



## TARJOILUPAIKKOJA KOSKEVAN UUDEN MMM:N ASETUKSEN 154/2019 LÄPIKÄYNTIÄ

**Aika:** 2.4.2019, klo 9.30 – 12.00

**Paikka:** Ruokavirasto, luentosali Kalevi, Mustialankatu 3, 00790 Helsinki

**Kohderyhmä:** Elintarvikevalvontaviranomaiset ja elintarvikealan toimijat

### TIISTAI 2.4.2019

Puheenjohtaja: Annika Nurttila, elintarvikkeiden koostumusjaoston jaostopäällikkö

9.30 **Koulutuspäivän avaus**  
Annika Nurttila

9.40 **Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen 154/2019 sisältö ja tulkinnat**  
*ylitarkastaja Tuulikki Lehto, Ruokavirasto*

11.00 **Alkuperämerkintävaatimuksista ennakkoon tulleiden kysymysten läpikäyntiä**  
*ylitarkastaja Tuulikki Lehto, Ruokavirasto*

12.00 **Koulutuspäivä päättyy**

*Ohjelman muutokset ovat mahdollisia.*



**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

---

# Tarjoilupaiikkoja koskevan uuden MMM:n asetuksen 154/2019 läpikäyntiä

---

**Tuulikki Lehto**

Ylitarkastaja

ELITA/KETU/ELKO

**Koulutuspäivä**

2.4.2019

# POIMINTOJA

Tuoreimmat Päivän lehti Lähetä vihje tai kuva Älypää Äkkilähdöt Työpaikat TV-ohjelmat

**TALOUSSANOMAT** OMX HELSINKI ↓ -1,10 %  
18:36 9 546,01

ETUSIVU UUTISET PÖRSSI YRITYS

## Kuluttajaliitto vaatii alkuperämerkintöjä ravintolaruokaan

Julkaistu: 28.2.2013 20:08, Päivitetty: 28.2.2013 20:11

Jaa Twiittaa in

Ruokakeskustelu käy yhä kuumana. Nyt Kuluttajaliitto vaatii, että Suomen kansalliseen lainsäädäntöön kirjataan ravintolaruoassa käytettävän lihan, kalan ja siipikarjan alkuperämaan merkitsemisvelvoite. Järjestö esitti kannanottonsa torstaina.

Kuluttajaliitto vaatii monien muiden EU-maiden ja eurooppalaisten kuluttajajärjestöjen kanssa laajaa lihan alkuperämerkintävelvoitetta jalostetuille elintarvikkeille aiottua nopeammassa aikataulussa.

Asiakaspalvelu  
Mediamyynni  
Yhteystiedot

# MAASEUDUN TULEVAISUUS

TILAA MT

Etusivu Metsä Maatalous Hevoset Erä Ruoka Näköislehti Helsinki +4

## Pääkirjoitus

### Alkuperämerkintä on kaikkien etu

MT

Pääkirjoitus 21.01.2019

LUETUIMMAT

EU kieltää kuljettajan itsen autot - myös ralliautot si automaattiohjaukseen 05:...

Nyt eivät syyt hankkia säh ainakaan lisäänty - vain vetää peräkärriä 31.03.201

Ethän sinä syyllisty tähän? kolmannes suomalaisista tärkeän asian renkaanvai 31.03.2019

# Kauppalehti

## Pian ravintoloiden on ilmoitettava lihan alkuperä

14.1.2019 10:54 päivitetty 14.1.2019 10:54



"Vastuullisten valintojen tekemisen on oltava niin helppoa, että kainompikin kaveri voi kysymättä valita, mitä suuhunsa laittaa", sanoo maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä.

# HELSINGIN SANOMAT

Juha-Pekka Raeste HS  
Julkaistu: 14.1. 15:06

Talous

## Ravintoloiden pitää pian kertoa ruokailijalle lihan alkuperä "selkeässä esitteessä tai taulussa" – Mutta kaiken lihan kotimaa ei selviä vielääkään

Kalaa asetus ei koske, eikä esikypsytettyjä lihoja, eikä riistaa, mutta rajanvetotapaukset on kaikkien hyvä tietää.

Tuulikki Lehto  
2.4.2019 3



# Elintarvikkeen alkuperämaatieto: tärkeä tieto kuluttajalle

- 900 milj. aterialla/vuosi syödään kodin ulkopuolella
- Kantar TNS:n selvityksen mukaan 80 prosenttia kuluttajista pitää tärkeänä, että tieto *aterian ainesosana käytetyn lihan ja kalan alkuperämaasta olisi tarjoilupaikoissa saatavilla ilman, että sitä tarvitsee erikseen kysyä.*
- Lihan laatuun vaikuttavia tekijöitä mm. Suomessa:
  - eläinten hyvinvointi, stressiperäiset tuotantosairaudet
  - laajat ennaltaehkäisevät terveydenhoito-ohjelmat
  - mikrobilääkkeiden erittäin vähäinen käyttö eläintuotannossa sekä
  - alhaiset jäämätasot elintarvikkeissa.



# ”EU hyväksyi: Lihan alkuperämerkintä ravintoloissa pakolliseksi Suomessa”

Suomen ravintoloiden tulee jatkossa ilmoittaa käyttämänsä tuoreen lihan alkuperä kirjallisesti. Asetus koskee kaikenlaisia tarjoilupaikkoja.



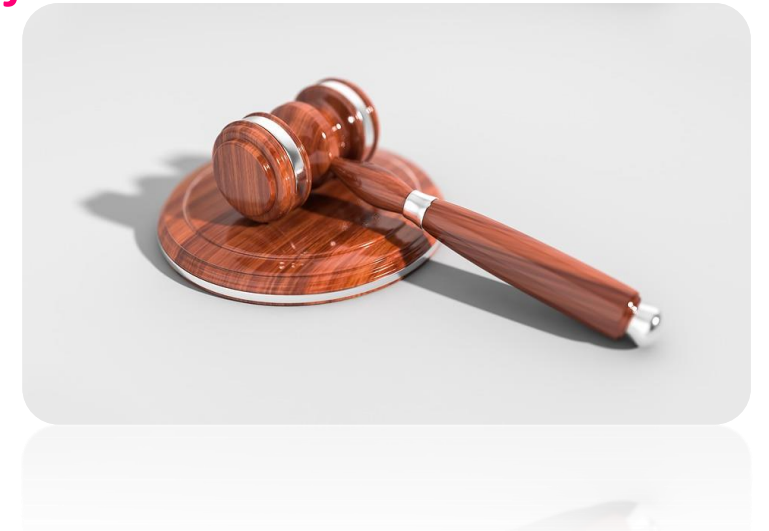
Kuva: Kari Salonen  
Maaseudun Tulevaisuus 14.1.2019

# Pakkaamattomat elintarvikkeet – uusi MMMa 154/2019 voimaan 1.5.2019



->muutti MMM:n asetuksen 834/2014, 3 ja 7 - 8 §:t ja liite uutena

- MMMa 154/2019 tulee voimaan **1.5.2019** ja
- Asetus on voimassa **30.4.2021 saakka**.
- **MMM** laatii raportin ravintolaruoan alkuperämaan toteutumisesta ja toimittaa sen **Euroopan komissiolle 31.12.2020 mennessä**.



**MMM:n muistio esimerkkeineen asetuksen 834/2014 muuttamisesta ja soveltamisesta, linkki julkaistu mm. MMM:n verkkosivuilla (kohta 61):**

**<https://mmm.fi/lainsaadanto/elaimet-elintarvikkeet-ja-terveys/lainsaadanto/l-rekisteri>**

**ja Ruokaviraston verkkosivuilla:**

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



# Tarjoilupaidat

**”suurtalouksilla” (EPNAs EU N:o 1169/2011, art. 2.2d)**

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



# Pakkaamaton elintarvike

(MMMä 834/2014, art. 3, kohdat 2,3)

**Pakkaamaton elintarvike = elintarvike,**

- jonka kuluttaja itse pakkaa
- joka pakataan kuluttajan pyynnöstä elintarvikkeen luovutuspaikassa
- joka on valmiiksi pakattu elintarvikkeen luovutuspaikassa välitöntä myyntiä varten (**välitön myynti = elintarvikkeen myyntiä, jossa tuote on pakattu valmiiksi elintarvikkeen luovutuspaikassa myynnin nopeuttamiseksi ja helpottamiseksi**) tai
- joka tarjoillaan elintarvikkeen luovutuspaikassa loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi.



# Tarjoilupaikassa ilmoitettavat tiedot pakkaamattomista 1.5.2019 alk.



- ❑ Elintarvikkeen nimi (kirjallisesti)
  - ❑ Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet (EPNAs EU N:o 1169/2011, liite II) (*kirjallisesti tai ilmoitus, mistä kyseisen tiedon saa*)
  - ❑ Elintarvikkeen ainesosana käytetyn *tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan* alkuperämaa (kirjallisesti)
    - (AIEMMIN: Alkuperämaa ja lähtöpaikka siten kuin elintarviketieto-asetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin muussa lainsäädännössä säädetään”)
- ➔ *Säännöstä sovelletaan siitä riippumatta, nauttiiko kuluttaja elintarvikkeen tarjoilupaikassa vai ottaako sen mukaansa vai myydäkö se verkkokaupassa.)*



# Elintarvikkeen nimi - kirjallisesti

❖ Tarjoilupaikassa joudutaan pakkaamattoman *elintarvikkeen (aterian)* nimeä ja sen oikeellisuutta arvioimaan tapauskohtaisesti.

❖ Elintarvikkeen nimen muodostamisen yleisperiaatteet:

➤ *lainsäädännön säätämä nimi / käyttöön vakiintunut nimi / kuvaava nimi.*

➤ elintarvikkeen nimi voi olla aterian nimi tai ateriaan kuuluvien yksittäisten elintarvikkeiden nimi sellaisenaan TAI tarkoituksenmukaisella tavalla ryhmiteltynä, esimerkiksi aamiaisbuffetissa (ateria): puuro (vaihdellen päivittäin), leipävalikoima, juustot jne. lueteltuna.

❖ **Oleennaista: nimi ei johda kuluttajaa harhaan.**

*Esimerkiksi* "Kukkoa punaviinissä" ei ole harhaanjohtava, vaikka ruoassa broilerinlihaa, koska kyseessä on kansainvälisesti vakiintunut ruokalajin nimi. *Sitä vastoin* "Härkää ruukussa" -> odotetaan olevan härkää. Tarkemman kuvauksen ruoasta saa tarjoilupaikassa kysyttäessä henkilökunnalta.



# Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet 1/4

## ❖ Elintarviketietoasetuksen liitteen II aineet ja tuotteet

- kirjallisesti (*Kirjallisille tiedoille ei ole asetettu erityisiä muotovaatimuksia*)

### **TAI**

- ilmoitus siitä, miten tiedot ovat saatavissa.

-> Jos ilmoituskäytäntö, silloin suullisesti annettavat tiedot tulee olla todennettavissa; tarjoilupaikassa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa henkilökunnan ja tarvittaessa valvontaviranomaisten saatavilla.

# Elintarviketietoasetus (EPNAs EU N:o 1169/2011), liite II 2/4



1. Gluteenia sisältävät viljat eli vehnä, ruis, ohra, kaura tai niiden hybridikannat ja viljatuotteet
2. Äyriäiset ja äyriäistuotteet
3. Munat ja munatuotteet
4. Kalat ja kalatuotteet
5. Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
6. Soijapavut ja soijapaputuotteet
7. Maito ja maitotuotteet (laktoosi mukaan lukien)

8. Pähkinät, esim. mantelit
9. Selleri ja sellerituotteet
10. Sinappi ja sinappituotteet
11. Seesaminsiemenet ja seesaminsientuotteet
12. Rikkidioksidi ja sulfiitit, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina;
13. Lupiinit ja lupiinituotteet
14. Nilviäiset ja nilviäistuotteet



# Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet 3/4

❖ *Kysymys. Onko ruokalistoissa ilmoitettava allergioita ja intoleransseja aiheuttavat ainesosat omilla nimillään vai riittääkö G tai L -merkintä?*

Jos on tarkoitus ilmoittaa ruokalistoissa allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet, niin ne tulee ilmoittaa silloin elintarvikkeen nimellä niin, että käy ilmi elintarviketietoasetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä II mainitun aineen tai tuotteen nimi. Lyhenteitä, esim. G tai L, ei voi käyttää pelkästään allergeenien pakollisen tiedon ilmoittamiseen. Jos niitä lisäksi vapaaehtoisesti käytetään, tulee ne avata, mitä niillä tarkoitetaan.



# Allergioita ja intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet 4/4

Ovatko molemmat merkinnät oikein?

## Esim. 1. Jauhelihakastike

Vesi, vähärasvainen naudanjauheliha, oliiviöljy, porkkana, tomaatti, sipuli, valkosipuli, **soijakastike** (mm. **soijapapu**, vesi, suola), mustapippuri, **sinappi**

## Esim. 2. Jauhelihakastike

Vesi, vähärasvainen naudanjauheliha, oliiviöljy, porkkana, tomaatti, sipuli, valkosipuli, soijakastike (mm. soijapapu, vesi, suola), mustapippuri, sinappi



# Lihan alkuperämaa 1/10

## ❖ Lihan määritelmä: **Elintarviketietoasetus, liite VII, B-osa, kohta 17**

- **Lihalla** tarkoitetaan ihmisravinnoksi hyväksytyjä nisäkkäiden ja lintujen **luurankolihasia, pallealihaa ja puremalihaksia**.
  - ✓ **Ei sisäelimiä** (kuten sydän ja maksa), **kieltä, pään lihaksia** (muut kuin puremalihakset), **etupolven, kinnernivelen ja hännän lihaksia**
  - ✓ **Ei mekaanisesti eli koneellisesti erotettua lihaa**.
    - tarkoitetaan sellaista lihaa, joka saadaan poistamalla liha luista luuttomaksi leikkaamisen jälkeen tai siipikarjan ruhoista käyttämällä mekaanisia keinoja, joiden seurauksena lihassyyn rakenne häviää tai muuttuu.
- **Jauhelihalla** tarkoitetaan luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa < 1 % (EPNA (EY) N:o 853/2004, liite I).



# Lihan alkuperämaa 2/10

❖ **Raakalihavalmisteilla** tuoretta lihaa, jauheliha mukaan luettuna, johon on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai jota on jalostettu, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen lihassy rakenne olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet;

➤ **Esim.** hunajabroilerisuikaleet, pippuripihvi marinadissa, raakamakkarat

❖ **Lihavalmisteilla** jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät lihan jalostuksen tai näiden jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena siten, että leikkuupinnan perusteella voidaan todeta, että tuoreen lihan ominaisuudet ovat kadonneet;

➤ **Esim.** Paistetut naudanjauhelihipihvit, makkarat, lihaleikkeleet jne. ym. kypsennetyt tuotteet





# Lihan alkuperämaa 3/10

- ❖ Alkuperämaan merkintävaatimus koskee niitä lihalajeja (myös jauhettuna), joilla on EU:ssa harmonisoidut alkuperäsäädökset (MMM<sup>a</sup> 154/2019: 3 § ja liite):
  - **naudanliha**
  - **sianliha** (kesysian liha)
  - **lampaan- ja vuohenliha**
  - **siipikarjanliha** (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan liha),  
kun niitä käytetään tarjoilupaikassa tuoreena, jäähdytettynä tai jäädytettynä elintarvikkeen (aterian) raaka-aineena.
- ❖ Lihan määrälle ei ole asetettu määrällistä kriteeriä.
- ❖ Alkuperämaan merkintävaatimus: El koske raaka-aineena käytettäviä raakalihavalmisteita ja lihavalmisteita



# Lihan alkuperämaa 4/10

## ❖ Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata:

- **Naudanlihan** kasvatusmaa määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa ja komission asetuksessa (EY) N:o 1825/2000 säädetyllä tavalla
- **Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan** kasvatusmaa määritellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla.



# Naudan kasvatusta 5/10

## Naudan kasvatusta



”Maa, jossa eläin  
on kasvatettu  
teuraaksi”



# Sian kasvatusmaa 6/10



## Sian kasvatusmaa seuraavien perusteiden mukaisesti:

- **jos sika** teurastetaan **> 6 kk ikäisenä**,
  - **jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa viimeinen  $\geq 4$  kk kasvatusjakso toteutui;**
- **jos sika** teurastetaan **< 6 kk ikäisenä ja elopainoltaan  $\geq 80$  kg**
  - **jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa kasvatusvaihe toteutui sen jälkeen, kun eläin oli saavuttanut 30 kg elopainon;**
- **jos sika** teurastetaan **< 6 kk ikäisenä ja elopainoltaan < 80 kg**
  - **jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa koko kasvatusvaihe toteutui;**





# Lampaan ja vuohen kasvatusta 7/10

## Lampaan ja vuohen kasvatusta seuraavien perusteiden mukaisesti:

- jos lammas ja vuohi teurastetaan  $\geq 6$  kk ikäisenä,
  - jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa viimeinen  $\geq 6$  kk kasvatusjakso toteutui;
- jos lammas ja vuohi teurastetaan  $< 6$  kk ikäisenä,
  - jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa koko kasvatusvaihe toteutui.





# Siipikarjan kasvatustapa 8/10

## Siipikarjan kasvatustapa seuraavien perusteiden mukaisesti:

- jos siipikarja teurastetaan  $\geq 1$  kk ikäisenä,
  - jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa viimeinen  $\geq 1$  kk kasvatusjakso toteutui;
- jos siipikarja teurastetaan  $< 1$  kk ikäisenä,
  - jäsenvaltio tai kolmas maa, jossa koko kasvatusvaihe toteutui sen jälkeen, kun eläin oli sijoitettu lihotettavaksi





# Lihan alkuperämaa 9/10

## ❖ Alkuperämaan ilmoittaminen maan tarkkuudella:

**Esim.** naudanliha (alkuperä: Suomi) \* /  
naudanliha (alkuperämaa: Suomi) /  
naudanliha (Suomi) /  
suomalainen naudanliha.

*”Hyvää Suomesta” -merkki*

*\*Jos eläin on syntynyt, kasvanut ja teurastettu yhdessä maassa.*

**Esim.** Lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi),  
sianliha (alkuperämaa Saksa)

# Lihan alkuperämaa 10/10



❖ Ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata ei ole aina saatavilla maan tarkkuudella. Tällöin ilmoitus alkuperämaasta korvataan ilmaisulla:

- ”useat EU maat” tai ”EU”
- ”useat muut kuin EU maat” tai ”muu kuin EU” tai ei-EU
- ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”.

**Esim.** Broilerikiusaus: broileri (muu kuin EU)

**Esim.** Punaviinikastike: naudanliha (EU).





# Tapaukset, jolloin tietoja ei vaadita kirjallisesti ilmoitettavan kuluttajalle tarjoilupaikassa

**Tietoja ei vaadita kirjallisesti annettavaksi eikä allergeeneistä erillistä ilmoitusta (-> tulee kyetä tiedot kuitenkin kertomaan kysyttäessä.)**

➤ **Elintarvikkeet luovutetaan tai ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti**

➤ mm. kuluttajan allergioita ja yliherkkyyksiä koskevat ravitsemukselliset erityistarpeet on etukäteen selvitetty ja kirjattu ylös;

**TAI**

➤ **Elintarvikkeita luovutetaan EL:n 23/2006, 13 §:n 6 mom. tarkoitetun toiminnan yhteydessä.**



# Tarjoilupaikassa ilmoitettavat tiedot 1.5.2019 alk.

**Esim.** Jos *keskuskeittiössä* valmistettu karjalanpaisti, jonka raaka-aineena käytetty tuoretta naudan- ja sianlihaa, toimitetaan koulun keittiöön, jossa se kuumennetaan.

- Koulussa *elintarvikkeen nimi ja lihan alkuperämaat ilmoitettava kirjallisesti*. Koulussa allergiaa ja intoleransseja aiheuttavat aineet selvitetään etukäteen (oletus, ei ulkopuolisia kävijöitä).

**Esim.** Jos ateriat luovutaan tai tarjotaan *kohdennetusti* (esim. *sairaalat ja vankilat tai vanhusten ateriapalvelut*) tai on kyse *yksityistilaisuuksista* (mm. häät ja hautajaiset)

- *Pakollisia tietoja ei vaadita kirjallisena (eikä erillistä ilmoitusta)*.

## Mikä seuraavista vaatii (K)/ei vaadi (E) lihan alkuperämaan ilmoittamisen?



1. Ravintolaan tulee valmiiksi leikattuna tuoreesta naudan sisäfileestä pihvejä, jotka ravintolassa maustetaan ja paistetaan. **K**, koska ravintolassa käytetään tuoretta naudanlihaa.
2. Pikaruokaravintolaan tulee jäädytetty naudanjauhelihatanko (suolaa on > 1 %), joka sulatetaan ja leikataan jauhelihapihveiksi, jotka paistetaan. **E**, koska on kyseessä raakalihavalmiste.
3. Ravintolassa kypsennetään jäähdytettyä poronlihaa, jota käytetään poronkärityksen raaka-aineena. **E**, koska lihalaji on poroa.
4. Ravintola ostaa pakasteena raakoja, valmiiksi muotoiltuja naudanjauhelihapihvejä, jotka ravintolassa maustetaan ja paistetaan. **K**, koska ravintolassa käsitellään maustamatonta, pakastettua naudanjauhelihaa.
5. Keskuskeittiöön tulee marinoituja broilerisuikaleita, joita käytetään kouluruokalassa linjastolla tarjoiltavan broilerikiusauksen raaka-aineena. **E**, koska on kyseessä raakalihavalmiste.

## Mikä seuraavista vaatii (K)/ei vaadi (E) lihan alkuperämaan ilmoittamisen?



6. Lounasruokalaan tulee valmiiksi käristettyä naudan- ja sianjauhelihaa, jota käytetään makaronilaatikon raaka-aineena. **E**, ruokala käyttää lihavalmistetta.
7. Pitopalveluun tulee tuoretta naudan- ja sianlihaa valmiiksi kuutioituna, joita käytetään yleisötilaisuudessa tarjoiltavan karjalanpaistin raaka-aineena. **K**, koska pitopalvelu käyttää tuoretta naudan- ja sianlihaa.
8. Ravintolassa leikataan tuoreesta hevosen lihasta pihvejä, jotka ravintolassa maustetaan ja paistetaan. **E**, koska lihalaji on hevosta.
9. Ravintolassa marinoidaan tuoreita broilerin rintafileitä, jotka kypsennetään. **K**, ravintolassa käsitellään tuoretta siipikarjan lihaa.
10. Pop-up -viikonlopputilaisuudessa tuoreesta lampaanlihasta valmistetaan yrttistä lammaspaistia. **E**, on kyseessä EL 23/2006, 13 §, 6 mom. muk. toiminta.

*Kysymyksiä?*

**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority





## *Koulun keskuskeittiö:*

- 1.** Jos ainoastaan ns. 'dieettiruoissa', joita tehdään vain pieniä määriä (muutama annos), käytetään raakana tullutta käsittelemätöntä lihaa, pitääkö tämän alkuperämaa ilmoittaa esim. seinällä olevassa taulussa/ruokalistassa?
- 2.** Pääruokaa saatetaan valmistaa 1000 annosta, mutta siinä ei käytetä raakaa lihaa – tarvitaanko ilmoittaa alkuperämaailmoitusta.

- 1.** Kyllä pitää ilmoittaa kirjallisesti lihan alkuperämaa, jos ko. ruokia tarjotaan yleisesti asiakkaille ja on kyseessä raaka ja maustamaton naudanliha tai sianliha tai lampaan- tai vuohenliha tai siipikarjan liha.
- 2.** Lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa kirjallisesti. (Asiakkaalle olisi hyvä kertoa suullisesti lihan alkuperämaa, jos vain tietää esim. lihavalmistuksesta, sitä kysyttäessä.)



## *Tarjoilukeittiö*

**3. Pitäkö em. 'dieettiruoan' eli siinä käytettävän raa'an käsittelemättömän lihan alkuperämaa olla myös tarjoilukeittiössä seinällä olevalla taululla/ ruokalistassa?**

**Lihan alkuperämaa pitää ilmoittaa kirjallisesti asiakkaalle, jos aterian valmistukseen on käytetty raa'kaa käsittelemätöntä lihaa (nauta, sika, lammas, vuohi, siipikarja).**



**4. Yleisilmoitus** – onko mahdollista. Jos kaikki liha on suomalaista: Voiko tehdä yleisen ilmoituksen, esim.

*'Kaikkien käyttämiämme lihojen alkuperämaa on Suomi'*

**Voi tehdä kyseisen yleisen ilmoituksen, jos kaikki ruoassa käytetty liha on suomalaista (mm. myös muun eläimen liha, jota asetus 154/2019 ei koske) ja myös lihavalmisteissa ja raakalihavalmisteissa oleva liha on suomalaista. Muuten voi kuluttaja tulla harhaanjohtetuksi.**





## *A La Carte:*

5. Miten A La Carte –listalla olevien lihojen alkuperämaa ilmoitetaan? Pitääkö olla seinällä lista kaikkien annosten lihoista vai onko parempi, että alkuperämaa lukee listassa?

Toimija voi vapaasti valita, miten tiedon ilmoittaa kirjallisesti, voi olla seinällä tai taulussa tai A la carte listalla ilmoitettuna, mutta kuitenkin niin, että lihan alkuperämaa on yhdistettävissä helposti myytävänä olevaan annoksen lihaan ennen kuluttajan ostopäätöksen tekemistä.



### *A La Carte:*

6. Miten suhtaudutaan siihen, että lähes kaikki pakastetut kokolihapihvit ovat maustettuja ja eivät ole lain piirissä. Ei siis kannata tehdä pihvejä kotimaisesta lihasta vaan hankkia maustettuja ulkomaisia kokolihapihvejä pakasteena, niin alkuperästä ei ole väliä? Onko edes pakko kertoa alkuperää asiakkaan sitä kysyessä, jos ei erikseen mainosteta kaiken lihan olevan kotimaista?

**Toimijalle voi tulla ”käytännön pakko” ilmoittaa myös muusta kuin asetuksen 154/2019 piiristä olevasta lihasta lihan alkuperämaa. Toimijan tulee kyetä kertomaan kuluttajalle lihan alkuperämaa sitä kysyttäessä, kuten asetus 154/2019 edellyttää.**



## 7. Miten ja missä vaiheessa lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa, jos asiakas tekee varausta ravintolaan puhelimitse/verkossa (esim. pikkujoulumenu)?

Yleinen periaate hyvä muistaa: ”Tarjoilupaikassa käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa oltava tiedossa valintatilanteessa”, esim. verkkokaupassa. Perusperiaate etämyynnissä:

- **Ennen kuin osto tehdään:** Pakollisten elintarviketietojen on oltava saatavilla. (Poikkeus muuttuvat tiedot, kuten pakatuissa vähimmäissäilyvyysaika, erätunnus). Lihan alkuperämaa voi olla esim. EU. Jos lihan alkuperämaa vaihtelee hieman tarjoilupaikassa, esim.” Ranska, Suomi tai Ruotsi”, niin myös ko. ilmaisu sallitaan EU:n sijaan ennen lihatuotteen ostotapahtumaa. Tällöin tarkka maan tieto tulee antaa toimitushetkellä asiakkaalle.

- **Toimitushetkellä:** Kaikkien pakollisten tietojen on oltava saatavilla; myös erityislainsäädännön vaatimat tiedot. Toimitushetki on se hetki, jolloin tilattu tuote lähetetään asiakkaalle tai asiakas noutaa verkkokaupasta tilaamansa tuotteet myymälän noutopisteestä.



**8. Jos pitopalveluyritys on painattanut menuehdotukset valmiiksi ja toimittaa niitä esim. sähköpostitse asiakkaille tilaamista varten, miten tai missä vaiheessa menussa olevien lihojen alkuperämaa ilmoitetaan ja missä muodossa (kirjallisesti)?**

**Pitopalveluyritys voi antaa tiedon asiakkaalle ko. tapauksessa samalla, kun lähettää asiakkaalle menuehdotuksen, esim. sähköisesti erillisellä asiakirjalla tai ilmoittamalla ko. sähköpostissa verkko-osoitteen, josta saa tiedon lihan alkuperämaasta.**



## 9. Milloin lihan alkuperämaan ilmoittaminen tarjoilupaikoissa tulee osaksi Oiva-arviointia? Mitä asetusta MMMa 154/2019 muuttaa?

**Toukokuussa on perinteisesti ollut Oiva-arviointiohjeiden päivitys. Julkaistu päivitetyt ohjeet kesän alussa. Katsotaan, miten tänä vuonna menetellään Ruokavirastossa.**

**Asetus 154/2019 muuttaa asetuksen MMMa 834/2014 sisältöä ja siltä osin, kun säädetään tarjoilupaikoissa pakkaamattomista annettavia tietoja.**



## 10. Tiedote.

Onko olemassa tiedote, jonka voisi lähettää toimijoille, vai pitääkö tehdä oma?

**Ruokavirasto on tehnyt tiedotteen asiasta ”*Lihan alkuperämaa ilmoitettava ravintoloissa kirjallisesti toukokuun 2019 alusta alkaen*” on löydettävissä osoitteesta:**

**<https://www.ruokavirasto.fi/yrietykset/elintarvikeala/uutiset/lihan-alkuperamaa-ilmoitettava-ravintoloissa-kirjallisesti-toukokuun-2019-alusta-alkaen/>**

**Lisäksi on internet-sivut asiasta:**

**<https://www.ruokavirasto.fi/yrietykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/lihan-alkuperamaamerkinnat-tarjoilupaiakoissa/>**



## MUUTA tiedotettavaa

### Ajankohtaista alkuperämaan ilmoittamisesta: pakatut

- ❖ **MMMa eräiden elintarvikkeiden alkuperämaan ilmoittamisesta 218/2017,**
  - jolla säädetään elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan sekä maidon ja maitotuotteiden ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittamisesta Suomessa valmistetuissa, valmiiksi pakatuissa elintarvikkeissa.
  - asetus on voimassa 1.6.2017-30.5.2019. Asetuksen voimassaololle **haetaan jatkoaikaa 31.3.2020 asti.**
  
- ❖ **Kom. täyt.panoasetus 2018/775:** Elintarvikkeen pääaineesosan alkuperämaan ilmoittamisesta **sovellettava 1.4.2020 alk.;** tätä ennen valmistuu komission ohje jäsenvaltioille.



**RUOKAVIRASTO**

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

# Kiitos

**Tuulikki Lehto**

ylitarkastaja

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

+358 50 558 2696