



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Luonnontuotteiden pakkausmerkinnät

Tuulikki Lehto

ylitarkastaja

kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

**Pakkausmerkinnät sekä ravitsemus- ja
terveysväitteet luonnontuotteissa –webinaari**

To 9.6.2022, klo 12 - 15



Luonnontuotteet

❖ Työ- ja elinkeinoministeriön toimialan määritelmä (viite: Tulevaisuuden luonnontuoteala, TEM toimialaraportit 2021:6)

Luonnontuotteilla tarkoitetaan joko sellaisenaan tai jalostettuna käytettäväksi sopivia luonnonvaraisia tai puoliviljeltyjä kasveja tai sieniä. Luonnontuotteita ovat marjat, sienet, yrtit ja myös puista saatavat tuotteet, kuten mahla, pihka, kuusenkerkät, lehdet, kuoret, havut sekä esimerkiksi koristekasvit.*

** Puoliviljely tarkoittaa toimia, joilla edistetään luonnossa kasvavien kasvien satoa, esim. paikalle tuoduilla pölyttäjillä.*

✓ *Luonnontuoteala poikkeaa muista maatalous- ja puutarhatuotannon sektoreista korkean vientivolyymin osalta: kaupalliseen käyttöön poimituista metsämarjoista ja -sienistä menee vientiin jopa puolet.*



Lähtökohta: Elintarvikkeiden turvallisuus

❖ Markkinoille saa saattaa vain turvallisia elintarvikkeita

❖ Elintarvikkeiden tulee olla

- kemialliselta, fysikaaliselta ja mikrobiologiselta sekä terveydelliseltä laadultaan,
- koostumukseltaan ja
- muilta ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne ovat ihmisravinnoksi soveltuvia, eivät aiheuta vaaraa ihmisen terveydelle eivätkä johda kuluttajaa harhaan (esim. tiedot, mainonta, muoto, ulkonäkö, pakkaukset, käytetyt pakkausmateriaalit, esillepano)

”Kaikki tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheet ja kuluttajalle annetut tiedot” eli ”Pellosta pöytään”

➤ Yleinen elintarvikeasetus (EY) N:o [178/2002](#) art. 11 - 12, 14, Yleinen elintarvikehygieniasetus [852/2004](#), art. 4 ”Yleiset ja erityiset hygieniavaatimukset” ja art. 5 ”HACCP” ja elintarvikelaki 297/2021, 6 §

Arviointiohjeet – koostumus ja merkinnät

(Rekisteröidyt - Päivitetyt ohjeet 1.7.2021 alk.)



Rekisteröidyt ja
hyväksytyt
elintarvike-
huoneistot ja Oiva-
arviointiohjeet
<https://www.oivahy-my.fi>

Alkutuotanto-ohjeet
<https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/alkutuotanto/>

Nro	Asiakokonaisuuden ja tarkastettavan asian nimi	Ohje numero/versio	Viimeisin päivitys
10	Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet		
10.1	Erillään pito ja ristikontaminaatio	2164/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
11	Elintarvikkeiden koostumus		
11.1	Lisäaineet, aromit ja entsyymit	2165/04.02.00.01/2021/2	3.3.2020
11.2	Ravitsemuksellinen täydentäminen	2166/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
11.3	Muuntogeeniset ainesosat	2167/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
11.4	Uuselintarvikkeet ja uudet prosessit	2168/04.02.00.01/2021/3	3.3.2020
12	Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset		
12.1	Ravintolisät	2169/04.02.00.01/2021/6	1.7.2021
12.2	Erityisille ryhmille tarkoitettut elintarvikkeet	2170/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
12.3	Nimisuojatut elintarvikkeet	2171/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
12.4	Muut tuotekohtaiset vaatimukset (marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät)	2172/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
12.5	Luomutuotteen aitous	2241/04.02.00.01/2021/2	1.7.2021
12.6	Salmonellaa koskevat erityistakuut	153/04.02.00.01/2020/2	1.7.2021

Arviointiohjeet – koostumus ja merkinnät

(Rekisteröidyt - Päivitetyt ohjeet 1.7.2021 alk.)



Nro	Asiakokonaisuuden ja tarkastettavan asian nimi	Ohje numero/versio	Viimeisin päivitys
13	Elintarvikkeista annettavat tiedot		
13.1	Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet)	2173/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
13.2	Ravintoarvomerkintä	2174/04.02.00.01/2021/7	1.7.2021
13.3	Markkinointi	2175/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
13.4	Lihan erityislainsäädännön edellyttämät tiedot (Naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjanliha sekä kyseisen eläimen lihaa sisältävä jauheliha)	2176/04.02.00.01/2021/4	1.7.2021
13.5	Kalastus- ja vesiviljelytuotteiden erityislainsäädännön edellyttämät tiedot	2177/04.02.00.01/2021/5	1.7.2021
13.6	Maidon sekä elintarvikkeen ainesosana käytetyn maidon ja ainesosana käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittaminen	3288/04.02.00.01/2021/1	1.7.2021

Oranssilla merkitty rivinumero tarkoittaa, että arvio ei näy Oiva-raportilla, ainoastaan tarkastuskertomuksessa.



Elintarvikkeesta ilmoitettavat tiedot

Pakatut tuotteet

**Pakkaamattomat
tuotteet**

Etämyynti

Markkinointi

- **Pakolliset elintarviketiedot**

- **Pakatut, yleiset**

- ❖ EPNAs 1169/2011, 9 art.
- ❖ MMMa 834/2014, 4-5 § (kieli, eränro)
- ❖ MMMa 1010/2014 (voim. suolaisuus)
- ❖ MMMa 818/2012 (pakasteasetus)

- **Pakkaamattomat, yleiset**

- ❖ MMMa 834/2014 ja
- ❖ MMMa 1010/2014

- MMMa elintarvikehygieniasta 318/2021
 - ❖ Lämpötilat 23 §

- **Erityislainsäädännön edellyttämät tiedot; esim. lihan alkuperämaan tiedot**

- **Vapaaehtoiset elintarviketiedot (EPNA 1169/2011, V luku)**



Pakattu versus pakkaamaton elintarvike

Pakattu elintarvike =

loppukuluttajalle ja suurtalouksille tarkoitettu elintarvike, joka **on pakattu ennen myytäväksi toimittamista** siten, että **sisällystä ei voi muuttaa avaamatta tai vaihtamatta pakkausta.**

Pakkaamaton elintarvike = elintarvike

- jonka kuluttaja itse pakkaa **TAI**
- joka pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa (esimerkiksi palvelumyynti) **TAI**
- joka on valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa **välitöntä myyntiä varten** (= elintarvikkeen myyntiä, jossa tuote on pakattu valmiiksi elintarvikkeen luovutuspaikassa, myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi)
- joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi (MMMä 834/2014, 3 §).
- KTS. YLEISET PERIAATTEET **Mitä** tietoja ja **miten** tiedot annetaan vähittäismyyntipaikassa ja tarjoilupaikassa

Yleiset pakkausmerkinnät - pakatut elintarvikkeet

(EPNAs EU N:o [1169/2011](#), art. 9 ja MMMa [834/2014](#), 4 ja 5 §)



- ☐ Elintarvikkeen nimi
- ☐ Ainesosaluettelo
- ☐ Ainesosaluettelossa allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet korostettuna (EPNAs 1169/2011, liite II)
- ☐ Tiettyjen ainesosien tai ainesosien ryhmien määrät (tarvittaessa)
- ☐ Elintarvikkeen sisällön määrä
- ☐ Vähimmäissäilyvyysaika (parasta ennen) tai viimeinen käyttöajankohta ja pakastuspäivämäärä (-> liha, raakalihavalmisteet ja jalostamattomat kalastustuotteet)
- ☐ Erityiset säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet (tarvittaessa)
- ☐ Toimijan nimi tai toiminimi ja osoite
- ☐ Alkuperämaa tai lähtöpaikka (tarvittaessa tai jos erityislainsäädäntö edellyttää)
- ☐ Käyttöohje (tarvittaessa)
- ☐ Juomien todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina, jos alkoholipitoisuus on suurempi kuin 1,2 tilavuusprosenttia)
- ☐ Ravintoarvomerkintä (tarvittaessa)

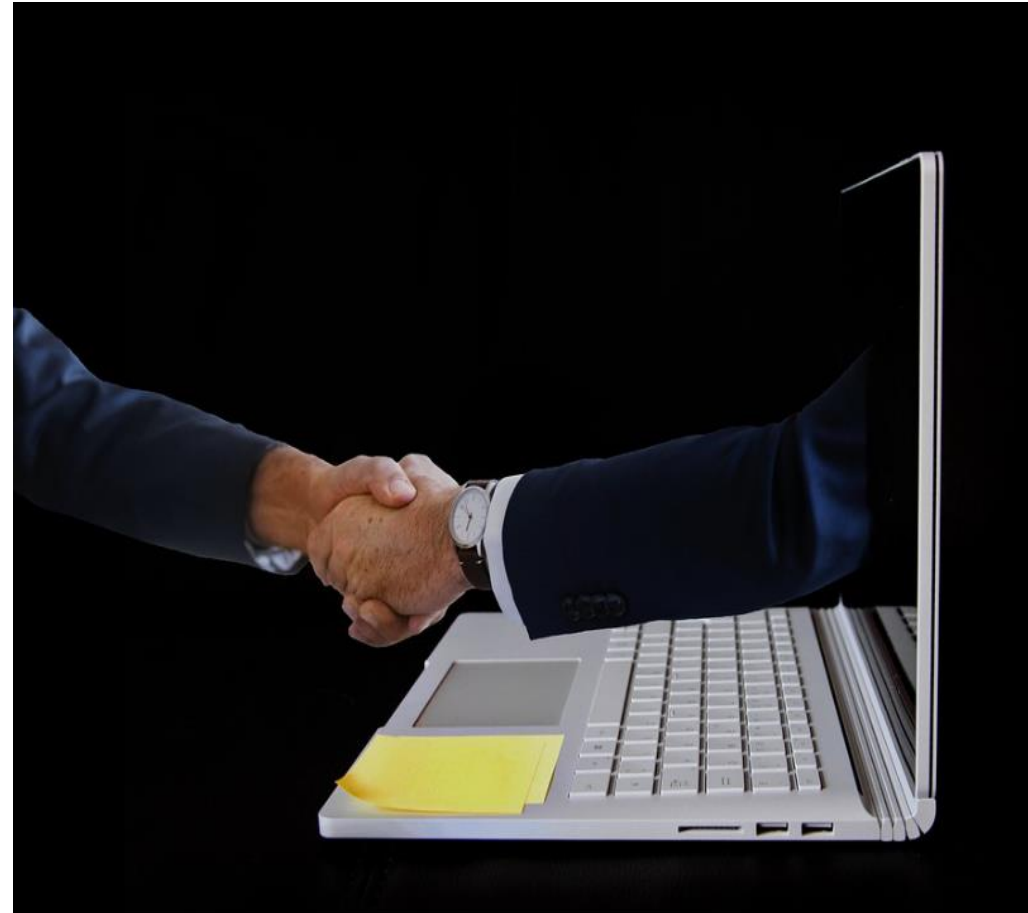
Lisäksi tarvittaessa:

- ☐ Erätunnus
- ☐ Voimakassuolaisuusmerkintä (MMMa 1010/2014)
- ☐ Tunnistusmerkki (EPNAs 853/200, liite II)
- ☐ Pakkaustapa (suojakaasu, vakuumpakkaus)
- ☐ Jos pakaste, (sana "pakastettu" tai "pakaste", säilytysohje, josta ilmenee säilytyslämpötila (esim. - 18 °C tai kylmemmässä), merkintä "Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen". (MMMa 818/2012, muutos (275/2016) (Ja jos pakastettu liha, raakalihavalmiste ja jalostamaton kalastustuote, lisäksi Pakastuspvm:" Pakastettu: pp.kk.vvvvv").))
- ☐ Erityislainsäädännön ed. muita merkintöjä, esim.
 - MMMa hunajasta (392/2015)
 - KTMa 474/2003 "hilloasetus"

Pakattujen tuotteiden etämyynnissä annettavat elintarviketiedot



- **Ostohetki** - oltava saatavilla ennen kuin osto tehdään
 - Pakolliset pakkausmerkinnät
 - Muuttuvat tiedot (esim. vähimmäissäilyvyysaika, eränumero) ei tarvitse antaa ostohetkellä
 - Esitettävä etämyyntiin liittyvässä aineistossa tai toimitettava muilla soveltuvilla keinoilla.
- **Toimitushetki**
 - Kaikki pakolliset tiedot, myös muuttuvat tiedot

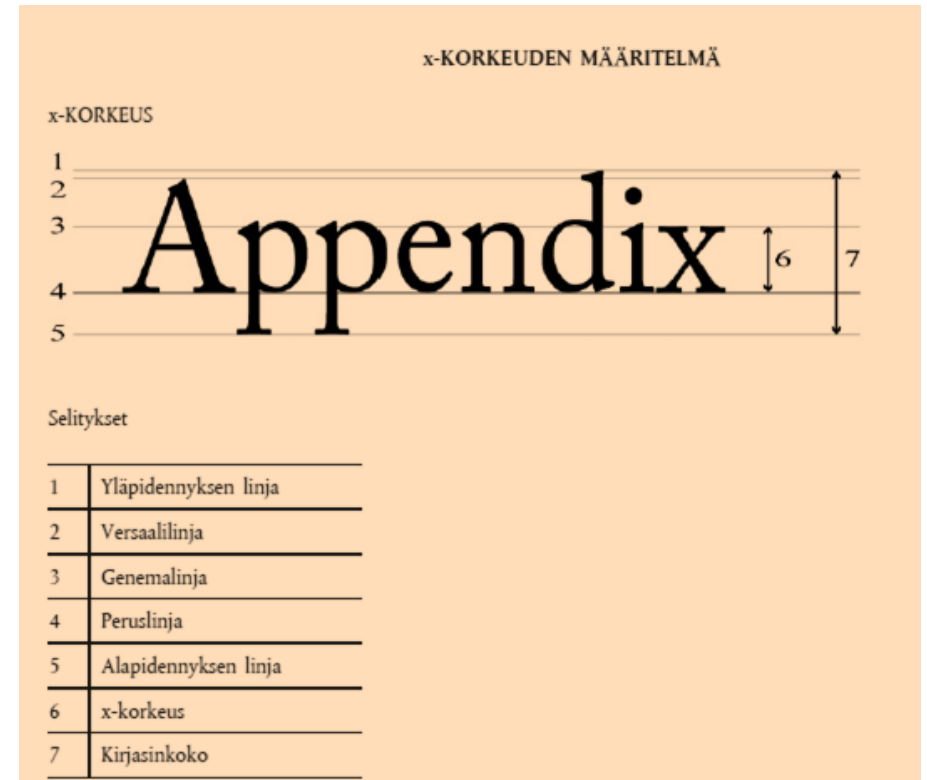


Kuva: Pixabay



Pakollisten tietojen esittäminen

- Pakolliset tiedot suomeksi ja ruotsiksi; vain yksikielisessä kunnassa myytävät: riittää ko. kunnan kielellä (MMMä 834/2014, 4 §).
- Merkittävä näkyvään kohtaan helposti havaittavalla, luettavalla ja tarvittaessa pysyvällä tavalla.
 - kirjasinkoko
 - kirjasinten ja rivien välinen etäisyys
 - viivan paksuus
 - **tekstin väri**
 - kirjasinlaji
 - materiaalin pinta
 - kirjoituksen ja taustan kontrasti
- Samassa nähtävissä olevassa kentässä on ilmoitettava
 - elintarvikkeen nimi,
 - sisällön määrä ja
 - juomien alkoholipitoisuus (jos > 1,2 til-%)



Kirjasinkoko

- x – korkeus vähintään 1,2 mm
- Jos suurimman pinnan pinta-ala alle 80 cm², x-korkeus vähintään 0,9 mm



Vastuut (Elintarviketietoasetus 8 art.)

Elintarviketiedoista vastuussa oleva elintarvikealan toimija on toimija,

- jonka nimellä tai toiminimellä elintarviketta pidetään kaupan tai
- jos tämä toimija ei ole sijoittautunut unioniin, tuontia unionin markkinoille harjoittava toimija.

varmistettava elintarviketietojen mukanaolo ja oikeellisuus -> EU-tason ja kansallisen lainsäädännön vaatimukset

Elintarvikealan toimijoiden, jotka toimittavat muille elintarvikealan toimijoille elintarvikkeita, **joita ei ole tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtalouksiin**, on varmistettava, että näillä muilla elintarvikealan toimijoilla **on riittävät tiedot, joiden pohjalta ne voivat tarpeen mukaan täyttää velvoitteensa.**

Elintarvikkeen nimi – onko oikein muodostettu? (EPNA 1169/2011, art. 17) 1/6



1

- Elintarvikkeen **virallinen** nimi

2

- Elintarvikkeen **tavanomainen** nimi

3

- Elintarvikkeen **kuvaava** nimi

Elintarvikkeen nimi on pakollinen tieto, 2/6



- **Elintarvikkeen nimi**
 - ei saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen **ominaisuuksien, koostumuksen ym. seikkojen suhteen. Esim.** ”Luonnon yrtit / Viljellyt yrtit
- **Elintarvikkeen kaupallinen nimi (”markkinointinimi”) vapaaehtoinen**
 - ei saa johtaa myöskään kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen ym. seikkojen suhteen.



Elintarvikkeen nimi ja sitä täydentävät lisätiedot (Elintarviketietoasetus, liite VI) 3/6

- Elintarvikkeen nimen 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.

- **Esim.** Jauhettu, kylmäkuivattu, pakastettu, säilötty, savustettu
- **Esim.** Sulatettu (*yleensä tuotteet, jotka on pakastettu ennen myyntiä ja jotka myydään sulatettuna*)

Esimerkki 1. Onko oikein nimetty?

Mustikkamarjasmoothie



Kuva: Pixabay

Ainesosat:

Pensasmustikka (70 %), **jogurtti**, mintunlehti



- Ei ole oikein nimetty, koska mustikka (eli metsämustikka) on eri marja kuin pensasmustikka. **HUOM.** Myös kuvat ovat merkintöjä!



4/6



Esimerkki 2. Onko oikein nimetty?

5/6

Kuivattu puolukkajauhe

Ainesosat:
Puolukan kuoret



Kuva: Pixabay



Kyseessä ei ole kuivattu puolukkajauhe, koska tuote on valmistettu puolukan kuoresta, ei puolukasta. Kyseessä on kuivattu puolukankuorijauhe.



Esimerkki 3. Onko oikein nimetty? 6/6

Metsämarjatäysmehu, 250 ml.

Ainekset: Rypäletäysmehu (60%), metsämarjasose (mansikka 37,5%, mustaviinimarja 25%, karhunvatukka 25%, vadelma 12,5%)

Vastaus: Elintarvike on nimetty virheellisesti, koska kyse ei ole metsämarjoista valmistetusta täysmehusta. Myös ainesosaluettelossa elintarvikkeen nimi ”rypäletäysmehu” ja ”metsämarjasose” on nimetty virheellisesti.



Viinirypäle-mansikka-mustaviinimarja-karhunvatukka-vadelmatäysmehu (tai Viinirypäleistä ja useista marjoista valmistettu täysmehu) 250 ml

Ainekset: Viinirypäletäysmehu (60%), marjasose useista marjoista (mansikka 37,5%, mustaviinimarja 25%, karhunvatukka 25%, vadelma 12,5%)

Aiheesta lisää: MMMa [662/2013](#) ja <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/mehut-taysmehut-ja-nektarit/>



Elintarvikkeen ainesosat

valmistusaineet ja elintarvikeparanteet

- **Luettelon alkuun:** Ainesosat / Ainekset / Valmistus– ja lisäaineet / tms. johdattele lause



Ainesosaluettelo - yleissääntö

1/2

Valmistusaineet:

- ❖ Valmistusaineet ilmoitetaan aina
- ”YHDESTÄ ainesosasta koostuvat tuotteet”
 - Esim. Ainekset: nokkosen lehdet
- ”KOOSTETTU AINESOSA” = Ainesosa, joka koostuu useammasta kuin yhdestä ainesosasta
 - Esim. Ainekset: Lakkahillo (lakka 60 %, sokeri, vesi, sakeuttamisaine E440, säilöntäaine E 211) jne.

Elintarvikeparanteet

- lisäaineet
- aromit
- entsyymit

Margariinin osuus elintarvikkeessa on ≥ 2 paino-%
(jos alle, ei ole pakollista purkaa, koskee myös mauste- ja yrttisekoituksia, joissa mikään mauste/yrtti ei ole hallitseva.

Nokkosletut

Ainesosat:

- **Täysmaito, vehnäjauho, kananmuna**, pilkottu nokkosenlehti (10 paino-%), kasvimargariini (rypsiöljy, vesi, suola, happamuudensäätöaine (E330), aromi, A-vit., D-vit.), jodioitu suola, sokeri



Ainesosaluettelo – koostettu elintarvike 2/2

- **Yleissääntö 1:**

Mikäli **koostettu ainesosa** sekoittuu lopullisen elintarvikkeen joukkoon, sen elintarvikeparanteet laimenevat. Tällöin kaikilla, kuten kaikilla lisäaineilla ei välttämättä ole enää vaikutusta lopputuotteen kannalta.

- **Yleissääntö 2:**

Mikäli koostettu ainesosa jää omaksi komponentikseen esimerkiksi elintarvikkeen päälle, silloin esim. sen lisäaineet vaikuttavat edelleen lopputuotteessa tämän komponentin kautta, joten ne pitää yleensä kaikki ilmoittaa, ellei valmistaja pysty toisin perustelemaan.

- **Yleissääntö 3:**

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

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



KTS. Elintarviketietoasetuksen EU N:o 1169/2011 liite VII, E OSA — KOOSTETTUIJEN AINESOSIEN ILMOITTAMINEN

- Koostetut ainesosat, joiden osuus lopputuotteessa on alle 2 % ja joiden koostumus on määritelty yhteisölainsäädännössä (esimerkiksi hillo ja suklaa sekä margariini).

- Mauste- tai yrttisekoitus, kun sen osuus elintarvikkeessa on alle 2 %.

- Jos koostettu ainesosa on elintarvike, jonka osalta ei unionin säännöksissä vaadita ainesosaluetteloa /(kts. As 19 art.).

- Niitä ovat:

- 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 etikat, jos muita ainesosia ei ole lisätty;

- VOI, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä),

- kypsytetty juusto, joka sisältää vain maitovalmisteita, entsyymejä tai mikrobiviljelmiä ja suolaa.





Elintarvikeparanteet (lisäaineet, aromit ja entsyymit)

- **Lisäaineiden nimet ja numerotunnukset (E-koodit):**
 - Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) [N:o 1333/2008](#) elintarvikelisiä aineista.
 - Lisäaineiden **ryhmänimistä** (esimerkiksi säilöntäaine, värit) on luettelo elintarviketietoasetuksen liitteen VII C-osassa.
- **Ilmoittaminen:** Ryhmänimi ja lisäaineen nimi tai E-numerotunnus
- Lisäaineen **ensisijainen käyttötarkoitus** määrää ryhmänimen. Esimerkiksi askorbiinihappo (E 300) voi kuulua käyttötarkoituksensa perusteella kolmeen eri lisäaineryhmään:
 - **hapettumisenestoaine (E 300) tai happamuudensäätöaine (E 300) tai jauhonparanne (E 300)**
- Poikkeus: Lisäaineen ryhmänimen "muunnettu tärkkelys" yhteydessä yksilöllisen nimen tai E-numeron ilmoittaminen ei ole pakollista.



Kuva: Eviran tutkimuksia 2/2018.
Elintarvikkeiden lisäaineet - riskiprofiili



Elintarvikeparanteet (lisäaineet, aromit ja entsyymit)

- **Aromit:** Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) [N:o 1334/2008](#)
 - Ilmoitetaan **ainesosaluettelossa sanoilla "aromi" tai "aromit" tai aromin tarkemmalla nimellä, esim.**
 - ammoniumkloridi,
 - mansikka-aromi, luontainen aromi, **luontainen mansikka-aromi.** (Luontainen-termii aromin kuvauksessa liittyy erityisvaatimuksia.)
 - **Kiniini ja kofeiini** on aina ilmoitettava omalla nimellään, esim. aromi (kofeiini).
 - **Savuaromin** käytöstä ilmoitetaan sanalla "savuaromi" tai "savuaromit" tai tarkemmalla kuvauksella, esimerkiksi "pyökistä valmistettu savuaromi". Komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) [N:o 1321/2013](#).

Entsyymit: Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) [N:o 1332/2008](#)

Ilmoitetaan **ainesosaluettelossa omalla nimellään, jos niiden käyttö on lisäaineellista, esim. amylaasi**

Valmistuksen apuaineena käytettyjä entsyymejä ei tarvitse ilmoittaa.

Entsyymien merkintävaatimukset tarkentuvat, kun EU:ssa sallittujen elintarvike-entsyymien luettelo julkaistaan.

Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ainesosina 1/5



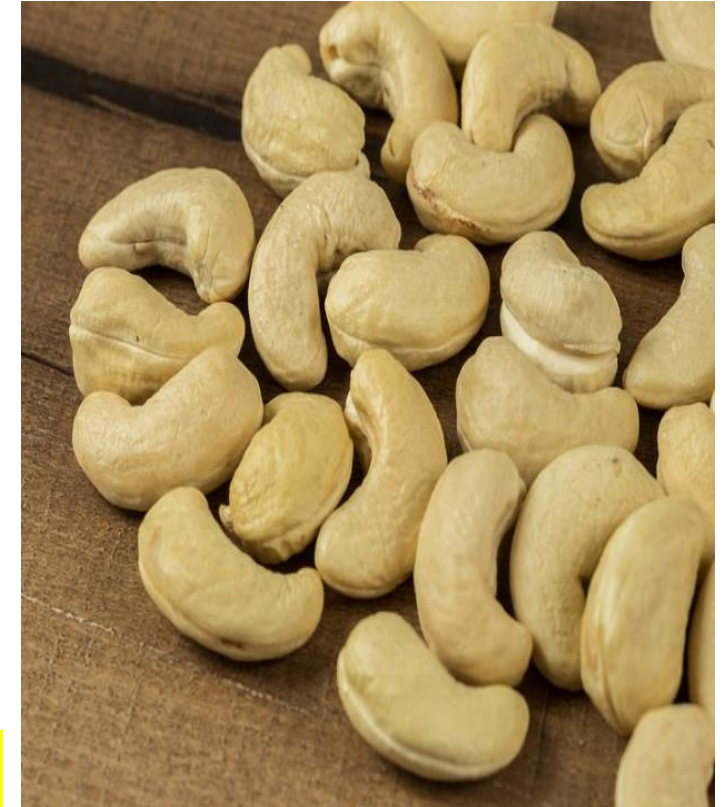
(Elintarviketietoasetus, artikla 9, 21 ja 44, liite II)

Yleissääntö

= Elintarviketietoasetuksen **liitteen II aineet ja tuotteet**

- Ne tulee **aina ilmoittaa ainesosaluettelossa.**
- **El sovelleta mitään niistä helpotuksista,** joista on säädetty EPNA:n 19-20 §:ssä.
- Aineen /tuotteen nimi ilmoitettava selkeästi; erotuttava selvästi muista ainesosista, esim. KIRJASINTYYLILLÄ tai **lihavoinnilla** tai **taustavärillä**

Cashewpähkinät



Kuva: Pixabay

Allergeenit ja intoleransseja

aiheuttavat aineet - Elintarviketietoasetus, liite II 2/5



1. **Gluteenia sisältävät viljat** eli vehnä (kuten speltti ja kova vehnä (khorasan)), ruis, ohra, kaura tai niiden hybridikannat ja viljatuotteet
2. **Äyriäiset ja äyriäistuotteet**
3. **Munat ja munatuotteet**
4. **Kalat ja kalatuotteet**
5. **Maapähkinät ja maapähkinätuotteet**
6. **Soijapavut ja soijapaputuotteet**
7. **Maito ja maitotuotteet**
8. **Pähkinät**, eli: mantelit (*Amygdalus communis* L.), hasselpähkinät (*Corylus avellana*), saksanpähkinät (*Juglans regia*), cashewpähkinät (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinät (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), parapähkinät (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinät (*Pistacia vera*), Macadamia- ja Queensland-pähkinät (*Macadamia ternifolia*), tai pähkinätuotteet
9. **Selleri ja sellerituotteet**
10. **Sinappi ja sinappituotteet**
11. **Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet**
12. **Rikkidioksidi ja sulfiitit**, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina;
13. **Lupiinit ja lupiinituotteet**
14. **Nilviäiset ja nilviäistuotteet.**



Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ainesosina 3/5

- Esim.

- maitojauhe tai maitojauhe
- pähkinä ->...parapähkinä, cashewpähkinä
- vehnäjauho, ohramallas, kaurahiutaleet
 - Huom. gluteeni voidaan ilmaista ko. tapauksissa vapaaehtoisesti, esim. **vehnäjauho** (sisältää gluteenia)
 - Jos gluteenia lisätään ainesosana, alkuperä ilmaistava, esim. ..gluteeni (**vehnä**)
- ...hera (**maito**)...
- ...lohi, juusto... [-> ei vaadita ilmaistavan lohi (**kala**), juusto (**maito**)]



Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ainesosina 4/5

- Jos *kaikki ainesosat* ovat allergiaa aiheuttavia, tulee ne kaikki korostaa *muihin pakollisiin tietoihin nähden*.
- *Elintarvikkeen suurin pinta-ala <10 cm²:*
 - Aineosaluettelo ei vaadita -> allergiaa ja intoleransseja sis. aineet ilmaistaan ..”sisältää”..
(Ainesosatiedot on toimitettava muilla keinoin tai asetettava saataville kuluttajan pyynnöstä.)
- Jos elintarvikkeen nimestä käy ilmi ko. allergisoiva aine ----> ei sitä tarvitse muualla ainesosassa korostaa; korostuu nimessä

Esim. **Maitomustikkapirtelö**

Ainekset: maito, mustikka....JNE

Allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet ainesosina 5/5

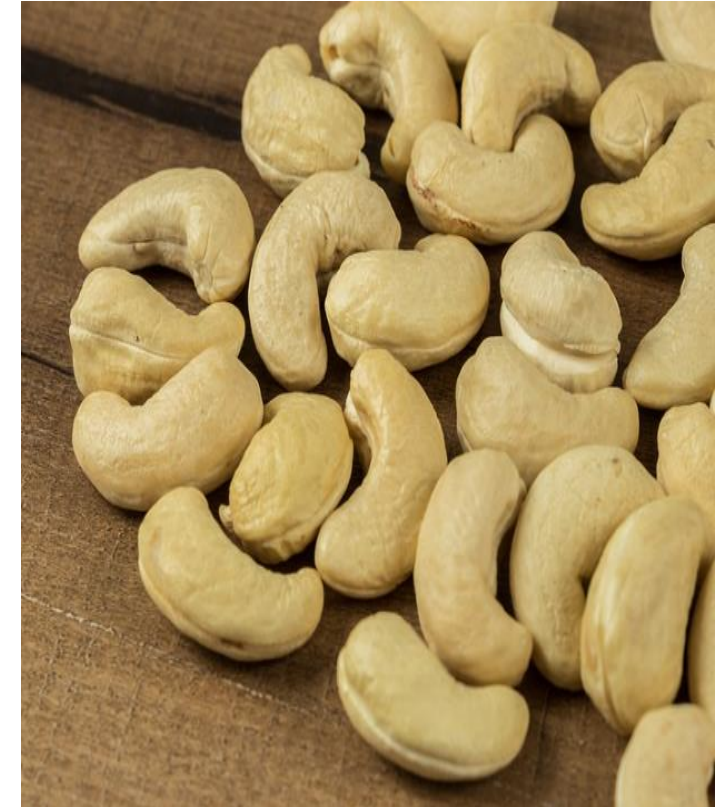


(Elintarviketietoasetus, artikla 9, 21 ja 44, liite II)

Kontaminantteina:

- Joissakin tapauksissa elintarvikkeeseen voi joutua *kontaminaationa sellaisia ainesosia, jotka eivät kuulu sen reseptiin.*
- Kun kaikki voitava on tehty kontaminaatioriskin poistamiseksi linjastossa ja kun allergeenin varoitusmerkintä katsotaan riskinhallintatoimena tarpeelliseksi
 - Suositellaan merkintää *”Saattaa/voi sisältää pieniä määriä [esim. hasselpähkinää] / [hasselpähkinä]jäämiä”* ja ruotsiksi *”Kan innehålla spår av [hasselnöt]”*

Cashewpähkinät



Kuva: Pixabay



Suola ja **voimakassuolaisuus** -merkintä

- **Ainesosat**
...jodioitu suola tai ilmoitetaan suola (suola, jodi)..
- **Tarvittaessa varoitusmerkintä**
"voimakassuolainen" tai "sisältää paljon suolaa"
- Tuotteen kokonaissuolapitoisuus ilmoitetaan ravintoarvomerkinissä (g/100g)



Voimakassuolaisuus – mihin pakattuun elintarvikeryhmään kuuluvat...



a) Metsäsienisalaatti

b) Vehnäcroissant?

c) Yrttisuolavalmiste

ELINTARVIKE	'VOIMAKASSUOLAINEN' TAI 'SISÄLTÄÄ PALJON SUOLAA' % suolaa yli
Juustot	1,4
Makkarat	2,0
Muut leikkeleenä käytettävät lihavalmisteet	2,2
Kalavalmisteet	2,0
Ruokaleivät	1,1
Näkkileivät ja hapankorput	1,4
Aamiaisviljavalmisteet	1,4
Valmisruoat ja nautintavalmiin aterian komponentit	1,2
Napostelutuotteet (joihin lisätty suolaa)	1,4



Elintarvikkeen alkuperämaan tai lähtöpaikan ilmoittaminen (Elintarviketietoasetus, 26 art.) 1/2

- **Pakollista**
 - **JOS on epäilystä, että sen ilmoittamatta jättäminen johtaa kuluttajaa harhaan**

Erityisesti siinä tapauksessa, kun elintarvikkeen mukana seuraavista tiedoista tai etiketistä, kuvista ym. sellaisenaan voisi muuten saada sen käsityksen, että elintarvikkeella on eri alkuperämaa (tai lähtöpaikka)
 - **Kun sitä edellytetään ilmoitettavan EU:n erityislainsäädännössä:**

Esim. nimisuojat tuotteet, naudanliha, sianliha, lampaan, vuohen ja siipikarjan liha, kalastustuotteet, hunaja, oliiviöljy ja kasvikset.
 - **Elintarvikkeen pääainesosan alkuperämaan** ilmoittaminen



Pääainesosan alkuperämaan ilmoittaminen 2/2

- **Pääainesosan ilmoittaminen:** täytäntöönpanosäädös **2018/775** (sovellettu **1.4.2020** alk.).
- **Jos elintarvikkeen alkuperämaa ilmoitetaan ja sen pääainesosan alkuperämaa ei ole sama kuin elintarvikkeella**, myös pääainesosan alkuperämaa täytyy ilmoittaa. Vaihtoehtoisesti voi ilmoittaa, että pääainesosan xxx alkuperä ei ole sama kuin elintarvikkeella.



Käyttöohje - varoitusmerkintä

- Kuluttajan suojaamiseksi mahdollisilta terveysvaaroilta tulee tarvittaessa olla käyttöohje, joka pitää sisällään varoitusmerkinnän (elintarviketietoasetus EU N:o 1169/2011, 9 ja 27 artikla).
 - Erikseen säädetty eräissä tuotekohtaisissa säädöksissä.
 - Muuten toimija arvioi käyttöohjeen ja/tai varoitusmerkinnän tarpeellisuuden. Varoitusmerkin käytön tarpeellisuutta arvioitaessa suuntaa antavana voidaan käyttää myös elintarvikkeiden turvallisen käytön ohjeita:
<https://www.ruokavirasto.fi/henkiloasiakkaat/tietoa-elintarvikkeista/elintarvikkeiden-turvallisen-kayton-ohjeet/>

Esimerkkejä

Voiko käyttää

- Pakuria ei saa käyttää samanaikaisesti antibioottien, penisilliinin ja suonensisäisen glukoosin kanssa. Ei suositella sieniallergiselle.
- Mesiangervo on SALISYLAATTEJA sisältävä kasvi. Se saattaa aiheuttaa allergisia oireita ja sen jatkuvaa käyttöä tulisi välttää.
- Älä käytä, jos sinulla on sydämen ja munuaisten toimintarajoitteesta johtuvaa nesteen kertymää.
- Voi käyttää, jos on TODELLA PERUSTELTUA tuotteen käytön kannalta. Huom. Eroaa terveysväitteistä.



Ravintoarvomerkinnt 1/4

- **Lähtökohta:** Ravintoarvomerkintä on pakollinen lähes kaikkiin pakattuihin elintarvikkeisiin; pakollinen aina niissä, joita täydennetty tai joista esitetty ravitsemus- tai terveystäite.
 - **Ravintoarvomerkintää koskevat vaatimukset eivät koske**
 - ravintolisiä, luontaisia kivennäisvesiä eikä lähdevesiä
 - **Huomioitava annetut helpotukset –seuraavilta:**
 - Elintarviketietoasetuksen liitteessä V kuvatut
 - Pakkaamattomat elintarvikkeet
 - Juomat, joiden alkoholipitoisuus yli 1,2 til-%.
- ❖ Myytävää elintarviketta / Nautittavaksi valmistettua elintarviketta kohti -> tarkat valmistusohjeet (esim. kuivat keittoaineet)
 - ❖ 100 g / 100 ml kohti (**pakollinen pääosin**)
 - ❖ Keskiarvolukuja, jotka perustuvat
 - *analyysiin*
 - *laskelmaan*
 - *yleisesti tunnettuun ja hyväksyttyyn tietoon.*
 - ❖ **Finelin tietokanta:** www.fineli.fi (koostumustietopankki)



ELINTARVIKKEET, JOTKA ON VAPAUTETTU PAKOLLISTA RAVINTOARVOILMOITUSTA KOSKEVASTA VAATIMUKSESTA

1. Jalostamattomat tuotteet, jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä;
2. Jalostetut tuotteet, jotka on jalostettu ainoastaan kypsytämällä ja jotka koostuvat yhdestä ainoasta ainesosasta tai ainesosien ryhmästä;
3. Juomavedet, myös sellaiset, joihin ei ole lisätty muita ainesosia kuin hiilioksidia ja/tai aromeja;
4. Yrtti, mauste tai niiden sekoitukset;
5. Suola ja ruokasuolavalmisteet;
6. Pöytämakeuttajat;
7. Kahviuutteista ja sikuriuutteista 22 päivänä helmikuuta 1999 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 1999/4/EY ⁽¹⁾ soveltamisalaan kuuluvat tuotteet, kokonaiset tai jauhetut kahvipavut sekä kokonaiset tai jauhetut kofeiinittomat kahvipavut;
8. Yrtti- ja hedelmämautejuomat, 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 etikat 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 hyyteloimiseen 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 pienissä tuotemääriä tuottava valmistaja toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

EPNAs EU N:o 1169/2011, liite V

TIETOJEN ILMAISU JA ESITTÄMINEN RAVINTOARVOILMOITUKSESSA

ELINTARVVIKETIETOASETUS LIITE XV

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

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

- 1 kJ = 0,239 kcal
- 1 kcal = 4,187 kJ

Elintarvikkeen suolapitoisuus = 2,5xNa
(Elintarvikkeen luontainen natriumin määrä suolaksi muutettuna + elintarvikkeeseen valmistuksessa lisätty suola (NaCl))

SAANNIN VERTAILUARVOT



A OSA – VITAMIINIEN JA KIVENNÄISAINIEN PÄIVITTÄISEN SAANNIN VERTAILUARVOT (AIKUISET)

1. Vitamiinit ja kivennäisaineet, jotka voidaan ilmoittaa, ja niiden ravintoaineiden vertailuarvot

A-vitamiini (µg)	800	Kloridi (mg)	800
D-vitamiini (µg)	5	Kalsium (mg)	800
E-vitamiini (mg)	12	Fosfori (mg)	700
K-vitamiini (µg)	75	Magnesium (mg)	375
C-vitamiini (mg)	80	Rauta (mg)	14
Tiamiini (mg)	1,1	Sinkki (mg)	10
Riboflaviini (mg)	1,4	Kupari (mg)	1
Niasiini (mg)	16	Mangaani (mg)	2
B6-vitamiini (mg)	1,4	Fluoridi (mg)	3,5
Foolihappo (µg)	200	Seleeni (µg)	55
B12-vitamiini (µg)	2,5	Kromi (µg)	40
Biotiini (µg)	50	Molybdeen (µg)	50
Pantoteenihappo (mg)	6	Jodi (µg)	150
Kalium (mg)	2 000		

2. Vitamiinien ja kivennäisaineiden merkitsevät määrät

Päätettäessä, mikä on merkitsevä määrä, tulisi yleensä ottaa huomioon:

- 15 prosenttia 1 kohdassa määritellyistä ravintoaineiden vertailuarvoista, jotka saadaan 100 grammasta tai 100 millilitrasta muiden tuotteiden kuin juomien osalta,
- 7,5 prosenttia 1 kohdassa määritellyistä ravintoaineiden vertailuarvoista, jotka saadaan 100 millilitrasta juomien osalta tai
- 15 prosenttia 1 kohdassa määritellyistä ravintoaineiden vertailuarvioista, jos pakkaus sisältää vain yhden annoksen.

Ravintoarvotietojen ilmoittaminen, sallitut poikkeamat sekä arvojen tarkkuus ja pyöristys 4/4



- **Ns. Toleranssiohje**
- <http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/>
 - tavanomaisille elintarvikkeille ja
 - ravintolisille,
 - ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen omaaville sekä täydennetyille
- **Ilmoitettaviin arvoihin vaikuttaa**
 - sallittu poikkeama ja
 - pyöristys.
- Lisää AIHEESTA: [Ravintoaineiden sallitut poikkeamat - Ruokavirasto](#)

Esimerkki: Karpalotäysmehu/Tranbärsjuice 0,5 l

Pastöroitu/pastöriserad



Ainesosat/Ingredienser: karpalo/tranbär (Viro/Estland)

Parasta ennen 10.2022 loppua/Bäst före utgången av 10.2022

Erä/Lot nummer 1500

Ravintoarvo/Näringsvärde/ 100 ml:

Energia/Energi	138 kJ/33 kcal
----------------	----------------

Rasva/Fett	0,7 g
------------	-------

- josta tyydyttynyttä/

varav mättat fett	0 g
-------------------	-----

Hiilihydraatit/Kolhydrater	3,5 g
----------------------------	-------

-josta sokereita/

varav sockerarter	3,5 g
-------------------	-------

Proteiini/Protein	0,4 g
-------------------	-------

Suola/Salt	0,02 g
------------	--------

Käyttöohje/Bruksanvisning: Ravistettava ennen käyttöä/Omskakas före bruk.

Nauti sellaisenaan tai laimenna vedellä /Njut som sådan eller utspäd med vatten.

Säilytys /Förvaring: Säilyy avattuna jääkaapissa (+6 °C) 1 kk/Som öppnad håller en månad i kylen (+6 °C).

Valmistettu Suomessa/Tillverkad i Finland

Yrittäjä Tmi, Yritystie 5, 00000 Paikkakunta

Aiheesta lisää:

Elintarvikeryhmät -
Ruokavirasto

Esimerkki

Vähimmäis-
säilyvyysaika

Erätunnus

Aines-
osaluettelo

Allergeeni-
merkintä

Ainesosan
määrä

Alkuperä-
maa

Elintarvikkeen nimi

Kieli

Sisällön määrä



Suomalainen Kuusenkerkkä, pakaste 200 g/Finskt Granskott, djyppfryst

Parasta ennen /
Bäst före 8.6.2023

Pakkauspäivämäärä/
Förpackningsdag 8.6.2022

Säilytys -18 °C tai kylmempi/
Kylvara -18°C eller kallare

Säilytys-ohje

Ei saa jäädyttää uudelleen sulatuksen jälkeen/Får inte frysas ner igen efter upptining

Vapaaehtoinen
merkintä

Ravintoarvo/Näringvärde 100 g

Energiaa/Energi

141 kJ / 34 kcal

Rasvaa/Fett

0,5 g

- josta tyydyttynyttä/varav mättat fett

0 g

Hiilihydraatteja/Kolhydrater

0,7 g

- josta sokereita/varav sockerarter

0,6 g

Proteiinia/Protein

3,1 g

Suolaa/Salt

0 g

C-vitamiini

67 mg (87 %)*

Valmistaja /
Tillverkare:
Yritäjä,
Yrittäjäntie 1,
0000 Paikkakunta

Käyttöohje

Ravinto-
sisältö on
vapaaehtoinen
merkintä

*päivittäisen saannin vertailuarvosta/av dagligt referensintag

Yhteystiedot

Tuorekasvisten merkinnät (PAKATUT JA IRTO)



[tuorekasvisten merkinnat 6320 1 fi .pdf \(ruokavirasto.fi\):](#)

- ESIM: KANTARELLI, PAKATTU

Pakkauksessa – merkinnät laatikossa ja suljetussa pakkauksessa:



- elintarvikkeen nimi ²⁾
- erätunnus ³⁾
- alkuperämaa ²⁾
- pakkaajan nimi ja osoite ²⁾.

Jos vähittäismyyntipakkaus kuluttajalle,

- paino ellei myydä kilohintaan ²⁾

Suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät (kaksikielisissä kunnissa molemmat ja yksikielisessä kyseisen kunnan kielellä). Elintarvike-erän tunnus ja tarvittaessa erää (lot) merkitsevä kirjain "L" on merkittävä pakkaukseen tai asiakirjoihin (3).

Lainsäädäntö • EPNAs 1169/2011 (2), 9 art. • MMMa 834/2014 (3), 4-5 §.

Pakkaaminen ”Oikea tuote oikeaan pakkaukseen oikein merkinnöin”



Pakkausmerkintöjen omavalvonta:

1. **Merkintöjen säännöstenmukaisuus**
 - Onko ilmoitetut tiedot annettu säädösten mukaisesti
2. **Merkintöjen oikeellisuus**
 - Selviää vain reseptivalvonnan avulla

Omavalvonnalla varmistetaan, että

- tieto on totuudenmukaista eikä johda harhaan
- kuluttajan taloudellinen suoja ei vaarannu virheellisten merkintöjen vuoksi
- elintarvikkeen turvallisuus ei vaarannu virheellisten merkintöjen vuoksi



Kuva: EFSA newsroom



Lainsäädäntöä ja ohjeita 1/2

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011
- MMMa 834/2014 elintarviketietojen antamisesta kuluttajille
- MMMa 1010/2014 eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi
- MMMa eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017 (viim. muutos MMMa 885/2021)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1925/2006, vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin (muutos Euroopan komission asetus (EY) N:o 1170/2009)

Lainsäädäntöä ja ohjeita 2/2



- **Ruokaviraston ohje 17068/2** Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- **Eviran ohje 17055.** Pakkausmerkintöjen valvontaohje (päivitettyinä)
- **Eviran ohje (17027).** Ainesosan määrän ilmoittaminen
- **Ruokaviraston ohje (17049).** Elintarvikkeiden nimisuojaajan valvontaohje
- **Ruokaviraston ohje (17075).** Pikaopas ravitsemus- ja terveysväitteiden käyttöön
- **Ruokaviraston ohje 5731/5** Elintarvikeparanteiden valvontaohje -lisäaineet, aromit ja entsyymit.

Ruokaviraston internetsivut:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/>
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/yhteiset-koostumusvaatimukset/>

Elintarvikeryhmät (kasvikset, hillot etc)

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikeryhmat/>

Pakkausmerkinnät pähkinäkuoressa - verkkokurssi ja opas

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/pakkausmerkinnat/>

Oiva-arviointiohjeet

<https://www.oivahymy.fi>

<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/ukraina/>





RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kysymyksiä

Tuulikki Lehto

tuulikki.lehto@ruokavirasto.fi

tuoteturvallisuus@ruokavirasto.fi

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

