



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Elintarviketietojen valvonta

---

**Maitoalan koulutus – tuotevalvonta ja  
maitotilat; Pohjois-Suomi ja Lappi**

22.9.2022



---

**Pakkausmerkinnät** -Ylitarkastaja Tuulikki Lehto

**Nimisuojatut tuotteet** - Ylitarkastaja Niina Matilainen

**Markkinointi** - Ylitarkastaja Marjo Misikangas



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Pakkausmerkinnät

---



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

Oiva-  
arviointiohjeet  
<https://www.oivahymy.fi>



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

Oiva-  
arviointiohjeet  
<https://www.oivahymy.fi>

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



Nro	Asiakokonaisuuden ja tarkastettavan asian nimi	Ohje numero/versio	Viimeisin päivitys
<b>19</b>	<b>Kaupanpitämistä koskevat vaatimukset</b>		
19.1	<a href="#">Kananmunien laatu- ja painoluokitus</a>	2208/04.02.00.01/2021/2	3.3.2020
19.2	<a href="#">Kananmunien leimaus ja pakkausmerkinnät</a>	<b>2209/04.02.00.01/2021/3</b>	<b>1.7.2021</b>
19.3	<a href="#">Kananmunapakkaamoiden munia koskeva kirjanpito</a>	2210/04.02.00.01/2021/1	11.1.2016
→ 19.4	<a href="#">Maito ja maitotuotteet</a>	<b>2211/04.02.00.01/2021/3</b>	<b>1.7.2021</b>
19.6	<a href="#">Levitettävät rasvat</a>	<b>2212/04.02.00.01/2021/3</b>	<b>1.7.2021</b>
19.7	<a href="#">Siipikarjanlihan vesipitoisuuden seuranta</a>	<b>2213/04.02.00.01/2021/4</b>	<b>1.7.2021</b>

Oiva-  
arviointiohjeet  
<https://www.oivahymy.fi>

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



# Yleiset pakkausmerkinnät

## Yleistä

- ❖ **Yleisenä tavoitteena kuluttajan terveyden ja etujen suojeleminen, tietoon perustuvien valintojen tekeminen**

**Esim.** allergeenit ja intoleransseja aiheuttavat aineet, suola, varoitusmerkinnät, ravintoarvo

- ❖ **Kuluttajan harhaanjohtamisen estäminen ja taloudelliset syyt**

**Esim.** tuote vastaa säädöksiä (mm. maito maitoa, hillo hilloa), oikea nimi tuotteelle, alkuperä, perusteettomat väitteet.





**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; mm. kaupanpitämistä koskeva lainsäädäntö**

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

22.9.2022





# Pakattu elintarvike

Pakatut  
tuotteet

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

*”valmiiksi pakatulla elintarvikkeella”* Ei tarkoiteta

- *kuluttajan pyynnöstä myyntitiloissa pakattuja elintarvikkeita tai*
- *välitöntä myyntiä varten valmiiksi pakattuja elintarvikkeita;*



# 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.**

# Yleiset pakkausmerkinnät - pakatut elintarvikkeet kuluttajille ja suurталouksille

(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. maito ja maitotuotteet

# Maito ja maitotuotteet; mm.



- ❖ EPNAs EU N:o [1308/2013](#) maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä
- ❖ EPNAs EY N:o [853/2004](#) eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä
- ❖ Kom. As (EY) N:o [445/2007](#) (levitettäviä ravintorasvoja koskevista yksityiskohdista)
- ❖ Kom. päätös EU [2010/791](#) (poikkeukset nimityksiin)
- ❖ KTMa [458/2003](#) tietyistä osittain tai kokonaan kuivatusta säilötyistä maidoista
- ❖ MMMa [318/2021](#) elintarvikehygieniasta (kumottu *699/2013 raakamaidon tuotannon ja luovutuksen elintarvikehygieniasta*) ( →koskee raakamaidon luovutusta suoraan kuluttajalle)
- ❖ MMMa [264/2012](#) (mm. *Juusto, sulatejuusto ja juustovalmiste*)
- ❖ MMMa [218/2017](#) eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta
- ❖ MMMa [754/2016](#) rasvattoman homogenoidun maidon D-vitamiinoinnista
- ❖ MMMa pakasteista 818/2012; muutos -> 275/2016
- ❖ Nimisuojuotteita koskeva lainsäädäntö
- ❖ Luomulainsäädäntö

artikla

artikla

§

§



# 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-%)

x-KORKEUDEN MÄÄRITELMÄ

x-KORKEUS

Selitykset

1	Yläpidennyksen linja
2	Versaalilinja
3	Genemalinja
4	Peruslinja
5	Alapidennyksen linja
6	x-korkeus
7	Kirjasinkoko

## Kirjasinkoko

- x – korkeus vähintään 1,2 mm
- Jos suurimman pinnan pinta-ala alle 80 cm<sup>2</sup>, x-korkeus vähintään 0,9 mm

# Allergeenit ja intoleransseja

## aiheuttavat aineet - Elintarviketietoasetus, liite II



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**

**Esim. Ainekset ...maitojauhe tai maitojauhe**

- ...hera (**maito**)...

- ...**juusto**... [-> ei vaadita ilmaistavan juusto (**maito**)]

- **laktoosi**

**Poikkeus:** a) hera, jota käytetään alkoholitiseleiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien; b) laktitoli.

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.**



# Maito ja maitopohjaisten tuotteiden myyntilämpötila

- Helposti pilaantuvat maidot ja kermat on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa. →
- Helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet, joiden valmistukseen sisältyy vähintään pastörointi tai sitä vastaava käsittely, on säilytettävä korkeintaan 8 °C:ssa. →
- Muut helposti pilaantuvat maitopohjaiset tuotteet on säilytettävä korkeintaan 6 °C:ssa; →

Näillä tarkoitetaan **raakamaitoa, raakakermaa ja raaka-ainemaitoa** sekä **osittain tai kokonaan kuorittuja ja tavanomaisesti pastöroituja maitoja ja kermoja**.

**Esimerkiksi** rasvaton maito, kevyt- ja täysmaito sekä kahvi- ja kuohukerma, jotka pakataan tavanomaiseen harjapakkaukseen ja joiden säilyvyysaika on runsas viikko.

Nämä ovat maitotuotteita, joiden valmistukseen sisältyy vähintään **pastörointi, tai tavanomaisemmin sitä tehokkaampi lämpökäsittely, kuten korkeapastörointi (ESL) tai iskukuumennus (UHT)**.

**Esimerkiksi** maitojuomat, ruokakermat, piimät, jogurtit, viilit ja juustot ovat helposti pilaantuvia maitopohjaisia tuotteita.

Näillä tarkoitetaan maitotuotteita, joiden valmistukseen ei kuulu **lämpökäsittelyä**.

**Esimerkiksi** raakamaidosta valmistetut tuorejuustot ja tuore ternimaito. Kohdan vaatimukset ovat olosuhdelämpötilavaatimuksia. Kohdan sisältö vastaa aiempaa lainsäädäntöä.



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

1

- Elintarvikkeen **virallinen** nimi

2

- Elintarvikkeen **tavanomainen** nimi

3

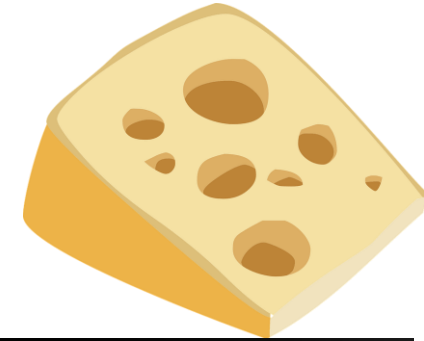
- Elintarvikkeen **kuvaava** nimi





# Elintarvikkeen virallinen nimi

- ❖ ”Virallisella nimellä” elintarvikkeen nimeä, josta säädetään elintarvikkeeseen sovellettavissa unionin säännöksissä, tai jos tällaisia unionin säännöksiä ei ole, sitä nimeä, josta säädetään siinä jäsenvaltiossa sovellettavissa laeissa, asetuksissa ja hallinnollisissa määräyksissä, jossa elintarviketta myydään loppukuluttajalle tai suurtalouksille;
- ❖ Tällaisia nimiä ovat esim. yhteistä markkinajärjestelyä koskevassa neuvoston asetuksessa (1308/2013/EU) mainitut maidon **ja maitotuotteiden** (esim. juustot, jogurtit) ja levitettävien ravintorasvojen (esim. voi ja voi 60) nimet.



Kuvat:Pixabay



# Elintarvikkeen nimi on pakollinen tieto

- **Elintarvikkeen nimi**
  - ei saa johtaa kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen ym. seikkojen suhteen.
  - maidon osalta eläinlaji, josta maito on peräisin, on mainittava, jos maito on peräisin muusta kuin nautaeläimestä
- **Elintarvikkeen kaupallinen nimi ("markkinointinimi") vapaaehtoinen**
  - ei saa johtaa myöskään kuluttajaa harhaan elintarvikkeen ominaisuuksien, koostumuksen ym. seikkojen suhteen.



Kuva puhveli: Pixabay



# Elintarvikkeen nimi ja sitä täydentävät lisätiedot (Elintarviketietoasetus, liite VI)

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



# Milloin nimeä maito saa käyttää

## ❖ Maito

= lypsämisellä utareista erittynyttä tuotetta, johon ei ole lisätty mitään ja josta ei ole poistettu mitään.

Raakamaito yleistyy marketeissa Kotimaa 5.3.2014



Kuva: Heidi Piironen

# Ilmaisia 'maito' saa kuitenkin käyttää



- a) maidosta,
- jota on käsitelty sen koostumusta muuttamatta, tai
  - maidosta, jonka rasvapitoisuus on vakioitu (kts. jäljempänä);
- b) maidon perusmuotoa, laatuluokkaa, alkuperää ja/tai suunniteltua käyttöä määrittävän sanan tai määrittävien sanojen yhteydessä tai kuvaamaan maidon läpikäymää fyysistä käsittelyä tai maidon koostumukselle tehtyjä muutoksia sillä edellytyksellä, että nämä muutokset rajoittuvat maidon luontaisten ainesosien lisäämiseen ja/tai poistamiseen.



Kuva:Pixabay



# Maidon koostumuksessa sallitut muutokset

## a) Rasvapitoisuuden muutokset

- Maidon rasvapitoisuuden muuttaminen poistamalla tai lisäämällä kermaa tai lisäämällä täysmaitoa, kevytmaitoa tai rasvatonta maitoa kulutukseen tarkoitettulle maidolle säädettyjen rasvapitoisuuksien aikaansaamiseksi;

## b) Laktoosipitoisuuden muutokset

- Maidon laktoosin hydrolysointi glukoosiksi ja galaktoosiksi

**Huom.** Jos laktoosi poistetaan, EI ole enää maitoa, vaan **maitojuomaa.**



# Maidon koostumuksessa sallitut muutokset 4

## c) Proteiinipitoisuuden muutokset

- Maitoproteiinin lisääminen maitoon on sallittua Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1925/2006 mukaisesti.

Proteiinilla rikastetun maidon proteiinipitoisuus on oltava väh. 3,8 %

Proteiinipitoisuuden vakiointi poistamalla maidosta proteiinia, ei ole sallittua

## d) Vitamiinien ja kivennäisaineiden muutokset

Kivennäisaineiden tai vitamiinien lisääminen maitoon on sallittua Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1925/2006 mukaisesti.

**Rasvattomaan homogenoituun maitoon on lisättävä D3-vitamiinia vähintään 1 µg/100 ml (MMMä 754/2016).**

# Kulutukseen tarkoitetut maidot – sallitut rasvapitoisuuden muutokset



## a. Raakamaito

- maito, jota ei ole kuumennettu yli 40 celsiusasteen lämpötilaan tai käsitelty vaikutukseltaan vastaavalla tavalla (lypsyn jälkeen jäähdytetty + 6 C lämpötilaan tai kylmemmäksi)

## b. Täysmaito

- lämpökäsitelty ja joka rasvapitoisuuden osalta täyttää yhden seuraavista vaatimuksista:
  - i) **vakioitu täysmaito**: maito, jonka **rasvapitoisuus on vähintään 3,50 %**. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin säätää ylimääräisestä täysmaidon luokasta, jonka rasvapitoisuus on vähintään 4,00 prosenttia (m/m);
  - ii) **vakioimaton täysmaito**: maito, jonka **rasvapitoisuutta ei ole muutettu ja jonka rasvapitoisuus on vähintään 3,50 prosenttia**

## c. Kevytmaito

- Lämpökäsitelty maito, jonka rasvapitoisuus 1,50 - 1,80 %

## d. Rasvaton maito

- lämpökäsitelty maito, jonka rasvapitoisuus enintään 0,50 %



# Kulutukseen tarkoitetut maidot – kulutukseen kuluttajalle tarkoitettu



- **Lämpökäsiteltyä maitoa, jonka rasvapitoisuus EI OLE b, c ja d alakohdassa vahvistettujen vaatimusten mukainen, voidaan pitää kulutukseen tarkoitettuna maitona edellyttäen, että**
  - *rasvapitoisuus ilmoitetaan pakkauksessa yhden desimaalin tarkkuudella ja selvästi ja helposti luettavasti muodossa "... prosenttia rasvaa".*
    - > **Tällaista maitoa ei saa kuvailla täysmaidoksi, kevytmaidoksi tai rasvattomaksi maidoksi.**
- **Muusta lämpökäsittämättömästä maidosta (-> jota ei ole kuumennettu vähintään 72°C:een 15 s ajaksi tai käsitelty muulla vaikutukseltaan vastaavalla tavalla) kuin raakamaidosta olisi hyvä käyttää nimitystä 'lämpökäsittämätön maito'.**

# Maidon pakkausmerkinnät (kuvitteellinen esimerkki)



Erä/ Pakkauspäivä 2.5.2022  
Parasta ennen 10.5.2022

Säilytys 0 - +6 °C

Säilytys: Valolta suojattuna.

Tunnistusmerkki

Alkuperämaa

Toimijan nimi ja osoite Maitotyttö Oy,  
Maitotie X,  
xxx Paikkakunta



## Pastöroitu rasvaton maito 1 l

Ainesosat: Rasvaton maito, D-vitamiini

**Ravintoarvo: 100 ml**

Energia 138 kJ/33 kcal

Rasva 0 g

. josta tyydyttyynyttä 0 g

Hiilihydraatit 4.9 g

- josta sokeria 4,9 g

Proteiini 3,3 g

Suola 0,11 g

D-vitamiini 1 µg 20 %\*

Ca 121 mg 15 %\*

Jodi 13,8 µg 9 %\*

\*Päivittäisen saannin vertailuarvosta

Kalsiumia tulee olla 2-kertainen määrä päivittäiseen saannin vertailuarvoon nähden



# Maito sanan käyttö yhdistetyissä tuotteissa

- Ilmaisua ”maito” tai ”maitotuotteesta” käytettäviä nimityksiä voidaan käyttää myös jonkin sanan tai sanojen yhteydessä, kun tarkoitetaan yhdistettyjä tuotteita, *joissa mikään osa ei korvaa tai joissa mitään osaa ei ole tarkoitettu korvaamaan mitään maidon ainesosaa ja joissa maito tai maitotuote on olennainen osa määränsä tai tuotetta kuvaavan vaikutuksensa puolesta*
- **Esim.** *Maitomansikkapirtelö juustosämpylä, voilla leivottu...*
- .



Kuva:Pixabay



# Ternimaito ja ternimaitotuotteet

- ❖ **Ternimaito** on maitoa, joka on lypsetty 3-5 vuorokautta poikimisen jälkeen, ja jossa on paljon vasta-aineita ja mineraaleja ja joka edeltää raakamaidon tuotantoa.
  - **'ternimaitotuotteilla'** ternimaidon jalostuksen tai jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena syntyneitä jalostettuja tuotteita.
- ❖ Pakkauksissa on selkeästi käytävä ilmi, että on kyseessä ilmaisu "ternimaito" ja , ilmaisu "valmistettu ternimaidosta", kun kyseessä on ternimaidosta valmistettu pakattu tuote.



www.shutterstock.com · 2146465053



# Maitotuotteet

**Maitotuotteet** ovat

yksinomaan maidosta saatuja tuotteita.

**Niihin voidaan lisätä** niiden valmistuksen kannalta tarpeellisia aineita, **kunhan niitä ei käytetä minkään maidon ainesosan korvaamiseen joko kokonaan tai osittain** esim. kasvirasvalla.

- **hera**
- **kerma**
- **voi**
- **piimä**
- **voiöljy**
- **kaseiinit**
- **vedetön maitorasva**
- **juusto**
- **jogurtti**
- **kefiiri**
- **kumissi**
- **viili**
- **smetana**
- **viili (fil)**
- **rjaženka (latvialainen tuotenimi)**
- **rūgušpiens (latvialainen tuotenimi)**





# Juusto

- ❖ **Juustojen tuotenimiä koskevia säännöksiä EU-lainsäädännössä ei juuri ole.** Tuotteisiin, joista ei ole EU:n ja Suomen lainsäädäntöä tuotenimistä, voidaan tapauskohtaisesti soveltaa kansainvälisiä standardeja, kuten Codex Alimentariuksen standardeja.
- ❖ Vakiintunut juuston nimi on ”Leipäjuusto”
- ❖ **Pakattujen ja myös pakkaamattomien juustojen, myös sulatejuustojen** lisämerkintävaatimukset:

MMM (264/2012) eräitä elintarvikkeita koskevista vaatimuksista, 6 - 7 § (juustot, sulatejuustot ja juustovalmisteet):

- maidon alkuperä elintarvikkeen nimen yhteydessä, jos on käytetty muuta kuin lehmän maitoa; esim. **vuohenjuusto.**
- rasvapitoisuus painoprosentteina valmistushetkellä, jos ei ravintoarvomerkintää.

# Levitettävät rasvat (EPNAs 1308/2013)



Rasvaryhmä	Myyntinimitykset	Tuoteluokat
Määritelmät		Luokan tarkempi kuvaus ja rasvapitoisuus painoprosentteina
<b>A. Maitorasvat</b> Tuotteet, jotka esiintyvät pääosin vesi öljyssä -tyyppisenä kiinteänä ja taipuisana emulsiona, jotka on saatu yksinomaan maidosta ja/tai tietyistä maitotuotteista ja joissa rasva on arvon kannalta olennainen osa. Muita niiden valmistuksessa tarvittavia aineita voidaan kuitenkin lisätä, jollei näitä aineita käytetä korvamaan joko kokonaan tai osittain maidon ainesosia.	1. Voi	Tuote, jonka maitorasvapitoisuus on vähintään 80 prosenttia mutta vähemmän kuin 90 prosenttia, vesipitoisuus enintään 16 prosenttia ja maidon rasvattoman kuiva-aineen pitoisuus enintään 2 prosenttia.
	2. Voi 60 (*)	Tuote, jonka maitorasvapitoisuus on vähintään 60 prosenttia ja enintään 62 prosenttia.
	3. Voi 40 (**)	Tuote, jonka maitorasvapitoisuus on vähintään 39 prosenttia ja enintään 41 prosenttia.
	4. Maitorasvaleyvite X %	Tuote, jonka maitorasvapitoisuudet ovat seuraavat: <ul style="list-style-type: none"> <li>— vähemmän kuin 39 prosenttia,</li> <li>— enemmän kuin 41 prosenttia mutta vähemmän kuin 60 prosenttia,</li> <li>— enemmän kuin 62 prosenttia mutta vähemmän kuin 80 prosenttia.</li> </ul>



# Maitorasvaleyvite

MAITORASVALEVITE 50 %  
BREDBART SMÖR 50%

Ainekset

**Kerma** (Suomi), täys**maito** (Suomi),  
rasvaton maitojauhe (Suomi), jodioitu  
suola, sakeuttamisaine (pektiini),  
maitohappobakteerihapate, säilöntäaine  
(E252)

Ingredienser: **grädde** (Finland), helm**mjolk**  
(Finland), skummjolkspulver (Finland),  
jodiserat salt, förtjockningsmedel (pektin),  
mjölksyrabakteriekultur,  
konserveringsmedel (E252)

# Ei maitorasvaleyvite

MAITOAURINGONKUKKAÖLJYVALMISTE /  
MJÖLKSOLROSOLJEPRODUKT

Ainekset:

Kevyt**maito**, auringonkukkaöljy, jodioitu  
suola, sakeuttamisaine (pektiini),  
maitohappobakteerihapate, säilöntäaine  
(E252)

Ingredienser: Lätt**mjolk**, solrosolja, jodiserat  
salt, förtjockningsmedel (pektin),  
mjölksyrabakteriekultur,  
konserveringsmedel (E252)





# Maito ja maitotuotteet

- ❖ Muiden kuin maidon ja maitotuotteiden merkinnöissä, mainonnassa tai minkäänlaisessa esillepanossa ei saa käyttää väitteitä, ilmaisuja tai vihjeitä siitä, että kysymyksessä olisi maitotuote. **Esim.** ”maidonkaltainen”, jogurtinkaltainen”, ”juustotyyppinen”, ”juustontapainen” yms. eivät ole sallittuja.
- ❖ **Poikkeus:** jäsenmaittain sallitut tuotenimet, joiden tarkka luonne tunnetaan perinteisen käytön vuoksi. **Esim.** suomenkieliset tuotteet ovat **kaakaovoi, maapähkinävoi, voileipäkeksi, voitatti ja voileipäkakku** (Kom. päätös 88/566/ETY)
- ❖ Ruotsinkielinen sallittu poikkeus ”**kokosmjölk**”, ”**kookosmaito**” voidaan näin ollen myös käyttää.
- ❖ Lisäksi sallitaan nimen ”**munavoi**” käyttö (Komission asetus 445/2007/EY)



# Kuivatut maidot

- ❖ Osittain kuivattu maito (maitotiivisteet)
- ❖ Kokonaan kuivattu maito (maitojauheet)

KTMa 458/2003 tietyistä osittain tai kokonaan kuivatuista säilötyistä maidoista

<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2003/20030458>

Neuvoston direktiivi [2001/114/EY](#);  
muutos Neuvoston direktiivi  
2007/61/EY



---

# Maidon alkuperämaan sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittaminen

(MMMn 218/2017, viim. muutos 885/2021-> jatkettu 31.12.2023 asti)



# Maidon sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa

## Soveltamisala

- **valmiiksi pakatut tuotteet, jotka tarkoitettu loppukuluttajalle tai suurtaloudelle**

- ✓ Asetusta **El sovelleta** elintarvikkeisiin, jotka on laillisesti valmistettu ja/tai pidetty kaupan Euroopan unionin toisessa jäsenvaltiossa tai Euroopan unionin ulkopuolisessa valtiossa.

## Maito:

- ✓ Kaikkien maitoa tuottavien eläinten maito:
- ✓ Lehmä, lammas, vuohi, aasi, hevonen jne.

- maito**
- maitojuoma**, jota on käsitelty ja/tai johon on lisätty muita ainesosia
- kerma**, mukaan lukien **ruokakerma**, jota on käsitelty ja/tai johon on lisätty muita ainesosia
- piimä, kefiiri, jogurtti, viili, rahka ja muut vastaavat hapatetut tai fermentoidut maitotuotteet** (maustetut ja maustamattomat)
- voi ja muut maidosta peräisin olevat rasvat ja öljyt** sekä **maitoa sisältävät ravintorasvat**
- juusto** (kypsytetyt ja kypsentämättömät), **sulatejuusto** sekä **juustovalmiste**  
\***Ainesosana käytetyn maidon** alkuperämaa ilmoitetaan sekä **nestemäisestä että kuivatusta maidosta (maitojauheesta)**



# Maidon sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa

## 1) Maito/ainesosana käytetty maito

”Lypsymaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)”

2) Maito /ainesosana käytetty maito **lypsetty, pakattu ja prosessoitu yhdessä** maassa, voidaan maidon lypsymaatiieto ilmoittaa seuraavasti:

”Alkuperä: maan nimi” (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)

- **1) ja 2) Esimerkkejä (MMM:n muistion liite 5.4.2017):**
  - rasvaton maito (lypsymaa: Suomi), kerma (lypsymaa: Suomi) **tai**
  - rasvaton maito (alkuperä: Suomi), kerma (alkuperä: Suomi)\* **tai**
  - yksiselitteisesti vastaava ilmaisu, esimerkiksi maito (Suomi) \* **tai** suomalainen maito\* **tai**
  - Hyvää Suomesta –merkki

\* maito kerätty, pakattu ja prosessoitu yhdessä maassa



# Maidon sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa

## 3) Kun maito on kerätty useasta EU-maasta tai muusta kuin EU-maasta:

” **Lypsymaa:** (*luettelo* EU-maista ja/tai muista kuin EU-maista **tai ilmaisut** ”useat EU-maat”, ”useat muut kuin EU-maat” **tai** ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”)

**Esimerkkejä** (MMM:n muistion liite 5.4.2017):

- **maito** (lypsymaa: Suomi ja Ruotsi)\* **tai**
- **maito** (lypsymaa: useat EU-maat) **tai**
- **maito** (EU)

\*Tuotteessa oltava sekä maassa X että maassa Y lypsettyä maitoa



# Maidon sekä maitotuotteiden ja tiettyjen vastaavien valmisteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaa

4) Kun maito on kerätty useasta EU-maasta tai muusta kuin EU-maasta ja maat vaihtelevat:

” **Lypsymaa** : (“useat EU-maat” tai ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”

**Esimerkkejä** (MMM:n muistion liite 5.4.2017):

- **maito** (lypsymaa: useat EU-maat), **rasvaton maitojauhe** (lypsymaa: useat EU-maat ja muut kuin EU-maat) **tai**
- **maito** (lypsymaa: EU), **rasvaton maitojauhe** (lypsymaa: EU ja useat muut kuin EU-maat)

# 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





# Ohjeita



.Kuva: Pixabay

**Ruokaviraston internetsivut:**

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

**Ruokaviraston ohje 17068/2**

Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille

**Pakkausmerkinnät pähkinänkuoressa - verkkokurssi ja opas**

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

**Oiva-arviointiohjeet**

<https://www.oivahymy.fi>



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# Kysymyksiä

**Tuulikki Lehto**

[tuulikki.lehto@ruokavirasto.fi](mailto:tuulikki.lehto@ruokavirasto.fi)

[tuoteturvallisuus@ruokavirasto.fi](mailto:tuoteturvallisuus@ruokavirasto.fi)

# RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority





**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Nimisuojatut tuotteet

---



# EU:n nimisuoja järjestelmä

## Suojausjärjestelmään kuuluu kolme luokkaa.

Näistä

- Suojattu alkuperänimitys (SAN) ja
- Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM),

rajaavat tuotteen valmistamisen ja/tai tuotannon vain sen perinteiselle maantieteelliselle alueelle.

Kolmas suojausjärjestelmä

- Aito perinteinen tuote (APT),

puolestaan suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän ja raaka-aineet, mutta ei sido valmistusta eikä raaka-aineiden alkuperää maantieteelliseen alueeseen.



SAN: Tuotannon, jalostuksen ja käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella.



SMM: **Vähintään yhden** seuraavista **vaiheista**: tuotanto, jalostus, käsittely, pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella.



APT- suojauksella ei viitata tuotteen valmistuspaikkaan, vaan pyritään korostamaan tuotteen perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa.



# Nimisuojattujen tuotteiden valmistaminen

- Suomessa ei ole rekisteröity EU:n nimisuojarahjestelmään yhtään maitoalan tuotetta
  - ➔ Suomessa ei saa valmistaa SAN ja SMM nimisuojarahalla suojatulla nimellä, **tai sellaiseen viittaavalla**, mitään maitoalan elintarvikkeita
  - ➔ Suomessa voi valmistaa APT suojalla rekisteröityjä maitoalan tuotteita, jos kyseisen nimen tuote-eritelmissä määritellyt edellytykset täyttyvät
- Lisätietoa nimisuojarahjestelmästä
  - [Ruokaviraston sivuilta](#) ja
  - [Komission sivuilta](#)



# Nimisuojattujen tuotteiden rekisterit

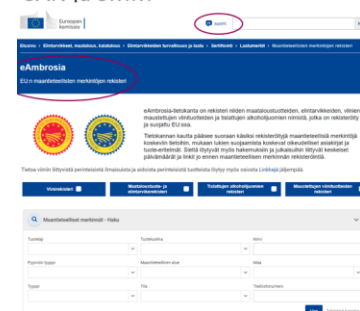
Tuotenimet, joille on haettu nimisuojaaja tai jotka ovat jo saaneet nimisuojan luetellaan seuraavissa rekistereissä:

- **eAmbrosia** – elintarvikkeet, maataloustuotteet, viinit, väkevät alkoholijuomat ja maustetut viinit (rekisterissä olevat tiedot) **kaksi erillistä rekisteriä:**

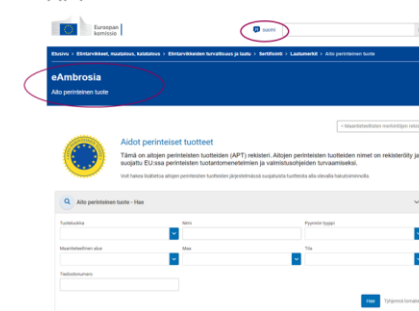
- EU:n maantieteellisten merkintöjen rekisteri
- Aidot perinteiset tuotteet

- **Giview** – kaikki EU:ssa suojatut maantieteelliset merkinnät eli SAN ja SMM, mutta ei APT

SAN ja SMM



APT





**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Markkinointi

---

## Marjo Misikangas

ylitarkastaja, ETT

kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö

**Maitoalan koulutus – tuotevalvonta ja  
maitotilat; Pohjois-Suomi ja Lappi**

22.09.2022





# Harhaanjohtavien tietojen antaminen kiellettyä

- Kuluttajaa ei saa johtaa harhaan
  - 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
- Elintarvikkeella ei saa ilmoittaa olevan sellaisia erityisiä vaikutuksia tai ominaisuuksia,
  - joita sillä ei ole tai
  - joiden suhteen se ei poikkea muista vastaavista valmisteista





# Vain ennalta hyväksytyjä ravitsemus- ja terveystietoja saa käyttää

- Koskee kaikkea elintarvikkeen kaupallista viestintää:
  - Pakkausmerkinnät
  - Esillepano
  - Mainokset
  - Suullinen markkinointi
  - SOME
  - Elintarvikkeesta luotu mielikuva
  - Terveystieteen ammattilaisille tarkoitettu aineisto





# Väitteiden eroja

## Ravitsemusväite

- Ravintosisältöä käsittelevä väite
- Esim. ”Sisältää sinkkiä”

## Terveysväite

- Terveyshyötyjä käsittelevä väite
- Esim. ”Sinkki edistää immuunijärjestelmän normaalia toimintaa”

## Lääkkeellinen väite

- Ehkäisee, hoitaa, parantaa sairauksia
- Esimerkiksi ”Sinkki lyhentää flunssan kestoa”



# Väitteiden eroja

## Ravitsemusväite

- Ravintosisältöä käsittelevä väite
- Esim. "Sisältää sinkkiä"

## Terveysväite

- Terveyshyötyjä käsittelevä väite
- Esim. "Sinkki edistää immuunijärjestelmän normaalia toimintaa"

## ~~Lääkkeellinen väite~~

- Enkäisee, hoitaa, parantaa sairauksia
- Esimerkiksi "Sinkki lyhentää flunssan kestoa"



# Lääkkeellinen markkinointi on kiellettyä

- Elintarvikkeilla ei saa esittää olevan lääkkeellisiä ominaisuuksia, vaikka taustalta löytyisikin tieteellistä tutkimusta.
- Tutkimusviitteiden kautta
  - ei saa luoda mielikuvaa elintarvikkeella tai sen ainesosilla olisi terveysvaikutuksia, joita kyseisestä elintarvikkeesta ei saa esittää
  - voi tuoda esiin vain elintarvikkeelle tai sen ainesosille hyväksytyjä terveysvaikutuksia





# Esimerkkejä kielletyistä lääkkeellisistä väitteistä

- Luonnon oma antibiootti
- Saattaa helpottaa tulehduksia
- Auttaa ummetuksessa
- Tutkimusnäyttöä ripulin hoidossa
- Voi ehkäistä aivohalvauksia
- Suojaa vatsaa lääkekuurin aikana
- Ehkäisee osteoporoosia
- Perinteisessä kiinalaisessa lääketieteessä käytetty rohdos





# Ravitsemus- ja terveysväitteiden käytön edellytykset

- Jokaiselle hyväksytylle väitteelle on määritelty käytön ehdot.
  - Kuinka paljon elintarvikkeen on sisällettävä kyseistä ravintoainetta, jotta väitettä saa käyttää.
- Saa käyttää, jos kyseinen elintarvike täyttää väitteen käytön ehdot.
- Voi käyttää samaa tarkoittavia sanamuotoja.





# Hyväksytyt ravitsemusväitteet

- Vähäenergiainen
- Energiapitoisuutta vähennetty
- Energiaton
- Vähärasvainen
- Rasvaton
- Vähän tyydyttyneitä rasvoja
- Ei tyydyttynyttä rasvaa
- Vähäsokerinen
- Sokeriton
- Ei lisättyjä sokereita
- Vähäsuolainen
- Erittäin vähäsuolainen
- Suolaton
- Ei lisättyä suolaa
- Kuidun lähde
- Runsaskuituinen
- Proteiinin lähde
- Runsaasti proteiinia sisältävä
- [vitamiinin nimi] ja/tai [kivennäisaineen nimi] lähde
- Sisältää runsaasti [vitamiinin nimi] ja/tai [kivennäisaineen nimi]
- Sisältää [ravintoaineen tai muun aineen nimi]
- Lisätty [ravintoaineen nimi]
- [ravintoaineen nimi] vähennetty
- Kevyt
- Luontaisesti/luontainen
- Omega-3-rasvahappojen lähde
- Runsaasti omega-3-rasvahappoja
- Runsaasti kertatyydyttymätöntä rasvaa
- Runsaasti monityydyttymätöntä rasvaa
- Runsaasti tyydyttymätöntä rasvaa





# Sokeriin liittyviä ravitsemusväitteitä

- Sokeriton
  - 0,5 g/100 g tai 0,5 g/100 ml
- Vähäsokerinen
  - 5 g/100 g tai 2,5 g/100 ml
- Sokereita vähennetty
  - 30 % vähemmän sokeria kuin muissa vastaavissa tuotteissa
- Vähemmän lisättyä sokeria
  - Kokonaissokeripitoisuus ja lisätyn sokerin määrä 30 % vähemmän kuin muissa vastaavissa tuotteissa
- Ei lisättyjä sokereita
  - Ei lisätty mono- tai disakkarideja tai muita elintarvikkeita, joita käytetään niiden **makeuttavan vaikutuksen** vuoksi.





# Suolaan liittyviä ravitsemusväitteitä

- Suolaton
  - natriumia enintään 0,005 g/100 g tai vastaava määrä suolaa
- Erittäin vähäsuolainen
  - natriumia enintään 0,04 g/100 g tai 0,04 g/100 ml tai vastaava määrä suolaa
- Vähäsuolainen
  - natriumia enintään 0,12 g/100 g tai 0,12 g/100 ml tai vastaava määrä suolaa
- "Suolaa vähennetty" tai "vähemmän suolaa" -väitteitä
  - natriumia tai sitä vastaavaa suolamäärää on vähennetty 25 % muihin vastaaviin tuotteisiin verrattuna.
- Ei lisättyä suolaa
  - ei ole lisätty natriumia/suolaa tai muita lisättyä natriumia/suolaa sisältäviä ainesosia ja mikäli tuote sisältää natriumia enintään 0,12 g/100 g tai 0,12 g/100 ml tai vastaavan määrän suolaa





# Proteiinin lähde -ravitsemusväite

- 'Proteiinin lähde'- ravitsemusväitteen käytönehtona on, että
  - vähintään 12 % elintarvikkeen energiasisällöstä muodostuu proteiinista.
- Tämä lasketaan jakamalla proteiinin tuottama energia tuotteen kokonaisenergiämäärällä.
  - Esimerkiksi: 100 g tuotetta sisältää 3 g proteiinia ja 100 kcal energiaa.
  - Proteiini tuottaa energiaa  $3 \text{ g} \times 4 \text{ kcal/g} = 12 \text{ kcal}$ .
  - Tämän osuus kokonaisenergiasta on  $12 \text{ kcal} / 100 \text{ kcal} = 12 \%$ .
  - Tuote sisältää "proteiinin lähde"-väitteen edellyttämän määrän proteiinia.



# Vitamiinin tai kivennäisaineen lähde -ravitsemusväite



- Elintarviketta saa kutsua vitamiinin tai kivennäisaineen lähteeksi, mikäli tuote sisältää merkitsevän määrän kyseistä vitamiinia tai kivennäisainetta.
- 100 g/ml tai yhden annoksen pakkaus sisältää vähintään 15 % päivittäisen saannin vertailuarvosta
- Juomilla riittää, että 100 ml sisältää 7,5 % päivittäisen saannin vertailuarvosta.
- 1169/2011 liite XIII

	Päivittäisen saannin vertailuarvo	Lähde (7,5 %, juomat)	Lähde (15 %)	Sisältää runsaasti (30 %)
A-vitamiini (µg)	800	60	120	240
D-vitamiini (µg)	5	0,375	0,75	1,5
E-vitamiini (mg)	12	0,9	1,8	3,6
K-vitamiini (µg)	75	5,625	11,25	22,5
C-vitamiini (mg)	80	6	12	24
Tiamiini (B1) (mg)	1,1	0,0825	0,165	0,33
Riboflaviini (B2) (mg)	1,4	0,105	0,21	0,42
Niasiini (B3) (mg)	16	1,2	2,4	4,8
B6-vitamiini (mg)	1,4	0,105	0,21	0,42
Foolihappo (B9) (µg)	200	15	30	60
B12-vitamiini (µg)	2,5	0,1875	0,375	0,75
Biotiini (B7) (µg)	50	3,75	7,5	15
Pantoteenihappo (B5) (mg)	6	0,45	0,9	1,8
Kalium (mg)	2000	150	300	600
Kloridi (mg)	800	60	120	240
Kalsium (mg)	800	60	120	240
Fosfori (mg)	700	52,5	105	210
Magnesium (mg)	375	28,125	56,25	112,5
Rauta (mg)	14	1,05	2,1	4,2
Sinkki (mg)	10	0,75	1,5	3
Kupari (mg)	1	0,075	0,15	0,3
Mangaani (mg)	2	0,15	0,3	0,6
Fluoridi (mg)	3,5	0,2625	0,525	1,05
Seleeni (µg)	55	4,125	8,25	16,5
Kromi (µg)	40	3	6	12
Molybdeeni (µg)	50	3,75	7,5	15
Jodi (µg)	150	11,25	22,5	45



# Ravitsemusväitteiden pakolliset lisämerkinnät

- Väitteen kohteena olevan aineen määrä on ilmoitettava
  - ravintoarvomerkinnessä tai sen välittömässä läheisyydessä
  - ravintolisillä ominaisten aineiden luettelossa tai sen yhteydessä

Ravintoarvo /100 ml	
Energia	140 kJ/33 kcal
Rasva	0 g
josta tyydyttynyttä	0 g
Hiilihydraatit	4,7 g
josta sokereita	4,7 g
Proteiini	3,2 g
Suola	0,01 g
D-vitamiini	1,0 µg (20% päivittäisen saannin vertailuarvosta)



# Väite tulee esittää nautintavalmiista elintarvikkeesta

- Ravitsemus- ja terveysväitteillä viitataan elintarvikkeisiin, jotka ovat valmiita nautittavaksi valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Esim 1.
  - Maitojauhe vs. maitojauheesta valmistettu juoma
- Esim 2.
  - Mansikassa on runsaasti C-vitamiinia
  - Tämän voi kertoa mansikkajogurtin merkinnöissä, jos lopputuote (=mansikkajogurtti) on C-vitamiinin lähde





## Esimerkki: Tuotteen kerrotaan sisältävän tärkeitä vitamiineja, kivennäisaineita, hivenaineita, ravintoaineita

- Jotta näin voi kirjoittaa, on
  - kerrottava tarkemmin mitä aineita tällä tarkoitetaan,
  - aineita on oltava tuotteessa merkittävä määrä ja
  - aineiden määrät on kerrottava ravintoarvomerkinnässä tai sen yhteydessä.
- Jos aineita ei ole merkittävää määrää, niitä ei tule mainita markkinointiteksteissä eikä pakkausmerkinnöissä.





# Esimerkkejä ilmauksista, joita ei katsota ravitsemusväitteiksi

- Tietoja ravintoaineen laadusta tai määrästä, joita vaaditaan muualla lainsäädännössä
  - esim. jauhelihan ja juuston rasvapitoisuusmerkinnät
- Merkinnät ainesosista, joita on käytetty tai ei ole käytetty elintarvikkeen valmistuksessa tai jotka kuvaavat ainesosien ominaisuuksia
  - maustamaton
  - makeutettu ksylitolilla/fruktoosilla
  - valmistuksessa ei ole käytetty rasvaa
  - ei sisällä maidon ainesosia, maidoton
  - lisäaineeton, säilöntäaineeton
  - laktoositon, vähälaktoosinen, gluteeniton ja erittäin vähägluteeninen
- Käyttöehdot: totta, todennettavissa eikä käytetä harhaanjohtavasti







# Hyväksytyt terveystväitteet

- Komission terveystväiterekisteri
  - Kaikki tähän mennessä hyväksytyt (267) ja hylätyt (2082) terveystväitteet
- Kasvipäristen aineiden odotuslista
  - Voi käyttää toistaiseksi
  - Tulee käyttää väiteasetuksen ja muun lainsäädännön mukaisesti





# Kalsiumin terveystuotteet

- Hyväksytyt terveystuotteet
  - Kalsium edistää normaalia veren hyytymistä
  - Kalsium edistää normaalia energia-aineenvaihduntaa
  - Kalsium edistää lihasten normaalia toimintaa
  - Kalsium edistää normaalia hermovälitystä
  - Kalsium edistää ruoansulatusentsyymien normaalia toimintaa
  - Kalsium osallistuu solujen jakautumis- ja erikoistumisprosessiin
  - Kalsium on tarpeellinen luuston pysymiselle normaalina
  - Kalsium on tarpeellinen hampaiden pysymiselle normaalina
- Voidaan esittää elintarvikkeesta, joka on "kalsiumin lähde"
  - 100 g/ml tai yhden annoksen pakkaus sisältää vähintään 15 % päivittäisen saannin vertailuarvosta = 120 mg
  - Juomilla riittää, että 100 ml sisältää 7,5 % päivittäisen saannin vertailuarvosta = 60 mg





# Proteiinin terveystyväitteet

- Hyväksytyt terveystyväitteet
  - proteiini edistää lihasmassan säilymistä
  - proteiini edistää lihasmassan kasvua
  - proteiini edistää luuston pysymistä normaalina
- Voidaan esittää elintarvikkeesta, joka on ”proteiinin lähde”
  - vähintään 12 % elintarvikkeen energiasisällöstä muodostuu proteiinista



# Laktoosin pilkkoutumiseen liittyvä hyväksytty terveysväite



- ”Elävät viljelmät jogurtissa tai hapatetussa maidossa parantavat tuotteen laktoosin pilkkoutumista ihmisillä, joilla on laktoosin pilkkoutumiseen liittyviä vaikeuksia”
  - Jotta väite voidaan esittää, jogurtin tai hapatetun maidon on sisällettävä ... käynnistäjä mikro-organismeja (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ja Streptococcus thermophilus)
- Maitohappobakteereille ei vielä ole hyväksytty muita terveysväitteitä.
  - Siksi kuluttajalle saa ei antaa mielikuvaa, että maitohappobakteereiden ja terveyden välillä olisi yhteys.



# Terveysväitteiden edellyttämät pakolliset lisämerkinnät



- Terveysväitteet ovat vapaaehtoisia merkintöjä.
- Jos pakkauksessa tai markkinoinnissa esitetään terveysväitteitä, on pakkausmerkintöihin tai etämyyntiaineistoihin lisättävä muutama pakollinen merkintä.
- **Jos nämä puuttuvat, elintarvikkeen terveyshyödyistä ei voi kertoa kaupallisessa viestinnässä.**

- Väitteen kohteena olevan aineen määrä
- Maininta tasapainoisen ja monipuolisen ruokavalion ja terveiden elämäntapojen tärkeydestä.
- Kuinka paljon ja kuinka usein elintarviketta on nautittava väitetyin hyödyn saamiseksi.
- Tarvittaessa huomautus henkilöille, joiden olisi vältettävä elintarvikkeen nauttimista.
- Asianmukainen varoitus niissä tuotteissa, joiden liiallisesta nauttimisesta todennäköisesti aiheutuu terveysriski.
- Sairauden riskitekijä väitteistä (art. 14(1)a) ilmoitettava, että väitteessä tarkoitettuun sairauteen liittyy useita riskitekijöitä eikä yhden tekijän muuttumisesta välttämättä ole hyötyä.



# Yleisluonteinen väite – täsmentävä terveysväite

- Terveysväitteiksi katsottavat
  - Yleisluontoiset ilmaisut
  - Kuvat
  - Symbolit
  - Graafiset ilmaisut
  - Tuotenimet
  - Tavaramerkit
  - Kuvitteelliset nimet
- Vaativat terveysvaikutuksen selventävän hyväksytyn (tai ns. odotuslistalla olevan) terveysväitteen





# Mielikuvat

- Markkinointia tulee tarkastella kokonaisuutena.
- Tekstit, kuvat, videot, äänet, tutkimusviitteet, referaatit, kuluttajakokemukset, linkit, viittaukset, jne.
  - Voi kertoa ja luoda mielikuvia niistä ominaisuuksista, joita tuotteesta on lupa esittää.





# Mistä löytyy apua?

- Ruokaviraston uusi [Väitteiden pikaopas](#) auttaa alkuun.
- Ravitsemus- ja terveystieteiden [verkkokurssi](#)
- Ajankohtaisin tieto löytyy [verkkosivuilta](#)
- Oman kunnan terveystarkastaja
- Konsulttiyritykset







**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# KIITOS

**Marjo Misikangas**

Kuvat: pixabay, unsplash, pexels, Marjo Misikangas

# RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

