

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

Hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annetun direktiivin (2001/112/EY) perusteella on annettu vastaava maa- ja metsätalousministeriön asetus (MMMn 662/2013). Jäljempänä näitä nimitetään yhdessä mehuasetuksiksi. Lisäksi mehusta ja kasvistäysmehusta on säädetty maa- ja metsätalousministeriön asetuksella (MMMn 264/2012, muutos 308/2013).

Sen lisäksi, mitä mehuasetuksissa on säädetty pakkausmerkinnöistä, tulee ottaa huomioon yleiset pakkausmerkintävaatimukset. Yleiset pakkausmerkinnät on tehtävä elintarviketietoasetuksen (EPNAs 1169/2011) mukaisesti. Kielivaatimuksista ja eränumeron antamisesta pakatuissa tuotteissa säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 834/2014. Elintarvikeparanteiden (lisäaineet, aromit ja entsyymit) käytön tulee täyttää Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksissa 1333/2008 (lisäaineet), 1334/2008 (aromit) ja 1332/2008 (entsyymit) sekä komission asetuksessa 231/2012 (lisäaineiden puhtausvaatimukset) annetut vaatimukset.

Joidenkin marja- ja hedelmävalmisteiden nimet ja koostumus on määritelty säädöksissä. Näitä ovat *hedelmätäysmehu*, *tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu*, *hedelmätäysmehutiiviste*, *vedellä uutettu hedelmätäysmehu*, *hedelmätäysmehujauhe* ja *hedelmänektari* (MMMn 662/2013, liite 1), sekä *mehu*, *kasvistäysmehu* ja *tiivisteestä valmistettu kasvistäysmehu* (MMMn 264/2012, 8 §). Asetusten mukaisista tuotteista on käytettävä säädettyjä nimiä, eikä asetusten mukaisia nimiä saa käyttää muista tuotteista. On mahdollista valmistaa myös muunlaisia näiden asetusten piiriin kuulumattomia nestemäisiä marja-, hedelmä- ja kasvisvalmisteita. Niille on annettava sellainen elintarviketta kuvaava nimi, joka ei johda harhaan. Näihin tuotteisiin ei sovelleta mehuasetusten säännöksiä, vaan niitä koskevat ainoastaan yleiset elintarvikemääräykset.

Hedelmällä tarkoitetaan jäljempänä MMM:n asetuksen 662/2013 liitteen 2 mukaisesti kaikkia hedelmiä ja marjoja. Myös tomaattia pidetään hedelmänä. Lisäksi täysmehun ja mehun valmistaminen kasviksista, esimerkiksi porkkanasta, on sallittua (MMMn 264/2012).

Tämä ohje ei ole täydellinen, vaan tuotteita koskevat vaatimukset on luettava kokonaisuudessaan asetuksista. Säädöksiin on voinut tulla muutoksia ohjeen kirjoittamisen jälkeen. Ohjeeseen on merkitty säädösten numerot ja pykälät tarkistamisen helpottamiseksi.

Viranomaisen toiminnan tulee perustua laissa olevaan toimivaltaan ja viranomais-toiminnassa 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. Ohjeessa esitetyt tulkinnat ovat Eviran näkemyksiä siitä, miten lainsäädäntöä tulisi soveltaa.

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

I Tuotteiden määrittelyt ja koostumusvaatimukset

1. Täysmehut

1.1 Hedelmätäysmehut

Hedelmätäysmehu

- hedelmistä mekaanisilla menetelmillä valmistettu (esimerkiksi puristamalla tai linkoamalla)
- ei ole lisätty vettä eikä muita valmistusaineita, kuten sokeria

Huom. Höyryttämällä valmistettu mehu ei ole täysmehua, koska siihen tulee höyryn mukana vaihteleva määrä vettä.

Käsitteitä tuorepuristettu tai vastapuristettu täysmehu ei ole määritelty lainsäädännössä. Termiä tuorepuristettu ei suositella käytettävän, sillä siitä ei käy ilmi tuotteen ikä, laatu tai valmistusmenetelmä. Yleisesti tuorepuristettu tarkoittaa, että täysmehu on puristettu vastakerätyistä hedelmistä alkuperämaassa. Pilaantumisen estämiseksi tuorepuristettu täysmehu pastöroidaan. Kuluttajan kannalta merkityksellinen termi on vastapuristettu eli mahdollisimman lähellä kulutusajankohtaa puristettu mehu.

Tiivisteestä valmistettu hedelmätäysmehu

- valmistettu hedelmätäysmehu tiivisteestä palauttamalla sama määrä vettä kuin tiivistettäessä on poistettu

Hedelmätäysmehutiiviste

- tietty osa vedestä poistettu; vähintään 50 %, jos tarkoitettu suoraan kulutukseen

Vedellä uutettu hedelmätäysmehu

- valmistettu uuttamalla maltoisia tai kuivattuja kokonaisia hedelmiä

Hedelmätäysmehujauhe

- valmistettu täysmehusta

Hedelmätäysmehujen sallitut ainesosat, aineet ja käsittelyt

Esimerkiksi hedelmätäysmehun ja hedelmätäysmehutiivisteiden valmistuksessa sallitut ainesosat ja aineet sekä käsittelyt käyvät ilmi MMM:n asetuksen 662/2013 liitteestä 3. Hedelmätäysmehujen makeuttaminen sokerilla tai hunajalla ei ole sallittua. Vain tiettyillä tuotenimillä myytäviin tuotteisiin saa lisätä sokeria (MMM:n 662/2013, liite 5).

Hedelmätäysmehun valmistuksen aikana täysmehusta eristetyt aromi, hedelmäliha ja -solut voidaan palauttaa samaan täysmehuun. Valmistettaessa hedelmätäysmehua tiivisteestä voidaan siihen palauttaa aromeja sekä hedelmälihaa ja -soluja, jotka ovat peräisin saman lajin hedelmien täysmehutiivisteiden valmistuksesta. Näin lisätyt aineet ilmoitetaan ainesosaluettelossa (MMM:n 662/2013, 7 § 2. kohta ja liite 1).

Hedelmätäysmehuun, tiivisteestä valmistettuun hedelmätäysmehuun ja hedelmätäysmehutiivisteeseen saa happopitoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruuna- ja/tai limettitäysmehua enintään 3 grammaa täysmehulitraan vedettömänä sitruunahappona

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

ilmaistuna. Sitruuna-/limettitäysmehu ilmoitetaan ainesosaluettelossa, mutta se ei vaikuta täysmehun nimeen (MMM 662/2013, 7 § 1. kohta ja liite 3).

1.2 Kasvistäysmehut

Kasvistäysmehu

- mekaanisilla menetelmillä valmistettu (esimerkiksi puristamalla tai linkoamalla)
- ei ole lisätty vettä

Tiivisteestä valmistettu kasvistäysmehu

- valmistettu kasvistäysmehutiivisteestä palauttamalla sama määrä vettä kuin tiivistettäessä on poistettu

Soveltuvien fysikaalisten keinoin saman lajin kasviksista eristetty aromi voidaan palauttaa mehuun. Näin saadulla tuotteella on oltava vähintään vastaavat aistinvaraiset ja analyttiset ominaisuudet kuin keskivertotäysmehulla, joka on saatu samantyyppisistä kasviksista. (MMM 264/2012, 8 §).

2. Hedelmänektari

- valmistuksessa käytetty hedelmätäysmehua, tiivisteestä valmistettua hedelmätäysmehua, hedelmätäysmehutiivistettä, vedellä uutettua hedelmätäysmehua tai hedelmätäysmehujauhetta, ja/tai soseutettua hedelmää (tai hedelmäsosetiivisteiden tai näiden tuotteiden seosta) ja vettä sekä lisäämällä tai lisäämättä sokereita ja/tai hunajaa
- vähimmäishedelmämehu- ja/tai sosepitoisuus on määrätty (MMM 662/2013, liite 4)
- sokereita ja/tai hunajaa enintään 20 % painosta
- sokerit voidaan korvata osittain tai kokonaan makeutusaineilla
- sellaisenaan juotavaa

Esimerkkejä hedelmätäysmehun ja/tai soseen vähimmäismääristä nektareissa (täydellinen luettelo on MMM 662/2013 liitteessä 4, jossa mehupitoisuus tarkoittaa täysmehupitoisuutta):

	Täysmehu- ja/tai sosepitoisuus vähintään valmiin tuotteen tilavuudesta
Appelsiinit, omenat, päärynät, seljanmarjat	50 %
Kirsikat, mansikat, mustikat, vadelmat	40 %
Hapankirsikat	35 %
Karpalot, karviaiset, luumut, oratuomenmarjat, pihlajanmarjat	30 %
Herukat, tyrnimarjat, muut happamet marjat	25 %

Hedelmänektareihin sallitut ainesosat, aineet ja käsittelyt

Hedelmänektareihin sallitut aineet ja käsittelyt on lueteltu MMM 662/2013 liitteessä 3. Hedelmänektariin voi happoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruuna- ja/tai limettitäysmehua enintään 3 grammaa täysmehulitraan vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna. Sitruunatäysmehu ilmoitetaan ainesluettelossa, mutta se ei vaikuta nektarin nimeen (MMM 662/2013, 7 § 1. kohta ja liite 3).

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

3. Mehu

- valmistuksessa käytetty hedelmä- tai kasvistäysmehua ja vettä sekä sokereita tai makeutusaineita
- sellaisenaan juotava tai laimennettava
- täysmehupitoisuutta ei ole määritetty (aikaisemmin ollut vähintään 35 %)

Mehuihin sallitut aineet

Mehuun saa käyttää muitakin valmistusaineita (MMM 264/2012, 8 §). Hedelmänektarin määritelmän täyttävää valmistetta ei saa nimittää mehuksi (MMM 662/2013, 6 §).

4. Muut nestemäiset marja- ja hedelmätuotteet

Tuote, joka ei koostumukseltaan ole hedelmä- tai kasvistäysmehua, hedelmänektaria tai mehua koskevien määräysten mukainen, voi olla esimerkiksi mehujuoma, mehujuomatiiviste, juomatiiviste, marjavalmiste tai marjamehuvalmiste. Tuotteet voivat olla sellaisenaan juotavia tai laimennettavia. Näiden valmisteiden täysmehun määrä ilmoitetaan niin kuin elintarviketietoasetuksen (EPNAs 1169/2011) 22 artiklassa ja liitteesä VIII määrätään ja kaikki merkinnät tehdään yleisten merkintämääräysten mukaisesti.

Tällaisen valmisteen täysmehun ja sokerin määriä ei ole rajoitettu. Tähän ryhmään kuuluu esimerkiksi mehuvalmiste, johon on lisätty sokeria ja jota ei näin ollen voi nimittää täysmehuksi.

II Pakkausmerkinnöistä

Yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty elintarviketietoasetuksessa (EPNAs 1169/2011, 9 artikla ja MMM 834/2014, 4 ja 5 §). Niiden lisäksi mehuasetuksissa on joitakin erityismerkintävaatimuksia, jotka esitetään jäljempänä. Merkinnät tehdään kaikkiin kuluttajille tai suurtalouksiin myytäviin ennalta pakattujen elintarvikkeiden pakkauksiin. Samanlaiset merkinnät tehdään myytäessä kaupassa, myymäläautossa, messuilla, torilla tai niin sanotulla maatilatorilla.

Elintarviketietoasetuksessa on yleisten merkintöjen tekemisestä annettu joitakin helpotuksia. On huomattava, että helpotukset eivät koske mehuasetusten erityismerkintöjä, jotka tulee aina tehdä. Tässä ohjeessa yleisiä merkintöjä käsitellään lyhyesti, yksityiskohtaisia ohjeita niistä löytyy Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran Elintarviketieto-oppaassa elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (Eviran ohje 17068/1).

Merkinnät tulee tehdä pysyvällä tavalla helposti havaittavaan paikkaan riittävän isokoisin kirjaimin siten, että merkinnät ovat helposti luettavia ja ymmärrettäviä. Sanoja ei saa lyhennellä omavaltaisesti. Merkintöjä ei saa peittää, hämärtää tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä. Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan esimerkiksi valmistusmenetelmän suhteen. Pakkauksen kuvat eivät saa olla harhaanjohtavia ja esittää sellaisia hedelmiä, marjoja tai kasviksia, joita valmisteessa ei ole.

Merkinnät tehdään suomeksi ja ruotsiksi. Suomessa valmistettujen yksikielisissä kunnissa myytävien elintarvikkeiden merkinnät voivat olla yksikieliset.

1. Elintarvikkeen nimi voi olla käytettäväksi määrätty tai yleiseen käyttöön vakiintunut tai nimen tulee kuvata elintarviketta. Tavaramerkki tai kaupp nimi ei korvaa elintarvikkeen nimeä. Asetusten määräämiä nimiä on käytettävä määräysten mukaisista tuotteista. Täysmehuksi, nektariksi, mehuksi tms. ei saa nimittää tuotetta, joka ei ole näitä koskevien määritelmien mukainen.

Yleensä nimessä pitää olla käytettyjen marjojen, hedelmien tai kasvien nimet määrän mukaisessa järjestyksessä (poikkeuksena happoisuuden korjaamiseen käytetty sitruuna- ja/tai limettitäysmehu). Jos on käytetty kolmea tai useampaa hedelmää hedelmätäysmehun (tai vastaavasti kasvista kasvistäysmehun) tai mehun valmistuksessa, voidaan tämä korvata esimerkiksi ilmoittamalla tuotteen nimessä hedelmälaajien (tai kasvislaajien) lukumäärä tai muulla sopivalla tavalla, esimerkiksi ”useita hedelmälajeja” (tai ”useita kasvislajeja”) tai muulla maininnalla, esimerkiksi mehusta sekamehu (MMM 662/2013, 7 § ja MMM 264/2012, 9 §).

Jos hedelmätäysmehuun on lisätty hedelmälihaa ja -soluja, tulee siitä olla maininta pakkauksessa (MMM 662/2013, 7 § 2. kohta).

Hedelmätäysmehujen, tiivisteistä valmistettujen hedelmätäysmehujen, hedelmätäysmehutiivisteiden vedellä uutettujen hedelmätäysmehujen sekä hedelmä täysmehujauheiden merkinnöissä saa vapaaehtoisesti esittää samassa näkökentässä tuotteen nimen kanssa maininnan ”hedelmätäysmehut eivät sisällä lisättyjä sokereita 28.4.2015 alkaen”. Kyseistä mainintaa saa käyttää 28.10.2016 asti. (MMM 662/2013, 7 § 4. kohta).

Elintarvikkeen nimessä tai samassa näkökentässä elintarvikkeen nimen kanssa tehtävät erityismerkinnät

- Tiivisteestä tai osittain tiivisteestä valmistettu täysmehu ja nektari
 - teksti: ”tiivisteestä/tiivisteistä” tai ”osittain tiivisteestä/tiivisteistä” (MMM 662/2013, 7 § 3. kohta) ”valmistettu tiivisteestä/tiivisteistä” tai ”valmistettu osittain tiivisteestä/tiivisteistä” (MMM 264/2012, 9 § 4. kohta).
- Hedelmänektari
 - ilmoitettava hedelmätäysmehun ja hedelmäsoseen tai näiden ainesosien seoksen vähimmäispitoisuus maininnalla: ”Hedelmäpitoisuus ... %” (MMM 662/2013, 7 § 4. kohta).

2. Ainesosaluettelossa ilmoitetaan kaikki valmisteeseen käytetyt aineet yhtenä kokonaisuutena, painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä. Ainesosaluettelo on otsikoitava tai sen edellä on oltava soveltuva otsikko, joka koostuu ilmauksesta ”ainesosat” tai sisältää sen (EPNAs 1169/2011, 18 artikla). Korostetun, esimerkiksi nimessä mainitun ainesosan määrä on ilmoitettava.

Lisäaineet ilmoitetaan käyttäen käyttötarkoitusta osoittavaa lisäaineen ryhmänimeä ja sen lisäksi lisäaineen nimeä tai numerotunnusta (EPNAs 1169/2011, 18 artikla, liite VII, C-osa). Pakkausmerkinnöissä tulee käyttää lisäaineasetuksen (EPNAs 1333/2008) liitteen I mukaista ryhmänimeä sekä liitteen II mukaista lisäaineen nimeä tai numerotunnusta. Aromit ilmoitetaan käyttäen termiä ”aromi(t)” tai aromin tarkemmalla nimellä tai sen kuvauksella (EPNAs 1169/2011, liite VII, D osa), jos aromiaines sisältää asetuksessa EPNAs 1334/2008 määriteltyjä aromeja. Jos entsyymien käyttö on lisäaineellista, ne tulee merkitä ainesosaluetteloon. Valmistuksen apuaineena käytetyt entsyymit ei tarvitse ilmoittaa. Entsyymien merkintävaatimukset tulevat

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

tarkentumaan, kun EU:ssa sallittujen entsyymien luettelo julkaistaan. Jos lisääineen aromin tai entsyymin kantaja-aineena on käytetty allergiaa ja intoleranssia aiheuttava ainetta tai tuotetta se on aina ilmoitettava (1169/2011, 21 artikla ja liite II).

Ainesluettelossa tai muualla pakkauksessa ilmoitetaan mehun ja kasvistäysmehun täysmehupitoisuus. Mehun laimennusohje ilmoitetaan pakkauksessa, jos mehu on tarkoitettu käytettäväksi laimennettuna (MMM 264/2012, 9 §).

3. Sisällön määrä ilmoitetaan pakkaushetken mukaan, Suomessa yleisesti käytetyin paino- tai tilavuusyksiköin, esimerkiksi litra, millilitra, kilogramma tai gramma (EPNAs 1169/2011, 23 artikla ja liite IX).

4. Säilyvyysaika on valmistajan itse määriteltävä sellaiseksi, että elintarvike asianmukaisesti säilytettynä säilyttää sille tyypilliset ominaisuudet parasta ennen -päiväykseen asti. Jos päiväyksessä on päivä, kuukausi ja vuosi, tulee niiden olla tässä järjestyksessä samoin kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä. Kun ajankohta ilmoitetaan muuten kuin päivän tarkkuudella, on käytettävä ilmaisua ”parasta ennen ... loppua” (EPNAs 1169/2011, 24 artikla ja liite X).

5. Elintarvike-erän tunnus on yleensä merkittävä pakkaukseen. Tunnuksen eteen on merkittävä kirjain L, ellei tunnus muuten erotu riittävästi muista merkinnöistä. Päiväysmerkintä korvaa erätunnuksen, jos se ilmaistaan päivän tarkkuudella.

6. Valmistajan, pakkaajan tai myyjän nimi ja osoite on merkittävä pakkaukseen. Osoitteella tarkoitetaan sellaista postiosoitetta, jolla posti löytää perille. Puhelinnumero tai nettiosoitte ei riitä osoitteeksi.

Jos tuote makeutetaan aspartaamilla, on pakkaukseen tehtävä lisämerkintä (EPNAs 1169/2011, 10 artikla ja liite III).

Lisäksi on tarvittaessa merkittävä esimerkiksi säilytysohje, alkoholipitoisuus, alkupe-
rämaa ja ravintoarvomerkintä (aiheesta lisätietoa jäljempänä).

III Muuta huomioon otettavaa

Täysmehuun, täysmehutiivisteeseen, nektariin, mehuun ja vastaaviin valmisteisiin saa käyttää lisäaineita, aromeja ja entsyymejä yhteisön asetuksissa 1333/2008 (lisäaineet), 1334/2008 (aromit) ja 1332/2008 (entsyymit) sekä komission asetuksessa 231/2012 (lisäaineiden puhtausvaatimukset) annetuilla ehdoilla. Evira on laatinut elintarvikeparanteisiin liittyvän valvontaohjeen (Eviran ohje 17054/4), joka on tarkoitettu sekä elintarvikevalvontaviranomaisten että elintarvikealan toimijoiden käyttöön.

Täysmehuun, täysmehutiivisteeseen, nektariin, mehuun ja vastaaviin valmisteisiin on mahdollista lisätä yhteisön täydentämisasetuksen (EPNAs 1925/2006) liitteessä 1 lueteltuja vitamiineja ja/tai kivennäisaineita kyseisen asetuksen liitteessä II mainitussa muodossa. Lisätietoa löytyy myös ravitsemuksellisen täydentämisen valvontaohjeesta (Eviran ohje 17059/1).

Täydentämisestä tulee tehdä kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen 726/2007 mukainen ilmoitus Eviraan (ohjeet ja lomake löytyvät Eviran internet-sivuilta).

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

Ravintoarvon ilmoittaminen on yleensä vapaaehtoista 13.12.2016 asti, mutta jos se tehdään, tulee ravintoarvomerkintä tehdä elintarviketietoasetuksen mukaisesti (EPNAs 1169/2011, 30 artikla). Pakolliseksi ravintoarvomerkintä tulee, jos esimerkiksi pakkauksessa esitetään ravitsemus- tai terveysväite (EPNAs 1924/2006). Tällainen on esimerkiksi viittaus elintarvikkeen sisältämiin vitamiineihin tai kivennäisaineisiin tai valmisteiden keveyteen tai sokerin määrään. Mehujen, hedelmäektareiden ja muiden valmisteiden ravintoarvo on ilmoitettava, jos esitetään esimerkiksi väite ”sokeriton” tai ”ei lisättyä sokeria”, jotka katsotaan ravitsemukselliseksi väitteeksi.

Ravintoarvomerkintä on pakollinen ravitsemuksellisesti täydennetyissä, tavanomaisissa elintarvikkeissa. Elintarvikkeen täydentämiseen käytetyt vitamiinit ja kivennäisaineet ovat elintarvikkeen ainesosia ja ne tulee siten merkitä ainesosaluetteloon. Pakkausmerkinnöissä on mainittava energiasisältö, rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraatin, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät, sekä lisättyjen vitamiinien ja/tai kivennäisaineiden määrät 100 grammaa tai 100 millilitraa kohden. Lisättyjen vitamiinien ja kivennäisaineiden määrät on ilmoitettava myös prosenttiosuutena päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Hyväksytyt ravitsemusväitteet löytyvät ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen (EPNAs 1924/2006) liitteestä ja väiterekisteristä <http://ec.europa.eu/nuhclaims/>, jota komissio ylläpitää. Vain hyväksytyt ravitsemus- ja terveysväitteitä saa käyttää, jos tuote täyttää niiden käytönehdot. Mikäli väite esitetään, pitää väitteen kohteena olevan aineen määrä ilmoittaa ravintoarvomerkinnässä tai sen kanssa samassa nähtävissä olevassa näkökentässä. Terveysväitteiden käyttö edellyttää väiteasetuksen (EPNAs 1924/2006) 10 artiklan mukaisia lisämerkintöjä. Lisätietoja löytyy Eviran julkaisemasta Ravitsemus- ja terveysväiteoppaasta (Eviran ohje 17052/3).

Luonnonmukaisuuteen saa elintarvikkeita myytäessä ja mainostettaessa viitata vain, jos elintarvikkeet täyttävät luomutuotteille asetetut vaatimukset tuotantotapansa ja koostumuksensa suhteen. Tavanomaisesti tuotetun elintarvikkeen pakkauksessa ei saa olla mitään luonnonmukaisuuteen viittaavaa esimerkiksi valmistajan tai elintarvikkeen nimessä. Luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden kaikki tuotannon, valmistuksen ja jakelun vaiheet tulee olla valvottu eli kaikkien valmistajien, valmistuttajien, varastojen, tukkukauppojen, maahantuojien ja viejien on oltava EU-asetuksen mukaisen valvontajärjestelmän piirissä. Lisää tietoa löytyy Eviran internet-sivuilta (NAs (EY) 834/2007).

IV Säädöksiä

- Neuvoston direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (2001/112/EY, muutoksineen)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (662/2013)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista (264/2012; muutos 308/2013)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 1169/2011, elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1333/2008 elintarvikelisiä aineista (korvaa KTM:n asetukset 1756/1995, 117/2005 ja 752/2007)

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

- Komission asetus (EU) 231/2012 elintarvikelisiä aineiden alkuperää ja puhtautta kokevista vaatimuksista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1334/2008 elintarvikkeissa käytettävistä aromeista
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1332/2008 elintarvikkeissa käytettävistä entsyymeistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun EPNAs 1925/2006 voimaantulon edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (726/2007)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystuotteista
- Neuvoston asetus (EY) 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä (muutoksineen)
- Komission asetus (EY) 889/2008 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä annetun neuvoston asetuksen (834/2007) soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä luonnonmukaisen tuotannon, merkintöjen ja valvonnan osalta

Eviran ohjeita

- Eviran ohje 17068/1. Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- Eviran ohje 17055/1. Pakkausmerkintöjen valvontaohje
- Eviran ohje 17059/1. Ravitsemuksellisen täydentämisen valvontaohje
- Eviran ohje 17054/4. Elintarvikeparanteiden valvontaohje -lisäaineet, aromit ja entsyymit
- Eviran ohje 17052/3. Ravitsemus- ja terveystuoteopas elintarvikevalvojille ja toimijoille

Esimerkkejä pakkausmerkinnöistä

On huomattava, että alla esitetyt ovat ainoastaan esimerkkejä siitä, miten erityismerkinnät voidaan laatia.

Pastöroitu mustaherukatäysmehu

Laimennusohje: 1 osa mehua, 6 osaa vettä

Mustaherukkamehu

Täysmehupitoisuus 60 %

Laimennusohje: 1 osa mehua, 4 osaa vettä

Ainekset: Vesi, mustaherukatäysmehutiiviste, glukoosi-fruktoosisiirappi, sokeri, säilöntäaine (E 202), hapettumisenestoaine (E 300)

Neljän hedelmälajin täysmehu

Valmistettu tiivisteistä

Ainekset: appelsiini-, omena-, rypäle- ja ananastäysmehutiivisteet, vesi, hapettumisenestoaineena askorbiinihappo

Tuoteturvallisuusyksikkö

Hedelmä- ja kasvistäysmehujen sekä tiettyjen vastaavien valmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

Appelsiini-mangohedelmänektari

Valmistettu osittain tiivisteestä

Hedelmäpitoisuus 75 %

Ainekset: Tiivisteestä valmistettu appelsiinitäysmehu, mangosose, vesi, sokeri

Omena-karpalo-vadelmamehu

Täysmehupitoisuus 35 %

Valmista juotavaa

Ainekset: Vesi, omena-, karpalo- ja vadelmatäysmehu, glukoosi-fruktoosisiirappi, sokeri, hapettumisenestoaine (E 330)

Mansikkainen sekamehu

Sekamehutiiviste, useita hedelmälajeja

Ainesosat: Sokeria, vettä, mansikka- (35 %), omena-, viinirypäle- ja päärynätäysmehua, hapettumisenestoainetta (E 330), seljanmarjätäysmehua, säilöntäaineita (E 211, E 202)

Täysmehupitoisuus 59 %

Laimennusohje 1 + 4

Pastöroitu porkkanatäysmehu

Ainesosat: porkkana

Täysmehupitoisuus 100 %

Muutokset:

Tämän ohjeen versioon 17072/2 tehdyt muutokset:

Sivulle 5 kohtaan 2 toisen kappaleeseen on lisätty tietoa aromien ja enstyymien merkintävaatimuksista.

Sivulta 6 on poistettu kohdan 6. keskimmäisestä kappaleesta jälkimmäinen lause (Jos tuotteessa on käytetty värejä E 104, E 110 tai E 124, niin pakkaukseen on tehtävä merkintä ”voi vaikuttaa haitallisesti lasten aktiivisuustasoon ja heikentää tarkkaavaisuutta” (EPNAs 1333/2008, liite V).), sillä mehudirektiivin mukaisissa tuotteissa ei saa käyttää värejä joihin lauseella viitattiin.