

Livsmedelsverkets rapport

# Projektet för tillsyn över skyddade beteckningar på livsmedel



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Projektet för tillsyn över skyddade beteckningar på livsmedel

Datum:	2.12.2019	Ärendenummer:	5855/04.02.11.01/2019
			Livsmedelsverket
Linje, avdelning och/eller enhet:			Linjen för livsmedelskedjan, Avdelningen för livsmedelssäkerhet, Enheten för kemisk livsmedelssäkerhet, Sektionen för livsmedlens sammansättning
Godkänd av:			Annika Nurttila
Utarbetad av:			Mika Varjonen, Niina Matilainen (red.)
Mer information:			Projektet genomfördes i mars-oktober 2018. Mika Varjonen svarade för planeringen och styrningen av projektet, behandlingen av resultaten och utkastet till slutrapport. Niina Matilainen redigerade rapporten för publicering.

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>SAMMANDRAG</b> .....	<b>3</b>
<b>INTRODUKTION</b> .....	<b>3</b>
<b>1 PRESENTATION AV PROJEKTET</b> .....	<b>5</b>
1.1 Bakgrund .....	5
1.2 Syften med projektet .....	5
<b>2 LAGSTIFTNING</b> .....	<b>6</b>
<b>3 TIDTABELL</b> .....	<b>6</b>
<b>4 KONTROLLERNA</b> .....	<b>7</b>
<b>5 RESULTAT</b> .....	<b>11</b>
5.1 Karjalanpiirakka (GTS) .....	11
5.2 Kalakukko (GTS).....	12
5.3 Feta (SUB).....	12
5.4 Parmesan (SUB).....	13
5.5 Parmaskinka (SUB) .....	13
<b>6 GRANSKNING AV RESULTATEN SKILT FÖR OLIKA TYPER AV KONTROLLOBJEKT</b> .....	<b>14</b>
6.1 Detaljhandeln .....	14
6.2 Stor- och centralkök, cateringföretag .....	15
6.3 Kaféer .....	16
6.4 Restauranger (inte pizzerior).....	16
6.5 Pizzerior, kebabrestauranger, gatukök .....	17
<b>7 SAMMANDRAG</b> .....	<b>19</b>
<b>8 SLUTSATSER OCH FÖRSLAG TILL FORTSATTA ÅTGÄRDER</b> .....	<b>20</b>
<b>BILAGOR</b> .....	<b>22</b>
Bilaga 1: Projektplan .....	23
Bilaga 2: Anvisning om projektet för tillsyn över skyddade beteckningar .....	24
Bilaga 3: Kontrollblankett, tillverkning - karjalanpiirakka .....	28
Bilaga 4: Kontrollblankett, tillverkning - kalakukko.....	30
Bilaga 5: Kontrollblankett, restaurang/kafé, storkök, centralkök och catering .....	32
Bilaga 6: Kontrollblankett, detaljhandeln .....	34
Bilaga 7: Bakgrundsmaterial.....	37
- Sammanfattande dokument över karjalanpiirakka.....	37
- Sammanfattande dokument över kalakukko .....	39
- Sammanfattande dokument över parmaskinka.....	42
- Sammanfattande dokument över osten parmesan .....	46
- Ansökan om osten feta.....	49
- Bildtips för marknadstillsyn .....	51
Bilaga 8: Anvisning om tillsynen över skyddade beteckningar .....	63
Bilaga 9: OIVA-anvisning 12.3 Produkter med skyddad beteckning .....	71

## SAMMANDRAG

Syftet med det riksomfattande projektet för tillsyn över skyddade beteckningar på livsmedel var att utveckla tillsynen över skyddade beteckningar i Finland och öka tillsynsmyndigheternas förmåga att uppdaga missförhållanden som hänför sig till skyddade beteckningar och ingripa i sådana med tillsynsmässiga metoder. Genom att utveckla tillsynen över skyddade beteckningar säkras man också konsumentens rätt att få produkter som är äkta till sitt ursprung och sin kvalitet och säkerställer man företagarnas jämbördiga konkurrensställning i handeln med beteckningsskyddade livsmedel.

I projektet deltog sammanlagt 14 tillsynsenheter (22 % av alla tillsynsenheter) inom fem olika regionförvaltningsverks område. Från början av april till slutet av oktober gjordes sammanlagt 228 tillsynsbesök. Det var frivilligt för tillsynsenheterna att delta i projektet. Deltagaraktiviteten var god och mängden kontroller stor i detta riksomfattande projekt.

I projektet uppdagades tydliga avvikelser från de ingredienser som den skyddade beteckningen förutsätter vid tillverkning och marknadsföring av finländska produkter som beviljats skyddad beteckning. Av 14 kontrollerade tillverkare av karelska piroger tillverkade till exempel endast 3 tillverkare karelska piroger på det sätt som fastställts i produktspecifikationen. På motsvarande sätt hade produkterna som tre i projektet kontrollerade tillverkare som marknadsför kalakukko inte kallat produkterna kalakukko utan muikkukukko. I användningen av utländska beteckningar förekom också fel, mest i användningen av beteckningen feta. Feta verkar börja bli en allmänbeteckning och det kan inte betraktas som en godtagbar utveckling.

Vi hoppas att tillsynsprojektet ökat insikten att det inte är frivilligt att följa systemet med skyddade beteckningar. En företagare kan således inte välja om han följer eller inte följer förordningen om skyddade beteckningar i fråga om en beteckningsskyddad produkt som han tillverkar eller marknadsför. Det vore också önskvärt att man i alla tillsynsenheter framöver mer än hittills fäster uppmärksamhet vid de brott mot beteckningsskyddet som uppdagats under projektet såväl i tillverkningen och marknadsföringen av produkter som i den rätta benämningen på matportioner och användningen av råvaror som beteckningen förutsätter.

## INTRODUKTION

Systemet med skyddade beteckningar på jordbruksprodukter och livsmedel har varit i kraft i hela Europeiska gemenskapen sedan år 1993. Syftet med systemet är att skydda livsmedel och jordbruksprodukter mot missbruk och förfalskningar av deras etablerade beteckningar. För konsumenten utgör skyddet en garanti på att ursprunget, råvarorna och tillverkningsmetoden är kända och att de till väsentliga delar är de samma hos olika producenter.

Beteckningsskydd är ett etablerat begrepp i Finland. Med det avses kvalitetssystem som gäller skyddade ursprungsbeteckningar (SUB), skyddade geografiska beteckningar (SGB) och garanterade traditionella specialiteter (GTS). Skyddad ursprungsbeteckning och skyddad geografisk beteckning begränsar tillverkning eller produktion av produkten enbart till dess traditionella geografiska område. Garanterad traditionell specialitet skyddar åter produktens ursprungliga tillverkningsmetod och råvaror, men binder inte tillverkningen eller råvarornas ursprung till något geografiskt område.

Beteckningsskyddet (registreringen av beteckningen) gäller i allmänhet sådana produkter (SUB, SGB), för vilka skyddet bygger på deras särskilda kvalitet, rykte eller annan egenskap. Det geografiska områdets särdrag kan påverka produktens särart. Garanterade traditionella specialiteter (GTS) har åter tillverkats av traditionella råvaror eller med traditionella metoder i flera generationers tid. Endast flera producenter tillsammans eller en organisation som representerar producenterna kan ansöka om skydd.

Registreringen av beteckningen är en tvåstegsprocess som består av behandling på nationell nivå och behandling på gemenskapsnivå. Ansökan lämnas till Livsmedelsverket som behandlar ansökan och inleder ett nationellt invändningsförfarande. Om ansökan godkänns i Livsmedelsverket levereras den vidare till Europeiska kommissionen för behandling. Kommissionen svarar för arrangerandet av invändningsförfarandet och utvärderingen på Europeiska unionens nivå och därefter för en eventuell egentlig registrering av beteckningen. Över ansökan om beteckningsskydd utarbetas ett sammanfattande dokument som inbegriper en produktspecifikation. Det sammanfattande dokumentet är ett sammandrag av ansökan och kommissionen publicerar det på alla EU-språk i databasen Door. Skyddade beteckningar får användas endast under de förutsättningar som godkänts i det sammanfattande dokumentet.

I Europeiska unionen har registrerats inemot 1 500 produkter med skyddade beteckningar. Av de skyddade produkterna utgör ostarna den största gruppen, efter dem följer frukter och grönsaker, kött och köttprodukter jämte olivoljor. En del av de skyddade beteckningarna är kända endast på nationellt plan, medan en del är kända på olika håll i världen. Alla är ändå åtminstone inom sitt område ryktbara och viktiga produkter.

På Livsmedelsverkets webbplats ([www.ruokavirasto.fi/sv/beteckningsskydd](http://www.ruokavirasto.fi/sv/beteckningsskydd)) beskrivs systemet med skyddade beteckningar och presenteras alla finländska och flera utländska livsmedel med skyddad beteckning.

# 1 PRESENTATION AV PROJEKTET

## 1.1 Bakgrund

Livsmedelsverket genomförde år 2018 ett projekt för tillsyn över produkter som omfattas av EU:s system för beteckningsskydd, eftersom systemet fortsättningsvis är rätt svagt känt i Finland. Det finns rätt få (10 produkter) livsmedel med skyddad beteckning i Finland i jämförelse med många andra EU-länder. I tillsynen har konstaterats att det ganska ofta begås fel i tillverkningen och marknadsföringen av livsmedel med skyddad beteckning. Enligt observationerna som gjorts inom tillsynen verkar det som om felen begåtts utan avsikt att vilseleda konsumenten och att de ofta beror på bristfällig kännedom om lagstiftningen om livsmedel och beteckningsskydd. Särskilt felen som observerats i användningen av utländska skyddade beteckningar beror i allmänhet på okunnighet. Några kända beteckningar upplevs som allmänbeteckningar och de används oberoende av om livsmedlet i fråga är av just denna uttryckliga beteckningsskyddade kvalitet eller av någon liknande kvalitet.

Livsmedelsverket har regelbundet väglett och skolat livsmedelstillsynsmyndigheterna i tillsynen över produkter med skyddad beteckning. Trots det har ämnet fått rätt liten uppmärksamhet i livsmedelstillsynen. Traditionellt har man i tillsynsenheterna riktat tillsynsresurserna på risker som äventyrar konsumenternas hälsa, eftersom tillsynen som utövas på basis av den allmänna livsmedelslagstiftningen planeras och inriktas utgående från riskerna. Bristen på tillsyn över produkter med skyddad beteckning orsakar inte konsumenterna någon hälsorisk, men fel användning av beteckningarna kan vilseleda konsumenterna och orsaka dem ekonomiska förluster.

Den kontroll som hänförde sig till tillsynen över skyddade beteckningar som Europeiska kommissionen gjorde i Finland hösten 2015 tjänade också som en viktig sporre att genomföra tillsynsprojektet. Som en följd av den rekommenderade kommissionen att tillsynen över skyddade beteckningar förbättras. Eftersom systemet med skyddade beteckningar har tydliga egenskaper som konsumenterna och företagen har nytta av, är det viktigt att få systemet att fungera på rätt sätt också i Finland. Därför arrangerades år 2018 ett riksomfattande projekt för tillsyn över livsmedel med skyddad beteckning.

## 1.2 Syften med projektet

Syftena med projektet för tillsyn över skyddade beteckningar var att höja kvaliteten på tillsynen över skyddade beteckningar i Finland och öka tillsynsmyndigheternas förmåga att uppdaga och ingripa i missförhållanden som hänför sig till beteckningsskyddet med tillsynsmässiga metoder. Genom att utveckla tillsynen över skyddade beteckningar ville man också säkra konsumentens rätt att få produkter som är äkta till sitt ursprung och sin kvalitet och säkerställa företagens jämbördiga konkurrensställning i handeln med beteckningsskyddade livsmedel. Man ville också lyfta fram tillsynen över förpackade produkter med skyddad beteckning i detaljhandeln. Man ville få så många tillsynsenheter

som möjligt att delta i projektet. Man hoppades att ett brett deltagande skulle stöda tillsynsenheternas gränsöverskridande informationsutbyte och samarbete.

## 2 LAGSTIFTNING

**Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012** om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

**Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014** om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

**Livsmedelslagen 23/2006** (9 §, 54 d § och 54 e §)

**Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1153/2014** om registrering av namnskyddade produkter och anmälan om framställning av registrerade namnskyddade produkter

**Meddelande från kommissionen (2010/C 341/03)** – Riktlinjer för märkning av livsmedel som innehåller ingredienser med ursprungsbeteckningar (SUB) och skyddade geografiska beteckningar (SGB)

## 3 TIDTABELL

Hösten 2016 – våren 2017	Presentation av projektet för livsmedelstillsynsmyndigheterna
Våren 2017 – våren 2018	Utarbetande av tillsynsblanketter, vägledning och annat stödmaterial
Mars-oktober 2018	Projektkontroller och inledande av nödvändiga tillsynsåtgärder
Hösten 2018 – hösten 2019	Sammandrag av projektets kontrollresultat, utkast till slutrapport
September-november 2019	Finslipning av rapporten, presentation och offentliggörande av resultaten av projektet

Planeringen av projektet för tillsyn över livsmedel med skyddad beteckning inleddes redan hösten 2016, då det också presenterades på regionförvaltningsverkens (RFV) skolningsdagar. Projektet skulle ursprungligen genomföras redan under året 2017, men till slut framskötts genomförandet till år 2018.

## 4 KONTROLLERNA

I projektet för tillsyn över livsmedel med skyddad beteckning inriktades kontrollerna på tillverkningen av produkterna (ingredienserna och processerna), märkningarna på förpackningarna och försäljningen (märkningarna och reklamen). Kontrollobjekt utöver ställena där livsmedel tillverkas var också restauranger och salladsbarer. Över utländska produkter med skyddad beteckning utövades särskild tillsyn genom kontroll av spårbarheten. Hänvisningarna till skyddad beteckning i beteckningarna på och i marknadsföringen av andra produkter beaktades likaså. Man rekommenderade att kontrollerna i projektet bedöms i enlighet med bedömningsanvisningen inom systemet Oiva (OIVA-anvisning 12.3 Produkter med skyddad beteckning) och att de också införs i tillsynsinformationssystemet.

**Karjalanpiirakka** (GTS) (karelsk pirog) blev utvald för kontroll i egenskap av mest tillverkad finländsk produkt med skyddad beteckning. **Kalakukko** (GTS) togs med i projektet, eftersom det tillverkarna emellan har förekommit olika synpunkter på dess rätta sammansättning. Av de utländska skyddade beteckningarna togs den allmänt använda beteckningen på osten **feta**, osten **parmesan** och skinkan **parmaskinka** med för kontroll. De är alla skyddade ursprungsbeteckningar (SUB).

Syftet med projektet var att kontrollera om man i tillverkningen av karelsk pirog och kalakukko använder sådana för dessa produkter i samband med registreringen godkända råvaror, framställningsmetoder och märkningar, som produktspecifikationen förutsätter. Man ville också kontrollera att karelska piroger och kalakukkor som saluhålls i lösvikt i detaljhandeln överensstämmer med den skyddade beteckningen genom att jämföra ingrediensförteckningen med produktspecifikationen.

I restauranger, kaféer, stor- och centralkök jämte cateringföretag var syftet att kontrollera om produkterna eller dessas beteckningsskyddade ingredienser (såsom osten i fetasallad) verkligen är de nämnda beteckningsskyddade livsmedlen. På motsvarande sätt ville man kontrollera om den i detaljhandeln styckade ostbiten som saluhålls som parmesan är äkta parmesan. De utländska beteckningsskyddade produkternas äkthet säkerställdes så att man tog en närmare titt på produktförpackningarna hos företagaren och kontrollerade dokumentationen.

Livsmedelsverket utarbetade tillsynsblanketter och bakgrundsmaterial till livsmedelstillsynsmyndigheterna som stöd för genomförandet av tillsynsuppdragen inom projektet och med tanke på rapporteringen. Det var frivilligt för tillsynsenheterna att delta i projektet och deltagandet var beroende av tillsynsenhetens tillgängliga resurser. Sannolikt till följd av knappa resurser deltog endast 14 tillsynsenheter i projektet, men de gjorde det desto aktivare. I Finland verkar sammanlagt 63 livsmedelstillsynsenheter, av vilka en dryg femtedel (22 %) deltog i detta tillsynsprojekt.

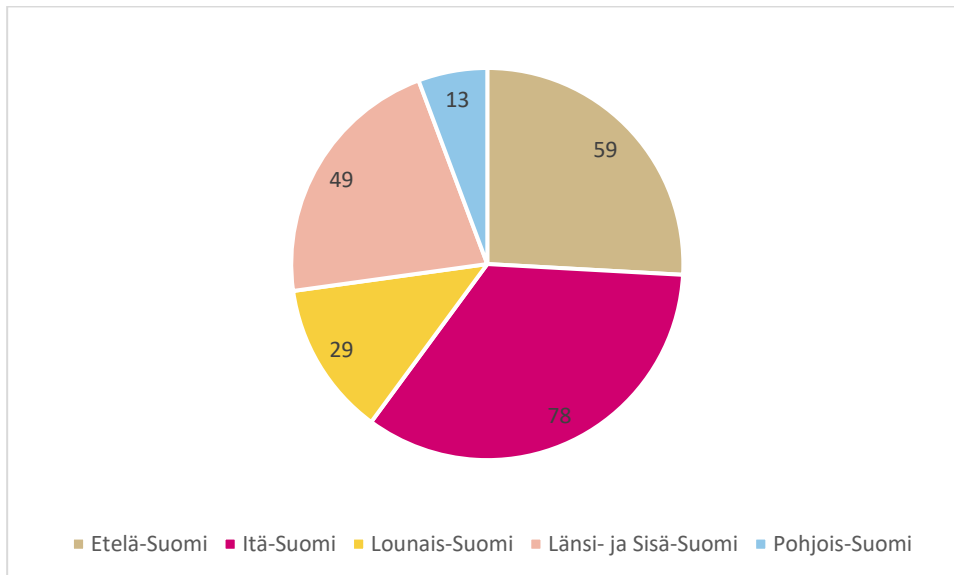
Från början av april till slutet av oktober gjordes sammanlagt 228 tillsynsbesök, vilket är en stor mängd i ett riksomfattande projekt. Kontrollerna fördelade sig på följande sätt på enskilda tillsynsenheter:



Tabell 1: Tillsynsenheter som deltog i projektet och antalet kontroller som enskilda tillsynsenheter utförde.

<b>Regionförvaltningsverk (RFV)</b>	<b>Tillsynsenhet</b>	<b>Antal kontroller</b>
<b>Södra Finland</b>	Helsingfors stads miljötkjänster	7
		6
		12
		19
	Päijät-Hämeen hyvinvointiyhtymän terveydensuojelu	15
<b>Östra Finland</b>	Itä-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymän ympäristöterveydenhuolto	25
	Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuolto	21
	Pohjois-Karjalan sosiaali- ja terveystalvelujen kuntayhtymän ympäristöterveydenhuolto	30
	Siilinjärven kunnan ympäristöterveydenhuolto	2
<b>Sydvästra Finland</b>	Salon kaupungin ympäristöterveydenhuolto	29
<b>Västra och Inre Finland</b>	Jyväskylän kaupungin ympäristöterveydenhuolto	31
	Miljö- och hälsoskyddet vid Västkustens miljöenhet	18
<b>Norra Finland</b>	Kainuun sosiaali- ja terveydenhuollon kuntayhtymän ympäristöterveydenhuolto	5
	Oulun seudun ympäristötoimen ympäristöterveydenhuolto	8
<b>Kontroller sammanlagt:</b>		<b>228</b>

Projektkontroller utfördes rätt heltäckande på olika håll i Finland. Ur tillsynsprojektets synvinkel var det ändå beklagligt att flera stora tillsynsenheter inte deltog i projektet. Utgående från tillsynserfarenheterna kan ändå antas att de erhållna resultaten beskriver läget i hela landet.

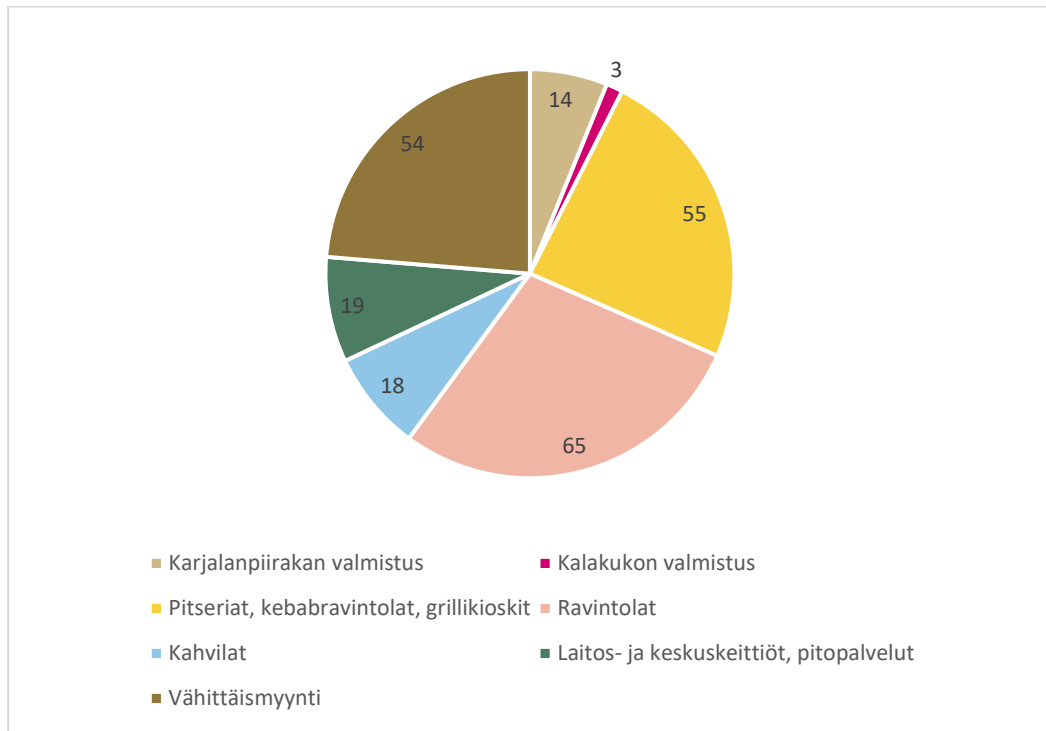


Figur 1: De under tillsynsprojektet utförda kontrollernas fördelning på olika regionförvaltningsverks (RFV) områden (n = antal kontroller).

De under tillsynsprojektet utförda kontrollernas antal skilt för olika kontrollobjekt har presenterats i tabell 2. Kontrollernas fördelning på olika produkter och objekttyper har åter presenterats efter tabellen i figur 2.

Tabell 2: De utförda kontrollernas antal skilt för olika produkter (tillverkning av karelsk pirog/kalakukko) och objekttyper.

Produkt / objekttyp	Antal kontroller
Tillverkning av karelsk pirog	14
Tillverkning av kalakukko	3
Pizzerior, kebabrestauranger, gatukök	55
Restauranger	65
Kaféer	18
Stor- och centralkök, cateringföretag	19
Detaljhandeln	54
<b>Kontroller sammanlagt:</b>	<b>228</b>



Figur 2: Kontrollernas fördelning på olika produkter (tillverkning av karelsk pirog/kalakukko) och objekttyper (n = antal kontroller).

## 5 RESULTAT

Resultaten av projektet för tillsyn över livsmedel med skyddad beteckning behandlas nedan skilt för varje beteckning. På så sätt blir såväl användningen av beteckningen vid tillverkning av produkten (karelsk pirog och kalakukko) som marknadsföringen (utöver de ovan nämnda även utländska beteckningar) behandlade. Resultaten behandlas skilt för restauranger och pizzerior, eftersom de kan ses som något annorlunda i fråga om menyerna och omgivningen. Olikheten antogs visa sig även i användningen av livsmedel med skyddad beteckning.

### 5.1 Karjalanpiirakka (GTS)

Karjalanpiirakka dvs. karelsk pirog har beteckningsskydd som garanterad traditionell specialitet, vilket innebär att tillverkningen av den inte är bunden till något geografiskt område. Karelska piroger tillverkas på olika håll i Finland. Av de 14 tillverkare av karelska piroger som granskades i projektet låg 8 inom Norra Karelen område, där tillverkningen av produkten har långa traditioner.

Utgående från projektgranskningarna konstaterades att endast tre tillverkare tillverkar karelsk pirog på det sätt som förutsätts i den godkända produktspecifikationen. I sammanlagt 11 tillverkares produkter eller tillverkningsätt förekom avvikelser och de överensstämde således inte med definitionen på karjalanpiirakka i beteckningsskyddet. I fyra kontrollobjekt användes laktosfri mjölkdryck i tillverkningen och det var den vanligaste enskilda avvikelser. Andra avvikelser från de godkända ingredienserna var att mjölkpulver, ägg och smör användes i fyllningen och att matolja användes som ingrediens i skalet.

I detaljhandeln koncentrerades kontrollerna på kontroller av produkter som saluhålls i lösvikt, särskilt på produkter som bakats handelns egen bagerihörna. Vid granskning av detaljhandeln med lösviktsprodukter uppdagades många objekt, där rispiroger levererats till butiken eller kaféet, men produkten saluhölls som karelsk pirog. Systemet i en butikskedja gav karelsk pirog som märkning på hyllkanten, fastän produkten beställs och levereras till kedjan som rispirog.

I samband med tillsynsprojektet observerades att de som tillverkar karelska piroger hade en felaktig uppfattning om att ändringar i beteckningsskyddet för karjalanpiirakka just då var att vänta. Därför hade man inte haft något behov att ingripa i avvikelser som uppdagades i tillsynen. En liknande uppfattning hade också en del av livsmedelstillsynsmyndigheterna som utövar tillsyn över företagen. De gav i många objekt den villkorliga bedömningen: i avvikelser ingrips inte innan det är klart hur ansökan om ändring lyckas. I verkligheten har någon ansökan om ändring i fråga om karjalanpiirakka inte lämnats till myndigheterna ens fem månader efter kontrollerna i projektet. Sedermera har saken avancerat och Livsmedelsverket sände en ansökan om ändring till Europeiska kommissionen den 3 maj 2019 i avsikt att ansöka om en mindre ändring (minor amendment). I skrivande stund (5.11.2019) behandlas saken fortfarande av kommissionen.

Då Livsmedelsverket beredde sig på att ta emot en ansökan om ändring framgick att det till behandlingen av den ursprungliga ansökan hänförde sig oklarheter som med åren lett till missuppfattningar. En del av detaljerna som uppenbarligen avsetts att ingå i definitionen hade inte kommit med i den offentliggjorda produktspecifikationen. Livsmedelsverket beslöt lösa det oklara läget till branschens fördel och än så länge ingrips således inte i användningen av mjölkpulver. Denna tolkning gäller ändå inte användning av laktosfri mjölkdryck och andra icke godkända ingredienser. Livsmedelsverket följer upp hur ansökan om ändring avancerar och utvärderar läget vid behov på nytt och vägleder företagen och livsmedelstillsynsmyndigheterna.

## 5.2 Kalakukko (GTS)

Kalakukko är också en garanterad traditionell specialitet och dess tillverkningsplats har inte begränsats. Tillverkningen av produkten har ändå tydligt koncentrerats till regionen Norra Savolax. De tre tillverkare som var föremål för kontroll i tillsynsprojektet låg alla i Kuopio.

I projektet konstaterades att inte ett enda objekts produkter kallats kalakukko utan muikkukukko. Kukkor med andra benämningar fanns också i dessa företagens produkturval. Tillverkarna var ändå på goda grunder föremål för kontroll, eftersom det på deras webbplats, produktförpackningar och förmodligen också i annat kommersiellt marknadsföringsmaterial sägs att företagen tillverkar kalakukkor. Benämningen kalakukko har då använts som en allmänbeteckning och det strider mot den grundläggande principen för beteckningsskyddet och stjälar fördelen av de företagare som tillverkar kalakukko enligt det skyddade receptet.

Med kontrollerna i objekten uppdagades att beteckningen kalakukko i stor omfattning användes i beskrivningen av produkterna på tillverkarnas webbplats, fastän ingredienserna i produkterna inte motsvarade definitionen på kalakukko. Avvikelserna i fråga om ingredienserna och tillverkningsmetoderna var små. Mer betydande avvikelser var att havreflingor och margarin användes. I användningen av smörklickar och i eftergräddningen uppdagades också små avvikelser i förhållande till den godkända produktspecifikationen. Tillverkarna vägledades att tillverka kalakukko enligt beteckningsskyddet eller att ta bort benämningarna kalakukko från förpackningarna och marknadsföringsmaterialet. Några uppmaningar bundna till en utsatt tid gavs inte.

## 5.3 Feta (SUB)

Feta är en av de bäst kända skyddade beteckningarna i systemet med skyddade beteckningar. Endast i Grekland och endast av en viss kombination av fårmjolk eller får- och getmjolk på ett visst sätt tillverkad ost får kallas feta. Produkten är mycket populär som råvara i till exempel sallader, pajer och andra maträtter. Hos konsumenterna har fetaosten en positiv image och det försöker man utnyttja i marknadsföringen av mat.

I praktiken kom utnyttjandet av beteckningen feta fram särskilt i samband med de kontroller i projektet som gällde pizzerior och restauranger. I tillsynsprojektet utförde

livsmedelstillsynsmyndigheterna ett kontrollbesök i 55 pizzerior. I 43 av dessa uppdagades något fel i saker som hänför sig till beteckningsskyddet. Särskilt anmärkningsvärt var att det för varje av dessa 43 pizzerior också alltid rörde sig om felaktig användning av beteckningen feta. I beteckningen på eller som en ingrediens i pizzorna, salladerna eller kebabportionerna som saluhölls nämndes feta, men i stället för feta hade använts en annan ost. Orsaken till det var helt uppenbart den använda ostens billigare anskaffningspris. Enligt pizzeriaföretagarna var det också ny information att ordet feta endast får användas i samband med fetaost. Tillsynsmyndigheterna vägledde företagarna i saken och kommer att kontrollera saken under nästa kontrollbesök.

I de restauranger som inte var pizzerior konstaterades brister i 27 av de 58 objekt som på något sätt använt beteckningsskyddade livsmedel. I 17 av dessa fall var det fråga om fetaost på samma sätt som i pizzeriorna också. Också i stor- och centralköken var observationen den samma: I 12 objekt konstaterades felaktig användning av beteckningsskyddet och i åtta av dem gällde felet fetaost. I några kaféer konstaterades också att någon annan ingrediens än feta använts i fetapajerna. På ostdisken i butikerna förekom i några objekt oklarheter som hänförde sig till ostbitens ursprung, men några tydliga oegentligheter konstaterades inte. Företagarna ombads fästa uppmärksamhet vid saken och vägledes att agera på rätt sätt.

## 5.4 Parmesan (SUB)

Osten Parmigiano-Reggiano, mer bekant under beteckningen parmesan, är också bunden till en viss tillverkningsregion och råvara. Denna beteckning får användas endast på sådana ostar, som tillverkats av mjölk som producerats i den italienska regionen Parma med kringliggande landskap.

Felaktig användning av beteckningen parmesan konstaterades inte i en endaste pizzeria. I kontrollerna i restauranger inrapporterades några fall, där parmesan nämns i portionens namn, såsom parmesankyckling utan att ingrediensen parmesan använts i själva portionen. I en salladsbar i en butik konstaterades annan ost i stället för parmesan. I det fallet ombads företagaren antingen byta ut osten eller ostens beteckning. I samband med kontrollerna vägledes företagarna till rätt användning av den skyddade beteckningen.

## 5.5 Parmaskinka (SUB)

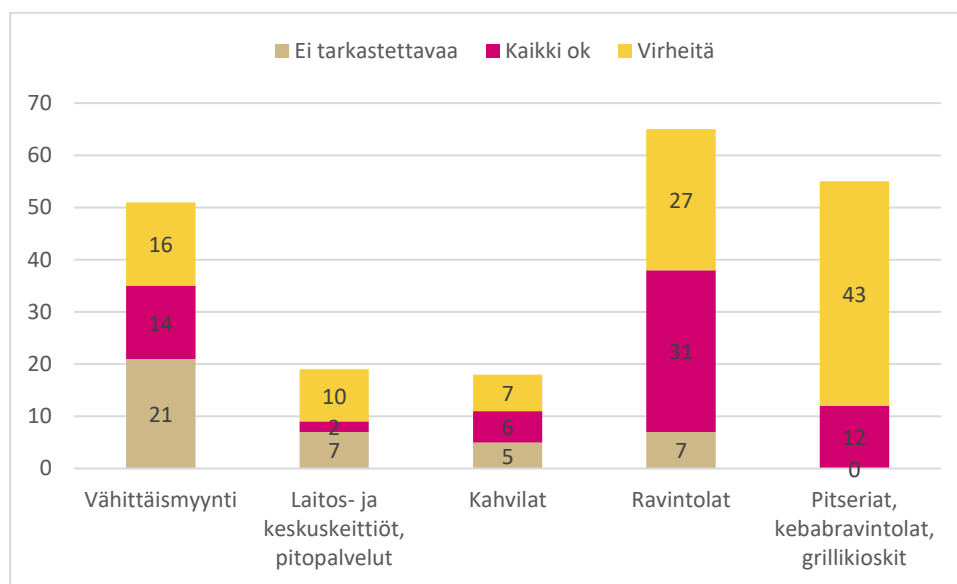
Parmaskinkan med den exakta skyddade beteckningen Prosciutto di Parma kommer som osten parmesan från den italienska regionen Parma. Lufttorkade skinkor som tillverkats i Italien och på annat håll i Europa också kan påminna om parmaskinkan och därför lockas till exempel restaurangerna att i stället för äkta parmaskinka använda någon annan, till anskaffningspriset billigare lufttorkad skinka.

Av alla kontrollerade 65 restauranger använde fyra någon annan skinka än parmaskinkan de uppgett i sina portioner. I en pizzeria och i ett kafé användes någon annan beteckningsskyddad skinka i portionen än parmaskinkan som de uppgett. Andra avvikelser

konstaterades inte i fråga om denna beteckning. I samband med kontrollerna vägledades företagen till rätt användning av den skyddade beteckningen.

## 6 GRANSKNING AV RESULTATEN SKILT FÖR OLIKA TYPER AV KONTROLLOBJEKT

Det är intressant att granska resultaten av projektet såväl skilt för olika produkter (beteckningar) som skilt för olika kontrollobjekt (figur 3). Av kontrollrapporterna framgår tydliga skillnader i användningen av skyddade beteckningar mellan olika serveringsställen. I kaféerna och restaurangerna konstaterades färre fel än i kategorin pizzerior, kebabrestauranger och gatukök.

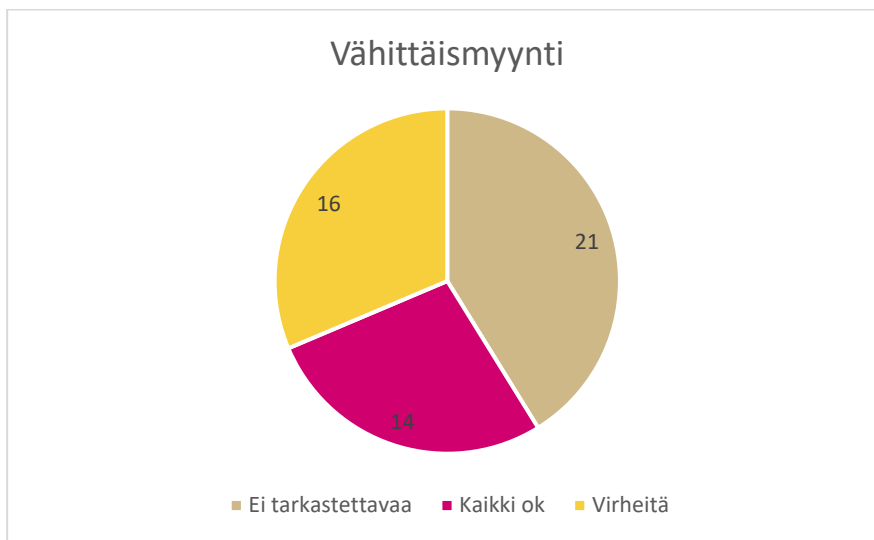


Figur 3. Andelen fel som konstaterats i användningen av skyddade beteckningar i olika kontrollobjekt av alla kontrollerade (n = antalet).

### 6.1 Detaljhandeln

Kontrollerna som utfördes i detaljhandeln inriktade sig på ost- och bröddiskar, bagerihörnor och salladsbarer i dagligvaruhandeln, såsom stormarknader. De färdigförpackade livsmedlen utslöts inte från granskningarna i projektet, men kontrollen av dem ansågs i första hand tillfalla den livsmedelstillsynsmyndighet som utövar tillsyn över tillverkaren.

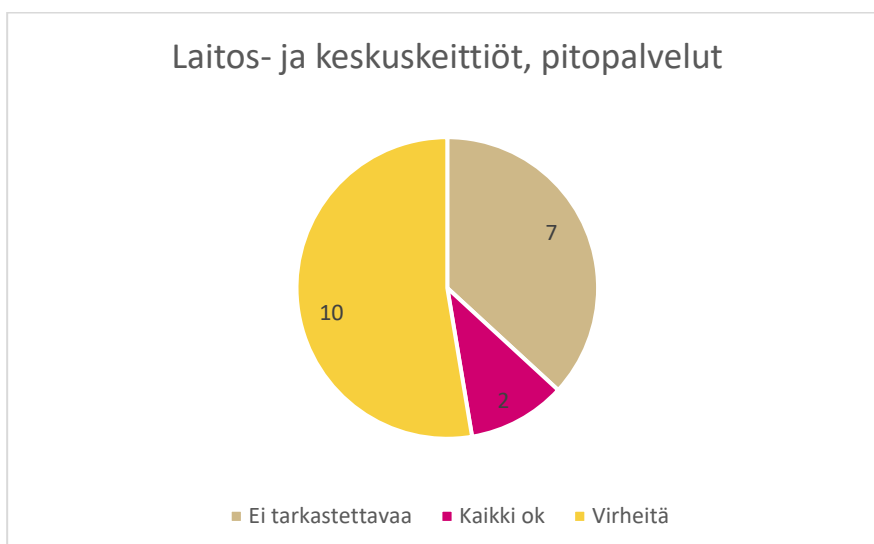
Av de kontrollerade detaljhandelsställena var 41 % sådana, där det inte förekom någonting att kontrollera (antagligen mindre stormarknader). I en tredjedel av objekten konstaterades felaktig användning av skyddade beteckningar. I merparten av dem rörde det sig om en i butiken tillfogad felaktig produktetikett, hylletikett med beteckningen feta, parmesan eller karjalanpiirakka och produktens namn och pris. Felet kunde snabbt rättas till i butiken.



Figur 4: Andelen felaktigt använda skyddade beteckningar i kontrollerna på detaljhandelsställen (n = antalet).

## 6.2 Stor- och centralkök, cateringföretag

Kontrollerna i stor- och centralkök inriktades på sådana objekt, där mat till matgäster på arbetsplatser, i sjukhus och i läroanstalter tillreds (och benämns). I tio (53 %) av de 19 kontrollerade objekten konstaterades beteckningsskyddsfel. I åtta av dem hade i stället för fetaosten som angetts i samband med beteckningen använts någon annan ost. I fem objekt gällde felet beteckningen karjalanpiirakka, produkten som erbjöds motsvarade med andra ord inte definitionen på karelsk pirog. I benämningen av matportionerna har man sannolikt velat göra dem mer lockande utan att se saken ur beteckningsskyddets synvinkel.

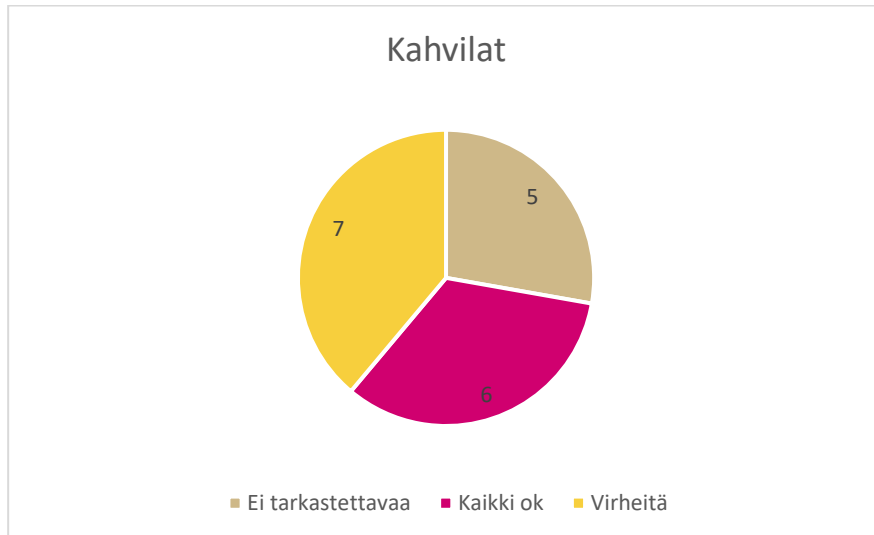


Figur 5: Andelen felaktigt använda skyddade beteckningar i kontrollerna i stor- och centralkök och i cateringföretag (n = antalet).



## 6.3 Kaféer

Sammanlagt 18 kaféer kontrollerades. I fem av de kontrollerade kaféerna fanns inget att kontrollera, i sex fanns inget att anmärka och i sju förekom avvikelser i beteckningsskyddsaker. Felen som snabbt kunde rättas till gällde särskilt erbjudna produkter som benämns som fetapajer och fetasallader och i vilka man använt någon annan ost än feta.

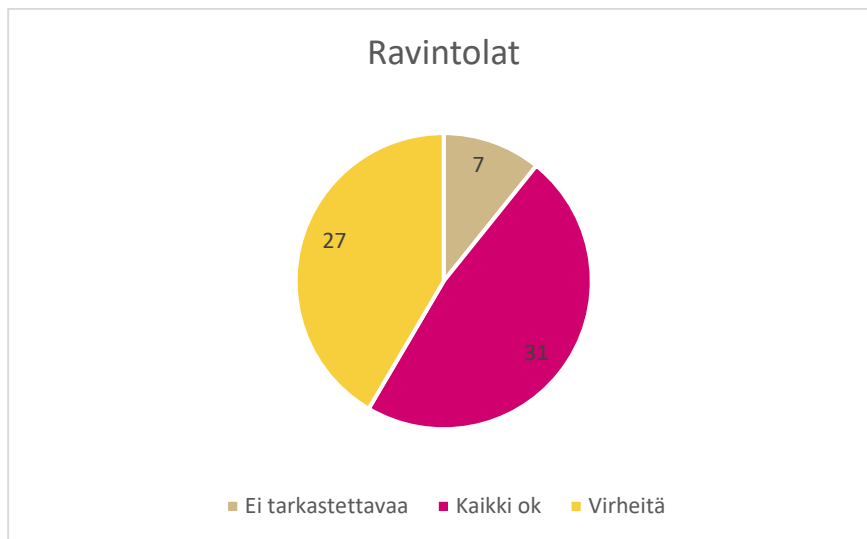


Figur 6: Andelen felaktigt använda skyddade beteckningar i kontrollerna i kaféer (n = antalet).

## 6.4 Restauranger (inte pizzerior)

Objekten i denna kategori var "traditionella" restauranger med förrätter, huvudrätter och efterrätter på menyn. Antalet kontrollerade objekt var 65. I mer än hälften av de kontrollerade restaurangerna fanns antingen inget att kontrollera eller så var beteckningsskyddsakerna i ordning. I beteckningsskyddsaker fanns något att anmärka om i sammanlagt 27 restauranger. I 17 av dem nämndes feta i portionen, fastän man använde en annan ost. I en del av dessa restauranger (6 st.) konstaterades motsvarande fel också i fråga om parmesan.

Av kontrollrapporterna framkom att flera restauranger getts Oivabetyget Bra, fastän det fanns något att korrigera i beteckningsskyddsakerna. I Oiva-bedömningsanvisningarna vägleds man ändå att ge bedömningen Bör korrigeras, om det i verksamheten förekommer sådana missförhållanden som vilseleder konsumenten.

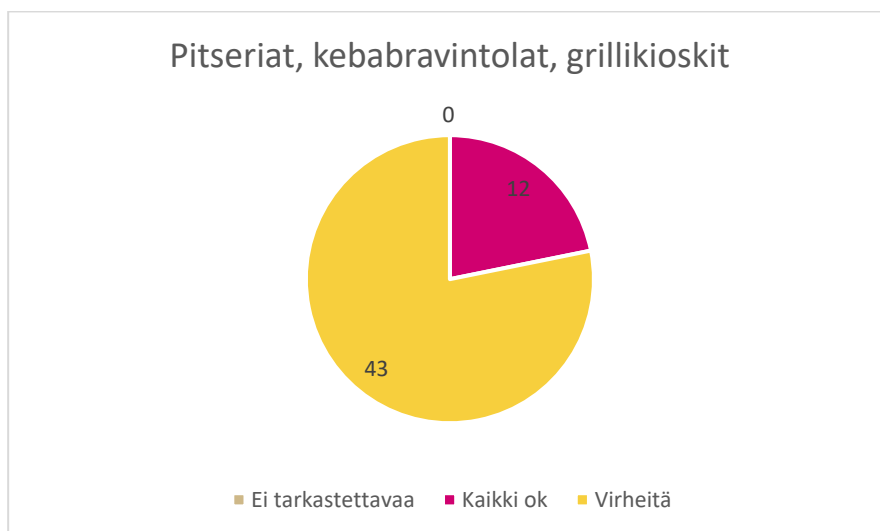


Figur 7: Andelen felaktigt använda skyddade beteckningar i kontrollerna i traditionella restauranger (n = antalet).

## 6.5 Pizzerior, kebabrestauranger, gatukök

I objekten i kategorin pizzerior, kebabrestauranger och gatukök förekom mest missförhållanden som gällde skyddade beteckningar. I alla 55 objekt som kontrollerades fanns något att kontrollera. I endast vart femte kontrollobjekt (22 %) var beteckningsskyddssakerna i ordning och skyddade beteckningar användes således på rätt sätt i dem. I de återstående 43 objekten (78 %) konstaterades användning av skyddade beteckningar på ett sätt som vilseleder konsumenten. I alla dessa hade använts ordet feta i beskrivningen av produkten eller i produktens ingrediensförteckning, fastän osten som använts i verkligheten var någon annan ost. I en del av objekten konstaterades också felaktig användning av andra skyddade beteckningar. Utgående från kontrollerna observerades att den som svarar för verksamheten i pizzerian i huvuddelen av objekten antingen inte vet att man med feta avser en alldeles särskild ost eller så vill den pizzerian medvetet vilseleda konsumenten.

Vid genomgång av kontrollrapporterna konstaterades också att företagarna uppenbarligen inte till alla delar behandlats på ett jämbördigt sätt. Av de 43 objekten som agerat felaktigt hade huvuddelen vid kontroll fått bedömningen Bör korrigeras, men i 16 kontroller hade för samma fel ändå getts bedömningen Bra.



Figur 8: Andelen felaktigt använda skyddade beteckningar i kontrollerna i pizzerior, kebabrestauranger och gatukök (n = antalet).

## 7 SAMMANDRAG

I det nu genomförda tillsynsprojektet identifierades avvikelserna från författningarna om beteckningsskydd (bland annat icke godkända ingredienser) och bildades en helhetsbild av läget i fråga om utmaningarna inom tillsynen över skyddade beteckningar. I projektet konstaterades att det trots vägledande tillsyn bland företagen fortsättningsvis förekom ovisshet och missförstånd i fråga om produkternas korrekta sammansättning och tillverkningsätt.

Särskilt de som tillverkar karelska piroger och delvis också de som utöver tillsyn över dessa hade allmänt den felaktiga uppfattningen att produktspecifikationen för karjalanpiirakka kommer att ändras. I det skedet hade någon ansökan om ändring ändå ännu inte lämnats till myndigheten. Den rådande uppfattningen var sannolikt en orsak till att man inte hade ingripit i alla avvikelser som uppdagats i tillsynen. I och med projektet väcktes diskussionen om karelska pirogens beteckningsskydd på nytt mellan företagen och myndigheterna. Saken var också framme i medierna. Den ovan beskrivna processen främjade lämnandet av en ansökan om ändring av produktspecifikationen. Finland lämnade en ansökan om ändring av beteckningsskyddet för karjalanpiirakka till Europeiska kommissionen den 3 maj 2019. Ansökan behandlas fortsättningsvis av kommissionen. Om ansökan om ändring godkänns, kommer det att skapa klarhet i användningen av den skyddade beteckningen karjalanpiirakka och göra tillsynen enhetligare.

Av de utländska beteckningarna var det beteckningen feta som allmänt användes på fel sätt. Feta verkar börja bli en allmänbeteckning i pizzeriorna och det kan inte betraktas som en godtagbar utveckling. Den grundläggande tanken med beteckningsskyddet är att upprätthålla mångsidigheten hos de europeiska livsmedlen och bevara till exempel unika ostar. Då benämningen feta används om ost på komjölk, är det ett brott mot kärnan i beteckningsskyddet. I felaktig användning av utländska skyddade beteckningar ingreps med ett styrande grepp under kontrollerna i projektet. Under kommande planmässiga kontrollbesök förväntas saken vara tillrättalagd.

## 8 SLUTSATSER OCH FÖRSLAG TILL FORTSATT ÅTGÄRDER

En central observation i projektet för tillsyn över skyddade beteckningar var att en del av företagarna och tillsynsmyndigheterna hade en felaktig bild av det hur författningarna om beteckningsskydd borde följas. Företagaren väljer själv vilka produkter som han tillverkar eller marknadsför, men då han tagit en produkt med skyddad beteckning med i sitt produkturval, är beskrivningen av produkten bindande i sin helhet och det är då inte möjligt att flexa i fråga om beteckningen eller detaljerna som antecknats i det sammanfattande dokumentet. En annan viktig observation var att de skyddade beteckningarna i några fall verkar hålla på att bli allmänna beteckningar. Det kan inte anses godtagbart, eftersom det strider mot hela kärnan i systemet med skyddade beteckningar.

Det ovan beskrivna kan delvis förklaras med att den riskbaserade bedömning som livsmedelslagstiftningen förutsätter har tillämpats på tillsynen över skyddade beteckningar. I lagstiftningen om beteckningsskydd ingår ändå också föreskrifter som syftar till att främja målen med den gemensamma jordbrukspolitiken. Systemet med skyddade beteckningar utgör en del av det kvalitetssystem för jordbruksprodukter och livsmedel som har som mål att hjälpa livsmedelsproducenterna förmedla information till konsumenterna om produkternas särdrag och så säkerställa en rättvis konkurrens för sådana producenter, som producerar livsmedel som har egenskaper som ger ett mervärde.

Systemet med skyddade beteckningar, beskrivningarna av produkterna och tillsynen över skyddade beteckningar har under årens lopp också utvecklats och preciserats. Såväl de finländska som de utländska beteckningsskyddsbeskrivningarnas entydighet och tillsynsbarhet kan sålunda variera. Det för med sig sådana praktiska genomförings- och tillsynsproblem som observerats också i detta projekt. Om beteckningsskyddet inte längre svarar på det behov som det ursprungligen ansökts för, är det skäl för instansen som ansökt om skydd att fundera om beteckningsskyddet borde uppdateras. Tillsynen har som uppgift att försäkra sig om att författningarna om beteckningsskydd följs och så också skydda den fördel som beteckningsskydd ursprungligen ansökts för. Livsmedelsverket anser det också ytterst viktigt att det fäst särskild uppmärksamhet vid att beteckningsskyddet är tydligt, entydigt och tillsynsbart då man ansöker om ett nytt beteckningsskydd.

Resultaten av projektet för tillsyn över skyddade beteckningar visar att det förekommer många brister i användningen av skyddade beteckningar och att konsumenten sålunda kan bli vilseledd.

Livsmedelsverket anser det också viktigt att man i alla tillsynsenheter framöver mer än hittills fäster uppmärksamhet vid brotten mot beteckningsskyddet, såväl i tillverkningen och marknadsföringen av produkter som i den rätta benämningen av matportioner och i användningen av råvaror som beteckningen förutsätter. Hur läget utvecklas flöjs upp och

utgående från bland annat den information som fås via systemet VATI<sup>1</sup> utvärderas om fortsatta åtgärder som hänför sig till tillsynen ännu krävs.

De som tillverkar och marknadsför produkter med skyddad beteckning och organisationerna som verkar i livsmedelsbranschen borde också göra genomförandet av lagstiftningen om beteckningsskydd klarare och tydligare och företagen borde med egenkontroll säkerställa detta bättre än hittills. Särskild uppmärksamhet borde fästas vid att beteckningsskyddet är helhetsförbindande. Det utgör kärnan i beteckningsskyddet och skiljer produkten med skyddad beteckning från andra produkter av motsvarande typ. Med det säkerställs samtidigt också att företagen är jämbördiga i konkurrenssituationer och att konsumenten skyddas mot vilseledande och ekonomiska förluster.

I avsikt att främja ovan beskrivna mål informerar Livsmedelsverket uttömmande om resultaten av detta tillsynsprojekt, om slutsatserna av projektet och om förslag till fortsatta åtgärder. Livsmedelsverket utmanar företagen, intressentgrupperna och tillsynsmyndigheterna i branschen med i arbetet med att utveckla omsättandet av beteckningsskyddet i praktiken. Livsmedelsverket förnyar webbplatsen som presenterar systemet med beteckningsskydd så att den framöver allt bättre tjänar som stöd till såväl tillsynen som företagen såväl då det ansöks om beteckningsskydd som då beteckningsskyddet omsätts i praktiken.

---

<sup>1</sup> VATI dvs. det centraliserade systemet för verksamhetsstyrning och informationshantering inom miljö- och hälsoskyddet

## BILAGOR

Bilaga 1: Projektplan

Bilaga 2: Anvisning om projektet för tillsyn över skyddade beteckningar

Bilaga 3: Kontrollblankett, tillverkning - karjalanpiirakka

Bilaga 4: Kontrollblankett, tillverkning - kalakukko

Bilaga 5: Kontrollblankett, restaurang/kafé, storkök, centralkök och catering

Bilaga 6: Kontrollblankett, detaljhandeln

Bilaga 7: Bakgrundsmaterial

- Sammanfattande dokument över karjalanpiirakka
- Sammanfattande dokument över kalakukko
- Sammanfattande dokument över parmaskinka
- Sammanfattande dokument över osten parmesan
- Ansökan om osten feta
- Bildtips för marknadstillsyn

Bilaga 8: Anvisning om tillsynen över skyddade beteckningar

Bilaga 9: OIVA-anvisning 12.3 Produkter med skyddad beteckning

## Bilaga 1: Projektplan



**Nimisuojuuttujen elintarvikkeiden  
valvontahanke v. 2017**

Valtakunnalliset elintarvikevalvonnan  
koulutuspäivät 2017, Lahti  
Mika Varjonen

### Syitä ja perusteluja



- EU:n komissio on suositellut Suomelle syksyllä 2015 tehdyn tarkastuksen johdosta valvonnan kehittämistä
- Nimisuojuustuotteet ovat tärkeitä
- ✓ Kuluttajien harhaanjohtamisen estäminen
- ✓ Alueellisen omaleimaisuuden säilyttäminen
- ✓ Syrjäalueiden elinvoimaisuuden ylläpitäminen
- ✓ Tasavertainen kilpailu

2

### Hankkeen tavoitteita



- Lisätä valvonnan kykyä ja motivaatiota epäillä, havaita ja puuttua epäkohtiin nimisuojaan liittyen
- Turvata kuluttajan oikeus saada alkuperältään ja laadultaan luvattu tuote
- Turvata toimijoiden tasavertainen kilpailuasetelma
- Poistaa virheelliset markkinointimerkinnot kaupoissa, ravintoloissa ja muissa myyntipaikoissa

3

### Hankkeen aikataulu



- Valvontatoimet joustavasti kasvien valvontahankkeen jälkeen, eli noin 8/2017 – 12/2017
- Ohjeistus ja valvontalomake + vinkejä tulee maalis-huhtikuussa Eviranettiin
- Lisätietoa myös Ympäristövalvonnan koulutuspäivillä Jyväskylässä 16.-17.5.2017
- Kunnalliset valvontayksiköt toteuttavat valvontaa, Tullin osallistumista selvitetään
- Työnjako Evira-AVIt mietinnässä vielä

4

### Valvottavat kohteet



1. Karjalanpiirakka tuotantopaikoissa  
- ainesosat, valmistusmenetelmä, merkinnät
  2. Yleiset nimisuojaan liittyvät myynti- ja markkinointimerkinnot
    - a) Kauppojen myyntitiskit (juusto, leipä, liha ym.)
    - b) Kauppojen salaattibaarit ym. irtomyynti
    - c) Ravintoloiden annokset
    - d) Tori- ja markkinamyynti
- Tarkastukset suositellaan kirjaamaan normaalisti myös järjestelmään (OIVA-rivi 12.3)

5



## Bilaga 2: Anvisning om projektet för tillsyn över skyddade beteckningar



Nimisuojan valvontahanke 2018



### Yleisiä ohjeita nimisuojan valvontahanketta varten

#### 1. Hankkeen tarkoitus

Hankkeessa on tarkoitus tarkastaa noudatetaanko karjalanpiirakan ja kalakukon valmistuksessa näille tuotteille yhteisesti sovittuja raaka-aineita, valmistusmenetelmiä ja pakkausmerkintöjä. (Paistopisteet kaupassa ovat yksi tapa saattaa karjalanpiirakan valmistus päätökseen, joten nekin kuuluvat hankkeessa tarkastuksen piiriin.)

Vähittäismyymälöissä tarkastetaan irtomyynnissä olevien karjalanpiirakoiden ja kalakukkojen nimisuojanmukaisuus vertaamalla ainesosaluetteloa tuote-eritelämään. Kaupassa paloitellun Parmesanjuuston myytävän juustopalan aitous varmistetaan visuaalisesti arvioiden ja asiakirjatarkastuksella.

Hankkeeseen sisältyy myös vähittäismyynnissä yleisten nimisuojamerkintöjen tarkastaminen. Tällä tarkoitetaan esimerkiksi liitteessä ”Kuvavinkejä markkina- ja valvontaan” kuvattujen virheellisten merkintöjen havaitseminen, valvonta ja raportointi.

Ravintoloissa ja kahviloissa (sekä laitos- ja keskuskeittiöt ja pitopalvelut) tarkastetaan erityisesti lomakkeella mainittujen tuotteiden kohdalla, ovatko tuotteet tai niiden nimisuojatut ainesosat (esim. fetasalaatissa juusto) todella mainittuja nimisuojattuja elintarvikkeita. Visuaalinen arvio ja asiakirjat / pakkausmateriaalit auttavat tässä asiassa.

#### 2. Valvottavat kohteet ja nimet

##### Valmistus:

- Karjalanpiirakka
- Kalakukko

##### Vähittäismyynti:

- Irtomyynti: karjalanpiirakka, kalakukko, parmesanjuusto ja parmankinkku
- Salaattibaari / valmisruokatiski: parmesanjuusto, fetajuusto, parmankinkku
- Paistopiste: karjalanpiirakka

##### Ravintolat ja kahvilat (sekä laitos- ja keskuskeittiöt ja pitopalvelut):

Nimisuojan valvontahanke 2018

- Parmesanjuusto
- Fetajuusto
- Parmankinkku
- Karjalanpiirakka
- Kalakukko

### 3. Valvonnan roolijako

Varsinaiset tarkastukset ja valvontakäynnit suorittaa kunnallinen elintarvikevalvonta, joka toimittaa tarkastuslomakkeet ja mahdolliset liitteet sähköpostitse Eviraan ([mika.varionen@evira.fi](mailto:mika.varionen@evira.fi)) sekä kopiona omaan aluehallintovirastoon.

Aluehallintovirasto pyrkii aktivoimaan kunnalliset valvontayksiköt hankkeeseen, auttamaan tarvittaessa valvonnallisissa ongelmatilanteissa sekä varmistaa, että valvontayksiköissä kirjatut havainnot tulevat raportoiduksi Eviraan ajoissa.

Valvontayksikkö voi osallistua hankkeeseen haluamallaan laajuudella ja päättää itse tarkastettavat kohteet.

### 4. Havaintojen kirjaaminen ja raportointi

Hankkeen havainnot kirjataan ja raportoidaan tätä hanketta varten tehdyillä lomakkeilla.

Lomakkeissa on kentät lisätietoja varten, mutta mukaan on mahdollista liittää myös lisämateriaalia esim. kysymyksiä, pohdintoja, havaintoja jne. erillisillä liitteillä.

Hankkeen tarkastukset kirjataan myös valvontajärjestelmään kuten tavanomainen nimisuojar tarkastus. (OIVA-rivi 12.3.). Jos epäkohtia havaitaan, toimitaan kuten tavanomaisellakin tarkastuksella. OIVA-ohjeessa on esitetty joitakin ohjeita ja linjauksia. Tarkastuslomakkeet on tarkoitettu valvojan, ei toimijan täytettäväksi.

Valtakunnallisten kauppaketjujen kaupoille tarjoamat markkinointimateriaalit tulee raportoida hankkeessa, mikäli niiden epäillään rikkovan nimisuoja-asetusta tai Eviran ohjeita. Niitä koskeva valvonnalliset ratkaisut tehdään kuitenkin keskitetysti ketjun pääpaikan valvonnassa. Valvontaluueilla tulee puuttua kaupan omiin mainoskyltteihin ja vastaaviin, jos virheitä todetaan.

Valvontatapauksen ei tarvitse olla loppuun saakka ratkaistu raportointihetkellä.

### 5. Aikataulu

Hankkeen tarkastukset voidaan aloittaa välittömästi. Tulosten raportointiaika päättyy 26.10.2018.

### 6. Ohjeet ja taustamateriaali

Eviranettiin hankesivulle on liitetty nämä materiaalit valvonnan tueksi:

(Eviranet/Elintarvikkeet/Yhteiset/Projektit/Nimisuojujattujen elintarvikkeiden valvontahanke 2018)

- Ohje nimisuojan valvontahankkeeseen
- Tarkastuslomake\_karjalanpiirakka\_valmistus
- Tarkastuslomake\_kalakukko\_valmistus
- Tarkastuslomake\_ravintola\_ja\_kahvila
- Tarkastuslomake\_vähittäismyymälä
- EU:n nimisuoja-asetus 1151/2012
- Komission täytäntöönpanoasetus 668/2014 (tietoa tunnuksista)
- Komission tiedonanto merkinnöistä kun käytetään nimisuoja-ainesosaa
- MMM:n nimisuoja-asetus 1153/2014
- Eviran nimisuojan valvontaohje
- Eviran OIVA-ohje nimisuoja koskien
- Karjalanpiirakan ja kalakukon yhtenäiset asiakirjat ("tuote-eritelmat")
- Fetan, parmesaanin ja parmankinkun yhtenäiset asiakirjat ("tuote-eritelmat")
- Linkki EU:n DOOR-tietopalveluun, josta löytyvät jokaisen nimisuoja-tuotteen tiedot

## 7. Kysymykset

Valvontayksiköiden pyydetään esittämään hanketta koskevat kysymykset joko oman alueen AVlin tai Eviraan ([mika.varjonen@evira.fi](mailto:mika.varjonen@evira.fi)). Eviranettiin hankesivulle tullaan kokoamaan näistä kysymyksistä ja vastauksista luetteloa.

## 8. Vastauksia etukäteen odotettavissa oleviin kysymyksiin

### Karjalanpiirakan valmistus

- Maitojauheen käyttö ei ole sallittua, se ei lue hyväksytyssä reseptissä (ks. yhtenäinen asiakirja)
- Laktoosittoman maitojuoman käyttö ei ole sallittua, koska se ei ole "maitoa"
- Kerman käyttö ei ole sallittua, koska sitä ei mainita hyväksytyssä reseptissä
- Karjalanpiirakat saa voidella paiston jälkeen, mutta se ei ole pakollista
- Karjalanpiirakan puurossa on sallittua käyttää suolaa, koska suola on mainittu lopullisessa hakemuksessa. Se on ilmeisesti unohtunut kirjata yhtenäiseen asiakirjaan.
- Paistopisteen työohje voi olla tarkastushetkellä suullinen, mutta se tulee tarkastuksen yhteydessä tai jälkeen olla myös kirjallisena.

### Fetan oleellinen tarkastettava asia

- Feta on juusto, jonka alkuperä- ja valmistusmaa on Kreikka ja raaka-aineena lampaanmaito tai lampaan- ja vuohenmaito. Tarkemmat tiedot löytyvät DOOR-tietopalvelusta.

### Parmigiano-Reggiano -juuston oleelliset tarkastettavat asiat

- Kova, pitkään kypsytetty juusto. Alkuperä- ja valmistusmaa Italia
- Pakattu tuote on oltava pakattu Italiassa. Tämä koskee myös jauhetta, lastuja jne.
- Käytetään myös nimitystä Parmesan, parmesaani, jne.

### Prosciutto di Parma –kinkun oleelliset tarkastettavat asiat

- Italiassa valmistettu ilmakeivattu kinkku (tarkempi alue Parman ympäristö)

Nimisuojan valvontahanke 2018

- Pakattu tuote on oltava valmistettu Italiassa.
- Käytetään yleensä nimitystä parmankinkku

Irtomyynnin yhteydessä logo?

- Nimisuojusta kertova logo vaaditaan vain pakatuissa ja EU-jäsenmaassa tuotetuissa tuotteissa. Nimi- /mainoskylteissä logoa ei vaadita.

Ruokalistalla logo?

- Ei vaadita, mutta jos logoa käytetään, sen tulee selkeästi viitata nimisuojuun ainesosaan, ei koko annokseen.

Miten toimitaan epäiltäessä nimisuojaan liittyvää virhettä pakatussa ulkomaisessa tuotteessa?

- Asia ilmoitetaan Eviraan, joka vastaa jatkotoimista.

Toimijan internet-sivut?

- Toimijan internetsivut ovat yhtä lailla markkinointimateriaalia kuin esim. kaupoissa näkyvät mainokset, ja siksi nekin tulisi tarkastaa mahdollisen nimisuojarikkomuksen havaitsemiseksi. Esimerkiksi kalakukko-nimen käyttö yleisnimenä kalaa sisältävien kukkojen yhteydessä katsotaan suojatun nimen kielletyksi hyödyntämiseksi.
- Havainnot voidaan merkitä tarkastuslomakkeen lopussa olevaan "Huomiot" -kenttään tai erilliseen selvitykseen.

Toimijan ennakoilmoituksen tekotapa

- Elintarvikelain 23/2006, 54 e §: " Rekisteröityä nimisuojuotetta valmistavan elintarvikealan toimijan on ennen tuotteiden markkinoille saattamisen aloittamista ilmoitettava tuotteen nimi ja valmistuspaikka 30–32 §:ssä tarkoitetulle valvontaviranomaiselle. Valmistuksen keskeyttämisestä tai lopettamisesta on ilmoitettava viivytyksettä valvontaviranomaiselle."
- Ilmoitus voidaan tehdä jo käytössä olevilla valvontayksikön ilmoituslomakkeilla tai vapaamuotoisesti, kuitenkin kirjallisesti.

## Bilaga 3: Kontrollblankett, tillverkning - karjalanpiirakka



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (2)

Valmistus / Karjalanpiirakka



Tarkastuspäivämäärä [REDACTED]	Tarkastaja [REDACTED]	Valvontayksikön nimi [REDACTED]
Tarkastuksen kohde		
<input type="checkbox"/> Valmistaja	<input type="checkbox"/> Liikkuva huoneisto, torimyynti	
<input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä	<input type="checkbox"/> Kahvila / ravintola	
<input type="checkbox"/> Muu, mikä: [REDACTED]		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset [REDACTED]		

Yrityksen nimi [REDACTED]	Y-tunnus [REDACTED]
Toimipisteen osoite [REDACTED]	
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) [REDACTED]	
Yhteyshenkilö(t) [REDACTED]	
Puhelin [REDACTED]	Sähköposti [REDACTED]

**VALMISTUSAIINEET / 1**

Kuoritaikina	Kyllä	Ei
Onko kuoritaikinan nesteenä vettä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kuoritaikinassa suolaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kuoritaikinassa vehnä jauhoja ja / tai ruisjauhoja?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kuoritaikinassa muita ainesosia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitä muita ainesosia kuoritaikinassa on? [REDACTED]		
Vastaako sekoitussuhde suhdetta 200 g nestettä ja 275 g- 350 g jauhoja?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**VALMISTUSAIINEET / 2**

Täyte	Kyllä	Ei
Onko täytteessä riisi- tai ohrasuurimoista tehtyä puuroa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko täytteessä perunasosetta tai survottuja kasviksia / sieniä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko täytteessä vettä, maitoa tai molempia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko täytteessä suolaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jos käytetään riisi- tai ohraryynejä, vastaako sekoitussuhde suhdetta 2 dl ryynejä ja 1 litra nestettä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitä muita ainesosia täytteessä on? [REDACTED]		

VALMISTUSPROSESSI		
	Kyllä	Ei
Keitetäänkö riisipuuroa 0,5 – 1 tunti, ohrapuuroa kauemmin?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko piirakan reunat käännetty keskelle rypyttäen niin, että keskiosa jää avoimeksi?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko piirakoiden paistolämpötila 250 – 300 astetta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko piirakoiden paistoaika 15 – 20 minuuttia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poikkeamat valmistusprosessissa: <input type="text"/>		

PAKKAUSMERKINNÄT		
	Kyllä	Ei
Onko kuluttajapakkauksessa mainittu perusmuodossaan sana "Karjalanpiirakka"?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko pakkauksen pääasiallisesti nähtävillä olevassa kentässä tunnusmerkki (logo) "Aito perinteinen tuote"?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko em. logo läpimitaltaan vähintään 15 mm?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko monivärisessä pakkauksessa logo sinikeltainen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muita huomioita pakkausmerkinnöistä: <input type="text"/>		

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.

12.3:  Oivallinen  Hyvä  Korjattavaa  Huono

Huomiot

Edellytetyt toimenpiteet

## Bilaga 4: Kontrollblankett, tillverknig - kalakukko



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (2)

Valmistus / Kalakukko



Tarkastuspäivämäärä [ ]	Tarkastaja [ ]	Valvontayksikön nimi [ ]
Tarkastuksen kohde		
<input type="checkbox"/> Valmistaja	<input type="checkbox"/> Liikkuva huoneisto, torimyynti	
<input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä	<input type="checkbox"/> Kahvila / ravintola	
<input type="checkbox"/> Muu, mikä: [ ]		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset [ ]		

Yrityksen nimi [ ]	Y-tunnus [ ]
Toimipisteen osoite [ ]	
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) [ ]	
Yhteyshenkilö(t) [ ]	
Puhelin [ ]	Sähköposti [ ]

VALMISTUSAIINEET JA KOKOAMINEN		
Taikinakuori	Kyllä	Ei
Onko kuoren taikinassa pääosa ruisjauhoja, mukana hieman vehnää (vapaavalintaisesti myös ohraa)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko taikinassa nesteenä vettä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko taikinassa mausteena suolaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lisätäänkö taikinaan voisulaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko taikinassa muita ainesosia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mitä muita ainesosia taikinassa on? [ ]		
Vastaako jauhojen ja voisulan sekoitussuhde suhdetta 1 kg jauhoja ja 80-100 g voisulaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko täytteessä kalaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovatko pienet kalat kokonaisina (perattuna)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovatko kalat kekona kuoripohjan päällä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kalakerrosten välissä suolaa ja voinokareita?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kalakeko peitetty sianlihan kylkisiivuilla?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kylkisiivujen päällä 1 tl suolaa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kalakukko suljettu kääntämällä reunat päälle?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poikkeamat valmistusprosessissa ja kokoamisessa: [ ]		

PAISTAMINEN		
	Kyllä	Ei
Paistetaanko kalakukkoa ensin 250 – 300 asteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko tällöin paistoaika 20 minuuttia – 1 tunti?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otetaanko kalakukko 20 minuutin – 1 tunnin paistamisen jälkeen pois uunista?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Voidellaanko kalakukkoa kesken paistoprosessin voisulalla?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jatketaanko paistoa 125- 150 asteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kestääkö tässä lämpötilassa paistaminen 4-6 tuntia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jälkikypsytetäänkö tuotetta lopuksi alle 100 asteisessa uunissa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nouseeko kalakukon sisällä lämpötila yli 65 asteen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muita huomioita paistamisesta:	<input type="text"/>	

MUOTO JA RAKENNE		
	Kyllä	Ei
Onko kalakukon muoto pyöreä tai soikea?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kuori tiivis ja paksuhko?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko kalakukko sisältä kypsä, mehevä ja pehmeä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muita huomioita muodosta ja rakenteesta:	<input type="text"/>	

PAKKAUSMERKINNÄT		
	Kyllä	Ei
Onko kuluttajapakkauksessa mainittu perusmuodossaan sana "Kalakukko"?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko pakkauksen pääasiallisesti nähtävillä olevassa kentässä tunnusmerkki (logo) "Aito perinteinen tuote"?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko em. logo läpimitaltaan vähintään 15 mm?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko monivärisessä pakkauksessa logo sinikeltainen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muita nimisuojaan liittyviä huomioita pakkauksmerkinnöissä:	<input type="text"/>	

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.
12.3: <input type="checkbox"/> Oivallinen <input type="checkbox"/> Hyvä <input type="checkbox"/> Korjattavaa <input type="checkbox"/> Huono
Huomiot <input type="text"/>
Edellytetyt toimenpiteet <input type="text"/>



## Bilaga 5: Kontrollblankett, restaurang/kafé, storkök, centralkök och catering



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (2)

Ravintola / kahvila + laitoskeittiö,  
keskuskeittiö ja pitopalvelu

Tarkastuspäivämäärä [ ]	Tarkastaja [ ]	Valvontayksikön nimi [ ]
Tarkastuksen kohde		
<input type="checkbox"/> Valmistaja	<input type="checkbox"/> Liikkuva huoneisto, torimyynti	
<input type="checkbox"/> Vähittäismyymälä	<input type="checkbox"/> Kahvila / ravintola	
<input type="checkbox"/> Muu, mikä: [ ]		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset [ ]		

Yrityksen nimi [ ]	Y-tunnus [ ]
Toimipisteen osoite [ ]	
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) [ ]	
Yhteyshenkilö(t) [ ]	
Puhelin [ ]	Sähköposti [ ]

FETA			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "feta" fetaa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pitsassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muussa tuotteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikä em. muu tuote on? [ ]			

PARMESAN-JUUSTO			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parmesan" tai "parmesaani" Parmigiano Reggiano -juustoa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pitsassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muussa tuotteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikä em. muu tuote on? [ ]			

Ravintola / kahvila + laitoskeittiö,  
keskuskeittiö ja pitopalvelu

<b>PARMANKINKKU</b>			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parmankinkku" Prosciutto di Parma –kinkkua?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pitsassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muussa tuotteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikä em. muu tuote on?	<input type="text"/>		

<b>IRTOMYYNTITUOTTEET / KARJALANPIIRAKKA JA KALAKUKKO</b>			
Ovatko irtomyynnissä olevien nimisuojuotuotteiden ainesosat nimisuojan mukaisia?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Karjalanpiirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalakukossa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Havaittuja poikkeamia?	<input type="text"/>		

<b>MUUT HAVAINNOT</b>
Mitä mahdollisia nimisuojan väärinkäytöksiä tai epäselvyyksiä havaittiin tarkastuksella? (Irtomyyntituotteissa tai pakatuissa tuotteissa)
<input type="text"/>

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.
12.3: <input type="checkbox"/> Oivallinen <input type="checkbox"/> Hyvä <input type="checkbox"/> Korjattavaa <input type="checkbox"/> Huono
Huomiot
<input type="text"/>
Edellytetyt toimenpiteet
<input type="text"/>

## Bilaga 6: Kontrollblankett, detaljhandeln



Nimisuojan valvontahanke 2018

1 (3)

Vähittäismyynti

<input type="checkbox"/>	Tarkastuspäivämäärä [ ]	Tarkastaja [ ]	Valvontayksikön nimi [ ]
Tarkastuksen kohde			
<input type="checkbox"/>	Valmistaja	<input type="checkbox"/>	Liikkuva huoneisto, torimyynti
<input type="checkbox"/>	Vähittäismyymälä	<input type="checkbox"/>	Kahvila / ravintola
<input type="checkbox"/>	Muu, mikä: [ ]		
Mahdolliset lisätiedot tai tarkennukset [ ]			

Yrityksen nimi [ ]		Y-tunnus [ ]
Toimipisteen osoite [ ]		
Myyntipisteen osoite (täytä tarvittaessa) [ ]		
Yhteyshenkilö(t) [ ]		
Puhelin [ ]	Sähköposti [ ]	

IRTOMYYNTITUOTTEET / AINESOSAT			
Ovatko irtomyynnissä olevien nimisuojat tuotteiden ainesosat nimisuojan mukaisia?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Karjalanpiirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalakukossa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Havaittuja poikkeamia: [ ]			

IRTOMYYNTITUOTTEET / PAISTOPISTE			
	Kyllä	Ei	Ei ole paistoa
Paistetaanko paistopisteen karjalanpiirakat 250-300 asteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Onko paistoaika 15-20 minuuttia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Havaittuja poikkeamia: [ ]			

IRTOMYYNTITUOTTEET / LEIKKAAMINEN / SIIVUTUS		
Onko irtomyyntituote leikattu / siivutettu nimisuojan mukaisesta tuotteesta?	Kyllä	Ei
Parmesan-juusto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parmankinkku	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Havaintoja aiheesta: [ ]		

<b>SALAATTIBAARI / VALMISRUOKATISKI: PARMESAN-JUUSTO</b>			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parmesan" tai "parmeseani" Parmigiano Reggiano -juustoa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pitsassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muussa tuotteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikä em. muu tuote on?	<input type="text"/>		

<b>SALAATTIBAARI / VALMISRUOKATISKI: FETA-JUUSTO</b>			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "feta" aitoa feta -juustoa?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pitsassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muussa tuotteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikä em. muu tuote on?	<input type="text"/>		

<b>SALAATTIBAARI / VALMISRUOKATISKI: PARMANKINKKU</b>			
Onko tuotteen nimessä tai ainesosana ilmoitettu "parmankinkku" Prosciutto di Parma -kinkkua?	Kyllä	Ei	Ei ole myynnissä
Salaatissa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piirakassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Täytetyssä leivässä / sämpylässä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pitsassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pastassa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muussa tuotteessa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikä em. muu tuote on?	<input type="text"/>		

**MUUT HAVAINNOT**

Mitä mahdollisia nimisuojan väärinkäytöksiä tai epäselvyyksiä havaittiin tarkastuksella? (Irtomyyntituotteissa tai pakatuissa tuotteissa)

Tarkastuksen tuloksena annetut Oiva-arvioinnit rivistä 12.3. Jos et tehnyt Oivatarkastusta, arvioi tähän kuitenkin Oiva-arviosi.

12.3:  Oivallinen  Hyvä  Korjattavaa  Huono

Huomiot

Edellytetyt toimenpiteet

## Bilaga 7: Bakgrundsmaterial

- Sammanfattande dokument över karjalanpiirakka

C 102/14

FI

Euroopan yhteisöjen virallinen lehti

27.4.2002

**Erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2082/92 8 artiklan 1 kohdassa toisessa alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2002/C 102/08)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 8 ja 9 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä viiden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä, erityisesti 4 kohdan 4.2, 4.3 ja 4.4 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2082/92

ERITYISLUONNETTA KOSKEVAN TODISTUKSEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

**Asiakirjan kansallinen numero: –**

### 1. Toimivaltainen viranomainen

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö – MAO/Maaseutu- ja rakenneyksikkö

Osoite: PL 30, FIN-00023 Valtioneuvosto

Puhelin (358-9) 160 29 01

Faksi (358-9) 160 91 66.

### 2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Pohjois-Karjalan Maaseutukeskus/Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus

2.2 Osoite: PL 5 (Koskikatu 11 C), FIN-80101 Joensuu

Puhelin (358-13) 611 33 45

Faksi (358-13) 611 33 99

2.3 Kokoonpano: tuottajia/jalostajia ( ) muita (x).

### 3. Tuotelaji: Leivonnaiset.

### 4. Yhteenveto tavaraerittelystä

(yhteenveto 6 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** Karjalanpiirakka.

4.2 **Eriyinen tuotanto tai valmistustapa:** Karjalanpiirakoiden valmistaminen aloitetaan täyteen keittämällä. Täyte on yleensä ohra- tai riisisuurimoista keitettyä puuroa tai perunasosetta. Näiden sijaan voidaan käyttää myös keitettyjä, survottuja kasviksia (esim. lanttua, porkkanaa, naurista tai haudutettua kaalia tai sieniä). Kuoritaikinaan laitetaan vettä, suolaa ja ruis- tai vehnä jauhoja. Kuoritaikina kaulitaan mahdollisimman ohuiksi, lähes läpikuultaviksi, pyöreiksi piirakankuoriksi. Kuoren ohuus takaa karjalanpiirakan rapeuden. Kuoren reunat käännetään täyteen päälle ja rypytetään. Piirakat paistetaan uunissa korkeassa, noin 250–300 °C:n lämmössä 15–20 minuuttia. Nopea paisto ja korkea lämpötila ovat oleellisia tuotteen mehevyyden säilyttämiseksi.

Täyte valmistetaan kiehattamalla 1 litra (1 kg) vettä tai maitoa ja sekoittamalla siihen 2 dl (180 g) riisi- tai ohraryynejä. Riisipuuroa keitetään 1/2–1 tuntia ja ohrapuuroa kauemmin. Kuoritaikinaan, jossa on 200 g vettä, käytetään noin 275–350 g jauhoja.

Paistettut piirakat voidellaan usein heti paiston jälkeen tai lämmitettäessä. Voiteluun käytetään voita, öljyä tai vesi/maitoseosta, joskus myös kananmunaa.

- 4.3 **Perinteinen luonne:** Karjalanpiirakan valmistus perustuu perinteiseen raaka-aineiden yhdistelmään ja valmistusmenetelmään. Kuoresta ja täytteestä valmistetuista kansanomaisista piirakka-tyyppisistä perinteisistä leivonnaisista on tietoja Karjalasta Siperiaan ja Kiinaan ulottuvilta alueelta. Karjala muodostaa tämän piirakkavyöhykkeen luonteisen äärialueen. Karjalaisista piirakoista muodoltaan soikea avoin tyyppi sai nimityksen karjalanpiirakka siinä vaiheessa, kun sen käyttö yleistyi Karjalan ulkopuolella.

Karjalanpiirakka kulkeutui 1600–1700 luvulla nykyisen Itä-Suomen alueelle, josta se on edelleen kulkeutunut siirtokarjalaisten mukana ympäri Suomea ja jopa Ruotsiin asti. Karjalanpiirakoista on ensimmäiset kirjalliset tiedot vuodelta 1686.

- 4.4 **Tuotekuvaus:** Karjalanpiirakka on avoin, pieni, matala piiras, johon kuuluu ohut kuori sekä sydän eli täyte. Karjalanpiirakan koko on tavallisesti 7–20 cm. Karjalanpiirakat ovat muodoltaan pääasiassa soikeita mutta voivat olla myös pyöreähköjä. Kuoriosaa on päältä avoin. Kuoren reunat on käännetty täyteen päälle ja rypytytty. Karjalanpiirakat ovat rapeakuoriaisia. Kuoren osuus on tavallisesti noin yksi kolmasosa koko tuotteen määrästä ja sydämen eli täyteen osuus noin kaksi kolmasosaa.
- 4.5 **Eriyisluonteen täyttymisen edellyttämät vähimmäisvaatimukset ja valvontamenetelmät:** Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kuoritaikina kaulitaan kohdan 4.2 mukaisesti mahdollisimman ohuiksi pyöreiksi tai soikeiksi halkaisijaltaan noin 10–24 cm:n suuruisiksi piirakankuoriksi, täyte levitetään sen päälle 1–2 cm:n etäisyydelle reunoista ja reunat käännetään rypyttäen täyteen päälle niin, että piirakka jää keskeltä avoimeksi, sillä nämä ovat perinteisen valmistusmenetelmän kannalta määrääviä tekijöitä. Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että piirakat paistetaan kohdan 4.2 mukaisesti 250–300 °C:n lämmössä 15–20 minuutin ajan, sillä korkea lämpötila ja nopea paistoaika aikaansaavat rapean kuoren ja vaikuttavat siten karjalanpiirakan makuun.

Lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisien ja kemiallisten ominaisuuksien määrittämiseksi (virallisia standardimenetelmiä, kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi.

5. Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen varauspyyntö: kyllä.

EY-Nro: S/FI/00015/98.09.21.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 9. helmikuuta 2001.

## - Sammanfattande dokument över kalakukko

C 235/12

FI

Euroopan yhteisöjen virallinen lehti

21.8.2001

**Erityisluonnetta koskevista todistuksista annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2082/92 8 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2001/C 235/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 8 ja 9 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä viiden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä, erityisesti 4 kohdan 4.2, 4.3 ja 4.4 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2082/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2082/92

ERITYISLUONNETTA KOSKEVAN TUOTTEEN REKISTERÖINTIHAKEMUS

**Asiakirjan kansallinen numero: –****1. Toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Maa- ja metsätalousministeriö

Osoite: PL 30

FIN-00023 Valtioneuvosto

Puhelin (358-9) 16 01

Telekopio (358-9) 160 91 66.

**2. Hakijaryhmittymä:**

2.1 Nimi: Suomen Kalaruoan Ystävät ry.

2.2 Osoite: PL 132

FIN-00251 Helsinki

Puhelin (358-9) 49 75 86

2.3 Kokoonpano: tuottajia/jalostajia ( ) muita (x).

**3. Tuotelaji: Leipomotuotteet****4. Yhteenveto tavaraerittelystä:**

(yhteenveto 6, artiklan 2 kohdan edellytyksistä).

4.1 **Nimi:** Kalakukko4.2 **Erityinen tuotanto- tai valmistustapa:** Kalakukon valmistus koostuu kahdesta eri työvaiheesta: taikinakuoresta ja täytteestä.**Taikinakuoren valmistus**

Jauhot (pääosa ruista, hieman vehnää ja mahdollisesti myös ohraa) - sekoitetaan keskenään, vettä lisätään varoen ettei taikinasta tule liian löysä. Lisätään suolaa ja voisulaa. Taikinassa, jossa jauhojen määrä on 1 kg, on voisulan määrä 80–100 g. Tämän jälkeen taikinasta muotoillaan joko pyöreä tai soikion muotoinen levy. Sen halkaisija voi olla 15–40 cm ja paksuus keskeltä 1,5 cm, ohentuen hieman reunoihin päin. Taikinalevyn keskelle voidaan ripotella vielä noin 1 rkl ruisjauhoja ehkäisemään kaloista ja sianlihasta valuvan nesteen vuotamisen kuoren läpi.



*Täyte*

Täytteeksi tulevat puhdistetut, kuivaksi pyyhityt kalat asetellaan huolellisesti taikinallevyn keskelle tiiviiksi keoksi (pienet kalat kuten ahven, muikku, särki ja kuore kokonaisina, iso kala kuten lohifileinä). Kalakerrosten väliin ripotellaan suolaa ja asetellaan voinkareita. Kalakeko peitetään sianlihan kylkisiivulla, ja sen päälle ripotellaan 1 tl suolaa.

Seuraava vaihe on kalakukon ummistaminen. Taikinallevyn reunat käännetään täytteen päälle sivuilta molemmin puolin. Sauma tiivistetään vedessä kostutetuin sormin. Tämän jälkeen kukko ummistetaan kääntämällä taikinallevyn päädyt keon päälle. Viimeisenä työvaiheena kukko sloitetaan veistä ja vettä apuna käyttäen pyöreäksi tai soikeaksi.

Paistaminen tapahtui ennen leivinuunin jälkilämmössä, jossa kalakukko sai hautua koko yön. Nykymenetelmän kalakukkoa paistetaan ensin 250–300-asteisessa uunissa 20 minuuttia – 1 h tarkkaillen ettei kuori halkea. Kuorta paikataan taikinalla tarvittaessa. Tämän jälkeen kalakukko otetaan uunista pois ja uunin lämpötila lasketaan 125–150 °C:seen. Kalakukko voidellaan voisulalla ja käärityn mahdollisesti folioon. Matalalämpöisessä uunissa alkaa kalakukon täytteen kypsyminen, mikä kestää 4–6 tuntia. Hautumisen jälkeen kalakukko käärityn perinteisesti vielä villavaatteeseen tai sanomalehteen, jonka sisällä se jälkikypsyi 2–3 tuntia. Nykyään jälkikypsytyks tapahtuu alle 100-asteisessa uunissa.

Kalakukkoa ei saa paistaa korkeassa lämpötilassa, koska se saa aikaan kuivahkon, kovakuorisen kukon, joka ei vastaa aistein havaittavalla laadultaan perinteistä kalakukkoa.

Paistamisen aikana lämpötila kalakukon sisällä nousee yli 65 °C:seen, jolloin tuoreessa kalassa ja muissa raaka-aineissa olevat, hajottavat entsyymit ja mikrobit menettävät aktiivisuutensa. Kylmässä varastoituna ja hyvin suojattuna kalakukko säilyy hyvin.

Nykyaikaisen kalakukon hyvä laatu ja säilyvyys varmistetaan omavalvonnan sekä paistotapahtuman jälkeisen nopean jäädyttämisen, suojaavan pakkauksen ja alhaisen varastointilämpötilan avulla.

- 4.3 **Perinteinen luonne:** Kalakukon leivontatavan katsotaan alkaneen kalastus- ja metsätuskelinkeinojen väistyessä maanviljelytalouden tieltä. Niinsanotun Järvi-Suomen alueella haluttiin saada hyötykäyttöön ruokakulttuurin pienet, muuten vaikeasti valmistettavat kalalajit kuten muikku, ahven, särki ja kuore. Tällöin keksittiin hauduttaa nämä kalat ruisjauhotaikinasta leivotun kuoren sisällä. Lisäksi siankasvatuksen yleistyessä keksittiin rasvaisten sianlihakyliksivujen lisäävän energiapitoisuutta ja antavan makua kalakukolle. Kalakukko on ollut täydellinen eväsröykä metsä- ja maataloustyötä tekeväälle suomalaiselle, joka päivällä on tehnyt työtä kaukana kotoa.

Kalakukon valmistamisessa yhdistyvät kalan ja lihan kypsentyminen perinteisellä tavalla. Perimätiedon mukaan kalakukon valmistaminen alkoi Savossa ja Karjalassa jo keskiajalla.

Toisen maailmansodan jälkeen osa Karjalaa jouduttiin luovuttamaan silloiselle Neuvostoliitolle ja siellä asuneet muuttivat eri puolille Suomea. Kalakukon valmistustaito ja perinne levisivät näin koko Suomen alueelle. Kalakukon perinteinen suosio on kuitenkin edelleenkin suurin Suomessa Savon ja Karjalan maakunnissa.

- 4.4 **Tuotekuvaus:** Kalakukko on pyöreä tai soikion muotoinen leivänomainen paistos. Siinä on tiivis, paksuhko ruisleipäkuori, jonka pintakerros on ensin kovetettu ja tiivistetty lyhytaikaisella paistolla korkeassa lämpötilassa. Kuori sulkee kala- ja sianlihatäytteen paiston ja haudutuksen ajaksi pakkaukseksi, jonka sisällä täyte hautuu kypsäksi, meheväksi ja pehmeäksi.

Paksuhko kuori suojaa täytettä kuljetuksen, varastoinnin ja myynnin aikana kuivumiselta (ja mikrobeilta). Kuori ja sisus täydentävät toisiaan ja muodostavat ateriakokonaisuuden.

**4.5 Erityisluonteen täyttymisen edellyttämät vähimmäisvaatimukset ja valvontamenetelmät**

*Tarkastus koskee seuraavia seikkoja:*

Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kuoritaikina kaulitaan kohdan 4.2 mukaisesti pyöreäksi tai soikeaksi taikinal levyksi ja että täytteeksi tulevat kalat asetetaan tiiviiksi keoksi kuoritaikinan keskelle ja peitetään sianlihan kylkisiivulla sekä että kalakukko ummistetaan kääntäen taikinal levyn reunat täyteen päälle, sillä nämä ovat tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän kannalta määrääviä tekijöitä.

Valmistusvaiheessa varmistetaan tuotantolaitoksessa, että kalakukot paistetaan kohdan 4.2 mukaisesti ensin korkeassa lämpötilassa (250–300 °C) ja tämän jälkeen matalammassa lämpötilassa (125–150 °C ja lopuksi haudutetaan alle 100 asteen lämmössä. Oikeanlainen paisto aikaansaa kalakukon mehevyyden ja vaikuttaa siten sen makuun.

Lopullisesta tuotteesta otetaan näytteitä tuotantolaitoksessa ja jakeluportaassa tuotteen aistinvaraisen ja kemiallisten ominaisuuksien määrittelemiseksi (virallisia standardimenetelmiä, kuten IDF ja ISO käyttäen) sekä bakteerien määrän laskemista varten mikrobiologisten ominaisuuksien määrittämiseksi.

**5. Asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukainen varauspyyntö:** kyllä

**EY Nro:** S/FI/00013/98.08.26.

**Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä:** 7. heinäkuuta 2000.

---

## - Sammanfattande dokument över parmaskinka

28.11.2013

H

Euroopan unionin virallinen lehti

L 317/13

## LIIITE II

## KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 (\*)

## "PROSCIUTTO DI PARMA"

EY-nro: IT-PDO-0317-01028–9.8.2012

SMM ( ) SAN (X)

## 1. Nimi

"Prosciutto di Parma"

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Raakakypsyytey kinkku; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä: kupera muoto; ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä: kupera muoto; ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; reisiluun päin (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus); paino: paino yleensä kahdeksasta kymmeneen kilogrammaa, ei kuitenkaan alle seitsemän kilogrammaa; väri leikatessa: yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen välillä, rasvaisissa osissa puhtaita valkoisia juonteita; aromi ja maku: liha on herkullinen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle ominaista; luonteenomaista tiettyjen kosteutta, suolaa ja proteolyysiiä koskevien analyysien parametrien noudattaminen; merkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luuatomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti.

## 3.3 Raaka-ainet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Prosciutto di Parman valmistuksessa käytettävän raaka-aineen (tuoreet sian takajalat) ominaisuudet ovat seuraavat: rasvapitoisuus arvioidaan määrittämällä jodiluku ja/tai linolihappopitoisuus takajalan ihonalaisen rasvakudoksen sisältä ulkopuolisesta rasvasta. Kussakin näytteessä jodiluku saa olla enintään 70 ja linolihappopitoisuus enintään 15 prosenttia. Rasvakeros: viimeisteillyn tuoreen takajalan ulko-osan rasvan olisi oltava reisiluun päähän ("rasvaisen kuppeen alapuolinen osa") nähden kohtisuorasti mitattuna 20 millimetrin paksuinen 7–9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa ja 30 millimetrin paksuinen yli 9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa. Tuoreen takajalan rasvakeroson on joka tapauksessa oltava ensiksi mainituissa tapauksissa 15 millimetriä ja jälkimmäisessä tapauksessa 20 millimetriä kamara mukaan luettuna. "Kruunussa" on oltava sellainen peitos, jolla estetään kamaran iroaminen alapuolisesta lihaskudoksesta. Viimeisteleyten tuoreiden takajalkojen suositeltava paino on 12–14 kilogrammaa. Painon on joka tapauksessa oltava vähintään 10 kilogrammaa.

## 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Sallitut rehut, niiden määrä ja aiotapa esittää kahdessa taulukossa, joista ensimmäinen koskee elopainoltaan enintään 80 kilogrammaa oleville sioille syötettäviä rehuja ja toinen lihotusvaiheessa sallittuja rehuja. Rehu tarjotaan mieluiten nestemuodossa (liemi tai mäski) ja perinteisesti heraan sekoitettuna.

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on ensimmäisessä vaiheessa oltava vähintään 45 prosenttia kokonaiskuiva-painosta, ja toisessa vaiheessa käyettöjen rehujen lisäksi sallitut rehuaineet ovat seuraavat: karkea maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, johanneksenleipä, jossa siemenet on poistettu, soijajauho, tislusjäte, kimputiimä, rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 36 °C, proteiinilysaatit ja maissisäilörehu.

(\*) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuajusteelmista 21 päivänä marraskuuta 2012 annettulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on toisessa vaiheessa eli lihotusvaiheessa oltava vähintään 55 prosenttia kokonaiskuivapainosta, ja sallitut rehuaineet ovat seuraavat: maissi, jyvistä valmistettu mäski ja/tai maissimähkät, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, kaura, vähempiarvoiset viljat, leseet ja muut vehnän jalostuksen sivutuotteet, kuivatut perunat, puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa, pellavansiemenkakut, kuivatut sokerijuurikkamassa, omenan ja päärynän puristajäännös, rypäleiden ja tomaattien kuoret ruuansulaukseen, hera, kurnupiimä, kuivatut sinimailasjauho, melassi, soija-, auringonkukka-, seesami-, kookos-, maissinalkio- ja hernerouhe ja/tai muun palkokasvin siemenrouhe, olut- ja torulahäivä ja muut hiivat sekä rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 40 °C.

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotannon ja kypsyyksen on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella tuotteen laadun, jäljitettävyyden ja valvonnan takaamiseksi.

### 3.6 Viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Merkkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luutomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti. Viimeksi mainituissa tapauksissa siivutus- ja pakkaamistoimenpiteet on suoritettava yksinomaan 4 kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetulla tuotantoalueella, ja suojattua alkuperänimitystä osoittava merkki on kiinnitettävä lähtemättömästi siten, että sitä ei voi poistaa pakkauksessa, jäljempänä olevassa 3.7 kohdassa määrätyllä tavalla. Tämä määräys on välttämätön Prosciutto di Parman laatuominaisuuksien ja tuotteen täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Ensimmäinen Prosciutto di Parman tunnistamiseen liittyvä tekijä, joka tosin ei koske tuotteen merkintöjä, mutta jolla tuote erotuu markkinoilla, on "heretuan kruunu" (poltomerkki, jossa jäljitellään stilisoitua viisikärkistä kruunua ja jossa on paikannimi "Parma"). Merkillä on kahtalainen tehtävä: toisaalta sillä tunnistetaan tuote muiden raakakypsytettyjen kinkkujen joukosta ja varmistetaan sen aitous ja toisaalta sillä taataan, että tuote on käynyt läpi kaikki määrätyt tuotantovaiheet ja että keskeiset toiminnot on tunnistettu kaikissa tuotantovaiheissa. Vain mainittu merkki antaa oikeuden tuotteen alkuperänimityksen lailliseen ja viralliseen käyttöön: ilman "heretuan kruunua" tuotteelle ei saa antaa alkuperänimitystä merkinnöissä tai pakkauksissa, myyntiasiakirjoissa eikä liikeoimissa (olipa kinkku kokonaisena, viipaloituna, valmistuspakkauksessa taikka vähimmäismyynnissä paloina).

Prosciutto di Parman merkintöjen erottavien tekijöiden osalta pakolliset merkinnät ovat seuraavat:

#### — Kokonainen luullinen Prosciutto di Parma:

- "Prosciutto di Parma", jota seuraa maininta "denominazione di origine protetta" (suojattu alkuperänimitys),
- tuotantolaitos,

#### — Pakattu, kokonainen, luuton tai paloina oleva Prosciutto di Parma:

- "Prosciutto di Parma", jota seuraa maininta "denominazione di origine protetta" (suojattu alkuperänimitys),
- pakkauslaitos,
- valmistuspäivä, jos sineetti ei ole enää näkyvässä.

#### — Viipaloitu ja valmiiksi pakattu Prosciutto di Parma:

- pakkauksissa on yhteinen osa pakkausten ylemmän osan pinnassa, jossa on "heretuan kruunun" merkki ja seuraavat ilmaiset:
  - "Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 et del REG. (CE) n. 1107/96" (Prosciutto di Parma, 13 päivänä helmikuuta 1990 annettu lain ja asetuksen N:o (EY) 1107/96 mukaisesti suojattu alkuperänimitys),
  - "confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" (pakattu hyväksytyyn tarkastuslaitoksen valvonnassa),
- pakkauslaitos,
- valmistuspäivä (sineetissä oleva kypsytämisen aloituspäivä).



On kiellettyä käyttää laarua ilmaisevia sanoja, kuten "classico", "autentico" (aito), "extra" ja "super" tai missään muuta myyntinimikkeeseen yhdistettäviä laatusanoja, mainintoja ja tunnuksia. Poikkeuksena ovat "disossato" (luuton) ja "affettato" (viipaloitu).

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Prosciutto di Parma valmistus tapahtuu rajatulla alueella Parman maakuntaa, ja siihen kuuluu Parman maakunnan alue (Emilia-Romagnan alue Italiassa) enintään viiden kilometrin etäisyydellä via Emiliasta etelään ja korkeintaan 900 metrin korkeudessa. Idässä alue rajoittuu Enzajokeen ja lännessä Stironevirtaan.

Raaka-aine on peräisin jalostusalueelta laajemmalla maantieteelliseltä alueelta, johon kuuluu seuraavien alueiden hallintoalue: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo ja Lazio (Italia).

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

##### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Prosciutto di Parma ominaispiirteet sekä takeet siitä, että laarua, hygieniaa ja elintarvikeeturvallisuutta koskevat tiukat vaatimukset täyttyvät, ovat erittäin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Rajattuun maantieteelliseen makroalueeseen kuuluu vain muutamia rajallisia alueita, jotka ainutlaatuisen ja jäljittelemättömien olosuhteiden ja ihmisen erityisen roolin vuoksi ovat kehittyneet suojatulla alkuperänimityksellä varustetun kinkun tuotantoalueiksi. Yksi näistä rajatuista alueista on Prosciutto di Parma tuotantoalue, joka on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka eyynyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kasvanjoiden tuoksuista ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

##### 5.2 Tuotteen erityisyys

Prosciutto di Parma on vähintään 12 kuukauden ajan raakakypsytetty kinkku. Ainoat sallitut raaka-aineet ovat sianliha ja suola. Valmis tuote on muodoltaan kupera eikä siinä ole distaalista osaa (sorkka), ja reisiruun päin (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus). Väri on leikattaessa yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen välillä, ja rasvaisissa osissa on puhtaita valkoisia juonteita. Liha on herkkuisen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle luonneomaista. Tuotetta analysoidessa sen on noudatettava tarkasti seuraavia vaatimuksia: kosteuspiroisuus 59–63,5 prosenttia, suolapitoisuus 4,2–6,2 prosenttia ja proteolyyysi 24–31.

##### 5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Tuotantovaatimukset, jotka oikeuttavat alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" käyttämiseen, ovat hyvin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Raaka-aine ja Prosciutto di Parma ovat tiiviissä yhteydessä toisiinsa, ja tämä seikka sekä maantieteellisen alueen tuotannon, talouden ja yhteiskunnan kehittyminen ovat määrittäneet tuotteen ainutlaatuiset ominaisuudet. Raaka-aineen erityispiirteet ovat eruskien ajoilta nykypäivään asti olleet täysin tyypillisiä Keski- ja Pohjois-Italiassa sijaitsevalle rajatulle makroalueelle (joka on määritelty 4 kohdan toisessa alakohdassa).

Myöhäisessä vaiheessa teurastettavan painavan sian kasvatuksen kehityksessä erottuvat sikatalouden vaiheet. Aluksi kasvatettiin koro- ja alkuperäisiä rotuja, minkä jälkeen kasvatusta kehittyi ympäristöön, yhteiskuntaan ja talouteen liittyvien edellytysten, erityisesti ruokintaan liittyvän viljanviljelyn ja maidonjalostuksen, mukaisesti, ja tuotanto kehittyi vähitellen ja luonnollisesti siten, että tuloksena oli suojatulla alkuperänimityksellä varustettu kinkku. Rajatulla maantieteellisellä makroalueella sijaitsee alue, joka kehittyi ainutlaatuisen ja jäljittelemättömien ympäristöolosuhteiden sekä ihmisen erityisen roolin ansiosta Prosciutto di Parma tuotantoalueeksi. Tämä rajattu alue on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka eyynyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kasvanjoiden tuoksuista ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

Alueen asukkaat kasvativat suuria porsaslaumojia ja olivat erityisen perehyneitä suolattujen kinkkujen tuotantoon. Myöhemmältä ajalta on saatavilla erinäisiä kirjallisia lähteitä, joissa viitataan tähän kinkkuun ja sen valmistustapaan.

Näitä viitauksia on erityisesti vuodelta 1913 peräisin olevissa kauppakamariluetteloissa, joissa mainitaan nykyinen tuotantoalue. Alun perin puhtaasti käsiteollinen valmistusmenetelmä on kehittynyt nykypäivän teolliseksi prosessiksi, jossa tuotteen perinteiset ominaisuudet ovat kuitenkin säilyneet muuttumattomina.

Tuotteen alkuperä ja raaka-aineen alkuperäalue on dokumentoitu historiallisesta näkökulmasta, sillä kyseinen tuote on tulosta edellä mainituilla makroalueella tapahtuneesta kehityksestä, joka keskittyi jäljittämättömien mikroilmastoon ja ympäristöön liittyvien edellytysten vuoksi yhteen tiettyyn Parman maakunnan osaan.

**Eritelmän julkaisutiedot (asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)**

Hallitus on aloittanut asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 5 kohdan mukaisen kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 4. heinäkuuta 2012 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 154 suojatun alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" muutoshakemuksen.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteesta:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) ja napsauttamalla ensin oikealla ylhäällä kohtaa "Qualità e sicurezza" ja sen jälkeen kohtaa "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

- Sammanfattande dokument över osten parmesan

YHTENÄINEN ASIAKIRJA  
**"PARMIGIANO REGGIANO"**  
 EU-nro: PDO-IT-02202 – 14.11.2016  
 SAN (X) SMM ( )

1. Nimi (nimet)

"Parmigiano Reggiano"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kiraus 1 kohdassa nimeystä tuotteesta

Parmigiano Reggiano on kova ja hitaasti kypsytetty juusto, joka valmistetaan tuoreesta, osittain pinnalta kuoritusta lehmän raakamaidosta. Maitoa ei saa käsitellä lämmöllä, ja maitoa tuottavien lehmien ravinnon on perustuttava ainoastaan alkuperäalueelta saatuun rehuun. Kypsyttyksen on kestävä vähintään 12 kuukautta. Parmigiano Reggiano voidaan saattaa myyntiin kokonaisina tahkoina, paloina tai raastettuna.

Sen ominaisuudet ovat seuraavat:

- Muoto on lieriönmuotoinen, kanta hiukan kovera tai melkein suora, tasaisilla pinnoilla hiukan koholla olevat reunat.
- Tasaisten pintojen halkaisija on 35–45 cm, kannan korkeus 20–26 cm.
- Tahkon vähimmäispaino on 30 kilogrammaa.
- Kuori on luonnonoljen värinen.
- Kuoren paksuus on noin 6 mm.
- Massan väri on vaalean oljen tai oljen värinen.
- Massan luonteenomainen tuoksu ja maku on tuoksuva, kevyt, maukas mutta ei väkevä.
- Massan rakenne on hienorakeinen ja lohkeava.
- Rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 32 %.
- Juusto ei sisällä lisäaineita.
- Syklopropanirasyahappojen osuus on alle 22 mg 100 grammassa rasvaa (sisältää mittausepävarmuuden, kaasukromatografi-massaspektrometri [CG-MS] -menetelmä).

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Lehmien ravinto perustuu rajatulta maantieteelliseltä alueelta saatuun rehuun, jonka määrä ja laatu on määritelty.

Vähintään 75 % rehun kuiva-aineesta on oltava tuotettu rajatulla maantieteellisellä alueella.

Rehuaineet saavat muodostaa enintään 50 % annoksen kuiva-aineesta.

Kaikenlaisen säilörehun käyttö on kielletty.

Lehmänmaito, suola, vasikanjuoksute.

Maito saadaan rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatetuista lehmistä.

#### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tilat, joilla kasvatetaan Parmigiano Reggiano -juuston valmistukseen käytettävää maitoa tuottavia lehmiä, sijaitsevat rajatulla maantieteellisellä alueella.

Maidon tuotannon ja sen jalostuksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Maito otetaan iltalypsystä ja aamulypsystä ja viedään tuoreena kokomaitona juustolaan tuotantoeritelmän mukaisesti. Aamumaito kaadetaan kuparikattilaan ja sekoitetaan iltamaidon kanssa, joka on osittain pinnalta kuorittu. Maidon rasvan ja kaseiinin suhde lämmityskattilassa, laskettuna tietyn päivän tuotannon kaikkien erien painotettuna keskiarvona, ei saa ylittää 1,1 + 12:ta prosenttia. Edellisen päivän juustonvalmistuksesta saatu hera lisätään maitoon. Heräteviljelmien käyttö on kielletty. Juoksettuminen saadaan aikaan käyttämällä yksinomaan vasikanjuoksetta. Juoksettumisen jälkeen juustomassa rikotaan ja kaltataan. Kun saostunut juustomassa on painunut kattilan pohjaan, se siirretään muotteihin. Merkit kiinnitetään juustoihin. Muutaman päivän kuluttua tahkot käytetään suolaluokassa, jonka jälkeen juustoa kypsytetään vähintään 12 kuukautta.

Tämän 12 kuukauden kypsyyksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Kypsyyksen vähimmäisajan jälkeen otetaan näytteitä sen varmistamiseksi, että tuotantoeritelmiä on noudatettu.

#### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Parmigiano Reggiano voidaan saattaa myyntiin kokonaisina tahkoina, paloina tai raastettuna.

Kuluttajansuojajäsenistä, jotka liittyvät esipakattuna, raastettuna tai paloina myydyin Parmigiano Reggiano aitouden varmistamiseen, on paloiteltun, raastamisen ja pakkaamisen tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella. Tämä johtuu siitä, ettei juustopaloissa tai -raasteissa ole näkyvissä kokonaisessa juustotahkossa olevia Parmigiano Reggiano -juuston tunnistamiseen tarkoitettuja merkkejä. Täytyy siis varmistaa erityisesti, että esipakattun tuotteen aitous taataan. On myös taattava, että palat pakataan nopeasti paloiteltun jälkeen niin, että estetään kuivuminen ja hapettuminen ja siten Parmigiano Reggiano -juuston alkuperäisten aistinvaraisten ominaisuuksien huononeminen. Kun juustotahkoa leikataan, juusto menettää kuivan kuoren tarjoaman luonnollisen suojan, joka eristää juuston erinomaisesti ilman vaikutukselta.

Vain kokonaisia Parmigiano Reggiano -juuston tahkoja saa raastaa myytäväksi. Raaste on pakattava välittömästi. Sitä ei saa käsitellä millään tavoin eikä siihen saa lisätä aineita, jotka voivat muuttaa säilyvyyttä tai alkuperäisiä aistinvaraisia ominaisuuksia.

Parmigiano Reggiano -juuston palat voidaan pakata samoissa tiloissa, joissa ne leikataan.

#### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kaikkissa Parmigiano Reggiano -juustotuotteissa olevat tunnisteet kirjoitetaan pistekirjoituksella sabluunsa käyttämällä juuston kannan pintaan. Nimen "Parmigiano Reggiano" lisäksi ilmoitetaan juustontuottajan rekisterinumero, tuotantovuosi ja -kuukausi. Tunnisteisiin kuuluu myös soikea leima, jossa lukee "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela", kaseiinilevy, jossa on juustotahkon tunnistekoodi ja mahdollisesti toista laatuluokkaa osoittava merkki.

Esipakattuna, raastettuna ja paloina myyntiin saatettavan Parmigiano Reggiano -juuston tunniste on merkki, jonka yläosassa on viipaleen, Parmigiano Reggiano -juustotahkon ja veitsen kuva sekä alaosassa ilmaisu "PARMIGIANO REGGIANO". Tämä merkki on pakollinen osa merkintöjä, ja se on tehtävä niiden teknisten eritelmien mukaan, joista tuottajaryhmä sopii asiaa koskevassa sopimuksessa.

Kaikkiin esipakattuihin paloina myyntiin saatettaviin Parmigiano Reggiano -juustoihin, joiden paino ylittää 15 grammaa, on merkittävä vähimmäiskypsytys, jotta kuluttajat tunnistavat oikein juuston iän.

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Rajattu maantieteellinen alue käsittää Reno-joen vasemmalla puolella sijaitsevat Bolognan maakunnan alueet, Po-joen oikealla puolella sijaitsevat Mantovan alueet, sekä Modenan, Parman ja Reggio nell'Emilian.



#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Luontoon liittyvistä tekijöistä mainittakoon erityisesti Apenniinien harjalta Po-joelle ulottuvan rajatun maantieteellisen alueen maaperän ominaisuudet. Maaperä vaikuttaa yhdessä ilmaston kanssa suoraan sekä luonnon kasvillisuuteen että tuotteen fermentaatio-ominaisuuksiin. Ihmisiin liittyvistä tekijöistä mainittakoon, että juustolla on luonnollisesti ollut historiallista merkitystä paikallisessa talouselämässä. Parmigiano Reggiano -juustontuotantoon liittyvät monimutkaiset toimet ovat perinteisten juustonvalmistustaitojen tulosta vuosisatojen ajalta tällä seudulla, ja paikallisia käytänteitä vaalitaan edelleen uskollisesti.

Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuuksia ovat massan hienosti rakeinen ja hiutaleina lohkeava rakenne, tuoksuva aromi ja hieno, erottuva muttei väkevä maku, liukoisuus ja hyvä sulavuus ruoansulatuksessa.

Nämä ominaisuudet johtuvat maidon erityislaadusta ja sen valintakriteereistä. Maito käsitellään päivittäin tuoreena kupariastioissa ja juoksetetaan vasikanjuoksetteella, jossa on runsaasti kymosiinia. Vaikuttavia tekijöitä ovat myös kylästetyssä suolaliuoksessa suolaaminen sekä pitkä luonnollinen kypsytys.

Maidon erityiset fysikaalis-kemialliset ja mikrobiologiset ominaisuudet, jotka takaavat Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuudet ja laadun, johtuvat olennaisesti nautojen ravinnosta, joka perustuu alkuperäalueen nurmirehun käyttöön, sekä kaikenlaisen säilörehun käyttökiellosta. Vähintään 12 kuukauden kypsytys, jonka on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella sen erityisten sääolojen vuoksi, on välttämätön, jotta maidon jalostuksessa saatu tuote voi erityisten entsyymaattisten reaktioiden kautta saada Parmigiano Reggiano -juuston erityisominaisuudet.

#### Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavilla osoitteessa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Qualità" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

- Ansökan om osten feta

VI/SCIS/95..EU

ANNEX I

APPLICATION FOR REGISTRATION: Art. 5 ( ) Art. 17 (X)

PDO (X) PGI ( )  
National application No: TY (PDO) 1

1. Responsible department in the Member State:  
Name: Ministry of Agriculture: Directorate for the Processing, Standardization and Quality Control of Products of Plant Origin.  
Tel.: 5241 347 Fax: 5243162
2. Applicant group:
  - (a) Name: KTINOTROFIKI PARTNERS LTD.
  - (b) Address: STADIOU 3  
105 59 ATHENS  
TEL.: 3212354 FAX: 3211245
  - (c) Composition: producer/processor (X) other ( )
3. Name of product:  
FETA CHEESE PDO
4. Type of product: (see list in Annex VI)  
1.3 Cheese
5. Specification:

(summary of Article 4(2))  
Summary of the specifications laid down in the herewith appended Ministerial Decision 313025/11.1.94 on "the recognition of the protected designation of origin (PDO) of FETA cheese."

  - (a) Name: (see 3) FETA PDO
  - (b) Description: A white table cheese which is stored in brine and produced, using traditional methods, exclusively from sheep's milk, or from a mixture of sheep's milk and goat's milk with the latter not exceeding 30% of the milk net weight.
  - (c) Geographical area: Macedonia, Thrace, Thessaly, Central Mainland Greece, the Peloponnese, Lesbos prefecture
  - (d) Evidence: This cheese is the most popular and widely-consumed of the Greek cheeses and has a worldwide reputation. It has been produced in Greece since ancient times (since the time of Homer). It is made from sheep's milk or from sheep's and goat's milk using traditional technology and ripened in installations within the defined geographical areas.

(e) Method of production: After coagulation of the milk the cheese curd is placed in special vessels (moulds) for natural draining and when the curd has stabilized its surface is dry salted. It is at this stage that the desired thin mould develops on the cheese curd. The cheese is then placed in wooden or metal vessels with added brine (7% net weight NaCl). The vessels are first taken to ripening rooms where the temperature is kept at 18°C and the relative humidity at not less than 85% for 15 days. Ripening is then continued in other rooms where the temperature is kept at 2-4°C and the relative humidity at not less than 85% until a total ripening period of not less than 2 months is completed.

(f) Link: The milk used for the cheese comes from sheep and goat breeds reared traditionally in the defined geographical areas. The animals are fully-adapted and their diet is based on the flora of the areas.

(g) Inspection structure: Name: The directorates of agriculture which have competence for the geographical areas of production.  
Address:

(h) Labelling: FETA cheese PDO. Inspection data: #E (FE), the packaging serial number and the date of production.

(i) National requirements (if any): The provisions of Presidential Decree 81/93 on "the requirements, conditions and procedure for the establishment of origin designations for agricultural products" are applicable.

---

TO BE COMPLETED BY THE COMMISSION  
EEC No: 87/GR/0427/940121  
Date of receipt of the application:

17.01.95

- Bildtips för marknadstillsyn



Nimisuojaan valvontahanke 2018

**Muutamia havaintokuvia nimisuoja tuotteisiin liittyvästä markkinoinnista:**

(Näitä tapauksia ei ole ilmoitettu elintarvikevalvonnalle, joten näihin ja vastaaviin voi puuttua.)

1.



Kyseinen juusto ei ole parmesan-juustoa. Pakkauksessa ei ole edes nimisuoja logoa. Kaupan kyltti on virheellinen.

2.



Juusto ei ole parmesan-juustoa. Kaupan kyltti on virheellinen. Parmesan ei ole juustotyyppi, kuten esimerkiksi cheddar.

3.



Suojattuun nimeen ei saa viitata esimerkiksi sanoilla ”tyyppinen”. Kauppaketjujen yhteiset kyltit ja muu materiaali on tarpeen ilmoittaa valvontalomakkeella, vaikka niitä koskevat valvontatapaukset käsitelläänkin keskitetysti.



4.



Onko salaattibaarin parmesanlastu pakkauksella tai asiakirjoilla osoitettavissa parmesaniksi?

5.



Onko salaattibaarin fetajuusto pakkauksella tai asiakirjoilla osoitettavissa fetaksi?

6.



Myyntipaikassa, jossa mainostetaan nimisuojaattua tuotetta, sitä tulee olla myös myynnissä. Ts. maininta ei saa olla ainoastaan houkutin muiden tuotteiden myymiseksi.


7.



Mahdollisesti parmesan-nimen maineen hyödyntämistä muussa tuotteessa. Ei sallittua.



8.

Keskiviikko	Evira	Yliopisto	Vieras	Take away (€/kg)
Pinaattihukaisia (*, A) Puolukkasurvosta (G, L, M, Veg) 	6,40	7,50	10,45	
Porkkanasekeittoa (A, G, L)	5,40	6,90	8,40	
<b>Pekonista kinkkukastiketta (A, G, L, VS) Parmesanjuustoa (A, G, L)</b>	6,40	7,50	10,45	
Kievin kanaa (A, L, VS) Höyrytettyä tummaa riisiä (*, G, L, M, Veg) Ananasmajoneesi (A, G, L)	6,70	8,40	10,45	
Fresh: Kermajuustoa (A, G, L) Yrttimarinoitua luomutofua (A, G, L, M, Veg, VS)	5,70	6,90	8,40	
Mustaherukkakiisseliä (G, L, M, Veg) Vaniljakermavaahtoa (A, G, L)	1,50			

**Hyvää ruokahalua!**  
Amica-ravintola  
Evira  
Mustalankatu 3

040 8312278  
evira@amica.fi

G = Gluteeniton M = Maidoton \* = Voi hyvin

Ruokalistaissa ei vaadita suojatun nimen yhteydessä EU:n nimisuojalogoja, mutta listalla mainittu nimi tulee vastata tarjottavaa ruokaa tai ainesosaa.

9.



Tuotteen pakkausmerkinnössä lukee "Parmigiano Reggiano", eli pakkaus kertoo tuotteen olevan parmesan-juusto, mutta siitä puuttuu pakatulta nimisuojat tuotteelta vaadittava logo.

10.



Hyllynreunakyltissä tai irtomyyntipalassa ei vaadita nimisuojalogoja, mutta tuotteen alkuperä tulee kyetä osoittamaan riittävän luotettavalla tavalla. Epäiltäessä, että irtopalana myydään muuta kuin on ilmoitettu, asiaa tutkitaan elintarvikepetoksena.

11.



Nimisuoja-asetuksen vastaiseksi epäiltäviä pakattuja elintarvikkeita toivotaan ilmoitettavan hankkeen raportoinnissa. Tiedot välitetään tarvittaessa Evirasta markkinoijan tai valmistajan valvonta-alueelle valvontatoimenpiteitä varten. (Kuvan tuote on esimerkkinä markkinoilla olevista tuotteista, sitä ei epäillä väärästä merkinnästä.)



12.



Kirjaimet P.D.O. vastaavat Suomen kielessä kirjaimia SAN, eli Suojattu alkuperänimitys. Ilmaisuu on nimisuoja-asetuksen mukaan sallittu. Myös logo voi olla muulla kuin kotimaisilla kielillä, jos tuote on ko. maasta.

13.



Vaikuttaa vahvasti karjalanpiirakka-nimen hyödyntämiseltä, eikä todennäköisesti ole hyväksyttävissä.

14.

## **KALAKUKKOKOIHIN ERIKOISTUNUT LEIPOMO KUOPIOSSA**

**KALAKUKKOLEIPOMO IRENE PARTANEN ON KUOPIOSSA SIJAITSEVA LEIPOMO, JOKA ON  
ERIKOISTUNUT LEIPOMAAN SUOMEN PARHAAT KALAKUKOT**

Lisäksi valmistamme muut herkulliset leivonnaiset, kuten pullat, viinerit, munkit ja lihapiirakat. Kaikki tuotteemme tehdään perinteitä kunnioittaen laadukkaista ja paikallisista raaka-aineista.

---

### **KALAKUKKOMME OVAT MAAILMANKUULUJA**

Kokeneiden ja taitavien leipurien käsistä leipomollamme syntyy todellisella ammattitaidolla maailmankuulut kalakukot, jotka ovat todella herkullisia ja käyvät kaupaksi niin Kuopiossa kuin muuallakin, kun kierrämme liikkuvan myyntikojun kanssa ympäri maata myymässä maistuvia tuotteitamme. Muita tuotevalikoiman vetonauloja ovat piirakat ja munkit. Kuopion torilla myymme superhyviä lihapiirakoita, Kauppahallissa taas tarjolla on leivonnaisia, pullia ja pasteijoita – tervetuloa herkuttelemaan!

Kuvakaappaus sivulta <http://www.irenepartanen.fi/> . Eviran lakimiesten näkemys on, että yrityksen nimeen ei haluta lähteä puuttumaan. Sen sijaan yrityksen internetsivujen tekstissä käytetyt maininnat yrityksen valmistamista kalakukoista ovat määräysten vastaisia, jos yritys ei valmista nimisuojan mukaisesti kalakukkoja.

## Bilaga 8: Anvisning om tillsynen över skyddade beteckningar



Esittelijä Mika Varjonen  
Hyväksyjä Annika Nurtila

Sivu/sivut 1 / 8  
Ohje / versio 17049/4  
Käyttöönnotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje

---

### ELINTARVIKKEIDEN NIMISUOJAN VALVONTAOHJE

#### Nimisuojaajärjestelmän kuvaus

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden nimisuojaajärjestelmä on ollut Euroopan yhteisön laajuisena voimassa vuodesta 1993. Järjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä.

Nimisuojaus (nimen rekisteröinti) koskee yleensä tuotteita, jotka erottuvat ominaisuuksiltaan muualla valmistetuista vastaavista elintarvikkeista tai joita on valmistettu tai tuotettu perinteisesti tietyllä alueella tai tietyllä valmistusmenetelmällä yli 30 vuoden ajan.

Nimisuojausta voi hakea ainoastaan useampi tuottaja yhdessä tai näitä edustava järjestö tai organisaatio. Yksittäinen tuottaja ei voi hakea tuotteelleen suojaa paitsi poikkeustapauksissa.

Nimen rekisteröinti on kaksivaiheinen prosessi, joka koostuu kansallisesta käsittelystä ja käsittelystä yhteisötasolla. Hakemus tehdään Maaseutuvirastolle, joka järjestää kansallisen selvityksen ja tekee sen pohjalta asiassa päätöksen. Tämän jälkeen hakemus toimitetaan komissioon, joka käsittelee hakemuksen yhteisötasolla ja rekisteröi nimityksen.

Nimisuojausten on saanut tähän mennessä EU:n alueella yli 1300 tuotetta. Suojatuista tuotteista suurimman ryhmän muodostavat juustot, seuraavaksi suurimpina ryhminä ovat hedelmät ja vihannekset, liha ja lihajalosteet sekä oliiviöljyt. Osa suojatuista nimistä on tunnettuja vain kansallisesti, osa tunnetaan eri puolilla maailmaa. Kaikki ovat kuitenkin vähintään omalla alueellaan maineikkaita ja tärkeitä tuotteita. Eniten suojattuja tuotteita on Ranskassa ja Italiassa. Seuraavina tulevat Portugal, Espanja ja Kreikka. Kaikilla näillä mailla on pitkät perinteet paikallisten elintarvikkeidensa kansallisesta suojauksesta jo ennen EU:n nimisuojaajärjestelmien voimaantuloa.

Suojattuja nimiä saa käyttää ainoastaan niillä edellytyksillä, jotka on esitetty nimisuojaattujen tuotteiden rekisteröintihakemusten tuote-eritelmissä (spesifikaatioissa). Tuote-eritelmaa on mahdollista jälkikäteen päivittää, jos nimisuojaaja hakenut taho haluaa täsmentää sitä tai muuttaa sitä joiltain osin.

Toimijan tulee ilmoittaa valvovalle elintarvikevalvontaviranomaiselle ennakkotarkastusta varten nimisuojaatuotteen nimi ja valmistuspaikka ennen nimisuojaatuotteen markkinoille saattamista. Vuoden 2015 alussa markkinoilla jo olevien nimisuojaattujen elintarvikkeiden valmistajien on tehtävä ilmoitus vuoden 2015 loppuun mennessä.

#### Nimisuojaaja koskevat säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:FI:PDF>



- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuajärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014R0668&qid=1445416904086&from=FI>
- Elintarvikelaki 23/2006, 9, 54 d ja 54 e §: <http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2006/20060023?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=elintarvikelaki>
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1153/2014 nimisuojuatuotteiden rekisteröimisestä ja ilmoituksesta rekisteröidyn nimisuojuatuotteen valmistamisesta: <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2014/20141153>
- Komission tiedonanto – Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä (2010/C 341/03)

## Nimisuojaajajärjestelmät

Suojausjärjestelmiä on kolme erilaista. Näistä kaksi, 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 ainesosat.



### 1. Suojattu alkuperänimitys (SAN)

Tuotteen tuotannon, jalostuksen ja käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella. Tuotteen laatu tai sen ominaisuudet johtuvat olennaisesti kyseisestä maantieteellisestä alueesta, esimerkiksi siellä tuotetusta raaka-aineesta.

Suomalaisista tuotteista on alkuperänimityksenä suojattu Lapin Puikula (1997), Lapin Poron liha (2009), Lapin Poron kuivaliha (2010), Lapin Poron kylmäsavuliha (2011) sekä Kitkan viisas (2013).

Esimerkkejä eurooppalaisista tuotteista: Parmigiano Reggiano – juusto (Italia), Danablu-juusto (Tanska), Feta-juusto (Kreikka), Roquefort-juusto (Ranska), Gorgonzola-juusto (Italia), Prosciutto di Parma (Parman kinkku, Italia), Prosciutto di Carpegna (Italia), Prosciutto di Modena (Italia), Pistacchio verde di Bronte -

pistaasipähkinät (Italia), Huile d'olive de Nice, Nizzan oliiviöljy (Ranska), Modenan perinteinen balsamietikka (Italia).



## 2. Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

Vähintään yhden seuraavista vaiheista: tuotanto, jalostus tai käsittely, pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella, josta johtuvat tuotteen laatu, maine tai muut ominaisuudet. Osa tuotteen raaka-aineesta voidaan tuoda alueen ulkopuolelta.

Suomalaisista tuotteista on maantieteellisesti suojattu Kainuun rönttönen (2008) sekä Puruveden muikku (2013).

Esimerkkejä eurooppalaisista tuotteista: Navarran parsu (Espanja), Ardennien kinkku (Belgia), Schwarzwaldin kinkku (Saksa), Connemara Hill-alueen lammas (Irlanti), Steirisches Kurbiskeröl - kurpitsansiemenöljy (Itävalta), Aachenin piparkakut (Saksa), Lybekin marsipaani (Saksa).



## 3. Aito perinteinen tuote (APT)

Aito perinteinen tuote (APT) - suojausella ei viitata tuotteen alkuperään, vaan pyritään korostamaan tuotteen perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa. APT-suojauksen saanutta tuotetta voidaan valmistaa missä tahansa EU:n alueella, mutta tuote on valmistettava rekisteröidyn valmistusmenetelmän mukaisesti ja käyttäen tuote-eritelmän mukaisia raaka-aineita.

Suomalaisista tuotteista APT -suojauksen ovat saaneet Sahti (2002), Kalakukko (2002) ja Karjalanpiirakka (2003).

Esimerkkejä eurooppalaisista tuotteista: Mozzarella -juusto, faluninmakkara (Falukorv), Serrano – kinkku (Jamon serrano).

### Luettelo nimisuojuista tuotteista

EU:n internetisivuilta DOOR-tietokannasta löytyy ajantasainen listaus nimisuojuista tuotteista:

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPflg3xbL2YphGT4k6zdWn34I-370879141>

Listalta löytyvät

- rekisteröidyt tuotteet
- tuotteet, joiden rekisteröintihakemus on julkaistu (jäsenvaltiot voivat toimittaa komissiolle vastaväitteitä kuuden kuukauden kuluessa)
- tuotteet, joiden rekisteröintihakemusta ei vielä ole julkaistu

Tuotteita voi hakea maan, tuotetyypin, rekisteröidyn nimen tai hakemuksessa esiintyvän nimen (tuotteet, joita ei vielä ole rekisteröity) perusteella.

Em. linkistä löytyvät myös tuotteiden tuote-eritelmät, joissa on kuvattu tuotteiden valmistusmenetelmä ym. erityisluonteeseen vaikuttavat tekijät. Mikäli tuote-eritelmän lopussa on linkki varsinaiseen hyväksytyyn hakemukseen tai se on muualla saatavilla, tulee sitä käyttää valvonnassa.

## Nimisuojuattujen tuotteiden valvonta

Rekisteröidyn nimen käyttämistä ja rekisteröintiehtojen valvontaa suorittavat Elintarviketurvallisuusvirasto ja elintarvikelaissa (23/2006) tarkoitetut muut viranomaiset, alkoholijuomien osalta Sosiaali- ja terveysalan lupa – ja valvontavirasto Valvira.

Em. viranomaiset vastaavat nimisuojaaja koskevien velvoitteiden valvonnasta valvontaasetuksen (882/2004/EY) mukaisesti.

Seuraavassa esitetään seikkoja, joihin nimisuojuvalvonnassa tulee erityisesti kiinnittää huomiota.

## Alkuperänimityksen (SAN) ja maantieteellisen merkinnän (SMM) suojauksen saaneiden tuotteiden valvonta

### Suomalaiset tuotteet

Valvonnassa tulee erityisesti huolehtia siitä, että nämä Suomessa rekisteröidyt tuotteet, joiden eritelmänmukaisuuteen on mahdollista vaikuttaa, täyttävät eritelmien vaatimukset tuotekuvauksen, maantieteellisen alueen, alkuperätodisteen ja tuotantomenetelmän suhteen.

#### Lapin Puikula (SAN)

Lapin Puikula – perunaa myydessä tulee varmistaa, että se on tuotettu ja pakattu

Lapissa ja edustaa kyseistä perunalajiketta.

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Puikula, joten pelkällä Puikula – nimityksellä perunaa voidaan tuottaa ja pakata myös muualla kuin Lapissa.

#### Lapin Poron liha (SAN)

Lapin Poron lihaa myytäessä tulee varmistaa, että liha on tuotettu, leikattu ja pakattu Suomen poronhoitoalueella. Alue käsittää poronhoitolain (848/1990) mukaan entisen Lapin läänin alueen Kemin ja Tomion kaupunkeja sekä Keminmaan kuntaa lukuun ottamatta, ja entisestä Oulun läänistä Hyrynsalmen, Kuivaniemen, Kuusamon, Pudasjärven, Suomussalmen, Taivalkosken ja Yli-Iin kuntien alueet sekä Kiiminkijoen ja Puolanka-Hyrynsalmi maantien pohjoispuolella olevat alueet Puolangan, Utajärven ja Ylikiimingin kunnista. Lapin Poron lihaa voidaan myydä koko-, puoli- ja neljännesruhoina sekä ruhon- tai lihasosittain pakattuna. Tarkempi kuvaus on eritelmässä <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:019:0022:0026:FI:PDF>

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Poron liha.

#### Lapin Poron kuivaliha (SAN)

Lapin Poron kuivaliha koostuu poron kokonaisista lihaksista ja lihasosien paloista. Valmiit tuotteet ovat 1-5 cm:n paksuisia ja 10-20 cm pitkiä, erimuotoisia paloja tai viipaleita. Tuotteiden paino vaihtelee sadasta grammasta muutamaan sataan grammaan. Lapin Poron kuivaliha tuotetaan, jalostetaan ja pakataan Suomen poronhoitoalueella. Tarkempi kuvaus on eritelmässä <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:042:0012:0015:FI:PDF>

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Poron kuivaliha.

#### Lapin Poron kylmäsavuliha (SAN)

Lapin Poron kylmäsavuliha koostuu savustetuista kokonaisista poron lihaksista ja lihasosien paloista. Lapin Poron kylmäsavulihan kypsytyks kestää n. viikon ja se tehdään kylmäsavuhuoneissa tai – kaapeissa savustamalla ja kosteutta haihduttamalla. Savu muodostetaan leppä-, koivu- tai katajapurusta kyttösavumenetelmällä. Lapin Poron kylmäsavuliha tuotetaan, jalostetaan ja pakataan Suomen poronhoitoalueella. Tuotteen tarkempi kuvaus on eritelmässä <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:225:0012:0015:FI:PDF>

Suojaus koskee ainoastaan nimitystä Lapin Poron kylmäsavuliha.

#### Kitkan viisas (SAN)

Kitkan viisas -nimitystä käytetään Koillismaan ylänköalueen järvistä pyydetyistä muikeista, joiden erityisominaisuutena on pehmeä ruoto. Tarkempi kuvaus on eritelmässä: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:136:0013:0015:FI:PDF>

Kala on pyydettävä eritelmässä määritellyltä maantieteelliseltä alueelta. Laadun takaamiseksi myös alkukäsittelyn on tapahduttava samalla maantieteellisellä alueella. Alkukäsittelyksi luetaan kalan perkaaminen ja pakastaminen. Kitkan viisaan voi erottaa muista muikeista pienemmästä koosta ja pehmeästä ruodosta.

#### Kainuun rönttönen (SMM)



Tuoteturvallisuusyksikkö

## Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje

Valvonnassa tulee varmistaa, että tuote on valmistettu rekisteröintihakemuksen eritelmässä kuvatun valmistusmenetelmän mukaisesti, ja että valmistajan tuotantopaikka sijaitsee Kainuun maakunnassa.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:074:0072:0075:FI:PDF>

### Puruveden muikku (SMM)

Puruveden muikku- nimitystä käytetään Saimaan koillisosassa sijaitsevan Puruveden järvioltaasta pyydetystä muikusta (*Coregonus albula*). Muihin muikkuihin verrattuna se on väriykseltään selkeästi hopeisempi. Puruveden muikku on pyydettyvä määritellyltä maantieteelliseltä alueelta. Sallittuja pyyntimuotoja ovat nuotta-, rysä- ja verkkokalastus.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:140:0017:0019:FI:PDF>

## Mualla EU:ssa rekisteröidyt tuotteet (SAN ja SMM)

Valvonnassa tulee varmistaa, ettei muissa maissa rekisteröityjä tuotteita valmisteta Suomessa. Lähinnä tällöin tulevat kysymykseen juustot; esimerkiksi Parmigiano Reggiano–juusto, Danablu-juusto, Feta-juusto, Roquefort-juusto, Gorgonzola-juusto. Valvonnassa tulee puuttua myös havaittuihin ristiriitaisuuksiin tuotteen nimen ja merkityn tai todennäköisen valmistuspaikan välillä.

Muiden kuin suojan saaneiden nimien yhteyteen ei ole mahdollista liittää viittausta suojattuun nimeen ja esimerkiksi seuraavankaltaisia ilmaisuja: "laatu", "tyyppi", "menetelmä", "tuotettu kuten" tai "jäljitelmä". Siten esim. Feta-juuston tyyppinen juusto ei ole sallittu elintarvikkeen nimi, vaan nimi tulee muodostaa esim. käyttötarkoituksen mukaan, kuten "salaattijuusto".

SAN - suojattujen juustojen käsittelyyn (paloittelun, raastamisen ja pakkaamisen) liittyvät rajoitteet, tulee tarkastaa kyseisen tuotteen eritelmästä. Esimerkiksi Parmigiano Reggiano –juuston paloittelu on ensin ollut kiellettyä valmistusalueen ulkopuolella, mutta on nyttemmin sallittua.

## Aito perinteinen tuote (APT) – suojaus saaneiden tuotteiden valvonta

### Karjalanpiirakka

Valvonnassa tulee varmistaa, että tuote valmistetaan rekisteröintihakemuksessa esitetyn valmistusmenetelmän mukaisesti: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2002:102:0014:0015:FI:PDF>

Karjalanpiirakan valmistuksessa voidaan käyttää vain hakemuksessa esitettyjä raaka-aineita ja valmistusmenetelmän tulee kaikilta osin vastata rekisteröintihakemuksen vaatimuksia. Jos piirakka ei täytä tuote-eritelmässä mainittuja vaatimuksia, on käytettävä muuta nimeä, esimerkiksi "riisipiirakka".

### Kalakukko

Valvonnassa tulee varmistaa, että tuote valmistetaan rekisteröintihakemuksessa esitetyn valmistusmenetelmän mukaisesti: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2001:235:0012:0014:FI:PDF>

Suojaus koskee ainoastaan nimeä "kalakukko", ei nimiä "muikkukukko", "ahvenkukko", "lanttukukko" tms.

## EU-logot ja niiden käyttö

4.1.2016 alkaen markkinoille tuotavien tuotteiden kohdalla nimisuojaaja osoittavan logon käyttö on pakollista. Sanalliset maininnat ("suojattu alkuperänimitys", "suojattu maantieteellinen merkintä", "aito perinteinen tuote") ovat yhä sallittuja, mutta eivät pakollisia.

SAN- ja SMM-logoista on tarkemmin säädetty (väreistä, koosta, fontista) komission asetuksen 1898/2006/EY (muutos 628/2008/EY) liitteessä V: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1898:20080710:FI:PDF>

Kaikki logot painokelpoisina löytyvät osoitteesta [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index_en.htm)

### EU: nimisuojaajärjestelmän logon käyttö, kun elintarvike sisältää nimisuojustua ainesosaa

Kun nimisuojustu elintarvike mainitaan toisen elintarvikkeen ainesosana tai ravintolassa tarjottavan annoksen raaka-aineena, tulee nimisuojaalogoja käyttä elintarvikkeen nimen yhteydessä seuraavin edellytyksin:

- nimisuojustua ainesosaa tulee olla riittävä määrä, jotta se antaa elintarvikkeelle tai annokselle erityisen ominaisuuden
- elintarvikkeessa tai annoksessa ei ole jotakin saman tyyppistä ainesosaa, joka saisi virheellisesti hyötyä nimisuojustusta ainesosasta (esim. elintarvike, joka sisältää sekä Lapin Poron lihaa että muuta poronlihaa)
- nimisuojustun tuotteen prosenttiosuus suositellaan ilmoitettavan elintarvikkeen tai annoksen nimen yhteydessä
- elintarvikkeesta tai annoksesta käy selvästi ilmi, että se ei itsessään ole nimisuojustu tuote, vaan sisältää sellaista

Pakatun valmisruoka-annoksen pakkauksessa tulee käyttää nimisuojaalogoja, mikäli sen ainesosasta käytetään nimisuojustua muotoa. Jotta kuluttaja ei tulisi johdetuksi harhaan koko annoksen nimisuojustuksen suhteen, tulee logon yhteyteen liittää kyseinen suojattu nimi.

Ravintolan ruokalistalla voidaan vähäisen tilan vuoksi sallia esitystapa, jossa annoksen nimen yhteydessä on esimerkiksi tähtimerkki (asteriski) ja ruokalistan alalaidassa selite "Annoksessa käytetty (suojattu nimi)" sekä nimisuojaalogo.



Esittelijä Mika Varjonen  
Hyväksyjä Annika Nurtila

Sivu/sivut 8 / 8  
Ohje / versio 17049/4  
Käyttöönotto 24.11.2016

Tuoteturvallisuusyksikkö

## Elintarvikkeiden nimisuojaajan valvontaohje

---

Nimisuojaajalogoja ei ole perusteltua kiinnittää ravintolan oveen tai ruokalistan kanteen. Kyseinen menettely synnyttäisi mielikuvan että kaikki ravintolan tai ruokalistan annokset olisivat nimisuojaajattuja.

Tarkemmin tästä asiasta löytyy EU:n komission antamasta tiedonannosta: [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC1216\(01\)&from=FI](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/PDF/?uri=CELEX:52010XC1216(01)&from=FI)

### Toimenpiteet

Mikäli valvonnassa havaitaan väärinkäytöksiä suojattujen nimitysten käytössä, viranomaisen tulee määrätä merkinnät korjattavaksi lyhyen määräajan puitteissa (Elintarvikelaki (23/2006), 55 §).

## Bilaga 9: OIVA-anvisning 12.3 Produkter med skyddad beteckning



Esittelijät	Mika Varjonen	Asia	12.3
		Sivu/sivut	1 / 3
		Ohje / versio	10239 / 3
Hyväksyjä	Leena Räsänen	Käyttöönnotto	3.7.2017

Elintarviketurvallisuus

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

## 12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

### 12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet

Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa, valmistuttaa ja/tai pakkaa,
- tuo maahan ja/tai välittää (sisämarkkinoilta ja/tai kolmansista maista) tai vie maasta
- myy pakattuina etämyyntinä
- myy myymälässä pakkaamattomina
- myy/tarjoaa suurtalouksien tarjoilupaikassa pakkaamattomina

EU:n nimisuojaajärjestelmän mukaan nimisuojan saaneita elintarvikkeita tai sellaisia elintarvikkeita, joiden pakkausmerkinnöissä ja mainonnassa on maininta nimisuojatusta ainesosasta.

Nimisuojaajärjestelmässä on kolme ryhmää: suojattu alkuperänimitys, suojattu maantieteellinen merkintä ja aito perinteinen tuote. Näitä koskevat hieman eri vaatimukset, mikä tulee valvonnassa huomioida.

Nimisuojausta kertovan tunnuksen (logon) käyttö on pakollista 4.1.2016 jälkeen markkinoille saatettujen nimisuojatettujen elintarvikkeiden pakkausmerkinnöissä, mikä tulee huomioida valvonnassa.

Toimijan tulee ilmoittaa valvovalle elintarvikevalvontaviranomaiselle nimisuojatatuotteen nimi ja valmistuspaikka ennen nimisuojatatuotteen markkinoille saattamista. Vuoden 2015 alussa markkinoilla jo olevien nimisuojatettujen elintarvikkeiden valmistajien on tehtävä ilmoitus vuoden 2015 loppuun mennessä.

Muita kuin nimisuojan saaneita elintarvikkeita ei saa markkinoida ilmaisuilla, joissa viitataan nimisuojatettuun elintarvikkeeseen ja käytetään ilmaisuja, kuten "tyyppinen", "tuotettu kuten", "valmistettu kuten" ym. Tämä on tarpeen huomioida, jos samalla tarkastetaan kohta 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät.

Tarkastettavia asioita:

Valmistus ja pakkaaminen täyttää kyseisen nimiselle elintarvikkeelle myönnetyn nimisuojan mukaiset ehdot. Tarkastaminen tehdään vertaamalla käytettäviä ainesosia ja toimintoja kyseisen elintarvikkeen hyväksytyyn tuote-eritelämään.

Nimisuojatun tuotteen pakkausmerkinnöissä on näkyvissä EU:n nimisuojausta kertova tunnus (logo) ja se on muodoltaan, kooltaan ja väreiltään oikein.

Nimisuojaan liittyvät pakkausmerkintävaatimukset toteutuvat, kun nimisuojatettua tuotetta on käytetty ainesosana toisessa elintarvikkeessa.





OIVALLINEN

**Toiminta on vaatimusten mukaista.**

Nimisuojattu tuote valmistetaan ja pakataan kyseiselle elintarvikkeelle rekisteröidyn tuote-eritelmän mukaisesti. Pakkausmerkinnöissä ovat selkeästi näkyvissä sekä elintarvikkeen rekisteröity nimi että nimisuojaajärjestelmän oikea tunnus.



HYVÄ

**Toiminnassa on pieniä epäkohtia, jotka eivät heikennä elintarviketurvallisuutta eivätkä johda kuluttajaa harhaan.**

Nimisuojatun tuotteen valmistus ja pakkaaminen tapahtuu kyseiselle elintarvikkeelle rekisteröidyn tuote-eritelmän mukaisesti. Pakkausmerkinnöissä ovat näkyvissä sekä elintarvikkeen rekisteröity nimi että nimisuojaajärjestelmän oikea tunnus. Pakkausmerkinnöissä on pieniä epäkohtia, esimerkiksi

- liian pieni (alle 15 mm tai pienissä pakkausissa alle 10 mm) tunnus
- selkeä sävyvirhe tunnuksen värissä
- vapaaehtoisessa sanallisessa maininnassa virhe. (Pakkausmerkinnöissä voidaan käyttää tunnuksen lisäksi mainintaa "suojattu alkuperänimitys", "suojattu maantieteellinen merkintä" tai "aito perinteinen tuote" tai vastaavia lyhenteitä "SAN", "SMM" tai "APT". Tuottajamaan kielellä tehdyt vastaavat merkinnät ovat myös sallittuja.)



KORJATTAVAA

**Toiminnassa on epäkohtia, jotka heikentävät elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa harhaan. Epäkohdat on korjattava määrääjässä.**

Elintarvikkeen valmistus tai pakkaaminen ei tapahdu tuote-eritelmän mukaisesti. Esimerkiksi

- ainesosana käytettäväksi edellytetty voi on korvattu kasviöljyllä
- jauhojen lisäksi käytetään hiutaleita, joista ei ole mainintaa eritelmässä
- valmistusmenetelmä poikkeaa hieman tuote-eritelmässä kuvatusta (paistoaika, lämpötila, valmistusolosuhteet ym.).
- nimisuojaaja osoittavassa tunnuksessa on virheellinen väritys tai tunnus puuttuu kokonaan
- nimisuojatun elintarvikkeen ollessa *ainesosana* toisessa elintarvikkeessa ja tästä on maininta markkinoinnissa tai pakkausmerkinnöissä, käytetään nimisuojaaja hieman väärin, kuten
  - ainesosana on muutakin samantyyppistä ainesosaa, kuin nimisuojaattua (Kitkan viisasta/muikkua muualta tai Lapin Puikulaa/muuta perunaa)
  - nimisuojaattua ainesosaa on reseptissä määrä, joka ei riitä antamaan elintarvikkeelle olennaisesti luonnetta
  - markkinoitavasta elintarvikkeesta saa kuvan, että se on saanut nimisuojaajan

Toimija ei ole tehnyt Elintarvikelain 54 e §:n mukaista ilmoitusta ennen nimisuojatutuotteen markkinoille saattamista, tai ilmoittanut tuotteen valmistuksen keskeyttämisestä tai valmistuksen lopettamisesta.

Elintarviketurvallisuus

Oiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille



HUONO

Toiminnassa on epäkohtia, jotka vaarantavat elintarviketurvallisuutta tai johtavat kuluttajaa vakavasti harhaan tai toimija ei ole noudattanut annettuja määräyksiä. Epäkohdat on korjattava välittömästi.

Elintarvikkeen valmistuksessa tai pakkaamisessa on suuria poikkeamia tuote-eritelmään nähden. Esimerkiksi

- suojattu alkuperänimitys –elintarvikkeen raaka-aine on eritelmässä mainitun alueen ulkopuolelta tai tuotanto tai pakkaaminen tapahtuu eritelmässä mainitun alueen ulkopuolella
- suojattu maantieteellinen merkintä –elintarvikkeen eritelmään kirjattu merkitsevä tuotantovaihe tapahtuu muualla kuin eritelmässä mainitulla alueella
- resepti tai valmistustapa eroaa olennaisesti eritelmässä kuvatusta
- nimisuojatun elintarvikkeen kerrotaan markkinoinnissa tai pakkausmerkinnöissä olevan ainesosana elintarvikkeessa, vaikka näin ei ole.

**Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):**

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012
- Komission tiedonanto – Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä (2010/C 341/03)
- Elintarvikelaki 23/2006, 9, 54 d ja 54 e §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 1153/2014 nimisuojat tuotteiden rekisteröimisestä ja ilmoituksesta rekisteröidyn nimisuojat tuotteen valmistamisesta
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuajärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä
- Eviran ohje 17049/2: Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje
- Euroopan komission DOOR-tietokanta:  
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?jsessionid=pL0hLqqLXhNmFQyFI1b24mY3t9dJQPfIq3xbL2YphGT4k6zdWn34!-370879141> (linkki myös Eviran internetisivuilta:  
[www.evira.fi/Elintarvikkeet/Valmistus ja myynti/Elintarvikkeista annettavat tiedot/Pakkausmerkinnät/EU:n nimisuojaajärjestelmä](http://www.evira.fi/Elintarvikkeet/Valmistus_ja_myynti/Elintarvikkeista_annettavat_tiedot/Pakkausmerkinnät/EU:n_nimisuojaajärjestelmä) (Luettelo nimisuojatusta tuotteista).

**Päivitykset versioon 3:**

- Vaatimus nimisuoja-logosta markkinointimateriaalissa poistettiin