** elintarvikkeisiin
- ammattikoulussa tai muussa vastaavassa oppilaitoksessa oppilastyönä valmistettujen ja siellä myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin
- pieniin pakkauksiin, joiden suurimman pinnan pinta-ala on alle 10 cm²
- uudelleen käytettäviin pysyvästi merkittyihin etiketittömiin lasipulloihin.
- koti- ja maatilataloudessa valmistettujen ja myyjäisissä tai vastaavissa tilaisuuksissa tilapäisesti myytävien elintarvikkeiden pakkauksiin (tai tiedot annettava muuten)

Kontaminaationa elintarvikkeeseen joutuneen allergeenin varoitusmerkinnät (esimerkiksi ”*saattaa sisältää xxx*”)

Joissakin tapauksissa elintarvikkeeseen voi joutua kontaminaationa myös sellaisia ainesosia, jotka eivät kuulu sen reseptiin. Yrityksen on tuotannosuunnittelussaan minimoitava tuotteeseen kuulumattomien ja erityisesti allergisoivien aineiden, esimerkiksi pähkinöiden, aiheuttama kontaminaatoriski. Jäämiä ei pidetä ainesosina.

Kuitenkin silloin

- a) kun koko tuotelinjastoa ei ole mahdollista pestä vedellä ja
- b) kun muusta huolellisesta puhdistuksesta huolimatta jäämiä allergiaa aiheuttavasta aineksesta on osoitettu analyttisesti tai aistinvaraisesti satunnaisesti löytyvän joko omavalvonnassa tai viranomaisvalvonnassa, toimija voi harkita jäämien ilmoittamista erillisellä merkinnällä, kuten *"saattaa sisältää pieniä määriä xxx"*. Ilmoittaminen suositellaan kohdennettavan allergeneihin mahdollisimman tarkasti, esimerkiksi pähkinät omilla nimillään.

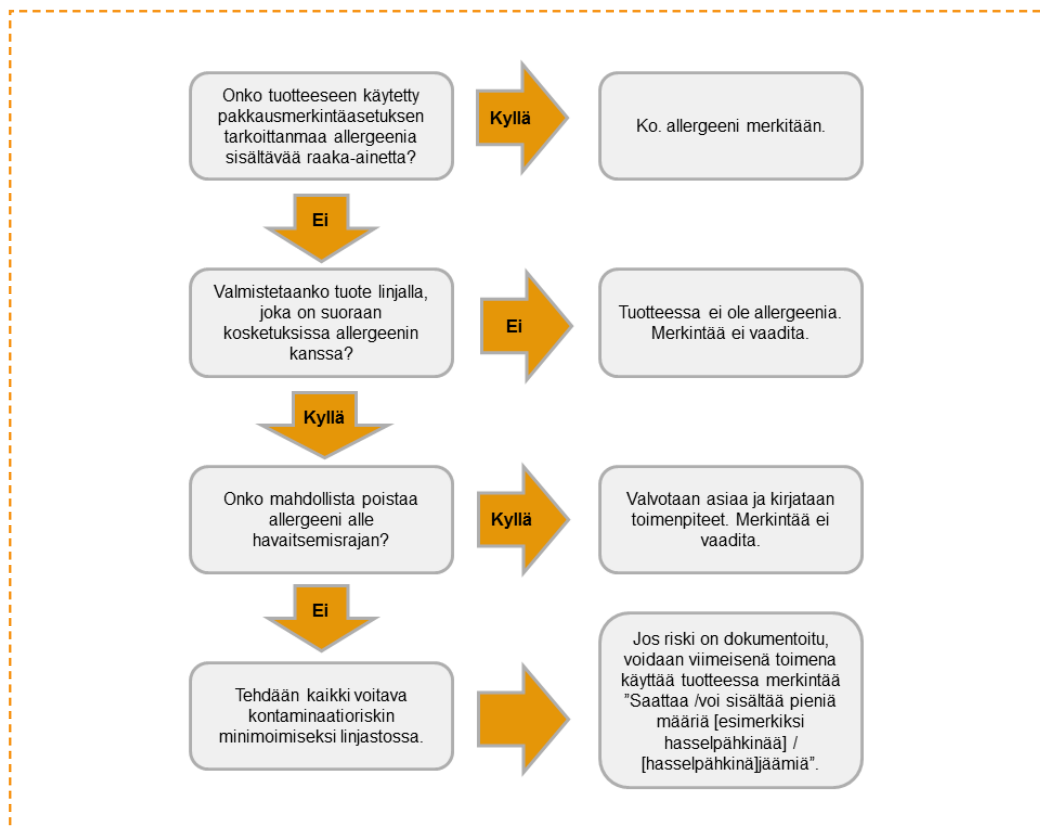
Merkintää *"saattaa sisältää pieniä määriä xxx"* ei tule milloinkaan käyttää yrityksen puutteellisten hygieenisten menettelytapojen tai huonon laadunvarmistuksen verukkeena. Sen käyttö tulee rajoittaa vain edellä mainittuihin tapauksiin sen jälkeen, kun kaikki voitava on tehty kontaminaatoriskin poistamiseksi linjastossa.

Jos *"saattaa sisältää pieniä määriä"* -varoituserkintä sisältyy raaka-aineesta annettaviin tietoihin, tulee toimijan, joka käyttää raaka-ainetta toisen elintarvikkeen valmistukseen, harkita tapauskohtaisesti, onko merkin käyttö enää jatkossa perusteltua. Arvioinnissa on huomioitava esimerkiksi käytetyn raaka-aineen määrä lopputuotteessa ja saman allergenein varoituserkinnän esiintyminen valmiin tuotteen useassa raaka-aineessa.

Varoituserkinnän perusteeton käyttö johtaa siihen, että kuluttaja joutuu tarpeettomasti välttämään tuotetta, jossa kontaminaatiota ei itse asiassa olekaan.

Merkinnän käytön tarpeellisuutta arvioitaessa voidaan käyttää apuna seuraavaa päätöksentekomallia:

Lainsäädäntö ei edellytä **allergiaa koskevien jäämämerkintöjen** korostamista pakkausmerkinnöissä. Jos kuitenkin joku haluaa korostaen asian ilmaista, niin Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ei tule asiaan puuttumaan.



Euroopan komissio tulee hyväksymään täytöntöönpanosäädöksen, jossa käydään läpi allergioita tai intoleransseja aiheuttavien aineiden tai tuotteiden mahdollista ja tahatonta esiintymistä elintarvikkeessa (elintarviketietoasetus, 36 artiklan 3 a kohta).

Allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista on kerrottu myös kohdassa 4.8 – 4.9.

5.2.1.4 Tiivistetty tai kuivattu ainesosa

Tiivistetty tai kuivattu ainesosa voidaan merkitä ainesosaluettelossa

- lisätyn ainesosan painon mukaan käyttäen nimeä tiiviste, kuivattu tai muulla vastaavalla ilmaisulla.

Jos tiivistettyinä tai kuivattuina lisätyt ainesosat palautuvat ennalleen elintarvikkeen valmistuksen yhteydessä, voidaan tällaiset ainesosat ilmoittaa myös

- ainesosaluettelossa ennen tiivistämistä tai kuivaamista edeltäneen painon mukaisessa järjestyksessä.

Jos tiivistetyn tai kuivatun elintarvikkeen ainesosiin lisätään vettä, tiivistetty tai kuivattu ainesosa voidaan lisäksi merkitä

- tuorepainon eli sen painon mukaan, joka sillä oli ennen tiivistämistä tai kuivaamista, jos tällainen aineosa palautuu ennalleen valmistuksen aikana vettä lisäämällä. Elintarvikkeen ainesosaluetteloon tulee liittää silloin jokin asiaankuuluva ilmaisu, kuten ”*ennastetun tuotteen ainesosat*” tai ”*käyttövalmiin tuotteen ainesosat*”. Esimerkiksi kuivatut keittoainekset, jotka ennastetaan keiton valmistuksen yhteydessä.

5.2.1.5 Nanomateria ainesosana

Elintarviketietoasetuksen, artiklan 2, kohdan 2 t) mukaan ”*valmistetulla nanomateriaalilla*” tarkoitetaan tarkoituksellisesti tuotettua materiaalia, jonka yksi tai useampi ulottuvuus on enintään 100 nanometriä tai joka koostuu erillisistä toiminnallisista joko sisäisistä tai pinnalla olevista osista, joista usean yksi tai useampi ulottuvuus on enintään 100 nanometriä. Valmistetun nanomateriaalin rakenteiden ja yhteenliittymien koko voi olla yli 100 nanometriä, mutta niillä on kuitenkin nanomittakaavalle luonteenomaisia ominaisuuksia.

Nanomittakaavalle luonteenomaisia ominaisuuksia ovat:

- i) kyseisten materiaalien suureen pinta-alaan liittyvät ominaisuudet; ja/tai
- ii) erityiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka poikkeavat nanoteknisesti käsittelemättömän saman materiaalin ominaisuuksista.

Elintarvike, joka sisältää valmistettuja nanomateriaaleja tai koostuu niistä, voi olla myös uuselintarvike.

Valmistettua nanomateriaalia sisältävät ainesosat on yleensä ilmoitettava selkeästi ainesosaluettelossa. Tällaisten ainesosien nimen jäljessä on oltava sana ”*nano*” sulussa. Tästä on kuitenkin olemassa poikkeuksia, jotka on esitetty jäljempänä laatikossa.

2.7 Ainesosaluettelo (18 ja 20 artikla)

2.7.1 Olisiko valmistetut nanomateriaalit ilmoitettava ainesosaluettelossa? Onko tähän poikkeuksia?

Valmistettuja nanomateriaaleja ei tarvitse ilmoittaa ainesosaluettelossa, kun niiden muotona on jokin seuraavista elintarvikkeen osista:

- *Elintarvikelisiäaineet ja elintarvike-entsyymit:*
 - jotka ovat elintarvikkeessa yksinomaan siksi, että ne sisältyivät yhteen tai useampaan elintarvikkeen ainesosaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 18 artiklan 1 kohdan a ja b alakohdissa tarkoitetun siirtoperiaatteen mukaisesti,
 - eikä niillä ole teknologista vaikutusta valmiissa tuotteessa tai
 - joita käytetään valmistuksen apuaineina.
- **Kantaja-aineet ja aineet**, jotka eivät ole elintarvikelisiäaineita, mutta joita käytetään samalla tavalla ja samassa tarkoituksessa kantaja-aineina pitosuuksina, jotka ovat ehdottoman välttämättömiä.
- **Valmiissa tuotteessa edelleen, myös muuttuneessa muodossa olevat aineet, jotka eivät ole elintarvikelisiäaineita, mutta joita käytetään samalla tavalla ja samassa tarkoituksessa valmistuksen apuaineina.**

(Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

5.2.1.6 Tiettyjen ainesosien ryhmänimet

Eräistä ainesosista on mahdollista käyttää niiden ryhmänimiä (elintarviketietoasetus 18 artikla, liite VII, A – B osa). Kappaleessa 5.2.1.7 käsitellään lisäaineiden ja aromien ilmoittaminen.

Jos ryhmänimiä halutaan käyttää, on ne ilmaistava ainesosaluettelossa ryhmänimen kokonaispainon mukaisella paikalla. Esimerkkejä tällaisista ryhmänimistä on esitetty taulukossa 1. Ainesosan tarkempi ilmoittaminen on eräissä tapauksissa kuitenkin pakollista (allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat ainesosat ja ainesosan korostaminen).

Ainesosien ryhmänimiä ei saa yhdistää. Esimerkkinä tällaisesta ryhmästä on *"mausteet ja aromit"*, jossa on yhdistettynä kaksi ainesosaryhmää, *"mausteet"* ja *"aromit"*. Kummankin ainesosaryhmänimen jälkeen tulee ilmoittaa siihen kuuluvat ainesosat, jotta kuluttaja ymmärtää, mikä ainesosa kuuluu mausteisiin ja mikä aromeihin.

Eläinrasvat ja kasvirasvat ilmoitetaan omilla ryhmänimillään, ja samalla on ilmaistava, onko kyse rasvasta vai öljystä. Lisäksi on ilmoitettava mahdollisesta kovettamisesta. Ryhmänimen kasvirasvan tai kasviöljyn jälkeen tulee välittömästi ilmoittaa kasvialkuperää koskeva luettelo, jota voi seurata ilmaisu *"vaihtelevina osuuksina"*, esimerkiksi *"kovetettu kasvirasva (rypsi, auringonkukka) vaihtelevina osuuksina"*. Eläinalkuperää oleva rasva tai öljy on täydennettävä joko etuliitteellä *"eläin"* taikka viitata erityiseen eläinalkuperään, esimerkiksi kalaöljy.

Ryhmänimeä ”juusto” voidaan käyttää kaikista juustolaaduista tai niiden seoksista toisen elintarvikkeen ainesosina, jos elintarvikkeen nimityksessä tai elintarviketta esille pantaessa ei viitata tiettyyn juustolaatuun. Eviran näkemyksen mukaan sulatejuusto ei kuulu ryhmänimeen ”juusto”. Juustot jaetaan yleensä kypsytettyihin ja kypsyttämättömiin eli tuorejuustoihin. Sulatejuustot, kuten myös munajuustot, ovat sen sijaan juustovalmisteita.

Ryhmänimen ”liha” yhteydessä on ilmoitettava eläinlaji(t), jo(i)sta liha on peräisin. Lihan tulee täyttää lihan määritelmän (elintarviketietoasetus, liite VII, B-osa, kohta 17.)

Ryhmänimeä ”kala” voidaan käyttää elintarvikkeen ainesosan nimenä, jos ei elintarvikkeen nimessä tai sitä esille pantaessa viitata tiettyyn kalalajiin.

Ryhmänimellä ilmoitettavissa ainesosissa luetellaan eräitä sellaisia valmisteita, jotka koostuvat useasta ainesosasta, kuten juusto (katso kohta 5.2.1.1) tai purukumin perusmassa. Tällaisia elintarvikkeita ei tarvitse purkaa ainesosikseen, vaan ne voidaan ilmoittaa ainesosaluettelossa pelkästään ryhmänimellään, jollei esimerkiksi juuston osalta elintarvikkeen nimessä tai sitä esille pantaessa viitata tiettyyn juuston laatuun.

Ryhmänimi ei kuitenkaan ole riittävä, jos ryhmänimellä ilmoitettava ainesosa sisältää allergiaa ja intoleranssia aiheuttavaa ainesosaa, joka ei käy ilmi ryhmänimestä. Esimerkkejä tällaisista ovat ryhmänimet ”tärkkelys” ja ”muunnettu tärkkelys”, joita on täydennettävä viittauksella ainesosan kasvialkuperään (esimerkiksi ”ohratärkkelys” ja ”muunnettu vehnätärkkelys”), jos ainesosan valmistukseen on käytetty gluteenia sisältävää raaka-ainetta.

Taulukko 2. Esimerkkejä eräiden ryhmänimien käytöstä.

Elintarvikkeen nimi	Ryhmänimi
rypsiöljy, auringonkukkaöljy	kasviöljyt (rypsi, auringonkukka)
kovetettu rypsiöljy	kovetettu kasviöljy (rypsi)
naudan- ja sianrasva	eläinrasva
maissitärkkelys	tärkkelys*
edamjuusto	juusto
fariinisokeri	sokeri**
maustepippuri, meirami	mausteet (tai mausteseos)***

* Ryhmänimeä ”tärkkelys” on täydennettävä viittauksella ainesosan kasvialkuperään, kuten edellä on esitetty.

** Sokeri -ryhmänimitystä käytetään vain sakkaroosista, muut ilmoitetaan omilla nimillään, esimerkiksi fruktoosi tai hedelmäsokeri.

*** Jos mausteiden yhteismäärä on yli 2 %, on ne ilmoitettava omilla nimillään.

5.2.1.7 Lisäaineet ja aromit

Lisäaineet

Lisäaineet ilmoitetaan käyttötarkoitusta osoittavalla ryhmänimellä, jota täydennetään lisäaineen omalla nimellä tai numerotunnuksella. Poikkeus on lisäaineen ryhmänimi ”*muunnettu tärkkelys*”, jonka yhteydessä yksilöllisen nimen tai E-numeron ilmoittaminen ei ole pakollista.

Allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat lisäaineet on kuitenkin aina ilmoitettava omalla nimellään (kohta 5.2.1.3). Sen sijaan Eviran E-koodiavaimessa y-kirjaimella merkityjä lisäaineita ei tarvitse merkitä nimellään, koska ne eivät sisälly elintarviketietoasetuksen liitteeseen II. Elintarviketietoasetuksen liitteen VII C-osassa on luettelo lisäaineiden ryhmänimistä. Lisäaineiden nimet ja numerotunnukset (E-koodit) löytyvät Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EY) N:o 1333/2008 elintarvikelisiä-aineista (kodifioitu versio).

Esimerkki.

säilöntäaine (E202)
tai
säilöntäaine (kaliumsorbaatti)

Samassa ainesosaluettelossa voidaan käyttää sekä numerotunnuksia että lisäaineiden nimiä. Suositeltavaa olisi kuitenkin käyttää jompaakumpaa ilmaisutapaa sekaantumisen välttämiseksi. (Poikkeus allergiaa ja intoleranssia aiheuttavat lisäaineet, jotka tulee ilmoittaa aina omalla nimellään (esimerkiksi soijalesitiini) eikä numerotunnuksella.)

Esimerkki.

säilöntäaine (E 202),
happamuudensäätöaine (sitruunahappo)

Jos samaan lisäaineryhmään kuuluvia lisäaineita on useita, voidaan ne ilmoittaa kukin omalla kohdallaan tai lisäaineiden yhteismäärän mukaan määräytyvällä kohdalla ainesosaluettelossa. Lisäaineet ovat tässäkin painonsa mukaisessa alenevassa järjestyksessä.

Esimerkki.

väri (E 101) ... väri (E 141)
tai:
värit (E 101, E 141)
tai:
värit (riboflaviini, klorofylliini)

Jos lisäaine kuuluu useampaan kuin yhteen ryhmään, määrää lisäaineen ensisijainen käyttötarkoitus ryhmänimen. Esimerkkinä askorbiinihappo (E 300), joka käyttötarkoituksensa perusteella voi kuulua kolmeen eri lisäaineryhmään.

Esimerkki.

hapettumisenestoaine (E 300)
tai:
happamuudensäätöaine (E 300)
tai:
jauhonparanne (E 300)

Ryhmänimi määräytyy sen mukaan, missä tarkoituksessa elintarvikkeen valmistaja on käyttänyt kyseistä lisäainetta. Jos siis ainesosa kuuluu useampaan ryhmään, on ilmoitettava se ryhmä, joka vastaa ainesosan ensisijaista tehtävää kyseisen elintarvikkeen osalta.

Vaikka myös pakkauskaasut luokitellaan lisäaineiksi, niitä ei tarvitse ilmoittaa ainesosaluettelossa, koska niitä ei ole jäljellä lopullisessa elintarvikkeessa. Pakkauskaasun käytöstä on kuitenkin ilmoitettava merkinnällä *"pakattu suojakaasuun"*.

Lisää aiheesta kohdassa 5.16.

Tiettyjen värien käyttö edellyttää varoituslausekkeen antamista ((EY) N:o 1333/2008). Seuraavia elintarvikevärejä sisältävien elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä on oltava merkintä *"värin/värien nimi tai E-numero: voi vaikuttaa haitallisesti lasten aktiivisuustasoon ja heikentää tarkkaavaisuutta"*:

- Sunset yellow (E 110) (*)
- Kinoliinikeltainen (E 104) (*)
- Karmosiini (E 122) (*)
- Alluranpunainen (E 129) (*)
- Tartratsiini (E 102) (*)
- Ponceau 4R (E 124) (*)

(*) lukuun ottamatta

a) elintarvikkeita, joissa väriä tai värejä on käytetty lihavalmisteiden terveys- tai muihin merkintöihin tai muni-
en kuorien leimaamiseen tai koristeväriäykseen

b) juomia, jotka sisältävät yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia.

Makeutusaineen käytöstä on kerrottu kohdassa 5.15.

Aromit

Aromit ilmoitetaan ainesosaluettelossa sanalla *"aromi(t)"* tai aromin tarkemmalta nimellä tai sen kuvauksella, esimerkiksi mansikka-aromi. Aromin nimeä voidaan tarkentaa aromin lajia osoittavalla nimellä, esimerkiksi *"luontainen aromi"*. Asetuksen (EY) N:o 1334/2008 16 artiklan säännöksiä on noudatettava käytettäessä termiä *"luontainen"* aromien kuvauksessa. Nimeen saa liittää sen tuotteen nimen, josta aromi on saatu, esimerkiksi *luontainen mansikka-aromi*. (Tällaisen aromin pitää olla vähintään 95 %:sti peräisin mansikasta).

Elintarvikkeen tuotannossa tai valmistuksessa aromina käytetty *kiniini* ja/tai *kofeiini* on merkittävä ainesosaluetteloon **omalla nimellään** välittömästi sanan "*aromi(t)*" jälkeen, esimerkiksi *aromi (kofeiini)*.

Aromit on merkittävä nimellä "*savuaromi(t)*" tai "*elintarvikkeesta (elintarvikkeista) tai elintarvikeryhmästä tai raaka-aineesta (raaka-aineista) valmistettu (valmistetut) savuaromi(t)*", esimerkiksi "*pyökistä valmistettu savuaromi*", jos aromiaine sisältää savuaromiksi määriteltyjä aromeja ja luovuttaa elintarvikkeeseen savun maun.

"**Savuaromilla**" tarkoitetaan valmistetta, jota saadaan fraktiointi- ja puhdistusprosessin avulla kondensoidusta savusta, jolloin saadaan primaarisia savukondensaatteja, primaarisia tervafraktioita ja/tai primaarituotteista saatuja savuaromeja.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 18 – 22 artikla ja liite II, VII
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1332/2008 elintarvikeentsyymeistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008 elintarvikeli-säaineista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 2065/2003 elintarvikkeissa käytettävistä tai käytettäväksi tarkoitetuista savuaromeista
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1321/2013 sellaisenaan elintarvikkeissa tai niiden pinnalla ja/tai savuaromien valmistuksessa käytettäviä sallittuja savuaromien primaarituotteita koskevan unionin luettelon laatimisesta.

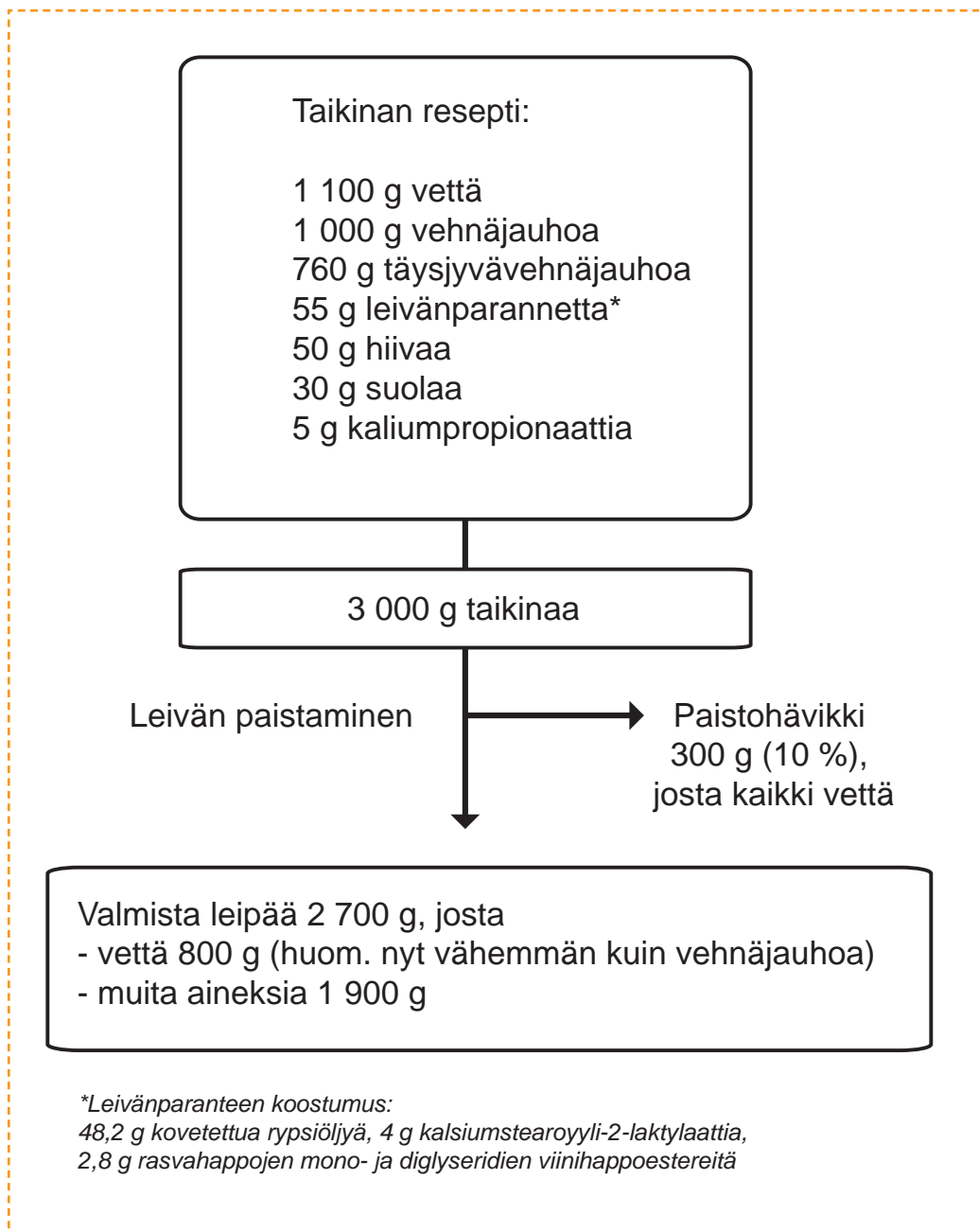
Ohjeet

- Elintarvikeparanteiden valvontaohje, Eviran ohje 17054/3
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/koostumus/elintarvikeparanteet/valvontaohje/>

5.2.2 Ainesosien järjestys

Ainekset ilmoitetaan painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä, joka määräytyy valmistusajankohdan mukaan. **Lisätty vesi ja haihtuvat aineet** ilmoitetaan kuitenkin sen mukaan, paljonko niitä on lopullisessa elintarvikkeessa. Jos lopullisessa elintarvikkeessa on **enintään 5 % lisättyä vettä tai haihtuvaa ainetta**, ei sitä tarvitse lainkaan ilmoittaa ainesosaluettelossa. **Tätä poikkeusta ei kuitenkaan sovelleta lihaan, raakalihavalmisteisiin, jalostamattomiin kalastustuotteisiin ja jalostamattomiin simpukoihin.**

Esimerkki. Vehnäleivän ainesosien ilmoittaminen ainesosaluettelossa.



Toisin kuin leivän reseptissä, vehnäjauho on tullut määrältään suurimmaksi aineosaksi veden haihtumisen seurauksena. Tämän leivän ainesosaluettelo voidaan kirjoittaa esimerkiksi seuraavasti:

Ainekset: *vehnäjauhoa, vettä, täysjyvävehnäjauhoa, hiivaa, suolaa (1,1 %), emulgointiaineita (E 482, E 472d), säilöntäainetta (E 283).*

Tässä esimerkissä rypsiöljy, emulgointiaineiden kantaja-aine leivänparanteessa, on tyypillinen esimerkki käytön helpottamiseksi käytetystä aineesta, jota ei tarvitse ilmoittaa (kohta 5.2.1.2 Ainesosat, joita ei pidetä ainesosina).

Elintarviketietoasetuksessa on joitakin **helpotuksia** koskien ainesosien ilmoittamisjärjestystä (liite VII, A-osa):

- ainesosat, joiden osuus on alle 2 painoprosenttia lopullisesta elintarvikkeesta, voidaan luetella halutussa järjestyksessä muiden ainesosien jälkeen.
- samankaltaiset ja keskenään vaihtoehtoiset ainesosat, joita voidaan käyttää elintarvikkeen valmistuksessa muuttamatta sen koostumusta, luonnetta tai oletettua arvoa ja joiden osuus yhteensä on alle 2 painoprosenttia lopullisesta elintarvikkeesta, voidaan merkitä ainesosaluettelossa ilmaisulla ”sisältää ...ja/tai...”, jos lopullinen elintarvike sisältää jompaakumpaa tai molempia kahdesta ainesosasta. Tällaisia vaihtoehtoisia ainesosia voisivat olla esimerkiksi oliiviöljy ja rypsiöljy. Tätä säännöstä ei kuitenkaan sovelleta lisäaineisiin.
- sekoituksena elintarvikkeen ainesosana käytetyt marjat, hedelmät, vihannekset tai sienet, joista minkään osuus ei ole painona laskettuna määräävässä asemassa, ja joita voidaan sekoittaa vaihtelevissa määrin, voidaan merkitä ainesosaluetteloon yleisnimikkeellä ”marjoja”, ”hedelmiä”, ”vihanneksia” tai ”sieniä”, jota täydennetään ilmaisulla ”vaihtelevina osuuksina” tai muulla vastaavalla ilmaisulla. Välittömästi näiden ilmaisujen jälkeen on lueteltava käytetyt marja-, hedelmä-, vihannes- tai sienilajit. Sekoitus mainitaan kokonaispainonsa mukaisella paikalla ainesosaluettelossa.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 18 artikla ja liite VII, A-osa.

5.2.3 Koostettu ainesosa

Koostetulla ainesosalla tarkoitetaan **elintarvikkeen valmistuksessa käytettyä toista elintarviketta**, joka sisältää useampaa kuin yhtä ainesosaa.

Koostettu ainesosa **voidaan ilmoittaa lopullisen elintarvikkeen ainesosaluettelossa kahdella tavalla:**

- koostetun ainesosan yksittäiset ainesosat ilmoitetaan omalla painonsa mukaisella paikalla
- koostettu ainesosa ilmoitetaan omalla nimellään ainesosaluettelossa painonsa mukaisella paikalla. Välittömästi tämän nimen jälkeen ilmoitetaan esimerkiksi sulussa tai kaksoispisteen jälkeen sen ainesosat painon mukaan alenevassa järjestyksessä (carry-over lisäaineita ei tarvitse ilmoittaa).

Viimeksi mainittu ilmoittamistapa johtaa siihen, että samat ainesosat joudutaan ilmoittamaan moneen kertaan ainesosaluettelossa, jos elintarvike sisältää useita koostettuja ainesosia, jotka sisältävät samoja valmistus- ja lisäaineita.

Ainoastaan seuraavissa tapauksissa koostettu ainesosa voidaan ilmoittaa ainesosaluettelossa pelkästään omalla nimellään eikä sitä tarvitse purkaa (allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet ja niistä peräisin olevat ainesosat, on kuitenkin aina ilmoitettava):

- koostetut ainesosat, joiden osuus lopputuotteessa on alle 2 % ja joiden koostumus on määritelty yhteisölainsäädännössä (esimerkiksi hillo ja suklaa).
- mauste- tai yrttisekoitus, kun sen osuus elintarvikkeessa on alle 2 %.

- koostettu ainesosa on elintarviketietoasetuksen 19 artiklassa tarkoitettu elintarvike, jonka ainesosia ei tarvitse ilmoittaa (esimerkiksi voi, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä), taikka kypsytetty juusto, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä ja suolaa).

Esimerkki. Täytepitko, joka sisältää seuraavia koostettuja ainesosia

vadelma-omenatäytettä (sokeri, vadelma, omena, vesi, muunnettu tärkkelys, säilöntäaine E 202, väri E 120)

mantelinmakuista täytettä (sokeri, vesi, aprikoosinsydän, muunnettu tärkkelys, säilöntäaine E 202, manteliaromi)

kasvimargariinia (osittain kovetettu kasvirasva (rypsi), rypsiöljy, vesi, emulgointiaine E 471, suola, happamuudensäätöaine E 330, aromi)

Vaihtoehto 1. Koostetut ainesosat omilla nimillään mainittuina

Ainesosat: **Vehnäjauho**, vadelma-omenatäyte (sokeri, vadelma, omena, vesi, muunnettu tärkkelys, väri E 120), aprikoosinmakuinen täyte (sokeri, vesi, aprikoosinsydän, muunnettu tärkkelys, **manteliaromi**), kasvimargariini (osittain kovetettu kasvirasva (rypsi), rypsiöljy, vesi, suola, aromi), sokeri, **kananmuna**, vesi, hiiva, suola ja mausteet.

Vaihtoehto 2. Koostetut ainesosat hajotettuina muiden ainesosien joukkoon

Ainesosat: **Vehnäjauho**, sokeri, vesi, vadelma, omena, osittain kovetettu kasvirasva (rypsi), rypsiöljy, **kananmuna**, aprikoosinsydän, muunnettu tärkkelys, hiiva, suola, mausteet, **manteliaromi** ja väri E 120.

Koostetun ainesosan purkaminen

Lisäainetta, joka on joutunut elintarvikkeeseen ainesosan mukana (carry over-lisäaine), ja jolla ei ole teknologista vaikutusta lopullisessa elintarvikkeessä, ei pidetä lopullisen elintarvikkeen ainesosana, eikä sitä näin ollen tarvitse ilmoittaa tämän ainesosaluettelossa (ellei se ole allergiaa tai intoleranssia aiheuttava).

Yleissääntö 1: Mikäli koostettu ainesosa sekoittuu lopullisen elintarvikkeen joukkoon, sen lisäainepitoisuudet laimenevat ja niillä tuskin enää on vaikutusta lopputuotteessa lukuun ottamatta aromeja ja ehkä värejä.

Esimerkki. Margariini pullataikinassa

Margariinin emulgointi-, säilöntä-, hapettumisenesto- ja happamuudensäätöaineita ei tarvitse ilmoittaa pullan ainesosaluettelossa. Sen sijaan margariinin aromilla on todennäköisesti vaikutusta myös pullassa, joten se ilmoitetaan pullan ainesosaluettelossa.

Esimerkki. *Minipaistos*, jonka taikinassa käytetään perunahiutaleita.

Ainesosat: peruna, emulgointiaine E 471, stabilointiaine E 331, hapettumisenestoaineet E 304, E 223, mausteute, voidaan purkaa seuraavasti minipaistoksen merkinnöissä: *...perunahiutale (peruna, mausteute)...* Mikäli natriumdisulfiitin (E 223) määrä minipaistoksessa olisi yli 10 mg/kg, se pitäisi siinä tapauksessa ilmoittaa omalla nimellään, koska se on yksi allergiaa aiheuttavista ainesosista (elintarviketietoasetus, liite II).

Esimerkki. *Tuorejuusto*, jota käytetään juustohyydykekakussa rahkan, kerman, vaniljakastikkeen, liivатteen kanssa.

Tuorejuuston *ainesosat: maito, kerma, suola, sakeuttamisaineet E 415, E 407, säilöntäaine E 202 ja hapate*. Tuorejuuston sakeuttamisaineet eivät sakeuta enää juustotäytettä, vaan sen sakeuttamiseen käytetään liivatetta. Tuorejuuston säilöntäaine laimenee täytteessä siinä määrin, ettei sillä enää ole siinä säilövää vaikutusta. Näitä lisäaineita ei näin ollen tarvitse ilmoittaa juustohyydykekakun ainesosaluettelossa.

Esimerkki. *Perunahiutaleet*

Ainesosat: peruna, emulgointiaine E 471, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaineet E 304, E 300, happamuudensäätöaineet E 331, E 330.

- Käyttö leivän leivonnassa vehnä jauhoja korvaavana ainesosana gluteenittoman jauhoseoksen kanssa
 - emulgointi- ja stabilointiaineilla voi olla vaikutusta, joten ne ilmoitetaan leivän ainesosaluettelossa.
- Käyttö perunapiirakan täytteen valmistuksessa
 - emulgointi- ja stabilointiaineilla voi olla vaikutusta täytteen koostumukseen; tarvitsee ilmoittaa piirakan ainesosaluettelossa.

Kummassakaan käyttötarkoituksessa perunahiutaleiden hapettumisenesto- ja happamuudensäätöaineilla tuskin on vaikutusta, joten niitä ei tarvitse ilmoittaa leivän eikä perunapiirakan ainesosaluettelossa.

Esimerkki. *Laktoositon UHT-vispikerma* täytekakun päällä.

Ainesosat: iskukuumennettu laktoositon kerma, stabilointiaine karrageeni. Karrageeni stabiloi kerman rakennetta ja todennäköisesti vaikuttaa myös vaahdon pysyvyyteen, joten ilmoitetaan täytekakun ainesosaluettelossa.

Esimerkki. *Gluteeniton jauhoseos* leivän valmistuksessa **ei ole koostettu ainesosa, vaan puolivalmiste**, jonka sisältämät kaikki lisäaineet ilmoitetaan leivän ainesosaluettelossa.

Yleissääntö 2: Mikäli koostettu ainesosa **jää omaksi komponentikseen esimerkiksi elintarvikkeen päälle**, sen lisäaineet vaikuttavat edelleen lopputuotteessa tämän komponentin kautta, joten ne pitää yleensä ilmoittaa, ellei valmistaja pysty toisin perustelevaan.

Esimerkki. *Hillo pitkön pinnalla.*

Hillon

- happamuudensäätöaine vaikuttaa edelleen hillon makuun ja maistuu lopputuotteessa
- sakeuttamisaine vaikuttaa siihen, että hillo pysyy pitkön päällä
- säilöntäaine säilöo edelleen pitkoa hillon osalta, joten nämä ilmoitetaan.

Yleissääntö 3: Mikäli elintarvikkeen koostettu ainesosa sisältää lisättyjä vitamiineja ja kivennäisaineita, tulee ne ilmoittaa ainesosaluettelossa.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla (kohta 2 h), 18 - 19 artikla ja liite VII, E-osa.

5.3 Ravitsemuksellinen täydentäminen

Elintarvikkeiden täydentämisellä tarkoitetaan ravintoaineiden (tavallisimmin yhden tai useamman vitamiinin ja/tai kivennäisaineen) lisäämistä elintarvikkeeseen valmistuksen yhteydessä. **Tavanomaisten täydennettyjen elintarvikkeiden** (ei ravintolisien) tulee täyttää EY-asetuksen N:o 1925/2006 vaatimukset. Toimijan on tehtävä KTM:n asetuksessa 726/2007 tarkoitettu ilmoitus uusista markkinoille tulevista **vain vitamiineilla ja/tai kivennäisaineilla** täydennetyistä elintarvikkeista. Evira on ohjeistanut ilmoittamiskäytäntöä internetsivullaan:

<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikkeiden+taydentaminen+ravintoaineilla/ilmoitus+taydennetyn+elintarvikkeen+markkinoille+saattamisesta/>

EY-asetuksen N:o 1925/2006 3 artiklan mukaan täydennettyihin tavanomaisiin elintarvikkeisiin saa lisätä vain liitteessä I mainittuja vitamiineja ja kivennäisaineita. Liitteessä II määritellään ne vitamiini- ja kivennäisaineyhdisteet, joita täydentämiseen saa käyttää. Asetuksen (EY) N:o 1925/2006 liitettä II on muutettu myöhemmin siten, että se korvattu Komission asetuksen (EY) N:o 1170/2009) liitteellä III.

Lisättyjen vitamiinien ja/tai kivennäisaineiden ilmoittaminen ainesosaluettelossa ja ravintoarvomerkinnöissä

Elintarvikkeen täydentämiseen käytetyt vitamiinit ja kivennäisaineet ovat elintarvikkeen ainesosia, ja ne tulee siten merkitä ainesosaluetteluun. Ne suositellaan merkittäväksi sekä ainesosaluetteluun että ravintoarvomerkintään niillä nimillä, jotka on esitetty elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII (tai aiemmin maa- ja metsätalousministeriön asetuksen elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä (588/2009) liitteessä), esimerkiksi A-vitamiini (tai sen lyhenteellä A-vit.). Ravintoaineiden yhdenmukainen ilmoittaminen ainesosaluettelossa ja ravintoarvomerkinnässä helpottaa kuluttajaa hänen tekemissään elintarvikevalinnoissa.

Vitamiinien ja kivennäisaineiden ilmoittamisessa voidaan käyttää myös ryhmänimiä, mutta ryhmänimen jälkeen on yksilöidysti ilmaistava kyseiset vitamiinit ja kivennäisaineet: esimerkiksi vitamiineja (A-, D- ja E-vitamiinia) ja kivennäisaineita (rautaa, kalsiumia).

Ravitsemuksellisesti täydennetyissä, tavanomaisissa elintarvikkeissa tulee olla ravintoarvomerkintä. Ravintoarvomerkintä tuli olla elintarviketietoasetuksen mukainen 13.12.2014 alkaen pakatuissa tuotteissa.

Kun elintarvikkeeseen on lisätty vitamiineja ja kivennäisaineita, on ravintoarvomerkintä pakollinen. Ravintoarvomerkinnässä on ilmoitettava elintarvikkeen sisältämät vitamiinit ja kivennäisaineet ja niiden kokonaismäärät elintarvikkeessa 100 grammaa tai 100 millilitraa kohden. Määrien lisäksi on ilmoitettava vitamiinien ja kivennäisaineiden prosenttiosuudet päivittäisen saannin vertailuarvoista (päivän saantisuosituksista). Päiväntarpeeseen ei saa viitata. Ravintoaineiden määrät tulee ilmoittaa sen suuruusina kuin ne ovat viimeisenä käyttöajankohtana tai parasta ennen -päiväyksen ilmoittamana aikana.

Elintarvikkeeseen lisättyjä vitamiineja ja kivennäisaineita on oltava merkittävä määrä. Merkittäväksi määräksi katsotaan 7,5 % päivittäisen saannin vertailuarvosta nestemäisille elintarvikkeille ja 15 prosenttia päivittäisen saannin vertailuarvosta kiinteille elintarvikkeille tai jos pakkaus sisältää vain yhden annoksen. Saannin vertailuarvot on kuvattu elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII.

Elintarvikkeeseen voidaan lisätä myös muita ravitsemuksellisesti tai fysiologisesti vaikuttavia aineita kuin vitamiineja ja kivennäisaineita. Elintarvikealan toimija vastaa siitä, että täydennetty elintarvike on turvallinen ja elintarvikelainsäädännön vaatimusten mukainen.

Myös nämä muut ravintoaineet ovat elintarvikkeen ainesosia, ja ne tulee siten merkitä elintarvikkeen ainesosaluetteluun ja niitä koskee myös ravintoarvomerkintä. Ravintoarvoja koskevat merkinnät, jotka kuuluvat asetuksen (EY) N:o 1925/2006 soveltamisalaan, ovat pakollisia elintarvikkeissa.

Tietyille muille aineille kuin esimerkiksi sallituille vitamiineille ja kivennäisaineille, kuten omega-3-rasvahapolle ja lykopeenille, ei ole toistaiseksi vertailuarvoja. Näissä tapauksissa ilmoitetaan aineen nimi ja sen määrä 100 g (tai ml) kohti samassa nähtävässä olevassa kentässä ravintoarvomerkinnän kanssa (esimerkiksi ravintoarvomerkintätaulukon alla, kun ilmoitetaan elintarviketietoasetuksen mukaan).

Ravintoarvomerkinnoistä on kerrottu kohdassa 5.17.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin, 7 artikla
- Komission asetus (EY) N:o 1170/2009 EPNDir 2002/46/EY ja EPNAs (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse sellaisten vitamiinien ja kivennäisaineiden ja niiden muotojen luetteloista, joita voidaan lisätä elintarvikkeisiin, ravintolisät mukaan luettuina
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun EPNAs (EY) N:o 1925/2006 voimaantulon edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (726/2007)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 29 - 35 artikla ja liite XIII - XV.

Ohjeet

- Ravitsemuksellisen täydentämisen valvontaohje, Eviran ohje 17059/1
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/julkaisut/?a=category&cid=23>

5.4 Ainesosien määrä

5.4.1 Ainesosien määrän ilmoittaminen

Ainesosan tai ainesosien ryhmän määrän ilmoittaminen on pakollista, jos

- elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa tai ainesosien ryhmä
- kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan tai ainesosien ryhmän elintarvikkeen nimeen
- ainesosa tai ainesosien ryhmä on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista tuotteista
- ainesosaa tai ainesosien ryhmää korostetaan muuten pakkausmerkinnoissä.

Ainesosa tai ainesosien ryhmä elintarvikkeen nimessä

Ainesosan määrä tulee ilmoitettavaksi, jos elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa tai ainesosien ryhmä. Esimerkiksi mansikkajogurtista on ilmoitettava sen sisältämän mansikan määrä, jauhelihapizzasta jauhelihan määrä, ruisleivästä rukiin määrä. Vastaavasti kasvispiirakasta on ilmoitettava kasvien määrä, kalavoileipäkakusta kalan määrä ja juustomakkarasta juuston määrä.

Eri lihalajeista valmistetussa jauhelihassa tulee ilmoittaa käytettyjen lihalajien painosuhte.

Esimerkiksi: Nauta-sikajauheliha

Ainekset: naudanliha 50 % ja sianliha 50 % tai nimessä Nauta-sikajauheliha (50 % / 50 %). (Elintarviketietoasetuksen mukaan lihan yhteydessä on ilmoitettava

eläinlaji(t), jo(i)sta liha tai seoksessa olevat lihalajit ovat peräisin. Siten ei ole mahdollista myydä jauhelihaa pelkästään jauhelihana, vaan nimen yhteyteen tulee aina liittää maininta käytetystä eläinlajista, esimerkiksi naudanliha tai sianliha.)

Raakalihavalmisteen pakkauksessa tulee ilmoittaa käytetyn lihan painosuhte.

Esimerkiksi:

- *Broileria hunajamarinadissa; ainekset: broilerin lihaa (85 %), vesi, rypsiöljy, hunaja jne.*
- *Porsaan grillikyljys marinadissa; ainekset: luullinen porsaanliha (70 %), vesi, oliiviöljy, suola (1,1 paino-%) jne.*

Ainesosan määrä ilmoitetaan koko elintarvikkeesta, ei sen sisältämästä koostetusta ainesosasta. Esimerkiksi vadelmajäätelössä tulee siihen käytetyn vadelmavalmisteen sisältämän vadelman määrä ilmoittaa koko jäätelöstä.

Kuluttaja yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen

Ainesosan määrä täytyy myös ilmoittaa, jos kuluttaja tavallisesti yhdistää ainesosan elintarvikkeen nimeen, vaikka sitä ei olisikaan mainittu elintarvikkeen nimessä. Esimerkiksi Janssonin kiusauksesta on tällöin ilmoitettava kalan määrä, kaalikäärleestä lihan määrä ja makkarasta lihan määrä.

Ainesosa on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista tuotteista

Ainesosan määrä on aina ilmoitettava, jos se on elintarvikkeessa olennainen ja erottaa sen muista tuotteista, joiksi elintarviketta nimen tai ulkonäön vuoksi voisi muutoin luulla. Esimerkki tällaisesta elintarvikkeesta on marsipaani, josta on ilmoitettava mantelin määrä. (Marsipaanin valmistukseen voidaan käyttää myös aprikoosinsydäntä.)

Ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä

Ainesosan määrä tulee myös ilmoittaa, jos ainesosaa korostetaan pakkausmerkinnöissä **sanoin, kuvin tai käyttämällä erikokoisia, -värisiä tai -tyylisiä kirjaimia** ainesosan tuomiseksi esiin. Esimerkiksi voilla leivotuksi ilmoitetusta pullasta tulee ilmoittaa voin määrä ja hedelmäisestä myslistä hedelmän määrä.

Ainesosan määrän ilmoittamistapa

Ainesosan määrä tulee pääsääntöisesti ilmoittaa ainesosan käyttöhetken (elintarvikkeen valmistushetken) mukaisesti prosentteina kaikkien käytettävien ainesosien yhteismäärästä (resepti). Poikkeuksena tästä ovat kuitenkin elintarvikkeet, joista valmistusprosessin aikana haihtuu vettä (esimerkiksi leipomotuotteet, kestromakkarat): niissä käytetyn ainesosan määrä ilmoitetaan prosentteina valmiin elintarvikkeen painosta. Jos ainesosan määrä näin ilmoitettuna ylittää 100 %, prosenttimäärän sijasta on ilmoitettava, paljonko (painomäärä) ainesosaa on käytetty 100 grammaan valmistusta.

Kestomakkaraan käytetyn naudanlihan määrä ilmoitetaan seuraavasti: *”valmistukseen käytetty 130 g naudanlihaa/ 100 g valmista tuotetta”*.

Lisättyä vettä tai haihtuvaa yhdistettä ei kuitenkaan tarvitse ottaa huomioon ainesosan määrää laskettaessa, jos sen määrä ei ylitä viittä prosenttia lopullisen elintarvikkeen painosta. Tätä poikkeusta ei kuitenkaan sovelleta lihaan, raakalihavalmisteseen, jalostamattomiin kalastustuotteisiin ja jalostamattomiin simpukoihin.

Määrää tarkoittava merkintä on tehtävä elintarvikkeen nimen yhteyteen tai ainesosaluettelon kyseisen ainesosan kohdalle tai erillisenä mainintana ainesosaluettelon yhteyteen. Merkinnän tulee vastata ilmoitetun ainesosan tai ainesosien ryhmän keskimääräistä määrää, joka saadaan noudattamalla valmistusohjetta ja hyvää valmistuskäytäntöä sekä ottamalla huomioon valmistuksessa esiintyvät tavanomaiset vaihtelut.

Tarkempia tietoja aiheesta löytyy ainesosan määrän ilmoittamista koskevasta valvontaoppaasta.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 22 artikla, liite VII, A-osa ja liite VIII.

Ohjeet

- Ainesosan määrän ilmoittamista koskeva valvontaopas, Eviran ohje 17027/3
http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/valvonta_ja_yrittajat/pakkausmerkinnat/ainesosan_maaran_ilmoittaminen_fi.pdf

5.4.2 Poikkeukset ainesosien määrän ilmoittamisessa

Ainesosien määrän ilmoittaminen koskee vain elintarvikkeeseen lisättyjä ainesosia. Tästä syystä elintarvikkeissa luontaisesti esiintyviä aineita ei tarvitse ilmoittaa, jollei niitä ole lisätty ainesosina. Tällaisia aineita ovat esimerkiksi kofeiini kahvissa sekä vitamiinit ja kivennäisaineet hedelmämehuisse.

Ainesosien määrän jättäminen ilmoittamatta

Ainesosien määrän ilmoittamisesta annettuja määräyksiä ei sovelleta seuraavissa tapauksissa:

- sellaisiin ainesosiin tai ainesosien ryhmiin, joita koskee maininta "*sisältää makeutusainetta/-aineita*" tai maininta "*sisältää sokeria/sokereita ja makeutusainetta/-aineita*", jos kyseinen maininta ilmoitetaan elintarvikkeen nimen yhteydessä (elintarviketietoasetus, liite III, kohta 2)
- lisättyihin vitamiineihin ja kivennäisaineisiin, jos kyseinen aine ilmoitetaan ravintoarvomerkinä
- myyntipaikassa tapahtuva "*pakkaaminen*" (esimerkiksi välitöntä myyntiä varten), jos siellä pakataan esimerkiksi muualla valmistettuja elintarvikkeita. Kyseisessä tapauksessa tuotteet katsotaan irtotuotteiksi ja niistä annettavia tietoja säädelään kansallisella MMM:n asetuksella (834/2014).

Ainesosan määrän ilmoittamista koskevien määräysten tarkoituksena on, että kuluttaja saisi tiedon elintarvikkeen sisältämisestä tärkeimmistä ainesosista. Ainesosien määrää ei kuitenkaan tarvitse ilmoittaa seuraavissa tapauksissa:

- 1) **Valmisteen nimessä mainittu ainesosa ei vaikuta kuluttajan valintaan.** Tällöin edellytetään, että ainesosan määrän vaihtelu ei ole oleellinen elintarvikkeen tiettyjen ominaisuuksien kannalta eikä sen avulla voida erottaa elintarviketta muista vastaavista elintarvikkeista. Tällä perusteella aineosaa ei tarvitsisi siten ilmoittaa esimerkiksi kermajäätelöstä, peruna- tai lanttulaatikosta tai appelsiini- tai vadelmajuomasta.

- 2) Aineosaa käytetään **pieninä määrinä maustamiseen**, kuten paprikaa paprikalla maustetussa juustossa, sitruunaa sitruunakakussa.
- 3) **Elintarvikkeen valutettu paino on ilmoitettu sisällön kokonaismäärän yhteydessä** (esimerkiksi ananas sokeriliemessä, sardiini öljyssä), ei kiinteän ainesosan määrää tarvitse erikseen ilmoittaa. Valutettu paino ei kuitenkaan riitä, jos elintarvikkeen nimessä mainitaan useampi ainesosa (esimerkiksi persikka-nektariini-ananassekoitus sokeriliemessä). Tällöin on ilmoitettava jokaisen ainesosan määrä erikseen.
- 4) Ainesosan määrä on **ilmoitettava muiden unionin säännösten nojalla** (esimerkiksi levitettävät ravintorasvat Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013, 78 artikla, liite VII, VII osa ja VI osan lisäys).
- 5) Erityisissä unionin säädöksissä määritellään tarkasti ainesosan määrä ilman veloitetta ilmoittaa sitä merkinnöissä.
- 6) Hedelmä-, marja-, vihannes-, sieni-, mauste- ja yrttisekoituksissa, joissa mikään ainesosa ei painoltaan ole olennaisesti määräävässä asemassa. Tämä ei kuitenkaan koske niitä tapauksia, jolloin sekoituksia käytetään toisen elintarvikkeen valmistuksessa (esimerkiksi hedelmäsekoitus jogurtin valmistuksessa).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 22 artikla, liite VIII
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013, 78 artikla, liite VII, VII osa ja VI osan lisäys.

5.4.3 Ainesosan määrän ilmoittaminen erityistapauksissa

Ainesosien määrän ilmoittaminen ainesosaluettelossa on vapaaehtoista, jollei ainesosa esiinny elintarvikkeen nimessä, tai sitä ei ole muulla tavoin korostettu pakkausmerkinnöissä.

Eräissä tapauksissa on kuitenkin ainesosien määrän ilmoittaminen säädetty aina pakolliseksi.

- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen (1084/2004) 24 § säättää ruokasuolan määrän ilmoittamisesta painoprosentteina **tietyistä pakatuista** elintarvikkeista (voimassa 13.12.2016 asti, lisää aiheesta kohdassa 5.5).
- Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) 7 §:ssä säädetään ruokasuolan määrän ilmoittamisesta painoprosentteina **tietyistä pakkaamattomista** elintarvikkeista (tulee suolan määrän ilmoittamisen osalta sovellettavaksi 13.12.2016 alkaen, lisää aiheesta kohdassa 4.8 ja 5.5). Jos ruokasuolan määrä ilmoitetaan ravintoarvoilmoituksen yhteydessä, ei sitä tarvitse toistamiseen ilmoittaa pakkaamattomista tuotteista. (Suolalla tarkoitetaan suolaekvivalenttipitoisuutta, joka lasketaan käyttämällä kaavaa $\text{suola} = \text{natrium} \times 2,5$.)
- Elintarvikkeen ainesosana olevan lihan ilmoittamisesta säädetään elintarviketietoasetuksessa (elintarviketietoasetus, liite VII, B-osa, kohta 18), jossa muun muassa määritellään ainesosana käytettävä liha sekä sen rasvan ja sidekudosproteiinin enimmäismäärät.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 22 artikla, liite VII ja VIII
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010), 6 §
- Komission asetus (EY) N:o 1170/2009 EPNDir 2002/46/EY ja EPNAs (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse sellaisten vitamiinien ja kivennäisaineiden ja niiden muotojen luetteloista, joita voidaan lisätä elintarvikkeisiin, ravintolisät mukaan luettuina.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 7 §.

5.5 Elintarvikkeen suolapitoisuuden ilmoittaminen

Ruotsi: *kraftigt saltat (voimakassuolainen)
 *tillsatt mycket salt (lisätty paljon suolaa)
 *innehåller mycket salt (sisältää paljon suolaa)

Englanti: *extra salt (voimakassuolainen)

5.5.1 Pakatut elintarvikkeet

5.5.1.1 Yleistä

Elintarvikkeen suolapitoisuuden ja voimakassuolaisuuden ilmoittaminen

on Suomen kansallista lainsäädäntöä. Kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen (1084/2004) 24 § säättää **lisätyn ruokasuolan** määrän ilmoittamisesta painoprosentteina tietyissä elintarvikkeissa ja **25 § voimakassuolaisuudesta** pakatuissa elintarvikkeissa. **Asetuksen 24 ja 25 §:ää sovelletaan 13.12.2016 asti.**

Elintarviketietoasetuksen (EU) N:o 1169/2011 **pakollista ravintoarvomerkin**tä koskevia säännöksiä aletaan soveltaa **13.12.2016 alkaen**. Samaan aikaan tulee voimaan **maa- ja metsätalousministeriön asetus (1010/2014), joka säättää eräiden elintarvikkeen ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi.**

Elintarviketietoasetus (EU N:o 1169/2011) säättää elintarvikkeen ruokasuolan määrän ilmoittamisesta pakkauksessa, mutta yksinomaan **ravintoarvomerkin**nässä. **Jos ravintoarvomerkin**tä ilmoitetaan jo **13.12.2014 alkaen tavanomaisissa elintarvikkeissa, tulee sen olla elintarviketietoasetuksen mukainen. Elintarvikkeen suolapitoisuus ravintoarvomerkin**nässä ilmoitetaan määränä (g). Suolalla tarkoitetaan silloin elintarvikkeen **natriumin kokonaismäärää suolaekvivalenttina (suola = 2,5 x Na)**. Elintarvikkeen sisältämän suolan ilmoittamista poikkeaa aiemmasta. Vastaisuudessa ilmoitetaan paitsi elintarvikkeeseen **lisätty suola, myös sen luontaisesti sisältämä suola**. Jos elintarvikkeen suolapitoisuus johtuu yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista, voidaan tämä maininta liittää lähelle ravintoarvoilmoitusta. Lisää aiheesta kohdassa 5.17. Ravintoarvomerkinnät.

5.5.1.2 Ruokasuolan määrän ilmoittaminen painoprosentteina (voimassa 13.12.2016 asti)

Ruokasuolan (natriumkloridi) kokonaismäärä painoprosentteina ilmoitetaan ainesosaluettelossa suolan yhteydessä tai erikseen muualla pakkauksessa yhden desimaalin tarkkuudella. Elintarvikkeen ruokasuolapitoisuudella tarkoitetaan tällöin natriumkloridin eli **lisätyn suolan** kokonaismäärää elintarvikkeessa. Tuotteen suolapitoisuus ilmoitetaan keskiarvona, tai mikäli tuotteiden suolapitoisuudet vaihtelevat huomattavasti, maksimiarvona (suolaa enintään x %). Näytteen tulee olla riittävän edustava, esimerkiksi 3 - 5 pakkausta valmistuserää kohden.

Ruokasuolan määrän ilmoittaminen painoprosentteina on säädetty pakolliseksi seuraavissa suolan saannin kannalta merkittävässä elintarvikkeissa (KTMa 1084/20104, 24 §):

1. juustot
2. lihavalmisteet, mukaan lukien makkarat
3. kalavalmisteet^{*)}
4. ruokaleivät, näkkileivät ja hapankorput^{**)}
5. liemet, keitot, ja kastikkeet, myös jauheena ja tiivisteinä ^{***)}
6. muut puolivalmiit tai valmiit ruoat ^{****)}
7. ruokasuolaa sisältävät maustevalmisteet ^{*****)}

*) kalavalmisteella tarkoitetaan tässä kohtaa suolattua, savustettua, hiillostettua tai muulla tavoin valmistettua kalaa tai kalanosaa, jonka valmistukseen ei ole merkittävässä määrin käytetty muita ainesosia, kalasäilykkeitä ja -puolisäilykkeitä sekä marinoituja raakoja kalavalmisteita. Äyriäisvalmisteissa sekä mustekala- ym. nilviäisvalmisteissa ruokasuolan määrän ilmoittaminen ei ole pakollista.

***) ruokaleiväksi katsotaan myös siihen rinnastettavat valmisteet, kuten esimerkiksi croissantit (suola-/voisarvet), tortillaleivät ja pitaleivät. Suolan määrää ei sen sijaan tarvitse merkitä esimerkiksi voileipäkeksihin ja korppuihin.

****) kastikkeilla tarkoitetaan ruokana käytettäviä kastikkeita; maustekastikkeet sisältyvät ryhmään 7.

*****) näillä tarkoitetaan kaikkia valmisruokia, puolivalmiita ruokia sekä yhdestä tai useammasta osasta koostuvia valmiita aterioita (esimerkiksi lihapyörökät, perunasose, kastike ja kasviksia). Viimeksi mainituissa suolapitoisuus ilmoitetaan koko ateriakokonaisuutta kohden. Esimerkkejä puolivalmiista ja valmiista ruoista, joihin tulee merkitä suolapitoisuus:

- ateriasalaatit (esim. kanasalaatti, tonnikalasalaatti, kreikkalainen salaatti)
- nuudelipakkaukset, joissa on mukana mausteseoksia
- keittoainekset ja pata-ainekset (mm. risotontyyppiset)
- kastikkeenomaiset ateria-ainekset, joihin voidaan lisätä veden ohella muitakin ainesosia, esim. lihaa
- pizzat
- ruoan tapaan usein esim. lounaana tai suolaisina välipaloina nautittavat täytteelliset piirakat (esim. karjalanpiirakka, lihapiirakka), kolmiolivat, täytetyt sämpylät ja patongit
- kermaperunat ja vastaavat (juusto- Valkosipuli- yms.)
- perunasosejauhe
- laatikkoruoat (esim. porkkana-, makaroni-)
- jauheliha-, maksa- ja kalamurekeruoat

*****) ryhmään kuuluvat kuivattujen mausteseosten lisäksi myös maustetahnat ja -kastikkeet, esimerkiksi

- ketsupit
- grillauskastikkeet
- salaatin kastikkeet
- liemitiivisteet ja fondit
- sinapit.

Suolan määrä ilmoitetaan yleensä myytävästä elintarvikkeesta. Tarvittaessa tiedot voidaan antaa nautintavalmiista tuotteesta. Tämä ilmoittamistapa on yhdenmukainen ravitsemus- ja terveystieteasetuksen (1924/2006/EY) kanssa, jonka mukaan

”ravitsemus- ja terveystuotteilla viitataan elintarvikkeisiin, jotka ovat valmiita nautittavaksi valmistajan ohjeiden mukaisesti” (5 artikla). Myös ravintoarvoa koskevat tiedot voidaan ilmoittaa yksinomaan nautintavalmiista elintarvikkeesta, jos annetaan riittävän yksityiskohtaiset valmistusohjeet ja tiedot koskevat näin valmistettua elintarviketta. Vastaavasti suolapitoisuuden ilmoittaminen nautintavalmiista tuotteesta edellyttää, että valmistusohje on riittävän yksityiskohtainen sekä myös sitä, etteivät ohjeessa lisättäväksi esitetyt ainekset sisällä suolaa. Merkinnästä tulee selvästi käydä ilmi, että kyseessä on nautintavalmiin ruoan suolapitoisuus. Esimerkiksi valmiin keiton suolapitoisuus 1,4 %. Voimakassuolainen.

Esimerkki. *Kotona paistettavien paistovalmiiden pakasteleipiä ja vastaavien tuotteiden (esimerkiksi karjalanpiirakka) suolapitoisuuden ilmoittaminen*

Näissä tuotteissa tulee suolapitoisuus ilmoittaa myytävästä (paistovalmiista) tuotteesta, koska paisto-ohjeet eivät yleensä ole täysin yksiselitteiset ja kuluttajien uuneissa on vaihtelua. Suositeltavaa on ilmoittaa lisäksi ohjeen mukaan paistetun valmiin tuotteen suolapitoisuus /suolan määrä, koska kuluttajalla on tällöin mahdollisuus verrata tällaisten tuotteiden suolapitoisuutta tavallisten, valmiiksi paistettuna myytävien tuotteiden suolapitoisuuteen.

Esimerkki. *Kalavalmisteen suolapitoisuuden ilmoittaminen*

Kalavalmisteen suolapitoisuuden ilmoittaminen voi olla teknisesti hankala toteuttaa, koska sen suolapitoisuudessa saattaa esiintyä vaihtelua. Ilmoittamista koskevat tekniset hankaluudet voidaan kuitenkin hoitaa esimerkiksi siten, että kalavalmisteissa sallitaan ilmoitetun suolamäärän alitukset (sallitaan suolamäärän ilmoittaminen reilusti ”varman päälle”). Alitusta ei tällöin pidetä kuluttajaa harhauttavana, koska alhaisempi suolapitoisuus on kuluttajan terveyden kannalta edullista. Tällainen menettely suo elintarvikealan toimijalle tavanomaista suuremman liikkumavapauden, mutta samalla antaa kuluttajalle tiedon suolan maksimimäärästä.

Säädökset

- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004, muutokset 724/2007 ja 1224/2007) 24 ja 25 §.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 30 artikla.

5.5.1.3 Voimakassuolaisuudesta ilmoittaminen

Elintarvikkeen ilmoittaminen voimakassuolaiseksi (13.12.2016 saakka)

Asetuksen (1084/2004) 25 §:ssä luetellaan ne elintarvikkeet, joiden pakkauksiin on merkittävä sana ”**voimakassuolainen**” tai ”**lisätty paljon suolaa**”, jos suolapitoisuus ylittää asetuksessa määrätyn rajan. Voimakassuolaisuus määräytyy lisätyn suolan määrän mukaan.

Keittojen, liemien ja kastikkeiden valmistukseen tarkoitetuissa jauheissa ja tiivisteissä voimakassuolaisuus -merkintä määräytyy nautintavalmiin elintarvikkeen suolapitoisuuden perusteella. Tätä periaatetta sovelletaan myös muihin puolivalmiisiin ruokiin ja elintarvikkeisiin.

Taulukko 3. Eräiden elintarvikkeiden voimakassuolaisuuden rajat sekä näistä rajoista lasketut 25 %:n vähennykset (13.12.2016 saakka).

Elintarvike	”Voimakassuolainen” tai ”lisätty paljon suolaa” % NaCl yli	”Vähennetty suolaa” tai ”vähemmän suolaa” (25 %:n vähennys voimakassuolaisen alarajasta) % NaCl enintään
Juustot	1,3	1,0
Leikkele-, ruoka- ja raakamakkarat *)	1,7	1,3
Muut leikkeleenä käytettävät lihavalmisteet	1,9	1,4
Kalavalmisteet**)	1,9	1,4
Ruokaleivät***)	1,2	0,9
Näkkileivät ja hapankorput	1,6	1,2
Aamiaisviljavalmisteet	1,6	1,2
Keitot, liemet ja kastikkeet (myös jauheet ja tiivisteet nautintavalmiina)	0,9	0,7
Muut puolivalmiit ja valmiit ruoat (mukaan lukien maustetut kypsennettäväksi tarkoitetut raakaliha- ja -kalavalmisteet) ****)	1,1	0,8

*) Huom. meetwursteihin ja muihin kestromakkaroihin ei tarvitse tehdä ”voimakassuolainen” -merkintää

**) Kalavalmisteella tarkoitetaan tässä suolattua, savustettua, hiillostettua tai muulla tavoin valmistettua kalaa tai kalanosaa, jonka valmistukseen ei ole merkittävässä määrin käytetty muita ainesosia, kalasäilykkeitä ja -puolisäilykkeitä sekä marinoituja raakoja kalavalmisteita. Äyriäisvalmisteissa sekä mustekala- ja ynnä muissa nilviäisvalmisteissa ruokasuolan määrän ilmoittaminen ei ole pakollista.

***) Ruokaleiväksi katsotaan myös siihen rinnastettavat valmisteet, kuten esimerkiksi croissantit (suola-/voisarvet), tortillaleivät ja pitaleivät. Suolan määrää ei sen sijaan tarvitse merkitä esimerkiksi voileipäkeksihin ja korppuihin.

****) Näillä tarkoitetaan kaikkia sekä pintamaustettuja että marinoituja tuotteita, valmisruokia, puolivalmiita ruokia sekä yhdestä tai useammasta osasta koostuvia valmiita aterioita (esimerkiksi lihapyörökät, perunasose, kastike ja kasviksia). Viimeksi mainituissa suolapitoisuus ilmoitetaan koko ateriakokonaisuutta kohden.

- ateriasalaatit (esimerkiksi kanasalaatti, tonnikalasalaatti, kreikkalainen salaatti)
- nuudelipakkaukset, joissa on mukana mausteseoksia

- keittoainekset ja pata-ainekset (muun muassa risotontyyppiset)
- kastikkeenomaiset ateria-ainekset, joihin voidaan lisätä veden ohella muitakin ainesosia, esimerkiksi lihaa
- pizzat
- ruoan tapaan usein esimerkiksi lounaana tai suolaisina välipaloina nautittavat täytteelliset piirakat (esimerkiksi karjalanpiirakka, lihapiirakka), kolmioleivät, täytetyt sämpylät ja patongit
- kermaperunat ja vastaavat (juusto-, ja valkosipuliperunat ynnä muut)
- perunasosejauhe
- laatikkoruoat (esimerkiksi porkkana-, makaronilaatikat)
- jauheliha-, maksa- ja kalamurekeruoat.

Esimerkki. Nuudeliikeiton suolapitoisuuden ilmoittaminen

Ainesosat:

Nuudelipakkaus: *vehnä jauho, palmuöljy, tärkkelys, suola, stabilointiaine (E452), happamuudensäätöaine (E500)*

Mausteseospussi: *suola, sokeri, arominvahvenne (E 621), valkosipuli, sipuli, mausteet, tärkkelys, aromi*

Mausteöljypussi: *palmuöljy, valkosipuli*

Chilipussi: *chilijauhe*

Valmistusohje

1. *Laita nuudelit ja mausteet kattilaan. Lisää 3,5 dl kiehuvaa vettä.*
2. *Anna hautua kannen alla 3 min.*
3. *Annos on valmis tarjottavaksi.*
4. *Valmiin keiton suolapitoisuus 1,3 %. Voimakassuolainen.*

Elintarvikkeen ilmoittaminen voimakassuolaiseksi (13.12.2016 alkaen)

Asetuksen (1010/2014) 4 §:ssä luetellaan ne elintarvikkeet, joiden pakkauksiin on merkittävä sana "**voimakassuolainen**" tai "**sisältää paljon suolaa**", jos suolapitoisuus ylittää asetuksessa määrätyn rajan. Suolapitoisuuteen lasketaan kuuluvaksi sekä elintarvikkeen luontainen että siihen lisätty suola.

"Voimakassuolainen" -merkinnän osalta eri raja-arvot eri tuoteryhmille ovat tarpeen, jotta voidaan vaikuttaa sekä kuluttajan valintoihin tuoteryhmien sisällä että elintarviketeollisuuden tuotekehitykseen. Suolalla tarkoitetaan suolaekvivalenttipitoisuutta, joka lasketaan käyttämällä kaavaa $\text{suola} = \text{natrium} \times 2,5$.

Koska ilmoitus voimakassuolaisuudesta on varoitusmerkinnän luonteinen, merkinnän havaittavuuden ja luettavuuden varmistamiseksi edellytetään, että tieto voimakassuolaisuudesta on esitettävä ravintoarvomerkinän läheisyydessä elintarviketietoasetuksen edellyttämää kirjasinkokoa (yleensä x-korkeus vähintään 1,2 mm) käyttäen. Voimakassuolaisuutta koskeva tieto liittyy elintarvikkeen ravintoarvosisältöön. Merkinnän sijoittelulla ehdotetulla tavalla ohjataan kuluttajaa lukemaan ravintoarvomerkinää laajemminkin. Jos ravintoarvomerkinää ei ole, tieto on esitettävä pakkausmerkinnöissä muulla helposti havaittavalla ja selkeällä tavalla.

Jos valmis ateria koostuu useammasta yhtenäisestä osasta, esimerkiksi perunamuusista ja nakkikastikkeesta, silloin suolan määrä ja voimakassuolaisuus -merkintä ilmoitetaan koko ateriakokonaisuutta kohti. Jos aterian erilliset komponentit on pakattu kukin omaan pakkaukseen tai samaan pakkaukseen (esimerkiksi täytetyt sämpylät ja kinkkukiusaus) ja ne myydään selkeästi erillisinä "itsenäisinä" aterian osina, silloin

kustakin niistä (täytetyistä sämpylöistä ja kinkkukiusauksesta) ilmoitetaan suolan määrä ja tarvittaessa voimakassuolaisuus-merkintä muiden merkintätietojen lisäksi.

Taulukko 4. Eräiden elintarvikkeiden voimakassuolaisuuden rajat sekä näistä rajoista lasketut 25 %:n vähennykset (13.12.2016 alkaen).

Elintarvike	”Voimakassuolainen” tai ”sisältää paljon suolaa”	”Vähennetty suolaa” tai ”vähemmän suo- laa” (25 %:n vähennys voimakassuolaisen alarajasta)
	% suolaa yli	% suolaa enintään
Juustot*	1,4	1,1
Makkarat**	2,0	1,5
Muut leikkeleenä käytet- tävät lihavalmisteet	2,2	1,7
Kalavalmisteet***	2,0	1,5
Ruokaleivät****	1,1	0,83
Näkkileivät ja hapankor- put	1,4	1,1
Aamiaisviljavalmisteet	1,4	1,1
Valmisruoat ja nautinta- valmiin aterian kompo- nentit*****	1,2	0,90
Napostelutuotteet (joihin lisätty suolaa)*****	1,4	1,1

Juustoihin* kuuluvat tässä tapauksessa kaikki MMM:n asetuksen (264/2012) 6 §:ssä määritellyt tuotteet: juustot, sulatejuustot ja juustovalmisteet.

Makkariihin** kuuluvat kaikki erilaiset emulgoidut makkarat (leikkele-, ruoka- ja raakamakkarat sekä maksamakkarat) sekä kestromakkarat.

Kalavalmisteisiin*** kuuluvat tässä yhteydessä esimerkiksi suolatut, savustetut, hiillostetut tai muulla tavalla valmistetut kalat ja kalanosat, kun valmistukseen ei ole merkittävässä määrin käytetty muita ainesosia sekä kalasäilykkeet.

Ruokaleipiin**** kuuluvat myös niihin rinnastettavat valmisteet, kuten voisarvet (croissantit), tortilla- ja pitaleivät. Suolan määrää ei sen sijaan tarvitse merkitä esimerkiksi voileipäkeksihin ja korppuihin.

Valmisruokiin***** kuuluvat sellaisenaan nautittavat ateriat, jotka voivat koostua yhdestä tai useammasta komponentista: esimerkiksi yhdestä tai useammasta komponentista koostuvat mikroateriat, laattakoruoat, keitot, ateriasalaatit, pizzat, ruoan tapaan nautittavat täytteelliset piirakat (esimerkiksi riisipiirakka, lihipiirakka), kolmioleivät, täytetyt sämpylät ja patongit ja niin edelleen. (Keittojen, liemien ja kastikkeiden valmistukseen tarkoitetuissa jauheissa ja tiivisteissä voimakassuolaisuus -merkintä määräytyy yleensä nautintavalmiin elintarvikkeen suolapitoisuuden perusteella. Tätä periaatetta sovelletaan myös muihin puolivalmiisiin ruokiin ja elintarvikkeisiin.)

Nautintavalmiisiin ateriankomponentteihin***** kuuluvat esimerkiksi liha-, kala-, kasvispullat ja -pihvit, kerma-perunat ja vastaavat, perunasosejauhe, tuorepastat, pata-ainekset, kastikkeenomaiset ateria-ainekset, joihin voidaan lisätä veden ohella muita ainesosia, kastikejauheet, liemivalmisteet ja niin edelleen. Ateriankomponentteihin kuuluisivat myös kypsennettäväksi tarkoitettut raakaliha- ja -kalavalmisteet. Myös ruokasuolaa

sisältävät maustevalmisteet, kuten kuivattujen mausteseosten lisäksi myös maustetahnat ja -kastikkeet, kuuluvat ateriakomponentteihin, esimerkiksi

- ketsupit
- grillauskastikkeet
- salaatikastikkeet
- liemitiivisteet ja kastikkeen pohjat (fondit)
- sinapit.

Napostelutuotteet, joihin on lisätty suolaa*****. Tähän ryhmään kuuluisivat esimerkiksi peruna- ja maissilastut, suolapähkinät. Napostelutuotteita on erilaisia, joista kaikki eivät välttämättä sisällä juurikaan suolaa. (Perinteiset napostelutuotteet, joihin on lisätty suolaa, voivat olla joidenkin kuluttajien kohdalla merkittävä suolan lähde. Nykyisin noin kolmannes energiansaannista tulee aterioiden välillä nautittavista välipaloista.)

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 30 artikla, liite I, kohta 11
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi (1010/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystähteistä (EY) N:o 1924/2006.

5.5.1.4 Elintarvikkeen ilmoittaminen vähemmän suolaa sisältäväksi

Kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen (1084/2004) 25 §:ää **sovelletaan 13.12.2016 saakka. Sen jälkeen 13.12.2016 alkaen noudatetaan uutta voimakassuolaisuutta koskevaa kansallista asetusta (1010/2014).**

”Suolaa vähennetty” tai **”vähemmän suolaa”**

Merkintä **”vähäsuolainen”** on käytännössä poistunut, koska ravitsemus- ja terveystähteasetuksessa määritelty raja, 0,3 g suolaa/100g (0,12 g natriumia), on niin alhainen, ettei se sovellu tavanomaisille elintarvikkeille. Korvaavana merkintänä voidaan jatkossa käyttää väiteasetuksen mukaista merkintää **”suolaa vähennetty”** tai **”vähemmän suolaa”** (vähennys vähintään 25 % vastaavaan tuotteeseen verrattuna). **Suomessa vertailu tehdään lähtökohtaisesti voimakassuolainen -väitteen alarajoihin.** Väitteen käyttäjän ei tällöin tarvitse esittää käyttämäänsä vertailutuotetta. Mikäli väitettä käytetään tuotteessa, jossa suolan vähentäminen ei täytä tätä periaatetta, sen valmistajan on voitava osoittaa käyttämänsä vertailutuote/tuoteryhmä. Taulukossa 3 ja 4 on laskettu valmiiksi nämä vähennykset.

5.5.2 Pakkaamattoman elintarvikkeen suolapitoisuus (13.12.2016 alkaen)

Pakkaamattomien elintarvikkeiden suolapitoisuuden ilmoittamisesta vähittäismyyntipaikassa säädetään kansallisesti, maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 834/2014 ja 1010/2014.

Vähittäismyyntipaikassa tulee antaa tiedot suolan määrästä ja tarvittaessa voimakassuolaisuudesta, jos suolapitoisuus ylittää asetuksessa (1010/2014) määrätyn rajan, seuraavista pakkaamattomista elintarvikkeista (**13.12.2016 alkaen**):

1. juustot
2. makkarat
3. muut leikkeleenä käytettävät lihavalmisteet
4. ruokaleivät.

Suolan määrä ilmoitetaan painoprosentteina valmistushetkellä tai siten kuin ravintoarvomerkinästä elintarviketietoasetuksessa on säädetty ilmoitettavan. Miten tiedot pakkaamattomista ilmoitetaan, on lisää kohdassa 4.8.

Voimakassuolaisuus -merkintä pakkaamattomissa 13.12.2016 alkaen

Voimakassuolaisuus -merkintä on annettava elintarvikkeista myös silloin, kun niitä myydään tai muuten luovutetaan kuluttajalle **pakkaamattomana vähittäismyyntipaikassa**. Voimakassuolaisuusrajat ovat samat kuin pakatuissa.

Velvoitteen laajentaminen pakkaamattomiin elintarvikkeisiin on perusteltua kansanterveyden näkökulmasta. Pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta tieto voimakassuolaisuudesta vaaditaan MMM:n asetuksen (1010/2014) mukaan ilmoitettavaksi 13.12.2016 alkaen seuraavista tuoteryhmistä: 1) juustot, 2) makkarat, 3) muut leikkeleena käytettävät lihavalmistukset ja 4) ruokaleivät. Tuoteryhmät ovat suolan saannin kannalta keskeisiä.

Tieto voimakassuolaisuudesta on ilmoitettava loppukuluttajalle kirjallisesti vähittäismyyntipaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla.

Tietoja suolasta ja voimakassuolaisuudesta ei tarvitse ilmoittaa kuitenkaan niistä elintarvikkeista, joita pieniä tuotemääriä valmistava elintarvikealan toimija toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

Lisää tietoa pakkaamattomista elintarvikkeista annettavista tiedoista on kohdassa 4.8.

5.6 Sisällön määrä

Ruotsi: *innehållsmängden
 *nettokvantitet
 *vikt

Englanti: *the net quantity of the food
 *net quantity
 *net contents
 *net weight

5.6.1 Ilmoittaminen

Sisällön määrällä tarkoitetaan pakkauksessa olevan elintarvikkeen määrää pakkaus-
hetkellä. Pakkaushetkeksi katsotaan se ajankohta, jolloin elintarvike on valmis toi-
mitettavaksi myyntiin. **Pakkausmateriaalin painoa ei saa sisällyttää ilmoitettuun
sisällön määrään.**

Sisällön määrä on ilmaistava nestemäisten tuotteiden osalta tilavuusyksikköinä ja
muiden elintarvikkeiden osalta painoyksikköinä. Sisällön määrä on ilmoitettava elin-
tarvikkeista Suomessa yleisesti käytetyin paino- tai tilavuusyksiköin (taulukko 5.).

Taulukko 5. Yleisesti käytettyjä paino- ja tilavuusyksiköjä.

Painoyksiköt	Tilavuusyksiköt
milligramma (mg)	millilitra (ml)
gramma (g)	desilitra (dl)
kilogramma (kg)	litra (l)

Unssi (oz.) ja pauna (lb) eivät ole Suomessa yleisesti käytettäviä paino- tai tilavuusyksiköjä, joten yksinomaan niitä ei voi käyttää pakkausmerkinnöissä. Unssin tai paunan lisäksi on käytettävä Suomessa yleisesti tunnettuja paino- tai tilavuusyksiköjä.

Paino- ja tilavuusyksiköt saa ilmoittaa pelkästään jollakin kansainvälisessä kaupassa yleisesti käytetyllä kielellä edellyttäen, että ne ovat ymmärrettäviä, eivätkä johda kuluttajaa harhaan. Siten nettopaino voidaan ilmoittaa pakkauksessa, esimerkiksi englanniksi ”net weight 200 gram”.

Kun kiinteää elintarviketta myydään suola-, mauste-, sokeri- tai muussa vastaavassa liemessä, on kokonaissisällön yhteydessä ilmoitettava kiinteän elintarvikkeen valutettu paino, jos liemen tarkoituksena on toimia ostajan valinnan kannalta merkityksettömänä väliaineena (esimerkiksi punajuuria etikkaliemessä 380 g, josta punajuuria 290 g). Jos elintarvike on glaseerattu, ilmoitetaan nettopaino kuitenkin ilman glaseerausta (esimerkiksi pakastetut katkaravut).

Tässä kohdassa ”*liemellä*” tarkoitetaan seuraavia mainittuja tuotteita sellaisenaan, mahdollisesti seoksina sekä myös jäädytettynä tai pakastettuina, jos liuos on valmistuksessa pelkästään välttämättömien perusainesten apuaineena, jolla ei ole ratkaisevaa merkitystä kuluttajan valinnan kannalta: vesi, suolojen vesiliuokset, suolavesi, elintarvikehappojen vesiliuokset, etikka, sokereiden vesiliuokset, muiden makeutusaineiden vesiliuokset, hedelmä- ja vihannesmehut, kun kyse on hedelmistä ja vihanneksista.

Liemi on ostajan kannalta merkityksetön väliaine, jos lientä ei ole tarkoitus nauttia, vaikkakin liemi vaikuttaa kuluttajan päätökseen tuotteen valinnassa (esimerkiksi tonnikala vedessä tai öljyssä). Jos sitä vastoin kiinteää elintarviketta myydään sellaisessa nesteessä, jonka kuluttaja yleensä käyttää ruoaksi, esimerkiksi kerma, kastike ja hedelmäsiirappi, ei kaksoispainomerkintää tarvitse tehdä sisällön määrän ilmoittamista koskevien säännösten mukaan. Tällaisessa tapauksessa kaksoispainomerkinnän tekeminen on kuitenkin kuluttajan kannalta suotavaa. Jollei kaksoispainomerkintää ole tehty vapaaehtoisesti, on elintarvikkeen nimessä esiintyvän ainesosan määrän ilmoittaminen kuitenkin pakollista aineosan määrän ilmoittamista koskevien säännösten mukaan (katso kohta 5.4.2).

2.12 Nettomäärän ilmoittaminen (liitteessä IX olevat 4 ja 5 kohta)

2.12.2 Asetuksen mukaan ”jos elintarvike on glaseerattu, ilmoitetaan nettopaino ilman glaseerausta”. Tämä tarkoittaa, että tällaisissa tapauksissa elintarvikkeen nettopaino vastaa valutettua nettopainoa. Onko sekä nettopaino että valutettu nettopaino ilmoitettava etiketissä?

Jos kiinteää elintarviketta pidetään kaupan astiassa olevassa liemessä, on nettopainon/-määrän lisäksi ilmoitettava myös elintarvikkeen valutettu nettopaino. Tämän kohdan soveltamista varten katsotaan, että jäädytetty tai pakastettu vesi on nestettä, mistä seuraa velvoite sisällyttää etiketin tietoihin nettopainon lisäksi valutettu nettopaino. Elintarviketietoasetuksessa säädetään lisäksi, että jos jäädytetty tai pakastettu elintarvike on glaseerattu, nettopainoon ei pitäisi sisällyttää glaseerausta (nettopaino ilman glaseerausta). Tästä seuraa, että glaseeratun elintarvikkeen ilmoitettava nettopaino on sama kuin sen valutettu nettopaino. Tämän mukaisesti ja kuluttajan harhaanjohtamisen välttämiseksi ovat seuraavat nettoilmoitukset mahdollisia:

Kaksinkertainen ilmoitus:

- nettopaino: X g ja
- valutettu paino: X g

Vertaileva ilmoitus:

- nettopaino = valutettu paino = X g

Yksi ainoa merkintä:

- valutettu paino X g
- nettopaino (ilman glaseerausta) X g

(Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

Ryhmäpakkaus on pakkaus, joka sisältää joukon myyntiyksiköitä, kuluttajapakkauksia. Jos ryhmäpakkaus sisältää kaksi tai useamman saman määrän samaa tuotetta sisältävää yksikköpakkausta, jotka katsotaan myyntiyksiköiksi, sisällön määrä on merkittävä ilmoittamalla yksikköpakkauksen sisällön määrä sekä yksikköpakkausten lukumäärä, esimerkiksi kahden kappaleen pakkaus virvoitusjuomaa ”2 kpl x 0,75 l = 1,5 l”. Kyseisten tietojen ilmoittaminen ei ole kuitenkaan pakollista, jos yksikköpakkausten lukumäärä voidaan ryhmäpakkausta avaamatta selvästi nähdä ja helposti laskea ja jos samalla vähintään yksi merkintä yksikköpakkauksen sisällön määrästä on selvästi näkyvissä. Esimerkiksi, kun yksikköpakkaukset on yhdistetty muovikalvolla tai pahvikauluksella ryhmäpakkaukseksi.

Jos ryhmäpakkaus sisältää kaksi tai useampia yksikköpakkauksia, joita ei katsota myyntiyksiköiksi, on sisällön määrä ilmoitettava merkitsemällä pakkaukseen sisällön kokonaismäärä sekä yksikköpakkausten lukumäärä, esimerkiksi pussiteen pakkauksessa ”50 g, 25 kpl”. Hyväksyttävää on myös tarkempi ilmaisu, esimerkiksi ”25 kpl x 2 g = 50 g”. Jos yksikköpakkaukset ovat myyntiyksiköitä, tarkoitettu myytäväksi yksittäin, tulee niissä olla määrä ilmaistuna.

Jos ryhmäpakkauksessa yksikköpakkausten tarkan kokonaismäärän ilmoittaminen ei ole mahdollista, tämä lukumäärä voi poikkeuksellisesti olla keskimääräinen lukumäärä. Voidaan myös käyttää termiä ”*noin*” tai muuta vastaavaa sanamuotoa tai lyhenteitä.

Jos ryhmäpakkaus koostuu kahdesta tai useammasta yksikköpakkauksesta, joita ei katsota myyntiyksiköiksi ja jotka eivät sisällä samaa määrää samaa tuotetta, on koko pakkauksen nettomäärän lisäksi ilmoitettava näiden yksikköpakkausten kokonaislukumäärä.

Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan elintarvikkeen määrän suhteen. Sisällön määrää koskevat merkinnät katsotaan harhaanjohtaviksi, jos ne eivät täytä sisällön määrälle asetettuja vaatimuksia. Vakiosisältöisten pakkausten sisällön määrän valvonnassa noudatetaan kauppa- ja teollisuusministeriön päätöstä valmispakkausista (179/2000).

Tavaraerän arvostelussa otetaan arvosteluperusteina huomioon sekä yksittäisten pakkausten sisällön määrät että niiden keskiarvo. Tavaraerässä yksittäisten pakkausten sisällön määrät saavat vaihdella tietyissä rajoissa, mutta sisällön määrien tulee keskimäärin olla yhtä suuri tai suurempi kuin ilmoitettu paino. Tavaraerän tarkastuksessa ei yleensä punnita kaikkia tavaraerään kuuluvia pakkauksia, vaan ainoastaan siitä otettu edustava satunnaisnäyte. Jos näyte ei täytä pakkauksien sisällön määrälle ja niiden keskiarvolle asetettuja vaatimuksia, on pakkauksissa ilmoitetut sisällön määrät katsottava virheellisiksi ja siten harhaanjohtaviksi.

Valmispakkauksen sisällön määrän eli todellisen sisällön määrän mittaaminen ja tarkastus on valmistajan tai pakkaajan taikka muun elintarvikkeesta vastuussa olevan toimijan vastuulla. Mittaaminen tulee suorittaa laillisilla ja toimenpiteiden suorittamiseen soveltuvilla mittausvälineillä.

e-merkintä

Valmispakkaus, jonka sisällön määrää valvotaan siten kuin kauppa- ja teollisuusministeriön päätöksessä valmispakkausista (179/2000) säädetään, saadaan varustaa e-merkinnällä, joka on tarkemmin määritelty kyseisessä päätöksessä. Merkinnän käyttö voidaan aloittaa, kun asiasta on tehty ilmoitus tarkastuslaitokselle (Inspecta Oy), ja jokaisen pakkauksen sisällön todellinen määrä mitataan tai toiminnassa on hyväksyttävä muu menetelmä. Tarkastuslaitoksen on tehtävä tarkastus viimeistään kuuden kuukauden kuluessa ilmoituksen tekemisestä. Päätöksen noudattamista valvoo Turvallisuus- ja kemikaalivirasto (Tukes).

Erityissäännöksiä

Erityislainsäädännössä on määräyksiä eräiden elintarvikkeiden sisällön määrän ilmoittamisesta.

Luokiteltujen A-luokan kananmunien pakkauksessa on ilmoitettava painoluokitus, johon sisältyy painoluokan vaihteluväli grammoina.

Pakkaamattomien eli irtomyynnissä olevien elintarvikkeiden sisällön määrän merkitseminen

Kansallisessa elintarviketietoasetuksessa (834/2014) ei ole säännöksiä irtomyynnissä olevien elintarvikkeiden sisällön määrän merkitsemisestä. Irtaimen omaisuuden kauppaa säätelevän kauppalain (355/1987) 46 §:ssä todetaan, että ”*hinnan mää-*

räytyessä tavarain painon mukaan pakkauksen paino on ensin vähennettävä". Tämän lain nojalla suoritettavaa valvontaa ei ole säädetty Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran eikä muidenkaan elintarvikevalvontaviranomaisten tehtäväksi, vaan laki on siinä toimijoita velvoittava ja sitä sovelletaan oikeustapauksissa.

Kaupankäynnin mittauslaitteiden luotettavuutta valvovat Turvallisuus- ja kemikaalivirasto ja aluehallintoviranomaiset. Hinnan määrittelyssä käytettävien mittauslaitteiden tarkastamisella eli vakaamisella varmistetaan, että kuluttaja saa maksamansa määrän tuotetta ja kauppias oikean korvauksen myymästään tuotteesta.

Torikaupassa tai vastaavassa kaupassa voidaan myydä kiinteitä tuotteita myös tilavuuden perusteella, esimerkiksi mansikoita litrahintaan (Mittauslaitelaki 707/2011).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 23 artikla, liite IX
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös valmispakkauksista (179/2000)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, 78 artikla, liite VII, VII osa ja VI osan lisäys
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus), 4 ja 12 artikla
- Euroopan ja parlamentin neuvoston direktiivi (2007/45/EY) valmiiksi pakattujen tuotteiden nimellismääristä sekä neuvoston direktiivien 75/106/ETY ja 80/232/ETY kumoamisesta ja neuvoston direktiivin 76/211/ETY muuttamisesta, 4 ja 6 artikla
- Mittauslaitelaki 707/2011, 17 §.

5.6.2 Poikkeukset

Sisällön määrä voidaan jättää merkitsemättä seuraavissa:

- Elintarvikkeiden tilavuus tai paino pienenee olennaisesti ja jotka myydään kappaleittain tai punnitaan ostajan läsnä ollessa (esimerkiksi leipomotuotteet, kuten kakut, leivät, piiraat).
- Tuoreitten kasvien, marjojen, hedelmien, vihannesten ja sienten vähäiset pakkaukset, kuten verkon, kalvon tai muun vähäisen päällyksen saa sisällyttää sisällön määrään.
- Jos pakkauksen sisällön määrä on vähemmän kuin 5 g tai 5 ml. Huomioitava, että säännös ei kuitenkaan koske mausteita eikä yrttejä. Esimerkkeinä ovat pienet pussit suolaa, sokeria, tomaattiketsuppia ja sinappia. (Sokerin osalta sisällön määrää ei tarvitse ilmoittaa alle 20 g painavien, pakattujen tuotteiden merkinnöissä.)
- Elintarvikkeet myydään tavanomaisesti kappaleittain, jos tuotteiden lukumäärä voidaan pakkausta avaamatta selvästi nähdä ja helposti laskea, tai jos näin ei ole, lukumäärä on merkitty etikettiin.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 23 artikla, liite IX
- Neuvoston direktiivi 2001/111/EY tietyistä elintarvikkeena käytettävistä sokereista, 2 artikla, kohta 2).

5.6.3 Täyttöaste

Elintarvikkeiden merkinnät, mainonta, ja esillepano, myös niiden muoto, ulkonäkö ja pakkaukset, käytetyt pakkausmateriaalit, tapa, jolla ne on aseteltu, ja olosuhteet, joissa ne esitellään, sekä tiedot, joita niistä annetaan millä tahansa tavalla, eivät saa johtaa kuluttajia harhaan.

Pakkaus voi olla harhaanjohtava silloin, kun pakkauksen ulkonäkö antaa sisällön määrästä suuremman vaikutelman kuin sisältöä todellisuudessa on. Käytännössä harhaanjohtavuutta arvosteltaessa on kiinnitettävä huomiota muun muassa seuraaviin seikkoihin:

- Pakkauksessa on runsaasti tyhjää tilaa ilman, että se on teknisesti välttämätöntä. Jos pakkauksen täyttöaste on suhteellisen alhainen ja sitä voidaan helposti nostaa käytetyllä pakkaustekniikalla, saattaa pakkaus olla harhaanjohtava. Pakkauksissa, joissa on yksi tai useampia sisä- tai annospusseja, täyttöaste on usein suhteellisen alhainen pakkaajasta riippumatta.
- Rungas pakkausmateriaalin käyttö saattaa olla harhauttavaa esimerkiksi silloin, kun pakkauksessa on kaksinkertaiset seinämät, välikansia, korotetut pohjat ja moninkertaista pakkaamista.

Harhaanjohtavissa tapauksissa toimijan on syytä tehdä pakkaukseen sisällön määrää täydentäviä merkintöjä tai nostaa pakkauksen täyttöastetta, mikäli se on mahdollista.

- Tällaisena sisällön määrää täydentävänä merkintänä voi olla esimerkiksi *"sisällön määrä on x prosenttia pakkauksen ulkotilavuudesta"* tai *"sisällön määrä tähän rajaan asti"* tai *"elintarvikkeen luonnollista kokoa oleva kuva ja kappaleluku"*.

Käytännössä pakkauksen harhaanjohtavuutta arvioidaan vain pakkauksista, joiden täyttöaste eli sisällön määrän osuus pakkauksen ulkotilavuudesta on alle 75 prosenttia.

Evira suosittelee, että täyttöastetta koskevat merkinnät on tehtävä ainakin seuraavissa tapauksissa:

Esimerkki. Keittoaineet.

Kun kartonkikoteloon pakattujen jauhemaisten, hiutalemaisten tai rakeisten keittoainesten täyttöaste on

- alle 60 % ja pakkaus sisältää yhden annospussin
- alle 55 % ja pakkaus sisältää kaksi annospussia
- alle 50 % ja pakkaus sisältää kolme annospussia
- alle 45 % ja pakkaus sisältää neljä annospussia.

Esimerkki. Viljavalmisteen.

Kun kartonkikoteloon pakatun jauhemaisen, hiutalemisen tai rakeisen viljavalmisteen täyttöaste on

- alle 75 % ja pakkaus sisältää yhden sisäpussin
- alle 60 % ja pakkaus sisältää yhden sisäpussin.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, 16 artikla.

5.7 Päiväysmerkinnät

Parasta ennen vai viimeinen käyttöpäivä

Elintarvikkeen pakkauksessa on ilmoitettava sen **vähimmäissäilyvyysaika** (*"parasta ennen"* -merkintä), millä tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarvike oikein säilytettyinä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet. **Mikrobiologisesti helposti pilaantuvan elintarvikkeen pakkauksessa** on ilmoitettava vähimmäissäilyvyysajan sijasta **viimeinen käyttöajankohta**, jolla tarkoitetaan ajankohtaa, johon asti elintarviketta saa käyttää. Päiväysmerkintätiedon valintaa arvioitaessa kannattaa ottaa huomioon paitsi elintarvikkeen luonne myös elintarvikkeen säilyvyyteen vaikuttavat tekijät, kuten elintarvikkeen koostumus, valmistusmenetelmä ja pakkausteknologia. Esimerkkejä mikrobiologisesti helposti pilaantuvista tuotteista on jäljempänä, kohdassa 5.7.2. Muissa helposti pilaantuvissa elintarvikkeissa riittää parasta ennen -merkintä.

Tiettyihin elintarvikkeisiin vaaditaan niitä koskevan erityislainsäädännön nojalla myös muita kuin edellä mainittuja päiväysmerkintöjä (kohta 5.7.5).

Jos säilyvyysaikaan liittyvät päiväysmerkinnät ilmaistaan ainakin päivän ja kuukauden tarkkuudella, voidaan niitä silloin käyttää elintarvike-erän tunnuksena (aiheesta lisää kohdassa 5.11).

Vastuu merkinnöistä

Valmistajan tai pakkaajan tehtävänä on selvittää elintarvikkeen säilyvyys ja tällä perusteella ratkaista, millainen päiväysmerkintä pakkaukseen on tehtävä. Viimeinen käyttöajankohta tulee määritellä lainsäädännön edellyttämien säilytyslämpötilojen mukaan siten, että tuote niissä lämpötiloissa säilyy ilmoitettuun ajankohtaan saakka. Päiväysmerkintä ilmaisee ajankohdan, johon saakka tuote avaamattomana säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet (*"parasta ennen"*) tai on viimeistään käytettävä. Jos tuote, esimerkiksi juustokiekko, paloitellaan ja pakataan uudelleen, on tuotteen säilyvyysaika arvioitava uudestaan. Valmistaja tai pakkaaja vastaa siitä, että tuote oikein varastoituna säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet tai on käytettävissä ilmoitetun ajankohdan loppuun. Pakkaukseen merkittyä ajankohtaa ei saa jälkeempään muuttaa ilman erityistä painavaa syytä.

Päiväysmerkintävirheitä havaittaessa tulee käyttää tapauskohtaista harkintaa, miten toimitaan.

Esimerkki: Jos havaitaan myymälän omavalvonnassa, että elintarvikkeen päiväysmerkintä on tehty virheellisesti, esimerkiksi parasta ennen 15.20.3015, tulee asiasta välittömästi ilmoittaa merkinnöistä vastuussa olevalle toimijalle tai myyjälle, jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan sekä myös valvontaviranomaiselle. Tuotteet voidaan palauttaa omavalvonnassa takaisin tavaran toimittajalle, joka korjaa pakkausmerkintävirheen. Jos ei ole suuresta erästä kyse, voi merkinnöistä vastuussa oleva toimija lähettää kyseisessä tapauksessa uudet korjausetiketit myymälään, jossa ne uudelleen tarroitetaan. Tapauskohtaista harkintaa tulee käyttää. Esimerkiksi, jos parasta ennen -merkintävirhe on tuotteessa, johon merkintää ei lainsäädäntö edellytä, esimerkiksi kiinteä sokeri tai suola. Elintarvikkeet voi myös tapauskohtaisesti lahjoittaa ruoka-apuun (seuraava esimerkki).

Esimerkki: Jos valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden valmistamisen tai varastoinnin aikana todetaan, että tuotteessa on sellainen virhe, että sitä ei voi laittaa myyntiin, esimerkiksi virheelliset pakkausmerkinnät tai tuote ei lainkaan vastaa pakkausmerkintöjä (esimerkiksi omenamehupurkki sisältää appelsiinimehua), voi tällaisen tuotteen lahjoittaa ruoka-apuun. Ehtona on, että tuotteesta ei aiheudu kenellekään vaaraa ja että tuotteen luovutuksen yhteydessä tieto vääristä merkinnöistä siirtyy myös tuotteen loppukäyttäjälle. Jos virheellinen tuote on jo päässyt myyntiin ja se joudutaan vetämään pois myynnistä, saa tällainen tuote valmistajan ja elintarvikevalvontaviranomaisen niin hyväksyessä päätyä ruoka-apuun, jos tuote ei aiheuta kuluttajille vaaraa. (Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet, Eviran ohje 16035/1, kohta 3.1.)

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 24 artikla ja liite X.

Ohjeet

- Eviran ohje 16035/1. Ruoka-apuun luovutettavat elintarvikkeet.

5.7.1 Vähimmäissäilyvyysaika

Ruotsi: *bäst före (parasta ennen)
*datum för minsta hållbarhet (vähimmäissäilyvyysaika)

Englanti: *best before (parasta ennen)
*minimum durability date (vähimmäissäilyvyysaika)

Vähimmäissäilyvyysaika ilmoitetaan käyttämällä sanontaa ”parasta ennen”, jonka jälkeen ajankohta merkitään seuraavasti (taulukko 6):

Taulukko 6. Elintarvikkeen säilyvyysajan vaikutus päiväysmerkinnän ilmoittamiseen.

Elintarvikkeen säilyvyysaika	Päiväyksen aikatarkkuus	Esimerkki
enintään 3 kuukautta	päivä ja kuukausi	"parasta ennen 31.7."
yli 3, mutta enintään 18 kuukautta	kuukausi ja vuosi	"parasta ennen heinäkuun 2016 loppua"
yli 18 kuukautta	vuosi	"parasta ennen 2016 loppua"
kaikki edellä mainitut säilyvyysajat	päivä, kuukausi ja vuosi	"parasta ennen 31.7.2016"

Vähimmäissäilyvyysaika voidaan aina ilmoittaa muodossa päivä, kuukausi ja vuosi nimenomaan tässä järjestyksessä mainittuna.

Elintarviketietoasetuksen mukaisesti myös "*parasta ennen*" -ajankohtaan merkitty kuukausi ja vuosi sisällytetään kuuluvaksi säilyvyysaikaan. "*Parasta ennen*" -ajankohta tarkoittaa siis tarkasti ottaen hetkeä ennen pakkauksessa mainitun ajankohdan päättymistä. Tästä syystä aina, kun säilyvyysaika ilmoitetaan joko kuukautena ja vuotena tai pelkästään vuoden tarkkuudella, on sana "*loppua*" lisättävä päiväyksen loppuun (katso taulukko yllä). Merkintä voi monikielisissä pakkauksissa olla myös muodossa "*parasta ennen ajankohdan loppuun: pp.kk.vvvv.*" johtuen muiden kielen rakenteesta. Tällöin kuluttajalle ei synny epätietoisuutta oikeasta säilyvyysajasta.

Pakkaukseen merkitty valmistuspäivä yhdessä säilyvyysajan kanssa (esimerkiksi "*säilyy viisi kuukautta*") tai viittaus säilytysohjeeseen eivät korvaa elintarviketietoasetuksen vaatimaa vähimmäissäilyvyysaikamerkintää.

Päiväysmerkintä voidaan tehdä muuallekin kuin "*parasta ennen*" -merkinnän jälkeen edellyttäen, että merkinnän yhteydessä on viittaus, missä pakkauksen kohdassa päiväys on.

Päiväys on tehtävä siten, että elintarvike ainakin siihen asti säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet (esimerkiksi värin tai maun).

"*Parasta ennen*" -merkintään liittyvän päiväyksen on oltava sama erikielisissä päiväysmerkinnöissä. Jos "*parasta ennen*" -merkintöihin liittyy eri päiväyksiä esimerkiksi "*parasta ennen 3.7.2016*", "*bäst före 4.8.2016*", "*best before 5.9.2016*", "*mindestens haltbar bis 6.10.2016*", on merkintöjä pidettävä elintarviketietoasetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla harhaanjohtavina.

"*Parasta ennen*" -päivämäärän merkintöjen tulee olla selviä ja ymmärrettäviä. Seuraavassa on esimerkkejä merkinnöistä, jotka eivät täytä näitä vaatimuksia ja näin ollen niitä ei voida pitää hyväksyttävänä korjattuina (taulukko 7).

Taulukko 7. Esimerkkejä epäselvistä päiväysmerkinnöistä korjattuina.

Epäselviä merkintöjä	Merkintöjen tulisi olla muodossa
"parasta ennen 28.16"	- "parasta ennen helmikuun loppua" tai - "parasta ennen 28.02.2016" (helmikuussa on 28 tai 29 päivää)
"parasta ennen 030516"	- "parasta ennen 3.5.2016"
"parasta ennen elokuun 16 loppuun"	"parasta ennen elokuun 2016 loppua"

Käänteisessä järjestyksessä esiintyvät päiväysmerkinnät eivät ole riittävän selkeitä, minkä vuoksi niitä on pidettävä harhaanjohtavina. Esimerkiksi vähimmäissäilyvyysaika "*parasta ennen 2.3.2016*" saattaa olla pakkauksessa merkittynä muodossa "*16/03/02*", jolloin sitä on pidettävä harhaanjohtavana.

Sanojen lyhentämisen vaikutusta päiväysmerkintöjen ymmärrettävyyteen on käsitelty kohdassa 3.2, jossa todetaan, että kuluttajan ei voida olettaa ymmärtävän lyhennteitä vkp tai v.k.p (viimeinen käyttöpäivä) taikka p.e. (parasta ennen), joten ne katsotaan määräysten vastaisiksi.

Elintarvikkeen myyminen ja käyttäminen "*parasta ennen*" -päivämäärän jälkeen

Elintarvikkeen voi myydä tai käyttää "*parasta ennen*" -päivämäärän jälkeenkin, edellyttäen, ettei sen laatu ole oleellisesti heikentynyt. Vastuu elintarvikkeen laadusta on tässä tapauksessa myyjällä tai elintarvikkeen luovuttajalla. Jotteivät kuluttajat kuitenkaan epähuomiossa ostaisi päiväykseltään vanhentuneita elintarvikkeita, tulisi päiväyksen ylittymisestä ilmoittaa myytävän tai luovutettavan tuotteen yhteydessä.

Vähimmäissäilyvyysajan ilmoittamisen tarkoituksena on suojata kuluttajaa siten, ettei hänen tarvitse ostaa vanhentuneita tuotteita. Tästä syystä harhaanjohtavana on pidettävä sellaista menettelyä, että päiväykseltään vanhentuneet tuotteet puretaan pakkauksesta ja myydään irtomyynnissä kuluttajalle ilmoittamatta päiväyksen ylityksestä.

Pakasteena varastoitujen elintarvikkeiden päiväysmerkintä

Pakastettuna tai jäädytettynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädytettynä ja ettei niitä saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen. Lisäksi elintarvikkeen nimen läheisyydessä tulee ilmoittaa "*Sulatettu*" tai muu vastaava ilmaisu. Käytännössä valmistajat merkitsevät esimerkiksi mämmin tai laatikkoruoan pakkaukseen vähimmäissäilyvyysajaksi sen ajankohdan, johon asti tuote säilyy pakastettuna ja tämän lisäksi tiedon siitä, kuinka monta päivää se säilyy kylmäsäilytyksessä sulatuksen jälkeen. Tällaista menettelyä voidaan pitää hyväksyttävänä.

Erityissäännöksiä

Erityislainsäädäntöön sisältyy joitakin määräyksiä, joilla säädetään "*parasta ennen*" -merkintä pakolliseksi tiettyjen elintarvikkeiden pakkauksissa.

Kuluttajalle myytävän lisäaineen tai aromin pakkaukseen tai astiaan on merkittävä parasta ennen -ajankohta tai viimeinen käyttöajankohta siten kuin elintarviketieto-asetuksessa säädetään.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 ja 24 artikla sekä liite X
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 7 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelisiä aineista 1333/2008 (muutoksineen), IV luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, muutoksineen, IV luku.

5.7.2 Viimeinen käyttöajankohta tai viimeinen käyttöpäivä

Ruotsi: *ista användningstidpunkt (viimeinen käyttöajankohta)
 *ista användningsdag (viimeinen käyttöpäivä)
 *ista förbrukningsdag (viimeinen käyttöpäivä)

Englanti: *use by date (viimeinen käyttöajankohta)
 *last date of use (viimeinen käyttöpäivä)

Viimeinen käyttöajankohta merkitään pakkaukseen käyttämällä sanontaa ”*viimeinen käyttöajankohta*” tai ”*viimeinen käyttöpäivä*”, jonka jälkeen pakkaukseen merkitään päiväys päivänä ja kuukautena sekä haluttaessa myös vuosilukuna nimenomaan tässä järjestyksessä. Kyseisten tietojen yhteydessä on esitettävä noudatettavat säilytysohjeet.

Viimeinen käyttöajankohta ilmoitetaan esimerkiksi ”*viimeinen käyttöajankohta 27.9.*” tai ”*viimeinen käyttöpäivä 27.9.2015*”. Muutkin päiväyksen merkintätavat ovat mahdollisia, jos merkinnät ovat selviä ja havaittavia (katso edellä ”*parasta ennen*” -merkintä).

Viimeinen käyttöajankohta merkitään mikrobiologisesti helposti pilaantuviin elintarvikkeisiin. Pakkausmerkintälainsäädännössä mikrobiologisesti helposti pilaantuvat elintarvikkeet ovat valmisteita, jotka pilaantuvat herkästi ja voivat muodostaa terveydellisen vaaran lyhyenkin säilytyksen jälkeen. Tällaisia elintarvikkeita **ovat esimerkiksi seuraavat elintarvikkeet**, ellei niitä ole esimerkiksi lämpökäsittelyn ja/tai säilöntäaineiden avulla tai muulla keinoin tehty säilyviksi:

- raakamaito ja siitä valmistetut tuotteet
- munavalmisteet
- tuore liha, elimet, veri, ja tuore plasma
- jauheliha ja muut kypsentämättömät lihavalmisteet
- tuore kala, mäti ja äyriäinen
- tuoresuolattu ja kylmäsavustettu kala
- sellaiset ruoka-aineet, jälkiruoat sekä konditoriavalmisteet, joita ei ole lämpökäsitelty.

Jos on kyseessä mikrobiologisesti helposti pilaantuvat annospakkaukset, viimeinen käyttöajankohta on ilmoitettava jokaisessa valmiiksi pakatussa annoksessa.

Muutkin tuotteet kuin luettelossa mainitut voivat olla mikrobiologisesti helposti pilaantuvia ja vaativat siis ”*viimeinen käyttöpäivä*” -merkinnän. **Elintarvikealan toimijan tulee aina tapauskohtaisesti arvioida, onko tuotetta pidettävä mikrobiologisesti helposti pilaantuvana.**

Elintarviketta ei saa myydä viimeisen käyttöpäivän jälkeen eikä käyttää myytävän tai tarjottavan elintarvikkeen valmistuksessa.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 ja 24 artikla sekä liite X
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikelisäaineista 1333/2008 (muutoksineen), IV luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, muutoksineen, IV luku.

5.7.3 Pakastuspäivämäärä

Ruotsi: *nedfrysningdatum
Englanti: *date of freezing

Pakastuspäivän ilmoittaminen on pakollinen ainoastaan valmiiksi pakattujen pakastetun lihan, pakastettujen raakalihavalmisteiden ja pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä.

2.10 Pakastuspäivä tai ensimmäisen pakastuksen päivä, jos tuote on pakastettu useamman kuin yhden kerran, pakastetun lihan, pakastettujen raakalihavalmisteiden ja pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä (liite III)

2.10.1 Onko pakastuspäivä tai ensimmäisen pakastuksen päivä, jos tuote on pakastettu useamman kuin yhden kerran, pakollinen pakkaamattoman pakastetun lihan, pakastettujen raakalihavalmisteiden ja pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä?

Ei. Pakastuspäivä on pakollinen ainoastaan valmiiksi pakattujen pakastetun lihan, pakastettujen raakalihavalmisteiden ja pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä. Jäsenvaltiot voivat päättää tämän vaatimuksen laajentamisesta koskemaan myös näitä tuotteita pakkaamattomina.

2.10.2 Miten ”jalostamattomat kalastustuotteet” määritellään elintarviketietoasetuksessa?

Kalastustuotteilla tarkoitetaan kaikkia luonnonvaraisia tai viljeltyjä meren tai makean veden eläimiä (lukuun ottamatta eläviä simpukoita, eläviä piikkinahkaisia, eläviä vaippaeläimiä ja eläviä merikotiloja ja kaikkia nisäkkäitä, matelijoita ja sammakoita) sekä kaikkia niiden syötäviä muotoja, osia ja niistä saatuja tuotteita. Jalostamattomat kalastustuotteet ovat kalastustuotteita, jotka eivät ole läpikäyneet jalostamiskäsittelyä, ja niihin luetaan mukaan tuotteet, jotka on jaettu, ositettu, annosteltu, viipaloitu, leikattu luottomiksi, jauhettu massaksi, nyljetty, murskattu, leikattu, puhdistettu, siistitty, jäähdytetty, jäädytetty, pakastettu tai sulatettu. (Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

Pakastuspäivä tai ensimmäisen pakastuksen päivä on ilmoitettava seuraavasti:

- Sen edessä on oltava sanat ”Pakastettu ...”.
- Näiden sanojen jälkeen on esitettävä itse päivämäärä tai viittaus siihen, mihin ajankohta on merkitty.
- Ajankohdassa on ilmoitettava selväkielisesti päivä, kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä, esimerkiksi ”Pakastettu pp/kk/vvvv” (Pakastettu 15/11/2014 tai Pakastettu 15.11.2014).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 7 ja 24 artikla sekä liite III ja X

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.10.

5.7.4 Päiväysmerkintöjä koskevat helpotukset

Elintarviketietoasetuksessa (liite X) on luettelo elintarvikkeista, joihin ei tarvitse tehdä ”parasta ennen” -merkintää, muun muassa:

- **Leipomotuotteet ja leivät**, jotka ovat ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne tavallisesti nautitaan yhden vuorokauden (24 tunnin) kuluessa valmistuksesta, esimerkiksi paperipussiin pakattu patonki ja sämpylä. Mitkään tuotteet, joita myydään useampana päivänä, eivät kuitenkaan kuulu poikkeuksen piiriin.
- **Kovat sokerimakeiset** (makeiset, jotka koostuvat lähes yksinomaan maustetuista tai värjätyistä sokereista). Sokerimakeisiin rinnastetaan tällöin vastaavat tuotteet, jotka on makeutettu jollakin muulla makeutusaineella. Sen sijaan suklaisiin, pääasiassa suklaasta koostuviin makeisiin, lakritsiin ja marmeladeihin tulee tehdä ”parasta ennen” -merkintä.
- **Purukumi ja muut vastaavat tuotteet**
- **Tuoreet marjat, hedelmät, kasvikset ja sienet**, joita ei ole kuorittu, pilkottu eikä muulla vastaavalla tavalla käsitelty (ei koske ituja eikä muita vastaavia tuotteita)

- **Etikka**
- **Suola ja suolavalmisteet**
- **Kiinteä sokeri**

Myös muualla lainsäädännössä on määräyksiä, joiden mukaan päiväysmerkintää ei joihinkin tuotteisiin tarvitse tehdä.

Jäätelön annospakkauksiin voidaan jättää merkitsemättä päiväysmerkintä (ja / tai erätunnus), jos mainittu merkintä on tehty valmisteen ryhmäpakkaukseen.

Elävien simpukoiden pakkauksessa vähimmäissäilyvyysaika voidaan korvata merkinnällä *"näiden eläinten on oltava myytäessä eläviä"*.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 24 artikla sekä liite X
- Euroopan ja parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 853/2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, III liitteessä olevan VII jakson VII luvun 2-kohta.

5.7.5 Muut päiväysmerkinnät

Erityislainsäädännössä on joitakin määräyksiä, joissa säädetään muun päiväysmerkinnän kuin vähimmäissäilyvyysajan tai viimeisen käyttöajankohdan, esimerkiksi valmistusajankohdan ja pakkauspäivän, ilmoittamisesta.

- Kollageeniä sisältävissä kääreissä ja pakkauksissa on oltava merkinnän *"ihmisravinnoksi soveltuvaa kollageeniä"* lisäksi valmistuspäivämäärä.
- Tuoreen kalan pyynti- tai nostopäivä on selvästi kirjallisesti ilmoitettava myynnin yhteydessä. (Tällä hetkellä on vielä selvityksessä, voidaanko kyseinen vaatimus säilyttää kansallisesti.)
- Kananmuniin tai kananmunapakkauksiin merkitään vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen), joka on enintään 28 päivää munintapäivästä tai munintajakson ensimmäisestä päivästä.
- Ruokaperunan pakkauksessa tulee ilmoittaa pakkauspäivämäärä ja säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika.
- Elävien simpukoiden pakkauksessa on ilmoitettava pakkauspäivämäärä, jossa on vähintään päivä ja kuukausi. Vähimmäissäilyvyyden ilmaiseva päivämäärä voidaan korvata merkinnällä *"näiden eläinten on oltava myytäessä eläviä"*.

Kuluttajat haluaisivat yhä useammin tiedon myös siitä, minkä ikäinen elintarvike on. Tästä syystä eräät yritykset ovat ryhtyneet merkitsemään vähimmäissäilyvyysajan lisäksi pakkauksiinsa elintarvikkeen valmistus- tai pakkausajankohdan. Koska kyseinen menettely parantaa oleellisesti kuluttajainformaatiota, Elintarviketurvallisuusvirasto suosittelee tällaisten päiväysmerkintöjen vapaaehtoista merkitsemistä elintarvikepakkauksiin.

Säädökset

- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus), 12 ja 13 artikla
- Euroopan ja parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä, III liitteessä olevan VII jakson VII luvun 2 b ja 3-kohdat ja XV jakson V luku
- Varhais- ja ruokaperunoiden kaupan pitämistä ja kauppalaadun valvontaa koskevat laatuvaatimukset FFV-52, Versio 2011
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (muutos 308/2013), 4 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 13 §.

5.8 Toimijan nimi ja osoite

Ruotsi:	*tillverkare (valmistaja) *förpackare (pakkaaja) *försäljare (myyjä) *livsmedelsföretagare (toimija)
Englanti:	*producer (valmistaja) produced by..., made by, (baked by..., bottled by...etc) *packer (pakkaaja) packed by... *seller (myyjä) distributed by... *produced for, prepared for (valmistuttaja) *food business operator (elintarvikealan toimija)

Elintarviketietoasetuksen 9 artiklan mukaan pakkaukseen on merkittävä elintarviketiedoista vastuussa olevan elintarvikealan toimijan nimi, jonka nimellä tai toimimällä elintarviketta pidetään kaupan tai jos tämä toimija ei ole sijoittautunut unioniin, tuontia unionin markkinoille harjoittava toimija.

Vastuussa oleva toimija voi olla elintarvikkeen valmistaja, valmistuttaja, pakkaaja tai Euroopan unionissa toimiva myyjä (markkinoija, valmistuttaja), jonka nimi, toiminimi tai aputoiminimi ja osoite tulee näkyä pakkauksessa.

Kuluttajalle on hyödyllinen lisätieto siitä, mikä rooli tuotteeseen merkityllä toimijalla on tuotteen valmistuksessa ja / tai markkinoinnissa. Jos pakkauksessa ilmoitetusta toimijan nimestä tai muuten pakkauksesta saa harhaanjohtavan käsityksen toimijan roolista, on silloin syytä täydentää nimeä roolia koskevalla maininnalla, jottei merkintä johtaisi ostajia harhaan (esimerkiksi ”valmistuttaja”, ”pakkaaja” tai ”markkinoija”).

Valmistuttajalla tarkoitetaan toimijaa, joka valmistajan ohella osallistuu elintarvikkeen valmistustoimintaan hankkimalla valmistusaineita tai määräämällä valmisteen koostumuksen tai muulla valmistukseen oleellisesti vaikuttavalla tavalla.

Valmistajalla tarkoitetaan toimijaa, joka on jalostanut tai koostanut elintarvikkeen tai muulla käsittelyllä saattanut elintarvikkeen lopulliseen muotoonsa. Valmistuksella tarkoitetaan elintarvikkeen yhdistämistä muihin ainesosiin, kypsentämistä, säilömistä tai muuta vastaavaa käsittelyä. Valmistukseksi ei sen sijaan katsota elintarvikkeen pakkaamista, lajittelua, puhdistusta, perkaamista, yksinkertaista kuivaamista taikka muuta vähäistä käsittelyä.

Maatalous- ja keräilytuotteille ei voida nimetä valmistajaa, joten niiden pakkauksiin merkitään joko pakkaajan tai EU:ssa olevan myyjän nimi. Tuoreena myytävien kasvis- tuotteiden (kokonaiset hedelmät, marjat ja vihannekset) pakkauksiin on aina merkittävä pakkaajan nimi ja osoite.

Osoitteena voi olla katuosoite, postilokero tai muu osoite sillä tarkkuudella, että yritykselle tuleva posti löytää perille. Nettikaupan osoite ei ole yksinomaan riittävä. Pelkkä **www.osoite** ei näin ollen ole riittävä. Tiedon tarkoituksena on varmistaa, että tuotteesta vastuussa oleva elintarvikealan toimija voidaan tarvittaessa merkinnän perusteella tavoittaa. Myös valvojien täytyy saada yhteys toimijaan. Tästä syystä sen tarkkuus voi olla eri tapauksissa erilainen siitä riippuen, onko toimiva yritys niin tunnettu, että sen sijainnin yksilöimiseksi riittää pelkästään postinumero ja paikkakunnan nimi, vai niin tuntematon, että se edellyttää tarkan katuosoitteen ilmoittamista.

Osoitteen ei tarvitse olla sekä suomen- että ruotsinkielisenä.

Valmistajan osoitteen ei tarvitse olla tuotteen valmistajatehtaan osoite, vaan esimerkiksi pääkonttorin tai kuluttajaneuvonnan osoite on myös mahdollinen.

Säädökset

- Elintarvikelaki (23/2006), 6 § 11-kohta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 8 artikla
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta, 5 artikla sekä liite I (sisältäen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 594/2013 muutokset).

5.9 Terveys- tai tunnistusmerkintä ja alkuperäkoodimerkintä

Eläimistä saataviin elintarvikkeisiin on EU:n hygienialainsäädännön nojalla tehtävä joko terveys- tai tunnistusmerkintä. Siinä annetaan tieto elintarvikkeen valmistaneesta laitoksesta (laitoksen hyväksymisnumero) ja jäsenvaltiosta, jossa laitos sijaitsee. Terveysmerkintä tehdään eläimen ruuhon eräin poikkeuksin. Muissa eläinperäisissä tuotteissa käytetään tunnistusmerkkiä. Merkki voidaan tehdä tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen. Kun eläinperäiset elintarvikkeet ovat kuluttajapakkauksessa, tunnistusmerkinnän merkitseminen ainoastaan kuluttajapakkaukseen riittää. Tunnis-

tusmerkinnän lisäksi pakkauksiin on aina merkittävä myös elintarviketietoasetuksen mukainen toimijan nimi ja osoite.

Terveys- tai tunnistusmerkin käyttöä, käytön rajoituksia, muotoa ja merkintapaa tarkastellaan tässä oppaassa pääpiirteittäin.

5.9.1 Terveysmerkintä

Terveysmerkinnästä säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden valvonta-asetuksessa (EY) N:o 854/2002. Terveysmerkinnällä tarkoitetaan merkkiä, jonka merkitseminen on osoituksena, että ruho on lihantarkastuksessa hyväksytty elintarvikkeeksi kelpaavaksi.

Terveysmerkin käyttö on rajattu vain eläimen ruhoon ja tämän merkinnän tekemistä valvoo virkaeläinlääkäri. Kun eläin teurastetaan, viranomaisen leimaa eläimen ruhoon, tai jos eläin leikataan puoliruhoon, neljännesruhoon tai puoliruhon kolmannekseen asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisen terveysmerkin. Terveysmerkki tehdään kotieläiminä pidettyihin sorkka- ja kavioläimiin, tarhattuihin riistanisäkkäisiin lukuun ottamatta jäniseläimiä sekä luonnonvaraiseen suurriistaan.

Terveysmerkinnässä käytettyjen värien on oltava elintarvikkeiden väriaineita koskevien yhteisön sääntöjen mukaisesti sallittuja. Soikeassa terveysmerkissä on laitoksen sijaintimaan nimi, teurastamon hyväksymisnumero ja jos laitos sijaitsee Euroopan yhteisössä yhteisön lyhenne. Sijaintimaan nimi voi olla kirjoitettuna kokonaan suuraakkosin tai ilmaistu kaksikirjaimisella lyhenteellä. Lisäksi terveysmerkissä voi olla tarkastuksia tehneen eläinlääkäriin numero tai tunniste. Muualla kuin teurastamossa hätäteurastetut eläimet on merkittävä erilaisella leimalla.

Elintarvikealan toimijat saavat poistaa lihasta asetuksen (EY) N:o 854/2004 mukaisesti käytetyn terveysmerkin ainoastaan, jos ne leikkaavat lihaa tai jalostavat sitä taikka käsittelevät sitä muulla tavoin.

5.9.2 Tunnistusmerkintä

Tunnistusmerkinnästä säädetään eläinperäisten elintarvikkeiden hygienia-asetuksessa (EY) N:o 853/2004. Tunnistusmerkki on tehtävä ennen kuin tuote lähtee tuotantolaitoksesta.

Elintarvikealan toimija merkitsee hyväksytyistä laitoksista toimitettavat eläinperäiset elintarvikkeet asetuksen (EY) N:o 853/2004 mukaisella tunnistusmerkillä, jollei niihin edellytetä tehtäväksi asetuksen (EY) N:o 853/2004 edellyttämää terveysmerkintää. Eläinperäiset elintarvikkeet ovat elintarvikkeita, joiden valmistusaineet ovat yksinomaan eläinperäisiä tai ovat elintarvikkeita, joissa kasviperäinen aines on yhdistetty prosessoimattoman eläinperäisen aineksen kanssa. Myös hunaja ja veri kuuluvat eläimistä saataviin elintarvikkeisiin. Hunajapakkauksiin ei kuitenkaan tarvitse laittaa tunnustusmerkkiä, koska asetuksen (EY) N:o 853/2004 liitteessä III ei ole näitä tuotteita koskevia vaatimuksia. Hunajaa käsitteleviä elintarvikehuoneistoja ei tarvitse siten hyväksyä laitoksiksi eikä niiden tarvitse käyttää tunnustusmerkintää pakkauksissa.

Yhdistelmäelintarvike sisältää sekä kasviperäistä elintarviketta että jalostettua eläinperäistä elintarviketta. Myös niihin yhdistelmätuotteisiin, jotka valmistetaan laitoksessa, joka valmistaa eläinperäisiä tuotteita, voidaan tehdä eläinperäisten tuotteiden tunnustusmerkintä. Halutessaan elintarvikealan toimija saa kuitenkin käyttää kaikissa laitoksessa valmistetuissa elintarvikkeissa, kuten porkkanalaatikossa, laitoksen tunnustusmerkkiä.

Soikeassa merkinnässä on oltava **laitoksen sijaintimaan nimi, laitoksen hyväksymisnumero** ja jos laitos sijaitsee Euroopan yhteisössä **yhteisön lyhenne**. Laitoksen sijaintimaa voi olla kirjoitettu kokonaan tai ilmaistu kaksikirjaimisella lyhenteellä.

Jos on kyseessä dioksiinin ja dioksiininkaltaisten PCB-yhdisteiden (polyklooratut bifenyylit) annetun enimmäismäärän ylittävät kalastustuotteet, on laitoksen merkittävät Suomen ja Ruotsin tai Suomen, Ruotsin ja Latvian markkinoille tarkoitetut kalastustuotteet tunnustusmerkin ympärillä olevalla suorakaiteen muotoisella lisämerkinnällä.

Tunnustusmerkki voidaan tehdä tuotteeseen, kääreeseen tai pakkaukseen. Jos pakkaus sisältää paloiteltua lihaa, merkin on oltava pakkaukseen kiinnitetyssä etiketissä tai pakkaukseen painetussa etiketissä niin, että se tuhoutuu pakkausta avattaessa. Tämä ei ole kuitenkaan tarpeen, jossa avaaminen tuhoaa pakkauksen. Jos kääre suojaa tuotetta yhtä hyvin kuin pakkaus, merkki voidaan kiinnittää kääreeseen.

5.9.3 Kananmunien alkuperäkoodi

Kaikki suurtalouksiin ja elintarviketeollisuuteen myytävät munat ja suurin osa vähittäiskaupassa myytävistä munista merkitään **tunnustusmerkin sijaan alkuperäkoodilla**. Merkintä on vastaavanlainen koko EU:n alueella. Suomella on poikkeusalue (Ahvenanmaa, Oulun ja Lapin lääni sekä Pohjois-Karjalan ja Pohjois-Savon maakunnat), jonka alueella merkintä ei ole pakollinen. Esimerkiksi tuottaja voi myydä tuottamansa kananmunat suoraan poikkeusalueella sijaitseviin vähittäismyymälöihin ilman paino- ja laatuluokittelua sekä leimaamista. Enimmäismäärä on 30 000 kg vuodessa. Suurtalouksiin sekä leipomoihin, laitoksiin ja muuhun elintarviketeollisuuteen näitä kananmunia ei saa toimittaa, koska kyseiset toimialat saavat käyttää vain luokiteltuja A-luokan kananmunia.

Alkuperäkoodi ei ole myöskään pakollinen, jos tuottaja myy munia suoraan tuotantopaikalta tai ovelta ovelle myynnissä. Torilla myytävät munat on kuitenkin merkittävä.

Alkuperäkoodin ensimmäinen numero kertoo tuotantotavan, sitä seuraava kirjain-sarja tuotantomaa ja viimeinen numerosarja tuotantotilan. Tuotantotapa Suomessa on joko 0 = luomu, 1 = ulkokanala, 2 = lattiakanala tai 3 = häkkikanala. Maakoodi on Suomessa FI eli koko koodi on muotoa 2FI2345. Tuottajakoodin on oltava selvästi näkyvässä, täydellisesti luettavissa ja vähintään 2 millimetriä korkea. Viranomaiset voivat koodin avulla jäljittää munan kanalaan saakka. Tuottajakoodien merkitys on selitettävä pakkauksessa tai sen päällä ja vastaavat tiedot on annettava munien irtomyynnin yhteydessä (luokitellut).

Säädökset

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (795/2014) laitosten elintarvikehygieniasta, liite II, luku 9, kohta 9.3
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 854/2004 ihmisravinnoksi tarkoitettujen eläinperäisten tuotteiden virallisen valvonnan järjestämisestä koskevista erityissäännöistä, I luvun 2 artiklan 1 i) kohta, II luvun 5 artiklan 2. kohta ja liitteessä I olevan 1 jakson III luku
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004 eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (eläinperäisten elintarvikkeiden hygieniasetus), I luvun 1 artiklan 2-kohta, II luvun 5 artikla, ja liitteessä II oleva 1 jakso, liitteessä III olevan I jakson VI luvun 9 kohta ja liitteessä III olevan VII jakson 1 luvun I-kohta ja VII luku, liitteessä III olevan IX jakson V luku, liitteessä III olevan X jakson II luvun V kohta
- Komission asetus (EY) N:o 589/2008 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä munien kaupan pitämisen vaatimusten osalta (munien kaupan pitämisen asetus), 1 artikla, s) kohta sekä 7 - 9, 12 ja 16 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 78 artikla, liite I, XIX osa, liite II, VII osa ja liite III, VI osa.

Eviran ohjeet

- Terveys- ja tunnistamismerkinnät liha-alan laitoksissa sekä elintarvikkeiden mukana lähetettävät asiakirjat, Eviran ohje 16012/1
- Kalastustuotteiden tunnistamismerkinnät sekä kalastustuotteiden mukana lähetettävät asiakirjat, Eviran ohje 16031/1
- Kananmunien ja muiden linnunmunien tuotanto ja myynti, Eviran ohje 16034/1.

5.10 Alkuperämaa ja lähtöpaikka

Ruotsi:	*ursprungsland (alkuperämaa) *ursprungsregion (alkuperäalue) *härkomstplats (lähtöpaikka)
Englanti:	*the country of origin (alkuperämaa) *the area of origin (alkuperäalue) *product of... *place of provenance (lähtöpaikka)

5.10.1 Alkuperämaan ja lähtöpaikan määritelmät

Elintarvikkeen alkuperämaalla tarkoitetaan elintarvikkeen alkuperää sellaisena, kuin se on määritelty asetuksen (ETY) N:o 2913/92, 23 - 26 artiklan mukaisesti (elintarvi-

ketietoasetus, 2. artikla, kohta 3). Lähtöpaikalla tarkoitetaan paikkaa, josta elintarvikkeen ilmoitetaan tulevan ja joka ei ole ”alkuperämaa”, sellaisena kuin se on määritelty asetuksen (ETY) N:o 2913/92, 23 - 26 artiklassa.

Alkuperämaa ja lähtöpaikka on määritelty myös Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 450/2008 yhteisön tullikoodeksista (uudistettu tullikoodeksi). Asetuksen 36 artiklassa todetaan: ”*Tietystä maasta tai tietyltä alueelta peräisin olevina tavaroina pidetään kyseisessä maassa tai kyseisellä alueella kokonaan tuotettuja tavaroita. Tavarain, jonka tuottamiseen on osallistunut useampi kuin yksi maa tai alue, on katsottava olevan peräisin siitä maasta tai siltä alueelta, jossa sille on suoritettu viimeinen merkittävä valmistustoimi*”.

Elintarvikealan toimijan nimeä, toiminimeä tai osoitetta etiketissä ei ole pidettävässä asetuksessa tarkoitettuna elintarvikkeen alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisena (elintarviketietoasetuksen 2. artikla, kohta 2 g).

Alkuperämerkinnällä tarkoitetaan elintarvikkeen pakkaukseen tai muutoin tehtävää merkintää, joka ilmaisee, mistä maasta tai alueelta elintarvike on peräisin.

Lähtöpaikka voi olla alue, joka on osa alkuperämaata tai alue, joka kattaa useita maita. Esimerkkejä lähtöpaikoista ovat Ahvenenmaa, Skotlanti ja Alpit.

Alkuperämaaksi katsotaan maa, jossa elintarvike on valmistettu tai tuotettu. Valmistuksella tarkoitetaan elintarvikkeen yhdistämistä muihin ainesosiin, kypsentämistä, säilömistä tai muuta vastaavaa käsittelyä. Elintarvike on peräisin silloin siitä maasta, jossa sille on suoritettu tähän tarkoitukseen varustetussa yrityksessä viimeinen merkittävä ja taloudellisesti perusteltu valmistus tai käsittely, joka on johtanut uuden tuotteen valmistukseen tai edustaa merkittävää valmistusastetta. Valmistuksena ei pidetä elintarvikkeen pakkaamista, lajittelua, puhdistusta, yksinkertaista kuivaamista tai muuta vähäistä käsittelyä, koska ne eivät olennaisesti muuta elintarvikettä. Jos maatalous- ja keräilytuotteeseen liittyy tällainen vähäinen käsittely toisessa maassa, sen alkuperämaana pidetään maata, jossa se on alun perin tuotettu (eli esimerkiksi viljelty, kasvatettu ja kerätty). Vähäinen käsittely (esimerkiksi mausteiden kuivaaminen) ei muuta tuotteen alkuperämaata.

Samoin, jos toisessa maassa valmistettuun elintarvikkeeseen liittyy vähäinen valmistuskäsittely toisessa maassa, sen valmistusmaana pidetään edelleen maata, jossa se on alun perin valmistettu. Siten esimerkiksi Suomessa paistetun ulkomaisen leivän tai Suomessa raastetun ulkomaisen juuston valmistusmaana pidetään maata, jossa se on alun perin valmistettu. Vähäinen valmistuskäsittely Suomessa ei siis näissä tapauksissa muuta elintarvikkeen valmistusmaata.

Harhaanjohtavuutta arvioitaessa tulee ottaa huomioon kokonaisuus: kaikki pakkauksessa olevat merkinnät, tavaramerkit, logot ja kuvat kuin myös tuotteen markkinointijankohta.

Jos elintarvikepakkauksessa olevasta toimijan nimestä, logosta, tavaramerkistä, toiminimestä, kuvista ja symboleista, lipusta, viiristä, pakkausmateriaalista tai muusta merkinnästä voi saada harhaanjohtavan käsityksen tuotteen alkuperästä, on oikea alkuperämaa tai -alue ilmoitettava niin selvästi, että sekaannuksen vaaraa ei synny. Harhaanjohtavuuden estämiseksi suositellaan alkuperämerkinnän sijoittamista näkyvään paikkaan, esimerkiksi pakkauksen etusivulle.

Jos teollisen valmisteen pakkauksessa ilmoitetaan esimerkiksi pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite ja kyseinen yritys toimii toisessa maassa kuin missä tuote on valmistettu, saattaa tällainen merkintä antaa ostajalle väärän käsityksen tuotteen alkuperämaasta.

Maataloustuotteesta saattaa kuluttaja vastaavasti pakkaajan tai myyjän nimen ja osoitteen perusteella erehtyä luulemaan, että tuote on myös tuotettu samassa maassa, jossa se on pakattu. Jos tuotetta ei voida tuottaa siinä maassa, jossa se on pakattu, ei erehtymisen vaaraa alkuperän suhteen kuitenkaan synny (esimerkiksi mustapippurin pakkauksessa ei tarvitse ilmoittaa alkuperämaata suomalaisen pakkaajan nimen ja osoitteen lisäksi).

Alkuperämerkinnäksi riittää **alkuperämaan nimi** tai **yleisesti tunnettu maan nimen lyhennys** taikka **alkuperäalue**. Poikkeuksena ovat tuoreet hedelmät ja vihannekset, joiden alkuperämaan ilmoittamiseen ei saa käyttää lyhennettä, vaan maan nimi on kirjoitettava kokonaan ja maan nimen lisäksi voi ilmoittaa tuotantoalueen tai paikannimen.

Maan nimi voi olla pelkistetyssä erisnimimuodossa ilman nimeen säännönmukaisesti sisältyviä valtiomuoto- tai muita sellaisia selityksiä, jos se yksiselitteisesti ilmaisee elintarvikkeen valmistusmaan. Sen sijaan adjektiivimuodossa olevat sanonnat (esimerkiksi *”svensk produkt”* tai *”swiss made”*) eivät ole määräysten mukaisia.

Alkuperämaan nimen asemasta voidaan poikkeuksellisesti käyttää myös yleisesti tunnettuja lyhenteitä, esimerkiksi Yhdysvallat – USA.

Alkuperämaan asemasta voidaan ilmoittaa tätä pienempi alkuperäalue, lähtöpaikka, maan osa tai osavaltio, jos se on katsottava yleisesti tunnetuksi (esimerkiksi Ahvenmaa, Skotlanti, Sisilia, Havaiji ja Kalifornia). Sen sijaan valtiota suurempia alueita, kuten Eurooppa tai Euroopan unioni ei yleensä katsota alkuperäalueeksi, koska ne eivät anna riittävän täsmällistä tietoa tuotteen alkuperästä. Poikkeuksena on erityislainsäädännössä säädettyjen elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittaminen, jossa alkuperämaan voi ilmoittaa myös alueena Eurooppa tai Euroopan yhteisö / Euroopan unioni (katso jäljempänä kappale 5.10.3). Samassa pakkauksessa ei voi ilmoittaa useita alkuperämaita (esimerkiksi USA/Kanada), jollei merkinnästä käy selvästi ilmi, mikä niistä on elintarvikkeen alkuperämaa.

Alkuperämerkintä (tai lähtöpaikkamerkintä) on tehtävä suomen ja ruotsin, norjan, tanskan taikka jollakin kansainvälisessä kaupassa yleisesti käytetyllä kielellä, jota kuluttajat ymmärtävät.

Hyväksyttäviä ilmoittamistapoja ovat muun muassa seuraavat:

- Alkuperämaa/Ursprungsland: Espanja/Spanien
- Alkuperäalue/Ursprungsområde: Skotlanti
- Made in Hungary
- Produce of France
- Product of California

Seuraavia ilmoittamistapoja ei yleensä hyväksytä:

- Alkuperämaa/Ursprungsland: RSA (ei ole yleisesti tunnettu lyhenne)
- Made in Europe (epätäsmällinen alkuperäalue)
- Made in EU* (epätäsmällinen alkuperäalue)

* EU sallitaan alkuperämaan ilmaisuna erityislainsäädännössä; muun muassa hunajan ja oliiviöljyn alkuperämaan ilmaisuihin.

Hyväksyttäviä eivät ole myöskään postinumeroiden yhteydessä käytetyt maakoodit.

5.10.2 Alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen

Elintarvikkeen alkuperämaan (tai lähtöpaikan) ilmoittamisesta säädetään yleisesti **pakatuista** elintarviketietoasetuksessa ja **pakkaamattomista** maa- metsätalousministeriön asetuksessa (834/2014) (lisää aiheesta kohdassa 4.8.).

Alkuperämaa tai lähtöpaikka tulee ilmoittaa seuraavissa tapauksissa:

- jos sen ilmoittamatta jättäminen voisi johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen todellisesta alkuperämaasta tai lähtöpaikasta.
 - Erityisesti harhaanjohtaminen tulee kysymykseen silloin, kun elintarvikkeen mukana seuraavista tiedoista tai etiketistä sellaisenaan voisi muuten saada sen käsityksen, että elintarvikkeella on eri alkuperämaa tai lähtöpaikka kuin mitä on ilmoitettu.
- kun sitä edellytetään ilmoitettavan EU:n erityislainsäädännössä, muun muassa naudanlihan, kalastustuotteiden ja kasvien osalta (jäljempänä kappale 5.10.3. "Eri-tyissäännöksiä").
- kun on kyseessä seuraavat tuoreet, jäähdytetyt ja jäädytetyt lihalajit (vaatimus astuu voimaan 1.4.2015):
 - sianliha (CN koodi 0203), tuore, jäähdytetty ja jäädytetty
 - lampaan ja vuohenlihan (CN koodi 0204), tuore, jäähdytetty ja jäädytetty
 - siipikarjaliha (CN koodi Ex 0207 nimikkeen 0105), tuore, jäähdytetty, jäädytetty. Siipikarjan lihaksi katsotaan kyseisessä kohdassa kanan, ankan, hanhen, kalkkunan ja helmikanan liha.

Pääaineesosan alkuperämaa- tai lähtöpaikkamerkintä

"**Pääaineesosalla**" tarkoitetaan sellaista elintarvikkeen ainesosaa tai ainesosien yhdistelmää, jonka osuus elintarvikkeesta on yli 50 % tai jonka kuluttaja yleensä liittää elintarvikkeen nimeen ja josta vaaditaan useimmissa tapauksissa määrän ilmoittamista.

Kun elintarvikkeen alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoitetaan eikä se ole sama kuin pääaineesosan,

- on ilmoitettava kyseisen pääaineesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka); TAI
- on ilmoitettava, että pääaineesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ei ole sama.

Tämän kohdan soveltaminen edellyttää komission täytäntöönpanosäädösten antamista. Näin ollen ei ole vielä tietoa Elintarviketieto-oppaan julkaisuvaiheessa, miten ja milloin elintarvikkeen pääaineesosan alkuperämaamerkintä (tai lähtöpaikkamerkintä) tulee sovellettavaksi.

Komissio toimittaa Euroopan parlamentille ja neuvostolle viimeistään 13 päivänä joulukuuta 2014 kertomukset seuraavien elintarvikkeiden alkuperämaata tai lähtöpaikkaa koskevan pakollisen ilmoituksen antamisen osalta:

- a) **muu kuin** naudanliha tai 5.10.2, c) kohdassa ilmoitettu lihalaji
- b) maito
- c) maitotuotteiden ainesosana käytettävä maito
- d) jalostamattomat elintarvikkeet
- e) tuotteet, jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta
- f) ainesosat, joiden osuus on yli 50 prosenttia elintarvikkeesta.

5.10.3 Erityissäännöksiä

Elintarviketietoasetuksen 26 artiklaa sovelletaan rajoittamatta niiden merkintävaatimusten soveltamista, joista säädetään erityisissä unionin säännöksissä.

Erityislainsäädännössä on joitakin elintarvikkeen alkuperän ilmoittamista koskevia määräyksiä, joilla alkuperän ilmoittaminen säädetään pakolliseksi tietyille elintarvikkeille. Miten alkuperä ilmoitetaan, on kyseessä olevissa säännöksissä tarkkaan säädetty.

- Erityismääräyksiä elintarvikkeen alkuperän ilmoittamiselle on annettu muun muassa naudanlihalle, sian, lampaan, vuohen ja siipikarjan lihalle, kalastustuotteille, hunajalle, oliiviöljylle sekä hedelmille ja vihanneksille.
- Myös maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteiksi tuotteiksi on annettu alkuperän ilmoittamisen osalta erityismääräyksiä (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuja järjestelmistä).
- Evisa suosittelee selvyyden ja yhdenmukaisuuden vuoksi, että myös muista lihoista kuin naudanlihasta ilmoitetaan jo nyt alkuperämaa pakkausmerkintäsäästösten edellyttämällä tavalla. Tämä koskee myös pakkaamatonta lihaa (tiedot esitteessä). Lisäksi on katsottu, että sellaisissa raakalihavalmisteissa, joissa valmistus ei oleellisesti muuta tuotteen ominaisuuksia (esimerkiksi marinoitu tai maustettu valmiste) on ilmoitettava käytetyn lihan alkuperä, jos ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan.
- Kalaa ja kalastus- ja vesiviljelytuotteita saa tarjota vähittäismyyntiin loppukuluttajalle ainoastaan, jos samalla ilmoitetaan lajin kauppanimi, lajin tieteellinen nimi, tuotantomenetelmä (pyynti merellä tai sisävesillä tai viljely) ja pyyntialue. Näitä vaatimuksia ei kuitenkaan sovelleta pieniin määriin (20 euroa/ostos) kalastustuotteita, jotka joko kalastajat tai vesiviljelytuottajat toimittavat suoraan kuluttajalle.
- Kokonaisia tuoreita hedelmiä ja vihanneksia voidaan pitää kaupan ainoastaan, jos niiden alkuperämaa on ilmoitettu. Hedelmien ja vihannesten alkuperä on ilmoitettava alkuperämaan koko nimellä tai yleisesti käytetyllä nimellä. Esimerkiksi, jos mansikat on poimittu Virossa ja pakattu Suomessa, tulee ilmoittaa alkuperämaaksi Viro.
- Hunajan pakkauksessa on ilmoitettava yksi tai useampi alkuperämaa, josta tuote on kerätty. Jos hunaja on peräisin useammasta kuin yhdestä jäsenvaltiosta tai kolmannelta maasta, voidaan merkintä korvata jollain seuraavista merkinnöistä: "EU:ssa tuotetun hunajan sekoitus", "EU:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus", "EU:ssa ja EU:n ulkopuolella tuotetun hunajan sekoitus" (EY:n sijasta EU).

- Oliiviöljyn pakkauksessa ”alkuperämerkinnällä” tarkoitetaan pakkauksessa tai siihen liittyvässä etiketissä olevaa maantieteellistä nimitystä. Oliiviöljyn alkuperä ilmoitetaan sen mukaisesti, minkälaisesta oliiviöljystä on kyse, missä se on poimitu ja puristettu. (Poikkeuksellisesti jalostetusta oliiviöljystä ja neitsytoliiviöljystä valmistetun oliiviöljyn tai oliiviin puristemassaöljyn pakkauksiin ei saa tehdä alkuperämerkintää.)

Oliiviöljyn alkuperämerkinnöissä on oltava ainoastaan:

- a) kun kyseessä ovat oliiviöljyt, jotka ovat peräisin jäsenvaltiosta tai kolmannesta maasta, viittaus soveltuvin osin joko kyseessä olevaan jäsenvaltioon, unioniin tai kyseessä olevaan kolmanteen maahan;
- b) kun kyseessä ovat oliiviöljyjen sekoitukset, jotka ovat peräisin useammasta kuin yhdestä jäsenvaltiosta tai kolmannesta maasta, soveltuvin osin yksi seuraavista maininnoista:
 - ”Euroopan unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus” tai viittaus unioniin
 - ”ei- Euroopan unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus” tai viittaus ei- Euroopan unionialkuperään
 - ”ei- Euroopan unionialkuperää ja unionialkuperää olevien oliiviöljyjen sekoitus” tai viittaus Euroopan unionialkuperään ja ei-unionialkuperään; taikka
- c) asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 tarkoitettu suojattu alkuperänimitys tai suojattu maantieteellinen merkintä asianomaista tuotemäärittelyä koskevien säännösten mukaisesti.

Jäsenvaltioon tai unioniin viittaava alkuperämerkintä vastaa sitä maantieteellistä aluetta, jolla kyseiset oliivit on korjattu ja jolla sijaitsee puristamo, jossa kyseinen öljy on puristettu oliiveista.

- Jos oliivit on korjattu muussa jäsenvaltiossa tai kolmannessa maassa, kuin siinä, jossa puristamo (jossa kyseinen öljy on puristettu oliiveista) sijaitsee, alkuperämerkinnässä on oltava seuraava maininta: ”(Ekstra-) neitsytoliiviöljy, joka on valmistettu ...ssa/ssä (unioni tai asianomainen jäsenvaltio) oliiveista, jotka on korjattu ...ssa/ssä (unioni, asianomainen jäsenvaltio tai kolmas maa)”.

Kolmannesta maasta tapahtuvassa tuonnissa alkuperämerkintä määritellään asetuksen (ETY) N:o 2913/92 22 - 26 artiklan mukaisesti.

5.10.4 Vapaaehtoisia alkuperämerkkejä

Esimerkiksi Hyvää Suomesta -joutsenlippu, Avainlippu, Sirkkalehtilippu ja Maakuntien Parhaat -merkit ovat vapaaehtoisia alkuperämerkkejä, joilla on tietyt kriteerit. On kuitenkin huomattava, että niiden käytöllä ei voida korvata sanallista tietoa elintarvikkeen alkuperämaasta.

Lisää tietoa vapaaehtoisista alkuperämerkeistä

- Hyvää Suomesta -joutsenlipusta: www.hyvaasuomesta.fi
- Avainlipusta: www.avainlippu.fi
- Sirkkalehtilipusta: www.kasvikset.fi/Suomeksi/Ammattilaisille/Viljely/Palvelut_viljelijöille/Laatumerkki
- Maakuntien Parhaista: www.maakuntienparhaat.fi

Pelkän Suomen lipun käyttäminen pakkauksessa

Pelkkää Suomen lippua käytetään joskus tuotteiden yhteydessä symboloimaan tuotteen suomalaisuutta ja kotimaisuutta. Suomalaisuus ja kotimaisuus ovat kuitenkin sisällöltään alkuperä -käsitettä laajempia, minkä vuoksi Suomen lipun käyttö alkuperän yhteydessä voi johtaa tietyissä tapauksissa ostajaa harhaan. Koostetuissa elintarvikkeissa valmistusmaa tai -alue voi olla eri kuin se, mistä tuotteeseen käytetyt raaka-aineet ovat peräisin. Tällöin lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan, jos tuote on vain valmistettu Suomessa, mutta sen raaka-aineet ovat peräisin muualta. Jos Suomen -lippua käytetään pakkauksessa, tulee sekä tuotteen valmistuksen että sen raaka-aineiden olla kokonaan tai pääosin kotimaisia, muussa tapauksessa lipun käyttö johtaa kuluttajaa harhaan. (Esimerkiksi kaikkia mausteita ei ole mahdollista saada Suomesta.) Pelkästään Suomen lipulla ei voida korvata sanallista tietoa elintarvikkeen alkuperämaasta.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 2 artikla, kohta 2 g), 3 ja 26 artikla.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 7 ja 8 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hunajasta (447/2003) 5 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1379/2013 Kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1184/2006 ja (EY) N:o 1224/2009 muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (EY) N:o 104/2000 kumoamisesta, IV luku
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1418/2013 kalastus- ja vesiviljelytuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1379/2013 mukaisista tuotantoa ja kaupan pitämistä koskevista suunnitelmista
- Komission asetus (EY) N:o 2065/2001, neuvoston asetuksen 104/2000/EY soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä kalastus- ja vesiviljelytuotteiden alalla kuluttajille annettavien tietojen osalta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1760/2000 nautaeläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottoamisesta sekä naudanlihan ja naudanlihatuotteiden pakollisesta merkitsemisestä, 13 artikla 2 a- ja 5 b-kohdat, 14 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus naudanlihan merkitsemisestä (434/2008)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1337/2013 Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamissäännöistä tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn sianlihan, lampaan- tai vuohenlihan ja siipikarjan lihan alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittamisen osalta
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, artiklat 75 ja 76 sekä liitteessä I oleva IX osa: Hedelmät ja vihannekset; liitteen VII, VIII osa: Oliiviöljyjen ja oliivin puristemassaöljyjen kuvaukset ja määritelmät
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöis-

tä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta, 5 artikla sekä liite I (sisältäen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 594/2013 muutokset)

- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 29/2012 oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista, 4 ja 5 artiklat (sisältäen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1335/2013 muutokset).

Eviran ohje

- Ohje naudanlihan merkitsemisestä ja jäljitettävyydestä, 10.9.2003, 1937/32/03

5.11 Elintarvike-erän tunnus

Ruotsi: *livsmedelspartiets kod

Englanti: *the identity code of the lot
*lot number (eränumero)

Elintarviketietoasetus (1169/2011) ei säädä eränumerosta, mutta kansallinen asetus säättää (834/2014).

Elintarvike-erällä tarkoitetaan joukkoa myyntiyksiköitä, jotka on tuotettu, valmistettu tai pakattu käytännöllisesti katsoen samoissa olosuhteissa. Huomioitavaa on, että erä on valmistettu samoista raaka-aineista ja samoissa tuotanto-olosuhteissa ja, että erä voi olla korkeintaan yhden päivän tuotannon suuruinen. Siten esimerkiksi samana päivänä ja samasta raaka-aineesta tuotetut elintarvikkeet voivat muodostaa elintarvike-erän. Eri päivinä tuotetut elintarvikkeet tulisi merkitä eri tunnuksilla.

Elintarvike-erän tunnuksen tarkoituksena on yksilöidä samaan erään kuuluvat elintarvikkeet. Määräysten vastaiseksi todettu tai epäilty erä voidaan sen avulla tarvittaessa nopeasti tunnistaa ja jäljittää sekä vetää takaisin markkinoilta. Elintarvikealan toimija vastaa erän määrittämisestä sekä tunnuksen merkitsemisestä pakkaukseen.

Elintarvike-erän tunnuksen tulee selvästi erottua muista pakkausmerkinnöistä. Tarvittaessa tunnuksen eteen on liitettävä kirjain "L", jollei tunnus muutoin erotu selvästi muista pakkausmerkinnöistä. Erityisesti silloin kun pakkauksessa on esimerkiksi useita numero- tai kirjainsarjoja, on tunnuksen yksilöinti "L" kirjaimella tarpeen (Lot = erä).

Hyväksyttäviä erätunnuksia ovat esimerkiksi seuraavat erämerkinnät:

L 125, LOT N3
Batch 1486-1

Erätunnus voidaan korvata elintarvikkeen säilyvyysaikaan (parasta ennen / viimeinen käyttöajankohta/viimeinen käyttöpäivä) liittyvällä merkinnällä edellyttäen, että ilmoitetaan ainakin päivä ja kuukausi nimenomaan tässä järjestyksessä mainittuna.

Jäätelön sekä mehu- ja juomajään annospakkauksiin voidaan jättää merkitsemättä elintarvike-erän tunnus, jos mainittu merkintä on tehty tällaisen valmisteen ryhmäpakkaukseen.

Pakkaamattoman elintarvike-erän tunnus ja tarvittaessa kirjain "L" on merkittävä kuljetuspakkaukseen, -astiaan tai -laatikkoon taikka, jos tällaista ei ole, asiaankuuluviin kaupallisiin asiakirjoihin.

Jos valmiiksi pakattuja elintarvikkeita pidetään kaupan etämyynnissä, ei elintarvike-erän tunnuksen antaminen ole pakollista ennen kaupan tekemistä:

2.6.3 Jos valmiiksi pakattuja elintarvikkeita pidetään kaupan etämyynnin keinoin, onko elintarvikealan toimijan direktiivin 2011/91/EU mukaisesti ilmoitettava "eränumero" ennen kuin kauppa tehdään?

Pakollisilla elintarviketiedoilla tarkoitetaan tietoja, jotka unionin säännösten mukaan on annettava loppukuluttajalle. Eränumerosta säädetään elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä 13. joulukuuta 2011 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2011/91/EU. Tätä tietoa ei kuitenkaan ole tarkoitettu loppukuluttajalle. Se on lähinnä työkalu, jolla varmistetaan jäljitettävyys, eikä se vaikuta kuluttajan valintoihin. Sen vuoksi tämän tiedon antamisen ei käytännössä ole pakollista ennen kaupan tekemistä. (Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2011/91/EU, elintarvike-erän tunnistamismerkinnöistä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 §.

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.6.3.

5.12 Säilytysohje

Ruotsi: *förvaringsanvisning
*förvaringsvillkor (säilytysolosuhteet)

Englanti: *storage conditions

Elintarviketietoasetuksen 9 ja 25 artiklan mukaan elintarvikkeen pakkaukseen merkitään erityiset **säilytys- ja/tai käyttöolosuhteet tarvittaessa**. Merkintä vaaditaan silloin, kun tuotteen säilyminen ilmoitettuun ajankohtaan saakka edellyttää **huoneenlämpötilasta poikkeavaa lämpötilaa tai muutoin erityisiä säilytys- tai käyttöolosuhteita** (esimerkiksi säilytystä kuivassa tai pimeässä paikassa) tai **on mahdollista, että ostaja ei tiedä, miten tuotetta pitää säilyttää**. Säilytysohjeen tarpeen arviointi on toimijan vastuulla.

Säilytysohje on kuitenkin aina ilmoitettava elintarviketietoasetuksen liitteen X mukaan mikrobiologisesti helposti pilaantuvien elintarvikkeiden pakkauksissa. Säilytysohjeen tarkoituksena on varmistaa avaamattoman pakkauksen säilyttäminen oikein viimeiseen käyttöpäivään asti. Myös vähimmäissäilyvyysaikaan, parasta ennen -tietoihin, on tarvittaessa liitettävä säilytysohje, jota noudattamalla tuote säilyy ilmoitetun ajan.

Säilytysohje voi koskea myös pelkästään tuotetta avaamisen jälkeen. Pakastetun elintarvikkeen säilytysohjeessa tulee olla suositus, kauanko elintarvike säilyy avaamattomana jääkaapin pakasteosassa tai pakastimessa (katso esimerkki pakastekalan säilytysohjeesta kohta 6.1).

Esimerkki. Jauhelihan säilytysohje.

*Säilytettävä enintään + 4 °C lämpötilassa.
Viimeinen käyttöpäivä 15.1.2015*

Vähittäismyymälässä valmistettua jauhelihaa saa myydä valmistuspäivänä ja sitä seuraavana päivänä, joten "viimeinen käyttöpäivä" -merkintänä on käytettävä viimeistään jauhamista seuraavaa päivämäärää.

Pakkaamattomasta elintarvikkeesta on vähittäismyyntipaikassa annettava loppukuluttajalle myös tarvittavat säilytys- ja käyttöolosuhteet.

Erityissäännöksiä

Erityislainsäädännössä on määräyksiä, joilla säädetään **pakolliseksi** säilytysohjeen ilmoittaminen elintarvikkeen pakkauksessa muun muassa seuraavissa tapauksissa:

- Pakasteisiin on merkittävä vähimmäissäilyvyysajan lisäksi aika, joka ostaja voi pakastetta säilyttää sekä säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila.
- Lisäainelainsäädösten mukaan lisäaineen tai aromin pakkaukseen on merkittävä säilytysohje tarvittaessa.
- Ruokaperunan pakkauksessa tulee ilmoittaa säilytysohje ja pakkauspäivämäärä tai vähimmäissäilyvyysaika. Esimerkiksi säilytysohje voidaan antaa seuraavasti: "Säilytettävä valolta suojattuna, enintään + 10 °C".
- Tietyissä elintarvikkeissa säilytysohje voidaan jättää merkitsemättä valmisteen annospakkauksiin, jos merkintä on tehty valmisteen ryhmäpakkaukseen.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9 ja 25 artikla.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 7 - 8 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, IV luku, 22 - 23 artikla
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008, elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, IV luku, 15 artikla
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 7 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (1367/2011) ilmoitettujen elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta, 7 ja 14 §.

5.13 Käyttöohje

Ruotsi: *bruksanvisning

Englanti: *directions for use
*conditions of use (käyttöolosuhteet)

Elintarviketietoasetuksen 9 §:n mukaan tulee elintarvikkeen pakkaukseen merkitä käyttöohje, jos elintarvikkeen tarkoituksenmukainen käyttö ilman sitä on vaikeaa. Merkinnän tekemisestä vastaa elintarvikealan toimija. Käyttöohjeet voivat olla myös varoituslausekkeita, varoitusmerkintöjä, joista on lisää kappaleessa 5.13.1. Käyttöohjeet voivat myös olla samalla annostusohjeita.

Elintarvikkeen käyttöohjeet on laadittava sellaisiksi, että elintarviketta voidaan niiden avulla käyttää tarkoituksenmukaisesti. Käyttöohjeet on annettava sanoin ja numeroin. Kuvien tai symbolien käyttö on ainoastaan lisäkeino näiden tietojen esittämiseen. Kuvien ja symbolien käyttö ei ole yksinomaan riittävä.

Merkintä vaaditaan silloin, kun käyttöohjeen puuttuminen saattaa aiheuttaa terveydellistä tai taloudellista vaaraa tai jos on olemassa mahdollisuus, että tuotetta käytetään muuten virheellisesti. Valmistusta edellyttävien tuotteiden, esimerkiksi keittoainesten, pakkausmerkinnöissä on aina syytä olla käyttöohje (valmistusohje). Lisäksi, jos tuote on uusi ja siten kuluttajalle entuudestaan tuntematon.

5.13.1 Varoituslausekkeet käyttöohjeena

Ruotsi: *varningspåskrift
Englanti: *warning

Kuluttajan suojaamiseksi mahdollisilta terveysvaaroilta elintarviketietoasetuksessa on säädetty, että pakkauksessa tulee olla tarvittaessa erityiset käyttöohjeet, joita ovat esimerkiksi varoituslausekkeet. Kuvien ja symbolien käyttö varoitusmerkkeinä ei ole yksinomaan riittävä. Kuvien tai symbolien käyttö on ainoastaan lisäkeino varoitusmerkintöjen esittämiseen.

Varoitusmerkinnän tekemisestä on lisäksi erikseen säädetty eräissä tuotekohtaisissa säädöksissä. Muilta osin näiden merkintöjen tarpeellisuuden arviointi kuuluu toimijalle, koska toimijalla on vastuu valmistamiensa tai käsittelemiensä elintarvikkeiden turvallisuuden varmistamisesta.

Evira on ohjeistanut käyttöohje- ja varoitusmerkintöjen tekemistä eräiden elintarvikkeiden pakkauksiin (kofeiinia sisältävät elintarvikkeet, kuivatut pavut, jauhemaiset äidinmaidonkorvikkeet ja vieroitusvalmisteet sekä soija-, riisi- ja kaurajuomat):
http://www.evira.fi/files/attachments/fi/elintarvikkeet/valmistus_ja_myynti/pakkausmerkinnat/varoitusmerkinnat_taulukko_paivitys_12032012.pdf

Esimerkkejä eräiden elintarvikkeiden käyttöohjeista:

Mehun käyttöohje

Mehun pakkauksessa on ilmoitettava laimennusohje ja sana ”tiiviste”, jos mehu on tarkoitettu käytettäväksi laimennettuna.

Keiton valmistusohje

Lisää keittoainekset puoleen litraan kylmää vettä samalla sekoittaen. Anna keiton kiehua viisi minuuttia miedolla lämmöllä. Tarjoile keitto lämpimänä tai kylmänä.

Mikropopcornien valmistus- ja käyttöohje

Levitä pussi ja aseta se ”tämä puoli ylöspäin” -merkinnän mukaisesti. Kytke mikro täydelle teholle ja paahda mikron tehosta riippuen 2 - 4 minuuttia, kunnes popcornien paukahtelujen väli on 2 - 3 sekuntia. Ota pussi mikrosta ja ravistele. Avaa pussi vetämällä nuolilla merkityistä kohdista. Varoitus: Sisältö kuumaa.

Kuivattujen papujen varoitus ja käyttöohje

Papuja ei saa syödä käsittelemättöminä. Ne on liotettava yli yön, huuhdeltava sekä keitettävä vähintään...ajan. Papukohtaiset keittoajat esitetään Eviran nettisivulla.

Eskolaari – kala (*Lepidocybium flavobrunneum*)

Koska eskolaari sisältää runsaasti sulamatonta rasvaa, jonka nauttiminen voi aiheuttaa suolisto-oireita (muun muassa rasvaripulia), on sen valmistusohje tarpeen kuvata, esimerkiksi ”Kala on kypsennettävä siten, että suurin osa rasvasta poistuu kalasta (esimerkiksi grillaamalla). Kalan rasvaa ei saa käyttää kastikkeen valmistukseen.”

Evira suosittelee, että hanhen- ja ankanmunien pakkauksessa tai esitteessä on varoitusmerkintä (esimerkiksi ”Munien käyttö ravinnoksi muutoin kuin kymmenen minuuttia keitettynä saattaa olla terveydelle vahingollista”).

Lisäksi mahdollisesta tuotteesta olevasta allergeenijäämästä, esimerkiksi pähkinästä, Evira suosittelee merkintää ”Saattaa/voi sisältää pieniä määriä [esimerkiksi hasselpähkinää] / [hasselpähkinä]jäämiä” ja ruotsiksi ”Kan innehålla spår av [hasselnöt]”.

5.13.2 Erityissäännöksiä

Erityislainsäädäntöön sisältyy säännöksiä, joissa määrätään käyttöohje pakolliseksi joidenkin elintarvikkeiden pakkauksessa ja siitä, minkälaisen käyttöohjeen elintarvike vaatii.

- Lisäaineen tai aromin pakkaukseen on tarvittaessa merkittävä käyttöohje.
- Luontaisissa kivennäisvesissä, jotka sisältävät fluoria enemmän kuin 1,5 mg/l, tulee olla merkintä ”Sisältää fluoria yli 1,5 mg/l. Ei sovellu imeväisten eikä alle 7-vuotiaiden lasten säännölliseen käyttöön”.
- Lastenruokien pakkaukseen on merkittävä ikäsuositus. Kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksessa äidinmaidonkorvikkeesta ja vierotusvalmisteesta on tarkempia määräyksiä alle yksivuotiaalle lapselle tarkoitettun äidinmaidonkorvikkeen ja vierotusvalmisteen käyttöohjeesta.
- Korvasienten pakkauksessa tulee olla käsittelyohje, johon sisältyy varoitus sienten myrkyllisyydestä. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran mukaan käsittelyohjeen pitää olla seuraavanlainen:

”Korvasieni on myrkyllinen käsittelemättömänä.”

Korvasienet on keitettävä kahteen kertaan runsaassa vedessä (1 osa sienä ja 3 osaa vettä) vähintään viisi minuuttia ja huuhdeltava hyvin molempien keittokertojen jälkeen runsaassa vedessä.

Kuivattuna säilyttyjä korvasieniä on liotettava vähintään kaksi tuntia ennen käyttöä (10 g sienä ja 2 l vettä). Liotuksen jälkeen korvasienet keitetään kahteen kertaan kuten tuoret korvasienet. Korvasieniä kuivattaessa tai keitettäessä on tuuletettava hyvin. Korvasienten liotus- ja keittovettä ei saa käyttää ruoanvalmistuksessa.”

Esimerkkejä erityissäännöissä ja elintarviketietoasetuksessa säädeltävien elintarvikkeiden käyttöohjeista varoitusmerkinnöin:

- Eräiden makeutusainesten käytön edellyttämät lisämerkinnät on esitetty kohdassa 5.15, taulukossa 8.
- Ravintolisän pakkauksessa tulee olla muun muassa valmisteen suositeltava vuorokausiannos sekä maininta siitä, että ravintolisää ei tule käyttää monipuolisen ruokavalion korvikkeena. Ravintolisän pakkauksessa tulee olla varoitusmerkinnät siitä, että ilmoitettua suositeltua vuorokausiannosta ei saa ylittää ja että tuote on säilytettävä pienten lasten ulottumattomissa.
- Hunajan pakkauksessa on oltava maininta siitä, että hunajaa ei saa antaa alle yksivuotiaille lapsille.
- Juoman, joka nautintavalmiina sisältää mistä tahansa lähteestä peräisin olevaa kofeiinia yli 150 mg/l (lukuun ottamatta kahvi- ja teepohjaisia sekä kahvi- ja teeuutteista valmistettuja juomia, joiden nimeen sisältyy sana *”kahvi”* tai *”tee”*), pakkauksessa, samassa nähtävissä olevassa kentässä kuin juoman nimi, tulee olla maininta *”Korkea kofeiinipitoisuus”*. *”Ei suositella lapsille eikä raskaana oleville tai imettäville”* ja sen jälkeen on merkittävä sulkeisiin juoman kofeiinipitoisuus (... mg/100 ml). (Evira on ohjeistanut, että edellä olevien varoituslausekkeiden lisäksi tulee tuotteissa, esimerkiksi energijuomapakkauksissa, olla käyttöohje, suurin vuorokautinen käyttömäärä tarkasti ilmaistuna, esimerkiksi *”Korkeintaan kaksi tölkillistä päivässä”*.)
- Muissa kuin juomien pakkauksissa, kuten makeisten, purukumien ja suklaapatukoiden pakkauksissa, joihin kofeiinia on lisätty fysiologisessa tarkoituksessa, tulee olla seuraavat tiedot: *”Sisältää kofeiinia. Ei suositella lapsille eikä raskaana oleville”* samaan nähtävissä olevaan kenttään kuin elintarvikkeen nimi, ja tämän maininnan jälkeen on merkittävä sulkeisiin kofeiinipitoisuus milligrammoina 100:aa milligrammaa kohti. Ravintolisissä kofeiinipitoisuus on ilmaistava pakkausmerkinnässä suositeltavaa päivittäisannosta kohden. (Evira on ohjeistanut, että edellä olevien varoituslausekkeiden lisäksi tulee ilmoittaa tuotteissa käyttöohje, suurin vuorokautinen käyttömäärä tarkasti ilmaistuna, esimerkiksi *”Korkeintaan yksi rasiallinen päivässä”*.)
- Toimijan, joka luovuttaa luovutuspaikalla kuluttajalle raakamaitoa, on luovutuksen yhteydessä annettava kuluttajalle kirjallisesti seuraavat tiedot: 1) tuote on raakamaitoa, 2) tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja, 3) riskiryhmiin kuuluvien ei tule nauttia tuotetta lämpökäsittelemättömänä, 4) riskiryhmiin kuuluvat lapset, vanhukset, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus, 5) tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötila sekä viimeinen käyttöpäivä. Tietojen on lisäksi oltava selvästi kuluttajan nähtävillä luovutuspaikalla paitsi, jos raakamaito luovutetaan kuluttajalle vähittäismyyntipäällykseen pakattuna. Raakamaidon pakkauksessa on oltava edellä mainitut tiedot.

- Salatrimejä sisältävissä elintarvikkeiden pakkauksissa on oltava maininta ”*vähä-energistä rasvaa (salatrimejä)*”, joka on esitettävä tuotteen pakkausmerkinnöissä tai salatrimejä sisältävien tuotteiden ainesosaluettelossa. Merkinnöissä on ilmoitettava, että liiallinen käyttö saattaa johtaa ruoansulatushäiriöihin. Merkinnöissä on ilmoitettava, ettei tuotteita ole tarkoitettu lasten käyttöön.
- Tiettyjä elintarvikevärejä sisältävien elintarvikkeiden pakkauksissa edellytetään ilmoitettavan värin nimen (tai E-numeron) yhteydessä varoituslauseke: ”*Voi vaikuttaa haitallisesti lasten aktiivisuustasoon ja heikentää tarkkaavaisuutta*” (lisää kohdassa 5.2.1.7).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9, 10 ja 25 artikla sekä liite III
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 7 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 7 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus hunajasta 447/2003, 5 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta (699/2013), 4 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, 24 artikla, liite V
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1334/2008, elintarvikkeissa käytettävistä aromeista ja tietyistä ainesosista, IV luku, 15 artikla
- Komission direktiivi (2003/40/EY), luontaisten kivennäisvesien ainesosien luettelon, enimmäispitoisuuksien ja pakkausmerkintöjen vahvistamisesta sekä luontaisten kivennäisvesien ja lähdevesien otsonilla rikastetulla ilmalla tapahtuvaa käsittelyä koskevista edellytyksistä, 4 artikla 1 - 2 kohdat (Direktiivi pantu täytäntöön maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 166/2010, 1 §).
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus tietyistä osittain tai kokonaan kuiva- tuista säilötyistä maidoista (458/2003) 5 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus äidinmaidonkorvikkeesta ja vierotusvalmisteesta (1216/2007) 12 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lastenruoista (789/1997) 10 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kliinisistä ravintovalmisteista (406/2000) 9 - 10 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös laihdutusvalmisteista (904/1997) 8 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010) 5 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (1924/2006/EY) elintarvikkeita koskevista terveysväitteistä, 10 artikla
- Komission päätös (EY) N:o 2003/867 luvan antamisesta salatrimien saattamiseksi markkinoille elintarvikkeiden uusina ainesosina Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen N:o 258/97 mukaisesti, 1 - 2 artikla.

5.14 Alkoholipitoisuus

Ruotsi: *alkoholhalten
Englanti: *alcohol content

Alkoholipitoisella aineella tarkoitetaan sellaista ainetta tai tuotetta, joka sisältää enemmän kuin 2,8 tilavuusprosenttia etyylialkoholia. Sosiaali- ja terveysalan lupa- ja valvontavirasto, Valvira, ohjaa ja valvoo alkoholijuomien valmistajien ja maahan-tuojien omavalvontaa ja vastaa alkoholin tuotevalvonnasta. Valviran internetsivuilla on Valviran ohje alkoholijuomien pakkausmerkinnöistä (<http://www.valvira.fi/files/tiedostot/p/a/pakkausmerkintaohje.pdf>).

Alkoholipitoisuus lasketaan etanolipitoisuutena lopullisesta elintarvikkeesta (koko elintarvikkeesta) ja ilmoitetaan juomassa tilavuusprosentteina ja kiinteässä elintarvikkeessa painoprosentteina.

Elintarviketietoasetuksen 9 artikla säätelee, että alkoholia sisältävän juoman pakkauksessa tulee ilmoittaa alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos juoman alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomien todellinen alkoholipitoisuus on ilmoitettava enintään yhden desimaalin tarkkuudella. Luvun jälkeen on oltava ilmaisu ”til-%” ja sen edellä voi olla sana ”alkoholi” tai lyhenne ”alk.”. Alkoholipitoisuus on määritettävä 20 °C:ssa.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomien merkinnöissä **ei sovelleta ainesosaluetteloita ja ravintoarvomerkintää koskevia vaatimuksia**. Energiasisältötiedon voi kertoa kuluttajalle vapaaehtoisesti. Komissio laatinee tulevaisuudessa kertomuksen, jossa otetaan kantaa siihen, olisiko alkoholijuomiin sovellettava tulevaisuudessa erityisesti energiasisältöä koskevien tietojen ilmoittamisvaatimusta. Komissio tarkastelee tässä yhteydessä tarvetta ehdottaa alkoholipitoisten juomasekoitusten (alkopops) määritelmää.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien alkoholijuomien merkinnöissä tulee ilmoittaa seuraavat tiedot:

- juoman nimi
- allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- juoman sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta (tarvittaessa)
- elintarvikealan toimijan nimi tai toiminimi ja osoite (valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimi ja osoite)
- alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa)
- juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina.

Seuraavissa alkoholia sisältävissä juomien pakkauksessa vähimmäissäilyvyysajan (parasta ennen – päivämäärän) ilmoittaminen ei ole pakollista:

- juomat, jotka sisältävät alkoholia vähintään 10 tilavuusprosenttia
- viinit, väkevöidyt viinit, kuohuviinit, maustetut viinit ja vastaavat tuotteet, jotka on valmistettu muista hedelmistä kuin viinirypäleistä, sekä CN-koodiin 2206 00 kuuluvat viinirypäleistä tai käymättömästä rypälemehusta valmistetut juomat.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävät juomat, jotka sisältävät glysyrritsiinihappoa tai sen ammoniumsuolaa vähintään 300 mg/l, tulee niiden pakkauksessa ilmoittaa: ”Sisältää lakritsia – kohonneesta verenpaineesta kärsivien henkilöiden on vältettävä tuotteen liiallista nauttimista”. Lause on lisättävä välittömästi ainesosaluettelon jälkeen. Jos tuotteessa ei ole ainesosaluetteloa, elintarvikkeen nimen yhteydessä on oltava tämä maininta.

Elintarviketietoasetus ja kansallinen elintarviketietojen antamista kuluttajille koskeva maa- ja metsätalousministeriön asetus eivät säädä kiinteän elintarvikkeen alkoholipitoisuuden ilmoittamisesta. Siitä sääti aiemmin pakkausmerkintäasetus (Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus 1084/2004). Elintarviketurvallisuusvirasto Evira pitää kuitenkin suotavana, että jos kiinteän elintarvikkeen alkoholipitoisuus on yli 1,8 painoprosenttia, siitä edelleen ilmoitettaisiin vapaaehtoisesti pakkauksessa kuluttajalle.

Esimerkki. Liköörikonvehdit.

Ainekset: Sokeri, vesi, kaakaomassa, kaakaovoi, maitorasva, likööri 5% (vesi, alkoholi (etanoli), sokeri, aromiaineet, väri E 163) emulgointiaine (soijalesitiini), aromit*

Alkoholipitoisuus 3 painoprosenttia

Yli 3 painoprosenttia sisältävien makeisten pakkauksiin on alkoholin haitallisten terveysvaikutusten vuoksi suositeltavaa tehdä merkintä niiden soveltumattomuudesta lapsille.

*) Väriin ilmoittaminen ainesosaluettelossa on vapaaehtoista, koska kyseessä on carry over -lisäaine.

Elintarvikkeen (muun kuin alkoholijuoman) **valmistuksessa käytetty alkoholijuoma** voidaan ilmoittaa ainesosaluettelossa oman painonsa mukaisella paikalla alkoholin lajia osoittavalla nimellä (esimerkiksi likööri, konjakki, vodka, rommi ja brandy), jonka jälkeen ilmoitetaan suluisa sen valmistuksessa käytetyt allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet korostaen. Vaihtoehtoisesti voidaan elintarvikkeen valmistuksessa käytetty alkoholijuoma purkaa kokonaan ainesosikseen painonsa mukaisella paikalla tai ilmoittaa ne lopullisen elintarvikkeen ainesosaluettelossa kukin painonsa mukaisella paikalla (koostettu ainesosa). Tislattujen alkoholijuomien nimitysten käytöstä on säädetty komission täytäntöönpanoasetuksessa 716/2013.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9, 16, 28 ja 41 artikla, liite X, XII ja XIV
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 2 §
- Elintarvikelaki (23/2006), 4 §
- Alkoholilaki (1143/1994)
- Asetus alkoholijuomista ja väkiviinasta (1994/1344)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 579/2012, neuvoston asetuksen (EY) N:o 479/2008 soveltamista koskevista eräistä yksityiskohtaisista säännöistä tiettyjen viinialan tuotteiden suojattujen alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen sekä merkintöjen ja esittelyn osalta annetun asetuksen (EY) N:o 607/2009 muuttamisesta

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 110/2008 tislattujen alkoholijuomien määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen 1576/89/EY kumoamisesta, II ja III luvut ja asetuksen liitteet II ja III.
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 716/2013, annettu 25 päivänä heinäkuuta 2013, tislattujen alkoholijuomien määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 soveltamissäännöistä.

5.15 Makeutusaineen käytöstä ilmoittaminen

Makeutusaineiden käytön ilmoittamisesta säädetään elintarviketietoasetuksen 10 artiklassa, liitteessä III. Taulukossa 8 on esitetty elintarvikkeeseen liitettävät lisämerkinnät makeutusainetta käytettäessä. Merkinnät on tehtävä elintarvikkeen nimeen tai sen yhteyteen.

Taulukko 8. Makeutusaineen käytöstä ilmoittaminen.

Makeutusaineen käyttö	Merkintä
makeutusainetta / -aineita sisältävään elintarvikkeeseen	"sisältää makeutusainetta / -aineita"
lisättyä sokeria / sokereita ja makeutusainetta / -aineita sisältävään elintarvikkeeseen	"sisältää sokeria / sokereita ja makeutusainetta / -aineita"
aspartaamia / aspartaami-asesulfaamisuolaa sisältävään elintarvikkeeseen	"sisältää aspartaamia (fenyylialaniinin lähde)" – ilmoitetaan merkinnässä, kun aspartaami / aspartaamiasulfaamisuola on ilmoitettu ainesosaluettelossa vain viittauksella E-numeroon. "sisältää fenyylialaniinin lähteen" – ilmoitetaan merkinnässä, kun aspartaami / aspartaamiasulfaamisuola on ilmoitettu yksilöllisellä nimellä ainesosaluettelossa.
elintarvikkeeseen, johon on lisätty yli 10 % polyolia	"liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia"

*polyoleja ovat erytritoli, ksylitoli, laktitoli, maltitoli, sorbitoli, mannitoli ja isomalti.

Luettelo elintarvikkeissa käytettävistä sallituista makeutusaineista löytyy Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, sen liitteestä II, B-osasta.

Ainesosien määrän ilmoittamista ei sovelleta sellaisiin ainesosiin tai ainesosien ryhmään, joita koskee maininta "sisältää makeutusainetta/-aineita" tai maininta "sisältää sokeria/sokereita ja makeutusainetta/ -aineita", jos kyseinen maininta ilmoitetaan elintarvikkeen nimen yhteydessä elintarviketietoasetuksen liitteen III mukaisesti.

Pöytämakeuttajat

Pöytämakeuttajalla tarkoitetaan sallittuja makeutusainevalmisteita, jotka voivat sisältää muita elintarvikelisiä aineita ja/tai elintarvikkeiden ainesosia ja jotka on tarkoitettu myytäväksi lopullisille kuluttajille sokerien asemesta.

Lopullisille kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen pöytämakeuttajien pakkauksissa on oltava yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi seuraavat erityistiedot (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, 23 artikla):

- maininta "*...-pohjainen pöytämakeuttaja*", jossa ilmaistaan sen makeuttavan aineen nimi tai niiden makeuttavien aineiden nimet, joista pöytämakeuttaja koostuu
- maininta "*elintarvikekäyttöön*" tai "*rajoitettuun elintarvikekäyttöön*" tai tarkemmat tiedot sen aiotusta elintarvikekäytöstä
- jokaisen elintarvikelisiä aineen nimi ja E-numero taikka myyntiseloste, jossa on mainittu jokaisen elintarvikelisiä aineen nimi ja E-numero
- polyoleja ja/tai aspartaamia ja/tai aspartaamiasesulfaamisuolaa sisältävien pöytämakeuttajien pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat varoitukset:
 - polyolit: "*liiallisella käytöllä voi olla laksatiivisia vaikutuksia*"
 - aspartaami / aspartaamiasesulfaamisuola: "*sisältää fenyylialaniinin lähteen*"
 - käyttöohje, joka on välttämätön pöytämakeuttajien turvalliselle käytölle.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 10 artikla, liite III ja VIII
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, 3, 7 ja 23 artikla, liitteen IIB- ja E-osat.

5.16 Pakkauskaasun käytöstä ilmoittaminen

Pakkauskaasut ovat muita kaasuja kuin ilma, joita lisätään pakkaukseen samanaikaisesti tai ennen tai jälkeen elintarvikkeen sulkemista pakkaukseen. Niillä toisinaan muutetaan pakkauksessa oleva kaasukoostumus normaalista ilmakehän koostumuksesta poikkeavaksi. Pakkauskaasut ovat lisäaineita. Sallittuja pakkauskaasuja ovat hiilidioksidi (E 290), argon (E 938), helium (E 939), typpi (E 941), typpioksiduuli (E 942), happi (E 948) ja vety (E 949). Pakkauskaasuja nimitetään myös suojakaasuiksi.

Pakkauskaasuja ei katsota ainesosiksi, joten niiden käytöstä ei tarvitse ilmoittaa elintarvikkeen ainesosaluettelossa. Kaasut vapautuvat ilmaan avattaessa tai rikottaessa pakkaus eikä niitä ole jäljellä lopullisessa elintarvikkeessa.

Pakkaukseen tulee kuitenkin tehdä merkintä "*pakattu suojakaasuun*".

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 20 artikla, liite III ja VII

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, elintarvikelisiä aineista, 3 artikla, liitteet I ja II.

5.17 Ravintoarvoilmoitus (eli ravintoarvomerkintä)

Ruotsi: * näringsdeklaration
Englanti: * nutrition declaration

Soveltaminen

Ravintoarvoilmoitus eli ravintoarvomerkintä tulee 13.12.2016 alkaen tehdä lähes kaikkiin pakattuihin elintarvikkeisiin.

Ravitsemus- tai terveystieteen käyttö (EPNAs (EY) N:o 1924/2006) sekä elintarvikkeiden täydentäminen ravitsemuksellisesti (EPNAs (EY) N:o 1925/2006) edellyttävät aina ravintoarvon ilmoittamista pakkauksessa.

Myös erityisruokavaliolainvalmisteisiin sovelletaan elintarviketietoasetuksen ravintoarvoilmoitusta rajoittamatta kuitenkaan niihin sovellettavaa erityislainsäädäntöä.

Ravintoarvomerkintöjä koskevia vaatimuksia ei sovelleta seuraaviin elintarvikkeisiin:

- ravintolisät*
- luontaiset kivennäisvedet.

*Elintarviketietoasetuksen ravintoarvomerkintää koskevia säännöksiä ei sovelleta ravintolisiin. Näin ollen ravintolisissä ei tarvitse käyttää ilmaisua saannin vertailuarvo (reference intake, RI), vaan on sallittua käyttää esimerkiksi ilmaisua ravintoaineiden vertailuarvo (nutrient reference value, NRV) edellyttäen, että lyhenne avataan. Evira suosittelee, että ravintolisissä silti käytettäisiin samoja ilmaisuja kuin muissakin elintarvikkeissa.

5.17.1 Aikataulu

Elintarvikkeen ravintoarvotiedon, jos se esitetään **vapaaehtoisesti** ajanjaksolla 13.12.2014 – 13.12.2016, on oltava elintarviketietoasetuksen ravintoarvomerkintöjä koskevien vaatimusten mukainen.

Jos elintarvikkeesta esitetään 13.12.2014 alkaen **ravitsemus- tai terveystieteen** tai **elintarviketta on täydennetty ravitsemuksellisesti**, tulee myös silloin ravintoarvomerkintä olla elintarviketietoasetuksen ravintoarvomerkintää koskevien vaatimusten mukainen.

Ennen 13.12.2016 markkinoille saatettuja tai merkittyjä elintarvikkeita, jotka eivät ole ravintoarvomerkintöjä koskevien säännösten mukaisia, voidaan pitää kaupan, kunnes nämä elintarvikkeet loppuvat varastoista. (Jos kuitenkin ravintoarvomerkintä on annettu 13.12.2014 alkaen, tulee se olla elintarviketietoasetuksen mukainen.)

5.17.2 Ravintoarvon sisältö

Ravintoarvomerkintää koskevat säännöt on kuvattu elintarviketietoasetuksen luvussa IV, jaksossa 3, artikloissa 29 - 35.

Pakollisen ravintoarvoilmoituksen on sisällettävä seuraavat tiedot:

- energiasisältö
- rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraattien, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät.

Ravintoarvomerkinissä ilmoitettavat pakolliset ravintoaineet on **määritelty elintarviketietoasetuksen liitteessä I. Esimerkiksi**

- "rasvalle"** tarkoitetaan lipidejä, myös fosfolipidejä. Kokonaisrasvapitoisuuteen lasketaan kuuluvaksi kaikki rasvahapot, myös niin sanotut tunnistamattomat eli ne rasvahapot, joita ei tunnisteta laboratoriossa.
- "tyydyttyneillä rasvoilla"** tarkoitetaan rasvahappoja, joissa ei ole kaksoissidoksia. Tyydyttyneeseen rasvaan lasketaan nykyään **vain tyydyttyneiden rasvahappojen määrä** (glyserolin runkoa ja transrasvahappojen määrää ei lasketa).
- "transrasvat"** ovat rasvahappoja, joissa on vähintään yksi konjugoitumaton (vähintään yhden metyleeniryhmän erottama) hiili-hiili-kaksoissidos transasemassa. Transrasvan määrää ei tule ilmoittaa varsinaisessa ravintoarvoilmoituksessa. (Komissio antaneen lähitulevaisuudessa kertomuksen transrasvojen esiintymisestä elintarvikkeissa ja unionin väestön kokonaisruokavaliassa. Komissio liittää tarvittaessa tähän kertomukseen lainsäädäntöehdotuksen.)
- "sokereilla"** tarkoitetaan elintarvikkeissa olevia monosakkarideja ja disakkarideja, mutta ei polyoleja.

Ravintoarvoilmoitusta voidaan lisäksi täydentää ilmoittamalla seuraavista ravintoaineista yhden tai useamman määrät:

- kertatyydyttymättömät rasvat
- monityydyttymättömät rasvat
- polyolit
- tärkkelys
- ravintokuitu
- mikä tahansa elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII olevan A osan 1 kohdassa lueteltu **vitamiini tai kivennäisaine**, jota esiintyy liitteessä XIII olevan A osan 2 kohdassa **määritelty merkitsevä määrä**.

Taulukossa 9 on lueteltu ne **vitamiinit tai kivennäisaineet**, jotka voidaan ilmoittaa elintarvikepakkauksen ravintoarvomerkinissä, jos niitä esiintyy merkittäviä määriä elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII olevan määritelmän mukaisesti; lisää jäljempänä kohdassa *"Vitamiinit ja kivennäisaineet"*.

Taulukko 9. Vitamiinien ja kivennäisaineiden päivittäisen saannin vertailuarvot sekä 15 % ja 7,5 % raja-arvot.

Vitamiinit ja kivennäisaineet, jotka voidaan ilmoittaa	Yksikkö	Päivittäisen saannin vertailuarvo	15 %	7,5 %
A-vitamiini	µg	800	120	60
D-vitamiini	µg	5	0,8	0,4
E-vitamiini	mg	12	1,8	0,9

Vitamiinit ja kivennäisaineet, jotka voidaan ilmoittaa	Yksikkö	Päivittäisen saannin vertailuarvo	15 %	7,5 %
K-vitamiini	µg	75	11	5,6
C-vitamiini	mg	80	12	6
Tiamiini	mg	1,1	0,17	0,083
Riboflaviini	mg	1,4	0,21	0,11
Niasiini	mg	16	2,4	1,2
B6-vitamiini	mg	1,4	0,21	0,11
Foolihappo	µg	200	30	15
B12-vitamiini	µg	2,5	0,38	0,19
Biotiini	µg	50	7,5	3,8
Pantoteenihappo	mg	6	0,9	0,5
Kalium	mg	2000	300	150
Kloridi	mg	800	120	60
Kalsium	mg	800	120	60
Fosfori	mg	700	105	52,5
Magnesium	mg	375	56,3	28,1
Rauta	mg	14	2,1	1,1
Sinkki	mg	10	1,5	0,75
Kupari	mg	1	0,2	0,1
Mangaani	mg	2	0,3	0,2
Fluoridi	mg	3,5	0,53	0,26
Seleen	µg	55	8,3	4,1
Kromi	µg	40	6	3
Molybdeeni	µg	50	7,5	3,8
Jodi	µg	150	22,5	11,3

Pakkaamattomien elintarvikkeiden ravintoarvoilmoitus voidaan rajata pelkästään energiasältöön tai energiaan, rasvaan, tyydyttyneisiin rasvoihin, sokereihin ja suolaan. Kyseiset tiedot voidaan ilmoittaa pelkästään annosta tai kulutusyksikköä kohti (elintarviketietoasetus 33 artikla, kohta 3.). Käytetty annos tai yksikkö on tällöin ilmoitettava, esimerkiksi yhtä hampurilaista kohti. Pakkaamattomien elintarvikkeiden kansallisista merkintävaatimuksista, muun muassa suolan ja rasvan määrän ilmoittamisesta vähittäismyyntipaikassa, on kerrottu kohdassa 4.8.

Alkoholia sisältävien juomien ravintoarvoilmoitus voidaan rajata pelkästään energiasältöön.

5.17.3 Ravintoarvotietojen esittäminen

Energiasisältö ja ravintoaineiden määrät on esitettävä elintarvikkeen **100 grammaa** tai **100 millilitraa kohti laskettuna**. Lisäksi ravintoarvotiedot voidaan ilmaista annosta ja/tai kulutusyksikköä kohden edellyttäen, että

- niiden koko on ilmoitettu ravintoarvoilmoituksen välittömässä läheisyydessä
- annosten tai yksiköiden lukumäärä on ilmoitettu pakkauksessa.

Kulutusyksikkö voidaan kuluttaa yksittäin; se ei ole välttämättä sama kuin annos. **Esimerkiksi** suklaalevyn pala tai keksi on yksi kulutusyksikkö, mutta annokseen voi kuulua useampia kuin yksi suklaapala tai keksi. **Annokseksi katsotaan yleensä sen suuruinen määrä elintarviketta, jonka voidaan kohtuudella edellytettävän kerralla nautittavan.** Näin ollen juomissa litran tai puolen litran määrää ei voida katsoa yhdeksi annokseksi, mutta esimerkiksi 250 ml kylläkin (eli esimerkiksi litran juomapullossa olisi 4 annosta). Yksi hampurilainen voidaan katsoa yhdeksi annokseksi.

Ravintoarvotiedot esitetään myytävää elintarviketta kohti. Tarvittaessa tiedot voidaan antaa nautintavalmiista tuotteesta. Jos tiedot annetaan nautittavaksi valmistettavaa elintarviketta kohti, tulee silloin antaa elintarvikkeen tarkat valmistusohjeet (esimerkiksi erilaiset pussikeitot, mehutiivisteet ja vastaavat tuotteet, joihin lisätään vettä).

Ravintoarvotiedot esitetään yhtenä kokonaisuutena ja niin, että ne ovat samassa nähtävissä olevassa kentässä. Ne on esitettävä selkeässä muodossa ja tarpeen mukaan elintarviketietoasetuksen liitteessä XV säädetyssä esitysjärjestyksessä. Jos tilaa on, ravintoarvomerkinä esitetään taulukkomuodossa, ja numeroarvot suorassa linjassa. Jos tilaa ei ole, ravintoarvoilmoitus on esitettävä vaakasuorilla riveillä (eli lineaarisesti). Pakolliset ja vapaaehtoiset ravintoarvotiedot on esitettävä sanoin ja numeroin, ei esimerkiksi kuvakkein. Lisänä voidaan käyttää kuvia ja symboleita.

Tapauksissa, joissa tuotteessa oleva energiasisältö tai ravintoaineen (ravintoaineiden) määrä on vähäinen, kyseisiä osia koskevat tiedot voidaan korvata esimerkiksi maininnalla ”sisältää vähäisiä määriä ...”; maininnan on oltava ravintoarvoilmoituksen välittömässä läheisyydessä, jos sellainen on. Eviran näkemyksen mukaan tällainen merkintä tulee kyseeseen silloin, kun elintarvikkeen energiasisältö ja / tai energiaravintoaineiden (rasva, hiilihydraatit, proteiini) määrä on erittäin vähäinen.

Niin kuin yleensä elintarviketietojen merkitsemisessä noudatetaan elintarvikkeen ravintoarvotietojen ilmoittamisessa x-kirjasinkorkeutta:

- vähintään 1,2 mm
- poikkeukset, jos pakkauksen tai astian suurimman pinnan pinta-ala on
 - < 80 cm² -> vähintään x-kirjasinkoko 0,9 mm
 - < 25 cm² -> vapautus ravintoarvomerkinnoista.

Taulukkoon 10 on kuvattu ravintoarvotietojen ilmaisutapa 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:

Taulukko 10. Ravintoarvotietojen ilmaisu ja esittäminen ravintoarvoilmoituksessa.

Energia*	kJ/kcal
rasva*	g
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	elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII olevan A -osan 1 kohdassa annettuna yksikköinä

* yleensä pakolliset

5.17.4 Energiasisällön ilmoittaminen

Energiaa saadaan ravintoaineiden sisältämän energian vapautuessa elimistössä. Ravintoarvomerkinnoissä energiasisältö tulee ilmoittaa sekä kilojouleina (kJ) että kilokaloreina (kcal).

1 kJ = 0,239 kcal

1 kcal = 4,187 kJ

Kaikki elintarvikkeen sisältämät energiaa tuottavat ravintoaineet tulee laskea yhteen energiasisältöön. Elintarvikkeen sisältämän energian määrä saadaan laskemalla käyttämällä elintarviketietoasetuksen liitteessä XIV kuvattuja elintarvikkeen energiasisällön laskentaan käytettäviä muuntokertoimia (Taulukko 11).

Taulukko 11. Energiasisältöön laskettavat muuntokertoimet.

hiilihydraatit (lukuun ottamatta polyoleja)	17 kJ/g – 4 kcal/g
polyolit	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
proteiini	17 kJ/g – 4 kcal/g
rasva	37 kJ/g – 9 kcal/g
salatrimit	25 kJ/g – 6 kcal/g
alkoholi (etanoli)	29 kJ/g – 7 kcal/g
orgaaninen happo	13 kJ/g – 3 kcal/g
ravintokuitu	8 kJ/g – 2 kcal/g
erytritoli	0 kJ/g – 0 kcal/g

5.17.5 Vitamiinit ja kivennäisaineet

Vitamiinit ja kivennäisaineet saa ilmoittaa, mikäli niitä on merkittävä määrä 100 grammassa tai 100 millilitrassa valmistetta tai yhden annoksen pakkauksessa (esimerkiksi jogurtti, voinappi, yhden annoksen pussikeitto, juomapullo 250 ml).

Päätettäessä, mikä on merkitsevä määrä, tulisi yleensä ottaa huomioon:

- 15 prosenttia taulukossa 9 määritellyistä ravintoaineiden päivittäisen saannin vertailuarvoista, jotka saadaan 100 grammasta tai 100 millilitrasta elintarviketta (muut kuin juomat)
- 7,5 prosenttia taulukossa 9 määritellyistä ravintoaineiden päivittäisen saannin vertailuarvoista, jotka saadaan 100 millilitrasta juomien osalta tai
- 15 prosenttia taulukossa 9 määritellyistä ravintoaineiden päivittäisen saannin vertailuarvoista, jos pakkaus sisältää vain yhden annoksen päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Vitamiinien ja kivennäisaineiden määrien lisäksi on ilmoitettava niiden prosenttiosuudet päivittäisen saannin vertailuarvoista.

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

Ravintosisältö	100 ml	annos (2,5 dl)
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

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suosittelee, että vitamiinit ja kivennäisaineet merkittäisiin **elintarvikkeen ainesosaluettelo** elintarviketietoasetuksen liitteessä mainituin nimin (Taulukko 9).

5.17.6 Natriumin ja ruokasuolan ilmoittaminen

Uusien sääntöjen nojalla ilmoitetaan natriumin sijaan suola ravintoarvomerkinneissä. Suola = suolaekvivalenttipitoisuus, joka lasketaan kaavalla **suola = natrium x 2,5**. Suolaekvivalenttipitoisuus lasketaan aina elintarvikkeen kokonaisnatrium-pitoisuudesta.

Maininta ”*Suolapitoisuus johtuu yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista*”, voidaan liittää ravintoarvomerkinneen välittömään läheisyyteen, **jos suolapitoisuus johtuu yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista**. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi elintarvikkeet, joihin ei ole lisätty suolaa, kuten maito, liha, kala, vihannekset. Mutta, jos elintarvikkeeseen on lisätty suolaa tai lisätty suolaa sisältäviä ainesosia, kuten kinkkua, juustoa ja oliiveja, ei kyseistä mainintaa tule käyttää.

Suolan ja voimakassuolaisuuden ilmoittamisesta on lisää kappaleessa 5.5 ja 4.8.

5.17.7 Muut kuin ravintoarvoilmoituksessa ilmoitettavat ravintoaineet

Ravintoarvomerkinne on sisällöltään aina

- määrämuotoinen (energian ja ravintoaineiden nimet on määritelty) ja
- rajattu (vain lainsäädännön säätämät ravintoaineet saa ilmoittaa varsinaisessa ravintoarvoilmoituksessa).

Esimerkiksi, jos ravitsemus- tai terveystiete koskee ainetta, jota ei ole sisällytetty ravintoarvomerkinneeseen, sen määrää ei tule ilmoittaa ravintoarvomerkinneessä, vaan se on ilmoitettava samassa nähtävissä olevassa kentässä ravintoarvomerkinneen kanssa, esimerkiksi välittömästi varsinaisen ravintoarvoilmoituksen alla (elintarviketietoasetus, artikla 49).

Esimerkiksi yksittäisten rasvahappojen, omega-3 rasvahappojen määriä rasvan alla tai beetaglukaanien määriä ei tule ilmoittaa ravintoarvoilmoituksessa, vaan ravintoarvoilmoituksen alapuolella.

3.13 Onko mahdollista nimetä vapaaehtoisesti ilmoitettavien ravintoaineryhmien osia, esimerkiksi "omega 3 -rasvahapot" monityydyttymättömien rasvojen osana? (30 artikla)

Ei. Ravintoarvoilmoitukseen kuuluu rajattu määrä tietoja, jotka koostuvat energiasisällöstä ja ravintoaineista, eikä sitä voida täydentää millään ylimääräisellä ravintoainetiedolla. (Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

3.14 Lisäksi on ilmoitettava niiden ravintoaineiden tai muiden aineiden määrä, joista on esitetty ravitsemus- tai terveysväite. Voiko se olla osa ravintoarvoilmoitusta? (30 ja 49 artikla)

Kun ravintoaine, josta on esitetty ravitsemus- tai terveysväite, sisältyy ravintoarvoilmoitukseen, mitään muuta merkintää ei vaadita. Jos ravintoaine tai muu aine, josta on esitetty ravitsemus- tai terveysväite, ei sisälly ravintoarvoilmoitukseen, kyseisen aineen määrä on ilmoitettava ravintoarvoilmoituksen välittömässä läheisyydessä. (Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

5.17.8 Väitteet laktoositon ja gluteeniton

Väitteet "laktoositon", "vähälaktoosinen", "gluteeniton" ja "erittäin vähägluteeninen" eivät ole ravitsemusväitteitä. Tulevaisuudessa kyseiset väitteet tultaneen sisällyttämään elintarviketietoasetukseen, joten niistä ei enää tultane säätämään erityisruokavaliolainsäädännöllä. Vaikka vielä on maa- ja metsätalousministeriön asetus erityisruokavaliolainvalmisteista (EY N:o 121/2010) voimassa, Evira katsoo, että on mahdollista jo ennakoivasti soveltaa elintarviketietoasetuksen ravintosisältösäädöksiä myös laktoosittomien, vähälaktoosisten, gluteenittomien sekä erittäin vähägluteenisten elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä. On huomioitava, että gluteenittomien ja erittäin vähägluteenisten elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnoissä gluteenin määrä ei ilmoiteta ravintoarvomerkinnoissä, koska näiden väitteiden käytön edellytyksenä on, että tuotteen gluteenipitoisuus on komission asetuksen (EY) N:o 41/2009 mukainen. (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 609/2013 säädetään asetuksen (EY) N:o 41/2009 kumoamisesta 20 päivästä heinäkuuta 2016. Komission täytäntöönpanoasetusta (EU) N:o 828/2014 sovelletaan 20.7.2016 alkaen.)

Ravintosisältötaulukko on suljettu lista. Eviran nykyisen linjauksen mukaan esimerkiksi laktoosin määrä ilmoitetaan samassa nähtävissä olevassa kentässä ravintoarvomerkinnan kanssa; esimerkiksi ravintoarvomerkinnan alapuolella. Laktoosin määrä ilmoitetaan käyttäen yksikköä g (tai mg) /100 g tai 100 ml tuote. Vähälaktoosisuudesta ja laktoosittomuudesta saa edelleen kertoa pakkauksen etusivulla.

EU:ssa ei ole tällä hetkellä yhtenäisiä raja-arvoja laktoosittomille tai vähälaktoosisille elintarvikkeille. Eviran ohjeena on, että toistaiseksi sovelletaan yhteispohjoismaisia raja-arvoja:

- laktoosittomat elintarvikkeet – laktoosia vähemmän kuin 10 mg/100 g tai 100 ml
- vähälaktoosiset elintarvikkeet – laktoosia vähemmän kuin 1 g/100 g tai 100 ml.

Erityisruokavaliot valmistuksen merkitsemisessä, esillepanossa ja mainonnassa voidaan käyttää nimitystä ”*gluteeniton*”, mikäli elintarvike sisältää gluteenia enintään 20 mg/kg kuluttajalle myyntivalmiissa elintarvikkeessa.

- Gluteenittomat, gluteenia enintään 20 mg/kg
- Erittäin vähägluteeniset tuotteet sisältävät gluteenia enintään 100 mg/kg
- Gluteeniton kaura* enintään 20 mg gluteenia/kg.

*Kaura on tällöin erityisesti tuotettu, valmistettu ja/tai käsitelty siten, että vältetään vehnän, rukiin, ohran tai niiden risteytettyjen lajikkeiden kontaminaatio ja että kauran gluteenipitoisuus ei ylitä 20:tä mg/kg.

Tavanomaisten elintarvikkeiden merkintöjä suunniteltaessa on kuitenkin otettava huomioon, että merkinnöissä ei saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista elintarvikkeista. Näin ollen ”*gluteeniton*” merkintää ei voida liittää esimerkiksi maitoon, kananmuniin, käsittelemättömään lihaan tai kalaan, kasviksiin, hedelmiin tai marjoihin. Sen sijaan ”*gluteeniton*” merkintä voitaisiin liittää esimerkiksi valmisruokiin, keitto- ja kastikeaineisiin.

5.17.9 Ravintoaineen määrän varmistaminen

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä ilmoitettujen ravintosisältötietojen tulee olla keskiarvoja, jotka perustuvat

- valmistajan tekemään analyysiin elintarvikkeesta tai
- laskelmaan, joka on tehty käytettyjen ainesosien tunnettujen tai todellisten keskiarvolukujen perusteella tai
- laskelmaan, joka perustuu yleisesti tunnettuun ja hyväksytyyn tietoon.

Kun elintarviketta myydään tietyn ravintoaineen lähteenä tai siitä esitetään terveysväite, Elintarviketurvallisuusvirasto Evira suosittelee, että kyseisten ravintoaineiden määrä analysoidaan laboratoriotutkimuksin tai varmistetaan muuten luotettavalla tavalla.

Ravintoaineiden määrät tulee ilmoittaa sen suuruusina, kuin ne ovat viimeisenä käytönpäivänä tai parasta ennen -päiväyksen ilmoittamana aikana.

5.17.10 Vapaaehtoiset merkinnät

Lakisääteisten ravintoarvomerkintöjen lisäksi elintarvikepakkauksissa on alettu käyttää entistä enemmän myös vapaaehtoisia ravintosisältöön liittyviä merkintöjä. Vaikka vapaaehtoisten merkintöjen tavoite onkin helpottaa kuluttajan valintaa ja antaa tuotteesta helposti ymmärrettävää ravintotoarvotietoa, ne eivät muodoltaan tai sisällöltään korvaa lakisääteisiä ravintoarvomerkintöjä, vaan ovat sitä täydentäviä merkintöjä.

RI (Reference Intake)

Viitteellisen päiväsaannin eli GDA (Guideline Daily Amount) -merkinnän käytön korvaa RI-merkintä (RI, Reference Intake eli saannin vertailuarvo).

Energiasisältö ja ravintoaineiden määrät voidaan ilmaista % -osuuksina saannin vertailuarvoista, jotka esitetään elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII olevassa B osassa, 100:aa grammaa tai 100:aa millilitraa kohti. Kuidulle ei ole esitetty saannin vertailuarvoa, joten sitä ei voi silloin esittää saannin vertailuarvosta. Energiasisältö ja ravintoaineiden saannin vertailuarvot on määritelty vain aikuisille.

Ilmoitetut vitamiinit ja kivennäisaineet on ilmaistava prosenttiosuuksina (ravintoaineiden vertailuarvo) saannin vertailuarvoista 100:aa grammaa tai 100:aa millilitraa kohti.

Jos energiasisältö ja ravintoaineiden määrät annetaan % -osuuksina saannin vertailuarvosta, jotka esitetään 100 g/100 ml kohden, on niiden välittömässä läheisyydessä lisäksi oltava maininta ”*Aikuisen keskivertokäyttäjän saannin vertailuarvo (8400 kJ/2000 kcal)*”.

Tiedot voidaan antaa myös annosta / kulutusyksikköä kohti (elintarviketietoasetus 33 artikla).

Elintarviketietoasetuksen liitteessä XIII, sen B-osassa on kuvattu energian ja ravintoaineiden saannin vertailuarvot (aikuiset), jotka on esitetty taulukossa 12.

Taulukko 12. Energian ja valittujen muiden ravintoaineiden kuin vitamiinien ja kivennäisaineiden saannin vertailuarvot (aikuiset).

Energia tai ravintoaine	Saannin vertailuarvo
Energia	8400 kJ / 2000 kcal
Rasvan kokonaismäärä	70 g
Tyydyttyneet rasvat	20 g
Hiilihydraatti	260 g
Sokerit	90 g
Proteiini	50 g
Suola	6 g

5.17.11 Elintarvikkeet, jotka on vapautettu ravintoarvoilmoituksesta

Pääsääntöisesti elintarviketietoasetus edellyttää kaikilta pakatuilta tuotteilta ravintoarvoilmoituksen tekemistä pakkaukseen tai siihen kiinnitettävään etikettiin. Tietyt pakatut elintarvikkeet on kuitenkin vapautettu ravintoarvoilmoitusta koskevista vaatimuksista. Ne luetellaan elintarviketietoasetuksen liitteessä V, ja niitä ovat seuraavat:

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 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 etikät ja etikankorvikkeet, myös sellaiset, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin aromeja
10. Aromit
11. Elintarvikelisiäaineet
12. Valmistuksen apuaineet
13. Elintarvike-entsyymit
14. Liivate
15. Hillon hyytelöimiseen käytettävät aineet (muut kuin lisäaineet)
16. Hiiva
17. Purukumit
18. Sellaisiin pakkauksiin tai astioihin pakatut elintarvikkeet, joissa suurimman pinnan pinta-ala on pienempi kuin 25 cm²
19. Elintarvikkeet, käsityönä valmistetut elintarvikkeet mukaan lukien, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

Esimerkki. Jalostamattomat tuotteet (kohta 1)

Jauhoja pidetään prosessoimattomana elintarvikkeena edellyttäen, että niihin ei ole lisätty mitään jauhamisen jälkeen. Mutta sitä vastoin sokeria, kasviöljyä ja fermentoitua viinietikkaa, johon on lisätty suolaa, pidetään jalostettuina tuotteina, joihin ravintoarvomerkintä edellytetään laitettavan.

Esimerkki. Mausteet, yrtit ja ruokasuolavalmisteet (kohdat 4 ja 5)

Elintarviketietoasetuksen liitteen V, kohdassa 4 on mainittu yrtti, mauste tai niiden sekoitukset ja kohdassa 5 suola ja ruokasuolavalmisteet. Koska elintarviketietoasetuksen liitteen V kohta 4 koskee yksinomaan yksittäistä yrttiä ja maustetta tai niiden sekoitusta, niin se sulkee pois esimerkiksi maustesuolasekoitukset tai sellaiset mausteseokset, joissa on voitu käyttää mausteen/mausteiden lisäksi muuta elintarviketta, esimerkiksi suolaa, sokeria, ja tärkkelystä. Kuten kohdassa 4, elintarvikkeet on myös yksilöity kohdassa 5: suola ja ruokasuolavalmisteet. Ruokasuolavalmisteiksi on katsottu yleensä tuotteet, joissa osa haitallisesta natriumista on korvattu esimerkiksi kaliumilla ja/tai magnesiumilla. Lisäksi ruokasuolavalmisteissa on voitu käyttää esimerkiksi lysiinihydrokloridia, paakkuuntumisen estoaineita ja kaliumjodidia.

Esimerkki. Tee, johon lisätty yrttiä tai mausteita tai aromia

Poikkeuksellisesti Evira katsoo, että jos esimerkiksi teehen, johon on lisätty yrttiä tai mausteita tai aromeja, ei ravintoarvomerkin­tää vaadita, koska elintarviketietoasetuk­sen liitteen V mukaan niihin ei edellytä ravintoarvomerkin­tää.

Esimerkki. Elintarvikkeet, käsityönä valmistetut elintarvikkeet mukaan lukien, joita pieniä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle (koh­ta 19) – mitä tämä tarkoittaa?

Evira katsoo, että elintarviketietojen antamisen kannalta paikallisena toimintana voi­taisiin pitää maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä tapahtuvaa toimintaa. Maa­kuntarajat eivät ole ehdottomia. Toimintaa voidaan harjoittaa myös maakuntarajan yli, jos toiminta tapahtuu rajan läheisyydessä. Tällainen rajan ylittävä toiminta ei kuitenkaan voi ulottua kauemmas kuin maakunnan sisällä tapahtuva toiminta voi­si ulottua. Joten jos elintarvikealan toimija toimittaa käsintehtyjä elintarvikkeita, esi­merkiksi konditoriatuotteita, vähäisessä määrin oman maakunnan alueella oleviin vähittäismyymälöihin ja suurtalouksiin, joista toimitetaan tuotteet suoraan loppuku­luttajalle, ei ravintoarvomerkin­töjä konditoriapakkauksiin vaadita. Toistaiseksi ei ole mahdollista tarkemmin määritellä pieniä tuotemääriä, esimerkiksi kiloina tai pro­senttiosuuksina liikevaihdosta.

Ravintoarvomerkin­nät ovat kuitenkin pakollisia elintarviketietoasetuksen liitteen V luetelluissa tuotteissa, jos niistä tehdään ravitsemus- ja/tai terveysväite asetuksen (EY) N:o 1924/2006 mukaisesti. Sama koskee tuotteita, joihin on lisätty vitamiineja ja kivennäisaineita asetuksen (EY) N:o 1925/2006 mukaisesti.

5.17.12 Erityissäännöksiä

Elintarvikkeita koskevassa lainsäädännössä eräiden elintarvikkeiden ravintoaineiden ilmoittamisesta on säädetty erikseen.

Juustojen pakkausmerkinnöistä on käytävä ilmi keskimääräinen rasvapitoisuus painoprosentteina valmistushetkellä tai ilmoitettuna siten kuin ravintoarvomerkin­nöistä erikseen säädetään. Rasvapitoisuus lasketaan koko tuotteen painosta.

Makkaran pakkauksessa on ilmoitettava makkaran keskimääräinen rasvapitoisuus painoprosentteina valmistushetkellä tai ilmoitettuna siten kuin ravintoarvomerkin­nöistä erikseen säädetään.

Jauhelihan pakkauksessa tulee ilmoittaa rasvapitoisuus ("rasvapitoisuus alle... %") ja sidekudosproteiinin osuus lihaproteiinista ("kollageeni/lihaproteiinisuhde alle%").

Ravintolisän pakkauksessa on ilmoitettava ravintolisälle ominaisten aineiden määrät valmisteen vuorokausiannoksessa yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi. Lisää aihees­ta kohdassa 5.17.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 29 – 35, 49 - 50 ja 54 – 55 artiklat, liite V ja liitteet XIII – XV.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 3 ja 7 §
- Komission delegoitu asetus (EU) N:o 1155/2013 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 muuttamisesta siltä osin kuin on kyse siitä tiedosta, että elintarvike ei sisällä gluteenia tai että gluteenia on vähennetty
- Komission asetus (EY) N:o 41/2009 gluteenille intoleranteille henkilöille soveltuvien elintarvikkeiden koostumuksesta ja merkitsemisestä (kumoutuu 13.12.2016 alkaen)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 609/2013, imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetuista ruoista, erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin tarkoitetuista elintarvikkeista ja painonhallintaan tarkoitetuista ruokavalionkorvikkeista ja neuvoston direktiivin 92/52/ETY, komission direktiivien 96/8/EY, 1999/21/EY, 2006/125/EY ja 2006/141/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/39/EY sekä komission asetusten (EY) N:o 41/2009 ja (EY) N:o 953/2009 kumoamisesta.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus ravintolisistä (78/2010)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus erityisruokavaliovalmisteista (121/2000)
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös lastenruoista (789/1997) 11 - 12 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön päätös laihdutusvalmisteista (904/1997) 8 - 9 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus kliinisistä ravintovalmisteista (406/2000) 7-10 §
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus äidinmaidonkorvikkeesta ja vierotusvalmisteesta (1216/2007) 14 - 15 §.

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 3.13 ja 3.14.

6 MUUT MERKINNÄT

6.1 Pakastettujen ja jäädytettyjen elintarvikkeiden merkinnät

Kuluttajalle tai suurtaloudelle sellaisenaan myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitetun pakasteen pakkauksessa on oltava seuraavat merkinnät yleisten pakkausmerkintöjen lisäksi (maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista 818/2012, 7 §):

- sana pakastettu tai pakaste
- vähimmäissäilyvyysaikaa koskeva merkintä (parasta ennen)
- aika, jonka ostaja voi pakastetta säilyttää
- säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila sekä
- merkintä ”ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen”.

Esimerkki. Pakastekalan säilytysohje.

Säilytys: - 18 °C tai kylmemmässä. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

Tuote säilyy: Pakastelämpötilassa (- 18 °C), katso päiväysmerkintä*

Jääkaapin pakastelämpötilassa (- 5 °C) 4 vrk
Jääkaapissa (+ 5 °C) 1 vrk
Huoneenlämmössä (+ 20 °C) 2 tuntia

* Parasta ennen 12.2016 loppua.

Koska jääkaappi ja huoneenlämpö eivät ole tarkoitettuja pakasteen säilyttämiseen, on niitä koskevien säilyvyysmerkintöjen tekeminen vapaaehtoista, mutta suositeltavaa, sillä ne antavat kuluttajalle tietoa valmisteen lyhytaikaisesta säilymisestä.

Tietyissä tapauksissa pakasteisiin tulee merkitä myös **pakastuspäivä**. Pakastuspäivä on **pakollinen** ainoastaan **valmiiksi pakatun, pakastetun lihan, pakastettujen raakalihavalmisteiden ja pakastettujen jalostamattomien kalastustuotteiden merkinnöissä**. Lisää aiheesta on kohdassa 5.7.3. Pakasteita on käsitelty myös tämän oppaan muissa kohdissa: 5.6.1, 5.7.1 ja 5.12.

Muulle taholle kuin kuluttajalle tai suurtaloudelle myytäväksi tarkoitetusta pakasteesta annettavat tiedot

Muulle taholle kuin kuluttajalle tai suurtaloudelle myytäväksi tai muuten luovutettavaksi tarkoitetun pakasteen pakkauksessa on oltava ainakin seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi täydennettynä sanalla pakastettu
- sisällön määrä paino- tai tilavuusyksiköinä
- elintarvike-erän tunnus
- valmistajan, pakkaajan tai Euroopan unionissa toimivan myyjän nimi, toiminimi tai aputoiminimi sekä osoite.

Edellä säädetyt merkinnät on oltava pakkauksessa, astiassa tai päällyksessä tai siihen kiinnitetyssä etiketissä.

6.1.1 Elintarvikkeet, jotka pakastettu ennen myyntiä ja jotka myydään sulatettuna

Pakastettuna varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että tuote on varastoitu pakastettuna ja ettei sitä saa jäädättää uudelleen sulatuksen jälkeen. Lisäksi tulee kertoa elintarvikkeen nimen yhteydessä, että tuote on ”*Sulatettu*” (tai muu vastaava ilmaisu).

Käytännössä valmistajat merkitsevät esimerkiksi mämmin tai laatikkoruoan pakkaukseen vähimmäissäilyvyysajaksi sen ajankohdan, johon asti tuote säilyy pakastettuna ja tämän lisäksi tiedon siitä, kuinka monta päivää se säilyy kylmäsäilytyksessä sulatuksen jälkeen.

Elintarvikkeen nimeen on yleensä liitettävä sana ”*sulatettu*”, kun tuote on pakastettu ennen myyntiä ja myydään sulaneena. **Tätä vaatimusta ei kuitenkaan sovelleta seuraaviin:**

- lopullisessa tuotteessa olevat ainesosat (esimerkiksi pakastelohi lohikeittoa varten, pakastemansikoita käytetty mansikkajogurtissa)
- elintarvikkeet, joiden pakastaminen on teknisesti välttämätön tuotantoprosessin vaihe (esimerkiksi tietyt kalastustuotteet (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, liite III, VIII jakso, III luku D osa, Loisia koskevat vaatimukset.)
- elintarvikkeet, joiden sulattamisella ei ole kielteistä vaikutusta elintarvikkeen turvallisuuteen tai laatuun (esimerkiksi voi, tapauskohtaisesti sovellettuna leipomotuotteet). Jos pakasteleipää paistetaan paistopisteessä, ei kuluttajalle tarvitse ilmoittaa, että leipä on ollut pakastettua ennen sen paistamista. Jos sitä vastoin valmiiksi paistettu leipä pakastetaan ja myydään sulatettuna, tulee kuluttajalle ilmoittaa, että leipä on sulatettu.)

6.1.2 Jäädättäminen

Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista (818/2012) (jäljempänä pakasteasetus) ei säädä enää jäädättämisestä. Pakastuksessa jäätyminen yleensä etenee ainakin yhden senttimetrin tunnissa. Jäädättäminen on pakastamista lievempi säilytysmuoto. Jäädätetyillä elintarvikkeilla on yleensä tarkoitettu säilytystarkoituksessa

jäädetyttyä elintarviketta, joka ei ole pakastettu elintarvike. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira pitää tärkeänä, että jos elintarvike on jäädetyttyä, elintarvikkeen pakaukseen on elintarvikkeen nimen yhteyteen merkittävä selvästi sana ”jäädetyttyä” ja säilytysohje sekä merkintä ”ei saa jäädetyttyä uudelleen sulatuksen jälkeen”. Elintarviketietoasetus, liite VI edellyttää, että elintarvikkeen nimeen on sisällettävä tai siihen on oltava liitettyinä tarkat tiedot elintarvikkeen ominaisuuksista, kuten fysikaalisesta olomuodosta tai suoritetuista erityiskäsittelyistä, jos tällaisen tiedon poisjättäminen saattaisi johtaa ostajaa harhaan.

Pakastettuna tai jäädetyttynä varastoituja elintarvikkeita voidaan myydä kuluttajalle tai suurtaloudelle osittain tai kokonaan sulaneena, jos pakkausmerkinnöissä tai esitteessä selvästi ilmoitetaan, että ne on varastoitu pakastettuna tai jäädetyttynä ja ettei niitä saa jäädetyttyä uudelleen sulatuksen jälkeen.

Pakasteasetus ei koske jäätelöä, mehujäätä tai muuta elintarvikejäätä.

***Esimerkki.** Toimijat jäädetyttävät tai pakastavat erilaisia elintarvikkeita, myös mikrobiologisesti helposti pilaantuvia tuotteita, esimerkiksi ammattikeittiöissä, ja käyttävät niitä ruoan valmistamiseen. Mikä on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeistus elintarvikkeiden jäädetyttämiseen tai pakastamiseen suurataloudessa, muussa kuin ruoka-aputoiminnassa?*

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran näkemys on, että elintarvikealan toimijoiden tulee pääasiassa tilata ruoan valmistamiseen käytettävät raaka-aineet tarpeen mukaan ja käyttää ne viimeistään viimeisenä käyttöpäivänä. Kaikessa toiminnassa, kuten ruokia esivalmisteltaessa tai raaka-aineita ja valmiita ruokia käsiteltäessä ja varastoitaessa, toimijoiden tulee noudattaa riittävää huolellisuutta, jotta elintarvikkeen mikrobiologinen, kemiallinen ja fysikaalinen laatu säilyy hyvänä.

Jos elintarvikealan toimija haluaa jäädetyttyä / pakastaa elintarvikkeita esimerkiksi ammattikeittiössä, on se mahdollista seuraavin edellytyksin:

- elintarvikkeet tulee olla soveltuvia jäädetyttämiseen / pakastamiseen. Sellaisia elintarvikkeita, joiden laatu huononee, ei saa jäädetyttyä / pakastaa.
- jos raaka-aineita jäädetytetään tai pakastetaan, on se mahdollista ennen viimeistä käyttöajankohtaa.
- itse valmistetut ruoat ja niihin käytettävät raaka-aineet saa jäädetyttyä / pakastaa omaa käyttöä varten ja lyhytaikaisesti, enintään kahden kuukauden kestävää säilytystä varten. Sieniä, metsämarjoja ja puutarhatuotteita sekä riistaa saa säilyttää pitempäänkin edellyttäen, ettei niiden laatu huonone.
- elintarvikkeet tulee jäädetyttyä / pakastaa käyttötarkoitukseen sopivissa laitteissa, joita ei ole kuormitettu yli kapasiteetin.
- pakkauksista tai astioista tai muusta kontaktimateriaalista ei saa siirtyä elintarvikkeeseen vierasta hajua, makua, väriä eikä muuta vierasta ainetta.
- pakastetut / jäädetytetyt ruoat ja raaka-aineet tulee säilyttää -18 °C lämpötilassa tai kylmemmässä.
- pakaukseen on selvästi merkittävä pakkauksen sisältö eli elintarvikkeen nimi ja jäädetytys- tai pakastamispäivämäärä. Jos elintarvikkeet jäädetytetään / pakastetaan avaamattomassa pakkauksessa, kahden kuukauden aika lasketaan pakkauksen päiväysmerkinnästä eikä päiväysmerkintää saa muuttaa.
- kuumat ruoat tulee jäähdyttää nopeasti (neljässä tunnissa 6 °C:een) ennen jäädetyttämistä / pakastamista. Ruoat jäädetytetään / pakastetaan välittömästi valmis-

tuksen jälkeen, viimeistään niiden valmistuspäivänä. (Tarjolla jo olleita ruokia ei tule jäädyttää / pakastaa.)

- pilaantuneet ja sellaiset jäädytetyt / pakastetut elintarvikkeet, joiden viimeinen käyttöajankohta tai parasta ennen päivämäärä tai jäädyttämispäivä on ylittynyt kahdella kuukaudella, on asianmukaisesti hävitettävä.
- kylmäsavustetun ja graavatun kalan jäädyttämistä / pakastamista ei suositella. Jos sitä kuitenkin tehdään, tulee kala käyttää sulatuksen jälkeen kuumentamalla valmistettuun ruokaan.
- toimijan tulee ottaa jäädyttäminen / pakastaminen huomioon omavalvontasuunnitelmassa.

Esimerkki. Mikä on Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran ohjeistus elintarvikkeiden jäädyttämiseen tai pakastamiseen myymälässä, **muussa kuin ruoka-aputoiminnassa?**

Elintarvikelainsäädäntö ei suoraan kiellä elintarvikkeiden jäädyttämistä myymälässä. Evira ei pidä kuitenkaan suotavana, että valmiiksi pakattuja tai pakkaamattomia elintarvikkeita jäädytettäisiin myymälässä (poikkeus ruoka-apuohjeessa annetut poikkeukset). Mikäli myymälä kuitenkin haluaa jäädyttää elintarvikkeita, tulee sen ottaa huomioon edellä esimerkissä olevat asiat. Myymälä vastaa silloin tuotteeseen tehtävistä yleisistä pakkausmerkinnöistä, myös uusista merkinnöistä (muun muassa sana "jäädytetty", "ei saa jäädyttää uudelle sulatuksen jälkeen", säilytysohje, parasta ennen päivämäärä sekä myymälän nimi ja osoite) ja tuotteen laadusta.

Säädökset

- Maa- ja metsätalousministeriön asetus pakasteista (818/2012), 7 - 8 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 17 ja 24 artikla sekä liite III, VI ja X.

Ohjeet

- Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta (31.1.2013), kohta 2.10.

6.2 Muuntogeenisten elintarvikkeiden merkinnät

Muuntogeenisten elintarvikkeiden erityisistä merkintävaatimuksista säädetään muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1829/2003, artikloissa 12 ja 13.

Elintarvikkeen valmistuksessa voidaan käyttää vain EU:ssa hyväksytyjä muuntogeenisiä aineksia, joista on ilmoitettava tuotteen pakkausmerkinnöissä.

6.2.1 Määritelmiä

"Muuntogeenisellä elintarvikkeella" tarkoitetaan elintarviketta, joka sisältää muuntogeenisiä organismeja, koostuu niistä tai on valmistettu niistä.

”Muuntogeenisellä organismilla” eli **”GMO:lla”** tarkoitetaan geneettisesti muunnettua organismia, esimerkiksi kasvia tai bakteeria, jonka perimää on muunnettu geenitekniikan menetelmin.

”Muuntogeenisistä organismeista valmistetu(i)lla” jotakin, joka on kokonaan tai osittain muuntogeenisistä organismeista saatu, mutta joka ei sisällä muuntogeenisiä organismeja eikä koostu niistä.

6.2.2 Soveltamisalue

Asetuksen (EY) N:o 1829/2003 merkintäsäädöksiä sovelletaan elintarvikkeisiin, jotka on määrä toimittaa sellaisenaan lopulliselle kuluttajalle tai suurtaloudelle EU:n alueella ja jotka sisältävät muuntogeenisiä organismeja tai koostuvat niistä tai on valmistettu muuntogeenisistä organismeista valmistetuista ainesosista tai sisältävät tällaisia ainesosia.

Myös elintarvikkeissa sallitut lisäaineet sekä aromit ja niiden valmistusaineet, jotka sisältävät muuntogeenisiä organismeja, koostuvat niistä tai jotka ovat valmistettu niistä, kuuluvat tämän asetuksen soveltamisalaan.

Asetuksen mukaan muuntogeenisten ainesosien käytöstä on ilmoitettava muuntogeenisen elintarvikkeen merkinnöissä riippumatta siitä, voidaanko lopputuotteesta analysoida geenitekniikalla muunnettua proteiinia tai DNA:ta. Esimerkiksi muuntogeenisestä rapsista valmistettu öljy tulee merkitä muuntogeenistä ainesta sisältäväksi, vaikka sen kemiallinen koostumus ei eroa tavanomaisesta eikä siinä ole analysoitavissa olevia merkkejä muuntamisesta.

Merkintävaatimuksia ei sovelleta sellaisiin elintarvikkeisiin, jotka sisältävät muuntogeenisiä organismeja sisältäviä tai niistä koostuvia tai niistä valmistettuja aineksia sellaisessa suhteessa, joka on enintään 0,9 prosenttia elintarvikkeen kustakin ainesosasta. Ainesten esiintymisen tulee kuitenkin olla satunnaista tai teknisesti mahdollonta välttää.

Asetusta ei sovelleta muuntogeenisten organismien avulla valmistettuihin elintarvikkeisiin. Määräävänä kriteerinä on se, onko valmiissa elintarvikkeessa tai rehussa muuntogeenisestä lähtöaineesta johdettua ainesta. Tämän vuoksi tuotteisiin, jotka saadaan muuntogeenisellä rehulla ruokituista tai muuntogeenisillä lääkkeillä lääkityistä eläimistä, ei sovelleta asetuksen lupa- eikä merkintävaatimuksia. Merkintävelvoite ei koske myöskään muuntogeenisen mikro-organismien avulla valmistettuja fermentaatiotuotteita (kuten lisäaineita, aromeja ja vitamiineja), joissa ei ole enää jäljellä muuntogeenistä mikro-organismia tai valmistuksen apuaineita, joita käytetään ainoastaan elintarvikkeiden valmistusprosessissa.

Esimerkkejä muuntogeenisistä elintarvikkeista, **joita koskee asetuksen (EY) N:o 1829/2003 mukainen merkintävelvoite:**

Tuote	Esimerkki
Gm-kasvi	Maissi, soija, rapsi, puuvilla, sokerijuurikas, peruna
Gm-siemenet	Maissinjyvä
Gm-elintarvike	Maissi, soijapavun itu

Tuote	Esimerkki
Gm-organismista valmistettu tuote	Maissijauho, jossa on muunnettua DNA:ta ja proteiinia
Gm-organismista valmistettu tuote	Maissiöljy, soijaöljy, rapsiöljy, jossa ei ole muunnettua DNA:ta tai proteiinia
Gm-organismista valmistettu tuote	Maissitärkkelyksestä valmistettu glukosisiirappi, jossa ei ole muunnettua DNA:ta tai proteiinia
Gm-organismista tuotetut lisäaineet	Gm-soijasta valmistettu puhdistettu lesitiini, jossa ei ole muunnettua DNA:ta tai proteiinia (esimerkiksi suklaassa)

Esimerkkejä muuntogeenisistä elintarvikkeista, **joita ei koske asetuksen (EY) N:o 1829/2003 mukainen merkintävelvoite:**

Tuote	Esimerkki
Gm-entsyymien avulla valmistettu elintarvike	Mehu, joka on kirkastettu muuntogeenisellä pektinaasilla
Gm-rehulla ruokitusta eläimestä saatu elintarvike / muuntogeenisellä lääketuotteilla saatu elintarvike	Munat, liha, maito
Gm-organismilla tuotettu fermentaatiotuote, jossa ei ole enää jäljellä muuntogeenistä mikrobia	B2-vitamiini

6.2.3 Muuntogeenisen ainesosan käytöstä ilmoittaminen

Voimassa olevien säädösten mukaan muuntogeeniset elintarvikkeet on merkittävä seuraavien periaatteiden mukaisesti:

- Jos elintarvike koostuu useammasta kuin yhdestä ainesosasta, ainesosaluetteluun on välittömästi kyseisen ainesosan jälkeen merkittävä sulkeisiin maininta ”*muuntogeeninen*” tai ”*valmistettu muuntogeenisestä [ainesosan nimi, esimerkiksi soijasta]*”.
- Jos ainesosa ilmoitetaan ryhmänimeä käyttäen (esimerkiksi ”*mausteseos*”), ainesosaluetteluun on merkittävä sanat ”*sisältää muuntogeenistä [organismin nimi]*” tai sisältää [ainesosan nimi], joka on valmistettu muuntogeenisestä [organismin nimi].
- Jos ainesosaluettelo ei ole, muuntogeenisyysmaininnat on ilmoitettava selvästi merkinnöissä.

Muuntogeenisistä organismeista koostuvien ja niitä sisältävien tuotteiden merkinnöissä on oltava teksti: ”*Tuote sisältää muuntogeenisiä organismeja*” tai ”*Tuote sisältää muuntogeenistä [organismin nimi]*”.

Edellä mainitut maininnat voidaan merkitä myös ainesosaluettelon alaviitteeseen, mutta ne on painettava kirjasinkoolla, joka on vähintään yhtä suuri kuin ainesosaluettelossa käytetty kirjasinkoko.

Jos elintarviketta myydään esipakkaamattomana tai esipakattuna pieniin pakkauksiin (joiden laajin pinta-ala on alle 10 cm²), tiedot on esitettävä pysyvästi ja näkyvästi elintarvikkeen esillepanossa tai välittömästi sen vieressä tai pakkauksessa käyttäen kirjasinkokoa, joka on riittävän suuri vaivattomaan havaitsemiseen ja lukemiseen.

6.2.4 Vapaaehtoinen ”Gmo-vapaa”- markkinointiväittäjä merkintä

Muuntogeenisiä elintarvikkeita ja rehuja säännellään Euroopan unionin asetuksilla. Periaatteena on kuluttajien tiedonsaannin ja valinnanmahdollisuuden turvaaminen. Tämä on toteutettu pakollisella merkintävelvoitteella tuotepakkauksissa tai muuten myynnin yhteydessä. Kuluttaja voi luottaa siihen, että jos merkintää muuntogeenisyydestä ei ole, elintarvike ei ole muuntogeeninen.

Elintarvikkeiden pakkauksissa ei kuitenkaan ole kiellettyä käyttää vapaaehtoisia markkinointiväittämiä, joissa esitetään, että elintarvikkeen valmistuksessa ei ole käytetty geenitekniikkaa tai ettei tuote sisällä geeniteknisesti muunnettua ainesosia. Merkinnän tulee kuitenkin aina olla selkeä ja yksiselitteinen eikä se saa johtaa kuluttajaa harhaan.

Tällä hetkellä EU:ssa ei ole määritelty yhteisiä kriteerejä ”gmo-vapaa”, ”eläintä on ruokittu gmo-vapaalla rehulla” tai vastaaville markkinointiväittäjille. Evira on laatinut suomalaisille toimijoille ja valvontaviranomaisille **ohjeen vapaaehtoisen ”gmo-vapaa”-markkinointiväittäjän käytölle elintarvikkeissa ja rehuissa**. Sen mukaan:

- **Elintarvikkeisiin, jotka voivat sisältää EU:ssa hyväksytyjä muuntogeenisiä ainesosia** (esimerkiksi soijaa, maissia tai rapsia), ”gmo-vapaa” tai vastaavaa markkinointiväittäjää voidaan käyttää vain, jos tuote ei sisällä yhtään muuntogeenistä ainesta (gm-aineksen pitoisuus 0 % = toteamisraja). Pienikin gm-aineksen esiintyminen tuotteessa katsotaan harhaanjohtavaksi. Elintarvikkeesta saa ilmoittaa vain sellaisia ominaisuuksia, joiden suhteen se poikkeaa muista vastaavista tuotteista.
- **Elintarvikkeissa, jotka sisältävät ainesosia, joista ei ole olemassa EU:ssa hyväksytyjä muuntogeenistä lajia** (esimerkiksi riisiä, kauraa, papaijaa, porkkanaa tai mustikkaa), ei ”gmo-vapaa” tai vastaavaa markkinointiväittäjää sallita lainkaan sen harhaanjohtavuuden takia.
- Vapaaehtoista ”tuotettu ilman geenitekniikkaa”, ”gmo-vapaa” tai vastaavaa markkinointiväittäjää voi käyttää **eläimistä saatavissa elintarvikkeissa** (esimerkiksi liha, maito, kananmuna tai viljelty kala) vain silloin, kun eläintä on ruokittu koko sen elinkaaren ajan tavanomaisella rehulla.

Ohje löytyy Eviran internetsivuilta: <http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/lomakkeet+ja+ohjeet/muuntogeeniset+tuotteet/>

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1829/2003, muuntogeenisistä elintarvikkeista ja rehuista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1830/2003, muuntogeenisten organismien jäljitettävyydestä ja merkitsemistä ja muuntogeenisistä organismeista valmistettujen elintarvikkeiden ja rehujen jäljitettävyydestä sekä direktiivin 2001/18/EY muuttamisesta.

6.3 Ionisoivalla säteilyllä käsittelyä ilmoittaminen

Suomessa vain kuivattuja mausteyrtejä, mausteita ja maustekasveja saa myydä säteilytettynä. Jos säteilytetty elintarvike myydään sellaisenaan ja pakattuna, pakkauksessa on oltava merkintä ”säteilytetty” tai ”käsitelty ionisoivalla säteilyllä”. Pakkaamattomana myytävässä elintarvikkeessa vastaavan merkinnän on oltava nimen yhteydessä, elintarvikkeen välittömässä läheisyydessä olevassa esitteessä tai myyntiastiassa, jossa elintarviketta pidetään kaupan.

Jos säteilytettyä elintarviketta käytetään ainesosana jossakin toisessa elintarvikkeessa, on pakkauksen ainesosaluettelossa säteilytetyn ainesosan nimen yhteydessä oltava merkintä ”säteilytetty” tai ”käsitelty ionisoivalla säteilyllä”. Merkintä vaaditaan myös sellaisesta säteilytetystä ainesosasta, jonka osuus on vähemmän kuin 2 % lopullisesta elintarvikkeesta.

Elintarvike on säteilytettävä hyväksytyssä laitoksessa. Luettelo EU-maissa ja kolmansissa maissa hyväksytyistä säteilytyslaitoksista on EU:n komission internet-sivuilla: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/comm_legisl_en.htm.

EU-mailla voi olla omaa lainsäädäntöä, joka sallii myös muiden kuin kuivattujen mausteyrteiden, mausteiden ja maustekasvien säteilyttämisen. EU:ssa ja sen ulkopuolella, joissa eri elintarvikkeiden säteilytys sallitaan, käsitellyt määrät ovat useimmissa tapauksissa hyvin pieniä verrattuna käsittelemättömien elintarvikkeiden määriin.

Luettelo eri jäsenmaissa sallituista säteilytetyistä elintarvikkeista on osoitteessa: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:283:0005:0005:EN:PDF>

Säädökset

- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeen käsittelystä ionisoivalla säteilyllä (852/2000), 7 ja 10 §.

7 PAKKAUSMERKINTÖJÄ KOSKEVIA HELPOTUKSIA

7.1 Tiettyjen pakollisten tietojen poisjättäminen

Pakkauksessa, jonka suurimman pinnan pinta-ala on vähemmän kuin 10 cm² Pinta-alaltaan pieniä pakkauksia voivat olla esimerkiksi marmeladin, margariinin ja voin annospakkaukset sekä makeispakkaukset.

Jos yksittäispaketut tuotteet, joiden suurimman pinnan pinta-ala on < 10 cm², ovat loppukuluttajalle myyntiin tarkoitettuja yksiköitä, tulee niistä ilmoittaa seuraavat tiedot:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- elintarvikkeen sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta ja säilytysohje.

Elintarvikkeen ainesosia koskevat tiedot on toimitettava muilla keinoin tai asetettava saataville **kuluttajan pyynnöstä**.

Suurtalouksissa **tarjoilun yhteydessä luovutettaviin** marmeladi-, margariini-, voi- ja muihin vastaaviin pakkauksiin ei poikkeuksellisesti vaadita mitään merkintöjä (kohta 4.5).

Päiväysmerkinnät

Päiväysmerkintää ei kuitenkaan tarvitse tehdä, jos kyseessä on sellainen elintarvike, jonka osalta on säädetty poikkeus päiväysmerkintää koskevista säännöksistä (elintarviketietoasetus 24 artikla ja liite 10). Näitä ovat seuraavat:

- tuoreet hedelmät ja vihannekset, joita ei ole kuorittu, paloitetu tai muutoin vastaavalla tavalla käsitelty, mukaan lukien peruna; tätä poikkeusta ei sovelleta itäviin siemeniin eikä vastaaviin tuotteisiin kuten palkokasvien ituihin
- viinit, liköörit, kuohuviinit, maustetut viinit ja vastaavat tuotteet, jotka on valmistettu muista hedelmistä kuin viinirypäleistä, sekä CN-koodiin 2206 00 kuuluvat viinirypäleistä tai käymättömästä rypälemehusta valmistetut juomat,
- juomat, jotka sisältävät alkoholia vähintään 10 tilavuusprosenttia
- leipomo- ja konditoriatuotteet, jotka tavanomaisesti nautitaan 24 tunnin kuluessa valmistuksesta
- etikka
- keittosuola

- kiinteä sokeri
- makeiset, jotka sisältävät lähes yksinomaan maustettuja ja/tai värjättyjä sokereita
- purukumit ja vastaavat puruvalmisteet.

Uudelleen käytettävät, pysyvästi merkityt lasipullot

Uudelleen käytettäviin, pysyvästi merkittyihin ja etiketittämiin lasipulloihin on tehtävä seuraavat merkinnät:

- elintarvikkeen nimi
- allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet
- elintarvikkeen sisällön määrä
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta ja säilytysohje
- ravintoarvoilmoitus.

Pakollista ravintoarvoilmoitusta koskevasta vaatimuksesta vapautetut elintarvikkeet

Rajoittamatta muiden pakollista ravintoarvoilmoitusta edellyttävien unionin säännösten soveltamista, ravintoarvoilmoitus ei ole pakollinen elintarviketietoasetuksen liitteessä V lueteltujen elintarvikkeiden osalta.

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävät juomat

Yli 1,2 tilavuusprosenttia alkoholia sisältävien juomissa ei ole pakollista ilmoittaa **ainesosaluettelo ja ravintoarvoilmoitusta**. Näin ollen, kun ainesosaluettelo ei ole ja tuote sisältää esimerkiksi allergeeneja, on oltava sana ”sisältää” ja sen jälkeen luetella allergeenit. Ravintoarvoilmoituksen sisältö voidaan rajata ainoastaan energiasisältöön.

Pakkauksen sisällön määrän ilmoittamatta jättäminen

Pakkauksen sisällön määrän ilmoittaminen ei ole pakollista sellaisten elintarvikkeiden osalta,

- joiden tilavuus tai paino pienenee olennaisesti ja jotka myydään kappaleittain tai punnitaan ostajan läsnä ollessa. (Esimerkiksi kypsentämättömän kinkun pakkaukseen voidaan jättää tekemättä sisällön määrää koskeva merkintä, edellyttäen, että kinkku punnitaan myyntipaikassa ja sisällön määrä ilmoitetaan kuluttajalle.)
- joiden sisällön määrä on vähemmän kuin 5 g tai 5 ml; tämä säännös ei kuitenkaan koske mausteita eikä yrtejä
- jotka tavanomaisesti myydään kappaleittain, jos tuotteiden lukumäärä voidaan pakkausta avaamatta selvästi nähdä ja helposti laskea, tai jos näin ei ole, lukumäärä on merkitty etikettiin.

Ainesosaluettelon poisjättäminen

Seuraavista elintarvikkeista ei vaadita ainesosaluettelo (elintarviketietoasetus, 19 artikla):

- tuoreet hedelmät ja vihannekset, joita ei ole kuorittu, paloitetu tai muutoin vastaavalla tavalla käsitelty, mukaan lukien peruna
- hiilihapotettu vesi, jonka nimityksestä käy ilmi, että siihen on lisätty hiilihappoa
- käymisen avulla pelkästään yhdestä perustuotteesta valmistetut etiketit, jos muita ainesosia ei ole lisätty

- juustot, voi, hapatettu maito ja kerma, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin valmistuksen kannalta välttämättömiä maitovalmisteita, elintarvike-entsyymejä ja mikrobiviljelmiä tai muun juuston kuin tuorejuuston ja sulatejuuston valmistuksessa tarvittavaa suolaa
- elintarvikkeet, jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta, jos elintarvikkeen nimi on sama kuin ainesosan nimi; tai elintarvikkeen nimi mahdollistaa ainesosan yksiselitteisen tunnistamisen.

Elintarvikkeen osien jättäminen pois ainesosaluettelosta

Tiettyjä elintarvikkeen osia ei vaadita ilmoitettavan ainesosaluettelossa. Niitä ovat esimerkiksi ainesosan sisältämät aineet, jotka ovat valmistuksen aikana väliaikaisesti erotettu ja myöhemmin palautettu ylittämättä alkuperäisiä määriä. Lisää aiheesta on elintarviketietoasetuksen 20 artiklassa.

Välitöntä myyntiä varten pakatut tuotteet

Välittömällä myynnillä tarkoitetaan elintarvikkeen pakkaamista ja myyntiä vuorokauden aikana (24 h). Välittömään myyntiin pakatut elintarvikkeet ovat pakkaamattomia elintarvikkeita, joista tulee antaa ne tiedot, jotka vaaditaan ilmoitettavan pakkaamattomista elintarvikkeista.

Läpinäkyvä pakkaus

Kokonaan tai osaksi läpinäkyvään pakkaukseen pakatuista tuoreista marjoista, hedelmistä, vihanneksista ja sienistä tarvitsee ilmoittaa sisällön määrä ja lisäksi alkuperämaa tai -alue, jos sen ilmoittamatta jättäminen johtaa ostajaa harhaan. **Kokonaisina myytävien tuoreiden kasvien alkuperämaa ja pakkaajan nimi ja osoite on kuitenkin ilmoitettava aina.** Sisällön määrää ei tarvitse merkitä pakkaukseen, jos elintarvike punnitaan ostohetkellä. Samoin helpotuksena voidaan painoltaan vähäinen pakkaus sisällyttää sisällön määrään. Katso tarkemmin kohta 7.2.

Ulkopakkaukseen ei tarvitse tehdä merkintöjä siltä osin kuin merkinnät ovat selvästi nähtävissä pakkausta avaamatta. Siten esimerkiksi läpinäkyvästä ryhmäpakkauksesta voidaan jättää merkinnät pois, jos merkinnät ovat luettavissa ryhmäpakkauksen sisällä olevista pakkauksista.

7.2 Erityissäännöksiä

Yleisten helpotussäännösten soveltamisessa on kuitenkin huomattava, että ne eivät syrjäytä sellaisia määräyksiä, joita elintarvikkeista annettu erityislainsäädäntö sisältää ja jotka niihin nähden ovat erityismääräyksiä. **Erityislainsäädännön edellyttämät merkinnät on tehtävä kaikissa tapauksissa, ellei poikkeuksista ole erikseen säädetty erityislainsäädännössä.**

Kaikista kaupan pitämisen vaatimusten alaisista **pakatuista** hedelmistä ja vihanneksista tulee **aina ilmoittaa pakkaajan nimi ja osoite sekä alkuperämaa.** (Lähes kaikki tuoreena myytävät hedelmät, marjat ja vihannekset.)

Kaupan pitämisen **erityisvaatimusten mukaan pakatuista** hedelmistä, marjoista ja vihanneksista tulee aina ilmoittaa **elintarvikkeen nimi (jos tuote ei ole näkyvisä), alkuperämaa, laatuluokka, lajike (joillakin tuotteilla) sekä pakkaajan nimi ja osoite.** Irtomyynnissä tulee ilmoittaa lähes vastaavat tiedot (elintarvikkeen nimi, alkuperämaa, laatuluokka ja lajike (joillakin tuotteilla)).

Esimerkiksi, jos mansikoita myydään kuluttajalle marjaropposissa, on myyntikyltissä tai rasiassa annettava seuraavat tiedot: elintarvikkeen nimi, laatuluokka ja tuotteen alkuperämaa. (Erytisvaatimuksia sovelletaan seuraaville tuotteille/tuoteryhmille: **omenat, sitrushedelmät (sitruunat, mandariinit, satsumat, klementiinit, appelsiinit), kiivit, salaattit** (kähärä- ja siloendiivit; pois lukien ruukkusalaatit), **persikat ja nektariinit, päärynät, mansikat, paprikat, viinirypäleet, tomaatit**)

Pelkästään yksittäiseen kelmuun yksittäin pakatut hedelmät ja vihannekset, kuten kelmuun pakattu kurkku ja paprika, katsotaan pakkaamattomiksi elintarvikkeiksi.

Esimerkki:

Kokonaisten kasvien pakkauksissa on ilmoitettava elintarviketietoasetuksen (1169/2011) ja erityislainsäädännön (543/2011) vaatimusten mukaan seuraavaa:

- elintarvikkeen nimi / tuote (jos ei näkyvissä)
- nettopaino
- pakkaajan nimi ja osoite
- alkuperämaa (merkittävä pakkaukseen pakkaajatiedon lisäksi, vaikka pakkaajan kotimaa on sama kuin viljelymaa)
- laatuluokka (ekstra, I-luokka tai II-luokka)
- lajike (appelsiini, omena, päärynä ja viinirypäle)
- tarvittaessa kokoluokka

Lisäksi

- erätunnus (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille ja direktiivi 2011/91)

Kokonaisten kasvien luonnetta ei muuta niiden vähäinen kauppakunnostus (esimerkiksi naattien poisto).

Esimerkki:

Kasvisvalmisteista on annettava pakkauksissa seuraavat tiedot (elintarviketietoasetus 9 artikla)

- elintarvikkeen nimi
- ainesosaluettelo (jos useita ainesosia)
- allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet (esimerkiksi selleri) on tuotava korostaen esiin, jos ei ole elintarvikkeen nimessä (liite II)
- tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- sisällön määrä (jos ei punnita ostovaiheessa)
- vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta
- erityiset säilytys- tai käyttöolosuhteet (jos tarpeen)
- elintarvikealan toimijan nimi ja osoite
- alkuperämaa (viljelymaa) tai lähtöpaikka, jos sen ilmoittamatta jättäminen voisi johtaa kuluttajaa harhaan (tarkemmin artiklassa 26)
- ravintoarvoilmoitus (13.12.2014 alkaen; liite V poikkeamat huomioiden)

Lisäksi

- erätunnus, jonka voi korvata päiväysmerkinnällä silloin, kun annettu päivän ja kuukauden tarkkuudella (Maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille ja direktiivi 2011/91)

Ravintoarvoilmoitukset eivät ole pakollisia kokonaisille kasviksille (liite 5). Jos pakkaukseen tehdään vapaaehtoisia merkintöjä, merkinnät on tehtävä elintarviketietoasetuksen mukaisesti.

Lisää kasvien kaupan pitämisen vaatimuksista Eviran ohjeessa 17061/1: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/lomakkeet_ ja_ohjeet/elintarvikkeet/alkutuotanto/eviran_ohje_17061_1_fi.pdf

- Ruokaperunan merkinnät:
 - Pakatun ruokaperunan merkinnät ovat: elintarvikkeen nimi, lajike, pakkauspäivämäärä ja säilytysohje tai vähimmäissäilyvyysaika, lisäksi pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite, sisällön määrä sekä alkuperämaa, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan.
 - Pakkaamattoman ruokaperunan merkinnät vähittäismyynnissä: elintarvikkeen nimi, lajike ja alkuperämaa, jos epäilystä, että kuluttajaa johdetaan harhaan alkuperän suhteen.
- Mehun pakkauksessa tulee olla mehua koskevien säädösten mukaisesti merkittynä: täysmehupitoisuus, tarvittaessa laimennusohje ja maininta "valmistettu tiivisteestä" tai "valmistettu osittain tiivisteestä/tiivisteistä", sekä valmistuksessa käytetyt hedelmät tai kasvikset tuotteen nimen yhteydessä (poikkeuksena kolmesta tai useammasta hedelmä- tai kasvislajista valmistetut).

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, 9, 2 (kohta 2 e), 16, 19, 20, 23 ja 24 artikla, liite V, IX ja X.
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014), 5 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 4 ja 9 §
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013 maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 992/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta, artikkelit 75 ja 76 sekä liitteessä I oleva IX osa: Hedelmät ja vihannekset
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta; II osasto sekä liitteet I-V
- Laki maataloustuotteiden markkinajärjestelystä 999/2012 (sisältäen 1194/2013 muutokset).

8 VAPAAEHTOISET MERKINNÄT JA MARKKINOINTI

Merkintämääräykset koskevat elintarvikkeesta vapaaehtoisesti pakkauksessa, esitteessä tai muulla tavalla myynnin yhteydessä annettavia tietoja.

Elintarviketietoasetuksen artikla 36 säättää elintarvikkeesta annettavista vapaaehtoisista merkinnöistä ja 37 esittämisestä. Vapaaehtoisia elintarviketietoja ei saa sijoittaa siten, että siitä on haittaa pakollisia elintarviketietoja varten käytettävissä olevalle tilalle.

Vapaaehtoisesti annettujen elintarviketietojen on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- ne eivät saa johdattaa kuluttajaa harhaan
- ne eivät saa olla kuluttajan kannalta moniselitteisiä tai epäselviä
- niiden on tarvittaessa perustuttava asiaan liittyviin tieteellisiin tietoihin.

Tällaiset tiedot, myöskään vieraskieliset, eivät saa olla virheellisiä tai muuten harhaanjohtavia.

8.1 Ravitsemus- ja terveystietot

Elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, esillepanossa tai mainonnassa käytettäviä ravitsemus- ja terveystietoja säätelee Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystietoista (jäljempänä väiteasetus).

Kun elintarvikkeesta esitetään ravitsemus- ja/tai terveystieto väiteasetuksen mukaisesti, on pakkausmerkintöihin tehtävä seuraavat lisämerkinnät:

- Ravintoarvomerkintä (elintarviketietoasetus, artikla 49).
- Väitteen kohteena olevan aineen määrän ilmoittaminen ravintoarvomerkinnässä tai samassa nähtävissä olevassa kentässä ravintoarvomerkinnän kanssa
- Terveystietojen osalta väiteasetuksen artiklan 10(2) a-d -lisämerkinnät
 - artiklan 10(2) a -lisämerkintä: *"Muistutus tasapainoisen ja monipuolisen ruokavalion ja terveiden elämäntapojen tärkeydestä"*.
 - ravintolisien osalta seuraava lause täyttää sekä ravintolisäasetuksen (MMMn 78/2010 5 §) että väiteasetuksen artiklan 10(2) a -lisämerkintävaatimuksen: *"Ravintolisä ei korvaa monipuolista ja tasapainoista ruokavaliota eikä terveitä elämäntapoja."*

- artiklan 10(2) b -lisämerkintä: Kuinka paljon ja kuinka usein elintarviketta on nautittava väitetyin hyödyn saamiseksi.
 - tarvittaessa artiklan 10(2) c -lisämerkintä: Huomautus henkilöille, joiden olisi vältettävä elintarvikkeen nauttimista ja
 - tarvittaessa artiklan 10(2) d -lisämerkintä: Asianmukainen varoitus niissä tuotteissa, joiden liiallisesta nauttimisesta todennäköisesti aiheutuu terveysriski.
- Sairauden riskitekijän vähentämistä koskevan terveystieteen osalta artiklan 14(2) lisämerkintä: *"Väitteessä tarkoitettuun sairauteen liittyy useita riskitekijöitä eikä yhden tekijän muuttumisesta välttämättä ole hyötyä."*

Väitteellä tarkoitetaan vapaaehtoista esitystä tai kuvausta, jossa todetaan, esitetään tai annetaan ymmärtää, että elintarvikkeella on erityisominaisuuksia. Väitteeksi voidaan katsoa myös kuva, symboli tai graafinen esitys. Myös tavaramerkit, tuotenimet tai kuvitteelliset nimet kuuluvat väiteasetuksen soveltamisalaan.

Terveystieteellä tarkoitetaan väitettä, jossa todetaan, esitetään tai annetaan ymmärtää, että elintarvikeryhmän, elintarvikkeen tai sen ainesosan ja terveyden välillä on yhteys. Esimerkiksi *"D-vitamiini edistää luiden pysymistä normaaleina"*. Vain väiteasetuksen nojalla hyväksytyt EU:n komission väiterekisterissä <http://ec.europa.eu/nuhclaims/> julkaisemat hyväksytyt terveystieteet ovat sallittuja, mikäli elintarvike täyttää terveystieteen käytön ehdot.

Ravitsemusväitteet ovat elintarvikkeen hyödyllistä ravintosisältöä koskevia väitteitä, esimerkiksi *"runsaskuituinen"*. Sallitut ravitsemusväitteet ja niiden käytön ehdot on esitetty väiteasetuksen (EY) N:o 1924/2006 liitteessä.

Lääkkeellinen markkinointi eli sairauksien ennalta ehkäisemiseen, hoitamiseen tai parantamiseen liittyvien ominaisuuksien esittäminen elintarvikkeista tai sellaisiin ominaisuuksiin viittaaminen, on elintarvikelain 23/2006 9 §:n nojalla kiellettyä.

Lisätietoa väitteistä:

- Ravitsemus- ja terveystieteen opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Eviran ohje 17052/3)
- Evira.fi: <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/pakkausmerkinnat/ravitsemus-+ja+terveystieteet/>

8.2 Vapaaehtoinen ravintosisältömerkintä – GDA ja RI

Viitteellisen päiväsaanti eli GDA (Guideline Daily Amount) -merkintä on Euroopan elintarviketeollisuusliiton (CIAA) kehittämä ravintoarvomerkki. Merkintä on aiemmin opastanut, kuinka paljon kuluttajan helposti mieltämä määrä kyseistä elintarviketta (annos) sisältää energiaa ja tiettyjä ravintoaineita lukumääräisesti ja viitteelliseen päiväsaantiin suhteutettuna.

Jatkossa GDA-merkinnän käytön korvaa RI-merkintä (RI, Reference Intake eli saannin vertailuarvo).

3. Ravintoarvoilmoitus

3.19 Voidaanko lyhennettä GDA käyttää? (32 ja 33 artikla)

Elintarviketietoasetuksen tavoitteena on yhdenmukaistaa kuluttajille annettavien ravintoarvotietojen, ja myös vapaaehtoisesti annettavien tietojen, sisältöä sekä ilmaisuja, esitystapaa. Tämän tavoitteen vuoksi ei ole mahdollista käyttää ilmaisua Guideline Daily Amount (ohjeellinen päivittäinen määrä) tai sen lyhennettä GDA, kun sovelletaan asetuksen 32 ja 33 artiklaa (ks. myös kohta 3.18). Olisi myös huomattava, että saannin vertailuarvon käsite eroaa ohjeellisen päivittäisen määrän käsitteestä, sillä saannin vertailuarvosta ei voida johtaa ravitsemuksellisen neuvon ajatusta, toisin kuin termistä "ohjeellinen". Ei ole ravitsemuksellista ohjetta, jonka mukaan olisi kulutettava esimerkiksi 20 g tyydyttynyttä rasvaa päivässä, eikä kuluttajien pitäisikään saada käsitystä, joka mukaan se on terveyden kannalta tarvittava vähimmäismäärä. (Kysymyksiä ja vastauksia elintarviketietojen antamista kuluttajille koskevan asetuksen (EU) N:o 1169/2011 soveltamisesta)

Lisää aiheesta tämän oppaan kohdassa 5.17.10.

8.3 Erilaiset väittämät pakkauksissa ja markkinoinnissa

Esimerkkejä väittämistä:

- luonnon, luonnollinen, luonnontuote, naturell
- aito, oikea ja vastaavat ilmaisut
- puhdas
- tuore, fresh
- perinteinen, alkuperäinen, original
- hienointa laatua, premium

Lähtökohtana on, että elintarvikkeiden merkinnät, mainonta ja esillepano sekä tiedot, joita niistä annetaan millä tahansa tavalla, eivät saa johtaa kuluttajaa harhaan. Merkinnät eivät saa johtaa elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen, luonteen, tunnistettavuuden, määrän, säilyvyyden, alkuperän, valmistus- tai tuotantomenetelmän tai muun vastaavan seikan suhteen. Merkinnöissä ei myöskään saa ilmoittaa elintarvikkeella olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia, joita sillä ei ole tai joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista valmisteista. Merkintöjen tehtävänä on tarjota kuluttajalle selkeää informaatiota, jonka perusteella hän voi tehdä tietoisia valintoja.

Mainontaa koskee elintarvikelain 9 §, jonka mukaan markkinoinnissa tulee antaa elintarvikkeista riittävät ja totuudenmukaiset tiedot. Harhaanjohtavien tietojen antaminen on kiellettyä.

Käytetty väittämä pakkauksessa tarvitsee tuekseen selityksen, miksi kyseinen väittämä juuri tässä tuotteessa on oikeutettu. Ellei tällaista selitystä ole, on mahdollista, että kuluttaja tulee harhaanjohdetuksi, jolloin väittämän teosta tulee pidättyä.

Esimerkki. Hieno juustokakku

Ilman selittävää mainintaa, että juustokakku sisältää enemmän kanamunia ja kermaa kuin tavanomainen juustokakku, voidaan väitettä *"hieno"* pitää harhaanjohtavana.

Väittämien mahdollista harhaanjohtavuutta tulee tarkastella tapauskohtaisesti ja ottaa huomioon pakkaus kaikkine merkintöineen yhtenä kokonaisuutena.

8.3.1 Luonnon-, luonnollinen, luonnontuote, naturell

Elintarviketta voidaan pitää *"luonnollisena"* vain siinä tapauksessa, että se sellaisenaan esiintyy luonnossa, siihen ei ole lisätty mitään ja että käytetyt mahdolliset valmistusmenetelmät ovat sellaisia, joita voi tapahtua myös luonnossa (esimerkiksi perinteinen käymisprosessi).

Esimerkki. Luonnonjogurtti

Jogurtti, joka on saatu aikaan perinteisellä käymisprosessilla ja johon ei ole lisätty maidon ja hapatteen lisäksi mitään muita ainesosia, kuten hedelmiä, sokeria, säilöntäaineita, aromeja tai värejä.

Esimerkki. Kalkkunasuikale, naturell

Kalkkunasuikale, naturell on tuote, johon ei ole lisätty mitään ainesosia, ei edes suola; kyseessä on *"käsittelemätön"* tuote.

"Luontainen"- käsite lainsäädännössä

- 1) Termiä *"luontainen"* voidaan käyttää aromin kuvauksessa vain, jos aromiaines sisältää yksinomaan aromivalmisteita ja/tai luontaisia aromiaineita. *"Luontaisella aromiaineella"* tarkoitetaan aromiainetta, joka saadaan soveltuvilla fyysikaalisilla, entsyymaattisilla tai mikrobiologisilla menetelmillä kasvi-, eläin- tai mikrobiologista alkuperää olevasta raaka-aineesta, joka on käsittelemätöntä tai valmistettu elintarvikkeeksi yhdellä tai useammalla asetuksen liitteessä mainitulla perinteisellä ruoanvalmistusmenetelmällä. Luontaiset aromiaineet vastaavat luonnossa esiintyviä aineita, jotka on tunnistettu luonnossa. Kun aromien yhteydessä käytetään termiä *"luontainen"*, niin asetuksen (EY) N:o 1333/2008 artiklan 16 vaatimusten tulee täyttyä.
- 2) *"Luontaisella kivennäisvedellä"* tarkoitetaan (EPNDir 2009/54/ EY) direktiivin 5 artiklan mukaisesti mikrobiologisesti terveellistä vettä, jonka alkuperä on maanalainen vesikerrostuma tai -varasto ja joka tulee esille lähteestä, josta sitä otetaan yhden tai useamman luontaisen tai poratun ulostulopaikan kautta.
- 3) *"Luontaisesti/luontainen"* sisältyy EPNAs:een ravitsemus- ja terveystäiteistä (1924/2006). Liitteessä esitettyyn väitteeseen voidaan liittää määre *"luontaisesti/luontainen"*, mikäli elintarvike luontaisesti täyttää ravitsemusväitteelle asetetut edellytykset. Lisäksi väitettä *"ei lisättyjä sokereita"* tulee täydentää merkinnällä *"sisältää luontaisesti sokereita"*, mikäli sokereita on kuitenkin luontaisesti elintarvikkeessa.

8.3.2 Aito, oikea ja vastaavat ilmaisut

Näiden väittämien käyttö sekä myytävästä elintarvikkeesta että sen ainesosista on useimmiten perusteetonta. Erityisesti silloin, kun väite liittyy elintarvikkeisiin, joiden nimitykset ovat suojattuja (esimerkiksi maitotuotteet), väite on erityisen harhaanjohtava. Näistä väittämistä voi syntyä kuluttajalle harhaanjohtava mielikuva, että kyseisen elintarvikkeen koostumus on ”aidompi” kuin vastaavien tuotteiden, joissa ei tällaista väittämää ole.

Esimerkkejä näiden väittämien harhaanjohtavasta käytöstä.

Tehty aidosta täysmehusta

Kaikkien täysmehujen pitää olla aitoa, ainoastaan kyseisestä hedelmästä peräisin olevaa.

Aitoo hunajaa

Kaikkien hunajien pitää olla aitoa – epäaidon hunajan markkinointi on lainsäädännön vastaista.

Sisältää aitoa kermaa

Kerman tulee olla peräisin yksinomaan maidosta, joten kaikki kerma on samanarvoista.

100 %:sta täysmehua

Kaikki täysmehu on 100 prosenttista, koska täysmehua ei saa laimentaa.

Oikeaa appelsiinitäysmehua

Ei ole olemassa ”väärää” appelsiinitäysmehua, vaan kaikki appelsiinitäysmehut ovat samanarvoisia.

Maku peräisin aidosta hedelmästä

Väite ei ole perusteltu tuotteessa, joka sisältää vain muutaman prosentin hedelmämehua, ja maku on pääosin peräisin käytetystä aromista. ”Aito” hedelmä on lisäksi outo käsite; ei ole olemassa ”epäaitoja” hedelmiä.

8.3.3 Puhdas

Elintarvikelaki edellyttää, että elintarvikkeet ovat puhtaita; toisin sanoen ne eivät saa sisältää elimistölle haitallisia aineita enempää kuin on sallittu, eivätkä ne saa muutenkaan olla ihmisravinnoksi sopimattomia. Tässä mielessä kaikki kelpolliset elintarvikkeet ovat puhtaita. Ilmauksella ”puhdas” halutaan toisinaan korostaa, ettei elintarvikkeeseen ole käytetty esimerkiksi lisäaineita ja luoda siten mielikuva puhtaammasta ja terveellisemmästä tuotteesta muihin vastaaviin verrattuna. Näin ollen ”puhdas” ilmaisuna on monitulkintaisena epäselvä ja harhaanjohtava, eikä sitä tule näistä syistä käyttää.

Luonnon puhtauteen liittyvien ilmaisujen käyttö elintarvikkeen yhteydessä viittaa vieraisiin aineisiin ja välillisesti siihen, ettei elintarvike sisällä tällaisia aineita. Tällaisia väitteitä ei voida pitää hyväksyttävänä sen vuoksi, että mitkään elintarvikkeet eivät ole edellä mainitussa mielessä täysin puhtaita. Toisaalta elintarvikkeiden tulee täyttää ne elintarvikelainsäädännön vaatimukset, ettei elintarvike sisällä epäpuhtauksia siinä määrin, että siitä aiheutuisi kuluttajalle terveydellistä haittaa tai vaaraa.

Esimerkki. "Puhtaasta luonnosta"

Ilmaisuus on epämääräinen ja luo mielikuvan, että kyseinen tuote on "puhtaampi" kuin vastaavat tuotteet, joiden raaka-aineet ovat samasta luonnosta peräisin.

Esimerkki. "100 % PURE" appelsiinimehu

Merkinnän voi tulkita tarkoittavan joko a) 100 %:sta mehua taikka b) 100 %:sesti puhdasta mehua. Kumpikin tulkinta on harhaanjohtava. a) Mehun täysmehupitoisuus on aina alle 100 %. Merkintä antaa harhaanjohtavan käsityksen siitä, että tuote olisi laimentamaton täysmehu. Vaikka elintarvikkeen nimestä ilmenee, että kyseessä on appelsiinimehu eikä appelsiinitäysmehu, niin kaikki kuluttajat eivät tiedä, että vain täysmehu on 100 prosenttista laimentamatonta mehua. b) Ilmaisu "puhdas" käsitellään yllä.

8.3.4 Tuore, fresh

Ilmaisulla "tuore" ei ole tiettyä selkeätä merkitystä, vaan se voi eri elintarvikkeissa ja ostotilanteissa tarkoittaa erilaisia asioita. Siksi onkin harhaanjohtamisen estämiseksi tapauskohtaisesti aina harkittava, löytyykö kyseiselle elintarvikkeelle vastaava "ei tuore" vaihtoehto.

Esimerkki. Tuorepasta

Lyhyemmän säilyvyysajan omaava kuivaamaton pasta; vastakohta kuivatulle, kovalle pastalle, joka säilyy pitkään.

Esimerkki. Tuore hedelmäsalaatti

Tehty tuoreista hedelmistä, ei säilötyistä.

Ilmaisun harhaanjohtavuutta mietittäessä on pidettävä mielessä ne mielikuvat, joita keskivertokuluttajalla usein liittyy ilmaisuun "tuore" liittyy:

- säilömätön, kuivaamaton, käsittelemätön
- äsken tehty
- ei sisällä lisäaineita
- tuoreeltaan käytettävä elintarvike, jota ei ole käsitelty kestämään pitkää säilytystä.

Esimerkki. "Fresh" ruokasalaatti, joka sisältää lisäaineita ja kypsennettyjä ainesosia. Vastaavat ruokasalaatit myydään pääsääntöisesti "tuoreina" (ei esimerkiksi pakastettuina), joten tuoreuden korostaminen yhden tuotesarjan osalta ei ole perusteltua. Kypsennetyt ainesosat tuotteessa eivät myöskään puolla "tuoreus" -ilmaisun käyttöä.

Esimerkki. *Tuorepuristettu ja vastapuristettu täysmehu*

Termistä ”*tuorepuristettu*” ei käy ilmi tuotteen ikä, laatu eikä valmistusmenetelmä. Kuluttajalle saattaa syntyä harhaanjohtava mielikuva tuoremehusta. Kuluttaja tuskin ymmärtää eroa ”*tuorepuristetun*” ja ”*vastapuristetun*” välillä. Termiä ”*tuorepuristettu*” käyttöä tulee näin ollen välttää, koska kuluttajan kannalta merkityksellinen termi on ainoastaan ”*vastapuristettu*”, eli mahdollisimman lähellä kulutusajankohtaa puristettu mehu.

Esimerkki. *Tuoremehu ja mehujuoma*

Tuoremehua ja mehujuomaa ei ole enää määritelty kansallisessa lainsäädännössä. Nimien käyttäminen on sallittua elintarvikkeen nimeämistä koskevien yleisten periaatteiden mukaisesti. Suuntaa antavana voidaan pitää vanhaa mehujuomamäärittelmää, jolla tarkoitetaan valmistetta, jonka täysmehupitoisuus on vähintään 10 painoprosenttia. Tuoremehuna voidaan pitää tuotetta, joka on saatu marjoista, hedelmistä tai kasviksista fysikaalisilla tai entsyymaattisilla menetelmillä ja jonka valmistuksessa ei ole käytetty vettä eikä muita valmistusaineita. Tuoremehua ei saa tehdä säilyväksi kuumentamalla.

8.3.5 Perinteinen, alkuperäinen

Ilmaisun ”*perinteinen*” tulee liittyä joko tuotteen reseptiin tai valmistusmenetelmään, jonka tulisi pysyä muuttumattomana merkittävän ajan. EU:n nimisuojausäädöksessä (aito perinteinen tuote, EPNAs 1151/2012) ”*perinteisellä*” tarkoitetaan tuotetta, jota on osoitettu käytetyn yhteisön markkinoilla sukupolvesta toiseen ulottuvan ajanjakson ajan; tämän ajanjakson olisi vastattava aikaa, jolla yleensä kuvataan yhtä ihmiskukupolvea, vähintään 30 vuotta.

Ilmaisua ”*alkuperäinen*” tai ”*original*” voidaan käyttää tarkoittamaan tuotereseptiä tai valmistusmenetelmää sellaisissa tapauksissa, kun alkuperäisestä versiosta kehitellään edelleen uudempia, muutettuja versioita.

Levitettäviä rasvoja koskevan säädöksen mukaan (EPNAs 1308/2013, liite VII, VII osa) voihin voidaan liittää ilmaisu ”*perinteinen*”, kun tuote on saatu suoraan maidosta tai kermasta.

8.3.6 Parasta laatua, premium ja vastaavat ilmaisut

Käytettäessä tällaisia parempaan laatuun viittaavia ilmaisuja siihen on oltava perusteet. Ilmaisua on myös syytä täydentää näillä perusteilla, eli kertoa kuluttajalle, miltä osin kyseinen tuote on laadukkaampi kuin vastaavat muut markkinoilla olevat tuotteet.

Esimerkki. *Premium jäätelö, tehty tuoreesta kermasta*

8.4 Negatiivisia ilmaisuja ja väitteitä

Negatiivisilla ilmaisuilla ja väitteillä tarkoitetaan tässä kaikkia ilmaisuja, joilla halutaan korostaa elintarvikkeen sisältävän vähän tai ei ollenkaan jotakin ainesosaa tai ainetta.

Negatiiviset ilmaisut ja väitteet ovat yleensä hyväksyttäviä edellyttäen, että ne ovat totuudenmukaisia eivätkä ole harhaanjohtavia. Niiden esittämisen edellytyksenä on, että tuote poikkeaa ilmoitetun ominaisuutensa suhteen muista vastaavista valmis-teista ja että tiedolla on tärkeä merkitys kuluttajalle. Poikkeuksena kuitenkin ovat ravitsemus- ja terveysväitteet, kuten esimerkiksi ilmaisut *"rasvaton"*, *"sokeriton"* (ei sokereita), *"sokeroimaton"* (ei lisätty sokereita) tai *"suolaton"*, joiden käytöstä ja käytön ehdoista on säädetty EY-asetuksessa 1924/2006.

Esimerkki. "Hiivaton leipä" -merkintä

Ilmaisu *"hiivaton leipä"* on harhaanjohtava, jos leivonnassa käytetään taikinajuurta eli raskia. Koska taikinajuuressa esiintyy myös hiivoja, ei *"hiivaton"* ilmaisua voi käyttää. Oikea ilmaisu tässä tapauksessa on *"ei lisättyä hiivaa"*, mikä sulkee pois lisätyn kuiva- tai tuorehiivan käytön leivonnassa.

Esimerkki. "Maitojauheen" -merkintä

Pakkauksessa olevaa merkintää *"maitojauheen"* on pidettävä harhaanjohtavana, jos elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty maitoa tai sellaisia maidon ainesosia (esimerkiksi kaseiinia, kaseinaattia tai laktoosia), joiden käyttöä on joidenkin kuluttajien terveydellisistä syistä syytä välttää.

Esimerkki. "Lisäaineeton" merkintä

Ilmaisun *"lisäaineeton"* käyttö edellyttää, että markkinoilla on olemassa vastaava tuote, joka sisältää kyseistä lisäainetta. Lisäksi edellytetään, että tällä väittämällä on kuluttajan kannalta oleellista merkitystä. Lisäaineeton -termiä voi käyttää vain sellaisista elintarvikkeista, joissa lisäaineiden käyttö on ylipäättään sallittua. Jos kyseiseen elintarvikkeeseen ei saa lainkaan käyttää lisäaineita, johtaa annettu tieto harhaan, koska kuluttaja luulee sen perusteella tuotteen eroavan muista vastaavista valmis-teista. Sama koskee myös sellaisia elintarvikkeita, joihin ei ole tapana käyttää lisäaineita, vaikka niiden käyttö olisikin sallittua (esimerkiksi ruisleipä).

Lisäaineettomiksi ei tule myöskään väittää tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään lisäaineita sisältäviä ainesosia ja/tai koostettuja ainesosia. Termi *"täysin lisäaineeton"* on monimerkityksinen ja harhaanjohtava. Termi saattaa saada kuluttajan luulemaan, että tuote jotenkin poikkeaisi muista lisäaineettomista tuotteista.

Pakkauskaasun käyttö ei sulje pois *"lisäaineeton"* merkintää elintarvikkeen pakkauksessa. Pakkauskaasu ei ole jäljellä lopullisessa elintarvikkeessa, koska kaasut vapautuvat ilmaan avattaessa tai rikottaessa pakkaus.

8.5 Elintarvikepakkauksissa käytettävät kuvat ja symbolit

Elintarvikepakkauksissa käytettävien kuvien tulee antaa oikea käsitys pakkauksessa olevasta elintarvikkeesta. Ne eivät saa esittää esimerkiksi sellaista ainesosaa tai elintarviketta, jota pakkaus ei sisällä, jollei kuvan yhteydessä ole tätä koskevaa selvennystä (esimerkiksi ilmoitus siitä, että kyseessä on käyttö- tai tarjoiluohje). Pakkauksessa olevat kuvat eivät myöskään saa antaa liioiteltua ja harhaanjohtavaa käsitystä tuotteiden koosta tai tuotteen sisältämien ainesosien määrästä.

Pakkauksessa voidaan tuoda esiin vain sellaisia seikkoja ja ominaisuuksia, jotka ovat oleellisia elintarvikkeen luonteen ja kuluttajan valintojen kannalta. Esimerkiksi marjojen ja hedelmien kuvien käyttö edellyttää, että elintarvike sisältää kyseistä luonnontuotetta eikä pelkästään niistä peräisin olevaa aromia. Poikkeuksena tästä ovat sellaiset elintarvikkeet, kuten makeiset ja virvoitusjuomat, joissa tavanomaisesti käytetään vain luontaisia aromeja.

Kuluttajan kannalta epämääräisiä symboleja ei pidä käyttää. Esimerkiksi pelkkä sydänsymbolin käyttö vapaaehtoisena merkintänä viittaa sydänterveyteen, mutta jää helposti irralliseksi ja viestiltään epämääräiseksi. Tällaista symbolia, joka on tulkittavissa väitteeksi, voi käyttää vain, jos sen vieressä tai jälkeen käytetään hyväksyttyä ravitsemus- ja terveystietoa (ottaen kuitenkin huomioon asetuksen 1924/2006/EY artiklan 28(4) mukainen menettely) (Lisätietoa Ravitsemus- ja terveystietopas). Sama vaatimus koskee myös väitteeksi katsottavaa kuvaa.

”Sydänmerkille - parempi valinta” on laadittu käyttö- ja myöntämisperusteet. Sydänmerkki on ravitsemus- ja terveystietopasasetuksen artiklan 2 mukainen ravitsemusväite. Sydänmerkin käyttöoikeus voidaan myöntää elintarvikkeen valmistajan, tuottajan tai markkinoijan hakemuksesta pakatulle tai pakkaamattomalle elintarvikkeelle. Myös ravintolat voivat hyödyntää Sydänmerkkiä. Sydänmerkin käyttö edellyttää, että tuote täyttää tuoteryhmäkohtaiset myöntämisperusteet. Sydänmerkki-järjestelmän käytännön toteuttamisesta vastaavat Suomen Sydänliitto ry ja Suomen Diabetesliitto ry. Lisää tietoa sydänmerkistä: www.sydanmerkki.fi/ammattilaiset.

8.6 Luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaaminen

Luonnonmukaiseen tuotantotapaan eli luomuun viittaavien merkintöjen käyttäminen on vapaaehtoista, mutta edellyttää toimijan kuulumista EU-luomusäätöasetuksen (Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007) mukaisen valvontajärjestelmän piiriin.

Tuotteessa katsotaan olevan luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavia ilmauksia, jos tuotteen pakkausmerkinnöissä, mainonnassa tai/ja kaupallisissa asiakirjoissa tuotetta tai/ja sen ainesosaa kuvaillaan sellaisilla ilmauksilla, joilla ostajan annetaan ymmärtää, että tuote tai/ja sen ainesosat on tuotettu luomulainsäädännön mukaisesti.

Luonnonmukaiseen tuotantotapaan viittaavien merkintöjen käytöstä on kerrottu tarkemmin Eviran julkaisussa 18222/3 Luomutuotanto 3, Elintarviketuotannon ehdot.

