



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Suonenjoen mansikka - nimisuojaan käyttö/valvonta

Niina Matilainen

erityisasiantuntija

elintarvikkeiden koostumusjaosto,
kemiallisen elintarviketurvallisuuden yksikkö,
elintarviketurvallisuusosasto

SSMY viljelijäinfo

5.2.2024



Sisältö:

- 1) Suonenjoen mansikka SMM
 - 2) Mansikan vaatimustenmukaisuudesta
 - 3) Oiva-ohje 12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet
-



EU:n nimisuojajärjestelmän nimisuoja- luokat

- Suojattu **a**lkuperä**n**imitys (SAN) (engl. PDO, es./it. DOP)
 - Tuotannon, jalostuksen ja käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella.



- Suojattu **m**aantieteellinen **m**erkintä (SMM) (engl. PGI, es./it. IGP)
 - Vähintään yhden vaiheen (tuotanto, jalostus, käsittely) pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella.



- Aito **p**erinteinen **t**uote (APT) (engl. TSG, es. ETG, it. STG)
 - Perinteinen koostumus tai tuotantotapa.
 - Voidaan valmistaa missä tahansa EU:n alueella, mutta valmistettava rekisteröidyn tuote-eritelmän mukaisesti.



- Lisätietoa: [Nimisuojatut tuotteet](#) ja [EU:n laatu järjestelmät](#)



**'Suonenjoen mansikka' nimelle saatu
suojattu maantieteellinen merkintä
(SMM) rekisteröinti – mitä se tarkoittaa?**



Komissio hyväksynyt Suonenjoen mansikka -nimen rekisteröinnin syksyllä 2023

- Komissio on hyväksynyt Suonenjoen mansikka -nimen rekisteröinnin.
- Ruokaviraston [uutinen](#) 2.10.2023
- Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) hakijana Suonenjoen Seudun marjanviljelijäin yhdistys ry. (SSMY)
- Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)
 - ➔ **Vähintään yhden vaiheen** (tuotanto, jalostus, käsittely) pitää tapahtua **tietyllä maantieteellisellä alueella.**
- [Yhtenäinen asiakirja julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä \(2023/C 194/10\)](#)



Suonenjoen mansikka SMM



YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Suonenjoen mansikka"

EU-nro: PGI-FI-02841 — 2.5.2022

SAN () SMM (X)

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

"Suonenjoen mansikka"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Suomi

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Nimitystä "Suonenjoen mansikka" käytetään puutarhamansikasta (*Fragaria X ananassa*), jota viljellään Pohjois-Savossa, Suonenjoen ja sen lähikuntien alueella.

"Suonenjoen mansikka" on kokonaan punainen, mehevä ja suutuntumaltaan pehmeän samettinen. Maultaan mansikan tulee olla makea ja aromikas.

Suonenjoen mansikka on kooltaan vähintään 18 mm. Mansikan kannan ja verhiön on oltava tuore ja vihreä. Poimittaessa mansikoiden värin on oltava tasainen. Mansikat voidaan syödä tuoreina kypsentämättöminä marjoina. Mansikoiden sokeripitoisuuden on oltava Brix-asteikolla vähintään 8. Mansikoiden makeus vaihtelee lajikkeesta ja kasvuolosuhteista riippuen.

"Suonenjoen mansikka" myydään tuoremarjana, pakasteena tai jäädytettynä tai sitä käytetään jalostuksessa. Kun "Suonenjoen mansikka" myydään tuoreena, sen on täytettävä vähintään I-luokan vaatimukset. Pakastettu, jäädytetty tai jalostuksessa käytetty "Suonenjoen mansikka" voi olla II-luokkaa.

"Suonenjoen mansikka" on toimitettava tuoremyyntiin viimeistään poimimista seuraavana päivänä.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

–

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella

"Suonenjoen mansikka" viljellään ja sato korjataan rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Tuoreet mansikat myös pakataan rajatulla maantieteellisellä alueella laadun turvaamiseksi ja alkuperän varmistamiseksi. Mansikoiden jäädytys tai pakastus voi tapahtua rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkityksestä koskevat erityiset säännöt

"Suonenjoen mansikka" on tuoreena, pakasteena tai jäädytettynä myytäessä myytävä aina pakattuna. Irtomyynti ei ole sallittua.

Suonenjoen mansikkaa tuottavalla viljelijällä on oikeus käyttää Suonenjoen mansikka -logoa. Logo on vapaasti kaikkien tuote-eritelmiä noudattavien tuottajien käytettävissä.



Kaavio 1.

Suonenjoen mansikka -logo

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

"Suonenjoen mansikka" tuotetaan Pohjois-Savossa Sisä-Savon alueella: Suonenjoen, Tervon, Rautalammin ja Vesannon kuntien alueilla (alueet vuoden 2021 kuntarajojen mukaan) sekä Kuopion länsiosassa entisen Karttulan kunnan alueella (alue vuoden 2010 kuntarajojen mukaisesti).

Suonenjoen mansikka SMM yhtenäinen asiakirja jatkuu



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

"Suonenjoen mansikka" tuotetaan Pohjois-Savossa Sisä-Savon alueella: Suonenjoen, Tervon, Rautalammin ja Vesannon kuntien alueilla (alueet vuoden 2021 kuntarajojen mukaan) sekä Kuopion länsiosassa entisen Karttulan kunnan alueella (alue vuoden 2010 kuntarajojen mukaisesti).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

"Suonenjoen mansikka" – maantieteellinen merkintä perustuu Suonenjoen seudun tuottaman mansikan maineeseen.

Mansikalla on pitkät viljelyperinteet Suonenjoella. Vuonna 2016 "Suonenjoen mansikka" täytti 100 vuotta, jonka vuoksi Suonenjoella järjestettiin juhlat. Suomalaiseen ruokakulttuuriin on sadan vuoden aikana jo vakiintunut käsite "Suonenjoen mansikka". Sitä myydään ympäri Suomea, ja ihmiset tuntevat Suonenjoen nimenomaan mansikasta. Kaupallinen mansikanviljely Suomessa on lähtöisin Suonenjoelta.

Kaupungin katukuvassa mansikka näkyy monessa muodossa. Suonenjoen keskustassa sijaitsee Mansikkatyöt-patsas, joka on kuvanveistäjä Raimo Heinon teos vuodelta 1981.

Kesäisin Suonenjoen kaupunki on edesauttanut mansikan saatavuutta VR:n juniin palkattavilla mansikanmyyjillä. Mansikkaa on myyty junissa kolmen viikon ajan, kun pääsato on kypsynyt. "Suonenjoen mansikka" on ainoa marja, jota on myyty junissa. Vuonna 1995 alkaneen perinteen ansiosta junamatkustajat ovat oppineet jo odottamaan mansikan myynnin aloittamista. Suonenjoen juna-asemalla asemalaituri on koristeltu mansikoin.

Mansikan kunniaksi Suonenjoella järjestetään vuosittain heinäkuun toisena viikonloppuna Suonenjoen Mansikkakarnevaali, joka on järjestetty paikkakunnalla vuodesta 1970 asti. Se on yksi Suomen vanhimmista kesätapahtumista. Alun perin tapahtuma oli mansikan sadonkorjuujuhla. Sittemmin tapahtuma on kasvanut parinkymmenentuhannen kävijän tapahtumaksi. Karnevaali käynnistyy perinteisesti karnevaalikulkuella, jossa on edustettuina alueen yrittäjiä ja järjestöjä.

Karnevaaleilla valitaan vuosittain mansikkatyttö, joka osallistuu edustusvuotenaan kaupungin ja yritysten PR-työhön. Tapahtumassa julkistetaan myös vuoden Mansikkaisäntä ja/tai Mansikkaemäntä. Mansikkaisännäksi/Mansikkaemännäksi valitaan henkilö, joka liittyy läheisesti mansikanviljelyyn, ja joka on tehnyt "Suonenjoen mansikkaa" tunnetuksi. Lisäksi karnevaaleilla on muuta mansikkaan liittyvää ohjelmaa kuten mansikan syöntikilpailu ja mansikkakakun koristelukilpailu.

Aiheesta on julkaistu kirja "Mansikalla maineeseen – Suonenjoen mansikka" vuonna 2016 vietetyn 100-vuotisjuhlan kunniaksi. Lisäksi Pakkasmarja Oy on tuottanut Suonenjoen punainen timantti -nimisen videon paikallisesta mansikanviljelystä.

Muutamasta mansikan taimesta alkunsa saanut viljelykulttuuri on muokkaantunut vuosikymmenten aikana, ja nykyisin mansikkapellot kuuluvat olennaisesti alueen maisemaan. Suonenjoki ja sen lähikunnat (Sisä-Savo) on maailman pohjoisin mansikanviljelyn keskittymä. Suonenjoella sijaitsee myös Marjaosaamiskeskus, jonka osaamisen ja hankkeiden myötä on edistetty Suonenjoen seudun marjanviljelijöiden tietotaitoa mansikanviljelyssä. Lisäksi seudun viljelijöillä on oma, vuodesta 1966 alkaen toiminut yhdistys – Suonenjoen seudun marjanviljelijäin yhdistys ry. Mansikat on mainittu myös Suonenjoen kaupungin strategiassa 2018–2025. Suonenjoen kaupungin visiona on olla "Rohkeasta kehityksestään tunnettu mansikkakaupunki".

Kesän pitkät ja valoisat yöt sekä alueelle tyypilliset mäkit ja vettä läpäisevät moreenimaat luovat hyvät kasvuolosuhteet mansikanviljelylle sekä antavat mansikoille ominaisen aromin ja makeuden. "Suonenjoen mansikka" viljellään nykyään avomaalla tai rajatussa kasvualustassa avomaalla, tunnelissa tai kasvihuoneessa. Sisä-Savon alueella tuotetaan vuosittain noin viidennes koko Suomen mansikkasadosta. Tämä johtuu tilojen suuresta määrästä ja alueen keskimääräistä paremmasta satotasosta.

Vuosien kokemuksen myötä makeat, aromikkaat ja suutuntumalta miellyttävät lajit ovat päätyneet viljelyyn. Nimen "Suonenjoen mansikka" alla viljellään kuitenkin useita eri mansikkalajikkeita. Nimi ei ole lajikesidonnainen, vaan viljelyaluesidonnainen. Nykyisin Polka, Rumba ja Sonata ovat alueella eniten viljeltyjä pääsatolajikkeita. Viljelyssä on myös paljon muita lajikkeita varhaisista myöhäisiin, joten satokausi avomaalla kestää yleensä kesäkuulta syyskuulle. Vuosien saatossa viljelijöille mansikan kasvatuksesta karttuneella tietotaidolla on ollut merkitystä laadukkaan tuotteen tuottamisessa.

Eritelmän julkaisutiedot

<https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/jyrytykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/eun-nimisuoja-jarjestelma/suonenjoen-mansikka-hakemus-final-021221.pdf?visitorgroupsByID=undefined>



Poimintoja yhtenäisestä asiakirjasta

– mitä toimintoja maantieteellisellä alueella ja sen ulkopuolella?

Nimitystä ”**Suonenjoen mansikka**” käytetään puutarhamansikasta (*Fragaria X ananassa*), jota viljellään Pohjois-Savossa, Suonenjoen ja sen lähikuntien alueella. Tarkennettu Maantieteellisen alueen tarkka rajaus -kohdassa:

- ”Suonenjoen mansikka” **tuotetaan** Pohjois-Savossa Sisä-Savon alueella: **Suonenjoen, Tervon, Rautalammin ja Vesannon kuntien alueilla** (alueet vuoden 2021 kuntarajojen mukaan) **sekä** Kuopion länsiosassa **entisen Karttulan kunnan alueella** (alue vuoden 2010 kuntarajojen mukaisesti).
- ”Suonenjoen mansikka” **viljellään ja sato korjataan** rajatulla maantieteellisellä alueella.
- Tuoreet mansikat myös **pakataan** rajatulla maantieteellisellä alueella laadun turvaamiseksi ja alkuperän varmistamiseksi. Mansikoiden **jäädytys tai pakastus** voi tapahtua rajatun maantieteellisen alueen ulkopuolella.



Poimintoja yhtenäisestä asiakirjasta

– mitä vaatimuksia laadulle ja pakkaamiselle?

- Suonenjoen mansikka on kooltaan **vähintään 18 mm**. Mansikan kannan ja verhiön on oltava tuore ja vihreä. Poimittaessa **mansikoiden värin on oltava tasainen**. Mansikat voidaan syödä tuoreina kypsentämättöminä marjoina. Mansikoiden sokeripitoisuuden on oltava Brix-asteikolla vähintään 8. Mansikoiden makeus vaihtelee lajikkeesta ja kasvuolosuhteista riippuen.
- Kun ”Suonenjoen mansikka” myydään tuoreena, sen on täytettävä vähintään I-luokan vaatimukset. Pakastettu, jäädytetty tai jalostuksessa käytetty ”Suonenjoen mansikka” voi olla II-luokkaa.
- ”Suonenjoen mansikka” on **toimitettava tuoremyyntiin viimeistään poimimista seuraavana päivänä**.
- ”Suonenjoen mansikka” on tuoreena, pakasteena tai jäädytettynä myytäessä **myytävä aina pakattuna. Irtomyynti ei ole sallittua**.





Mitä tarkoittaa valvonnan kannalta?

- Kaikki mansikanviljelijät jotka tuottavat mansikkaa määritellyn maantieteellisen alueen ”sisällä” ovat oikeutettuja käyttämään viljelemästään mansikasta suojattua nimitystä ”Suonenjoen mansikka” ja jos suojattua nimitystä haluaa käyttää, niin asiasta on ilmoitettava kunnan elintarvikevalvontaviranomaiselle.
- Asiasta on säädetty [elintarvikelain 54 §](#):ssä

Rekisteröityä nimisuoja tuotetta valmistavan elintarvikealan toimijan on ennen tuotteiden markkinoille saattamisen aloittamista ilmoitettava tuotteen nimi ja valmistuspaikka 24–27 §:ssä tarkoitetulle valvontaviranomaiselle. Alkoholituotteiden osalta ei ilmoitusta tarvitse tehdä, jos valvontaviranomainen saa tiedon muun ilmoituksen yhteydessä. Valmistuksen keskeyttämisestä tai lopettamisesta on ilmoitettava viivytyksettä valvontaviranomaiselle.



Mitä tarkoittaa viljelijän kannalta?

- Määritellyllä alueella mansikkaa tuottava viljelijä voi siis nimetä ja myydä mansikkansa Suonenjoen mansikka nimellä. Kun niin tekee,
 - On ilmoitettava asiasta elintarvikevalvontaan (Etl 54 §)
 - Pakkauksiin, saateasiakirjoihin (jäljitettävyyden varmentaminen) ym. materiaaleihin merkittävä:
 - Nimi **Suonenjoen mansikka** (suojatussa sanamuodossa) sekä
 - **SMM logo** – ja tietenkin lisäksi
 - Mansikalle pakolliset merkinnät: **alkuperämaa**, **laatuluokka** ja **pakkaajan nimi ja osoite** sekä pakkauksen **sisällön määrä** ja **erätunniste**.
- Jos määritellyn alueen sisällä mansikkaa tuottava viljelijä ei jostain syystä halua käyttää Suonenjoen mansikka nimitystä, niin silloin viljelijä **ei voi** pakkauksissa mainita ”mansikkaa Suonenjoelta” tai muuten viitata ’Suonenjoen mansikka’-mansikkaan, vaan mansikka on myytävä suomalaisena mansikkana.





Yhteistyötä tarvitaan

- Toimivaltainen viranomaisena on kunnallinen elintarvikevalvonta
 - **Tervon kunnan ympäristöterveyspalvelut:** Tervon kunta, Suonenjoen kaupunki, Rautalammin kunta, Vesannon kunta
 - **Kuopion kaupungin ympäristöterveydenhuolto** eli entisen Karttulan alue erikseen
- Ruokavirasto ohjaa, tukee ja neuvoo
- Suonenjoen seudun marjanviljelijäin yhdistyksen (SSMY) apu ja tuki valvontaviranomaisille toivottavaa mm. sen vahvistamisessa keiden viljelijöiden mansikat on tuotettu määritellyllä alueella
 - ➔ Esim. listaus viljelijöistä, joilla oikeus käyttää suojattua nimitystä (=viljelee määritellyn alueen sisällä), sillä viranomaisen listan ajantasaisuus aina riippuvainen siitä, miten viljelijät ilmoittavat tietojaan viranomaiselle (jos ei ilmoita, niin tiedot eivät päivitty).



Miten voi varmistua siitä, että mansikkaerä todella on Suonenjoen mansikkaa?

- Merkinnöissä pitää olla säädösten vaatimien tietojen (alkuperämaa, elintarvikkeen nimi, erätunnus, pakkaajan nimi ja fyysinen osoite, sisällön määrä ja laatuluokka) lisäksi
 - tuottajan/viljelijän nimi,
 - merkinnät 'Suonenjoen mansikka' (tässä suojatussa muodossa)
 - 'Suonenjoen mansikka' (SSMY) -logo sekä
 - SMM -logo
- Tiedot voi liittää pakkaukseen painettuna tai tarralla.
- Saateasiakirjoihin tulee liittää jäljitettävyystiedoksi viljelijän nimi ja yhteystiedot 'Suonenjoen mansikka' SMM merkinnän lisäksi. Erätunnistietojen avulla tuote-erä on tarvittaessa jäljitettävissä ketjussa taaksepäin aina tuotantopaikalle saakka.



Tämä on asia, joka täytyy yhteistyössä hakijatahon (SSMY) ja paikallisten elintarvikevalvontaviranomaisten kanssa viestiä ja kouluttaa toimijoille.



Virallisen valvonnan sisältö [\(EU 1151/2012, 36 art.\)](#)

- Tarkastettava, että **tuote on sitä vastaavan tuote-eritelmän mukainen**
- Markkinoille saatettujen tuotteiden rekisteröityjen nimien käytön seuranta
 - **Rekisteröidyt nimet on suojattu**
 - Suoralta tai välilliseltä **rekisteröidyn nimen** kaupalliselta **käytöltä tuotteissa, joita rekisteröinti ei koske**
 - **Väärinkäytöltä, jäljittelyltä tai miellelyhtymiltä**, vaikka tuotteiden tai palveluiden oikea alkuperä on merkitty
 - Muilta **vääriltä tai harhaanjohtavilta maininnoilta**, jotka koskevat tuotteen lähtöpaikkaa, alkuperää, luonnetta tai olennaisia ominaisuuksia...
 - Rekisteröidyt nimet suojataan väärinkäytöltä, jäljittelyltä tai miellelyhtymiltä, **myös silloin, kun kyse on tuotteiden käytöstä ainesosina**, tai muilta käytännöiltä, jotka saattaisivat johtaa kuluttajaa harhaan.



Kasvisten (muun muassa mansikan) vaatimustenmukaisuudesta



Kasvisten* kaupan pitämisen vaatimuksia koskeva erityislainsäädäntö

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o [1308/2013](#) maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä (artiklat 74-76 sekä liitteessä I oleva IX osa: Hedelmät ja vihannekset)
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o [543/2011](#) yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta; (II osasto sekä liitteet I-V)
- Laki maataloustuotteiden markkinajärjestelystä [999/2012](#) (sisältäen muutoksen 1194/2013)



*Kasvikset = marjat, hedelmät ja vihannekset

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1308/2013



- 74 artikla

Yleisperiaate:

Tuotteita, joille on vahvistettu ala- tai tuotekohtaiset kaupan pitämisen vaatimukset tämän jakson mukaisesti, voidaan pitää kaupan unionissa ainoastaan, jos ne täyttävät kyseiset vaatimukset.

- 75 artikla

Vahvistaminen ja sisältö

1. Kaupan pitämisen vaatimuksia voidaan soveltaa yhteen tai useampaan seuraavista tuotteista ja aloista:

b) hedelmät ja vihannekset;

75 artikla

Vahvistaminen ja sisältö

1. Kaupan pitämisen vaatimuksia voidaan soveltaa yhteen tai useampaan seuraavista tuotteista ja aloista:

a) oliiviöljy ja syötäväksi tarkoitetut oliivit;

b) hedelmät ja vihannekset;

c) hedelmä- ja vihannesjalosteet;

d) banaanit;

e) elävät kasvit;

f) munat;

g) siipikarjanliha;

h) ihmisravinnoksi tarkoitetut levitettävät rasvat;

i) humala.



EPNAs 1308/2013; 76 artikla

Hedelmä- ja vihannesalan tuotteiden kaupan pitämistä koskevat lisävaatimukset

1. Edellä 75 artiklassa tarkoitettujen kaupan pitämisen vaatimusten lisäksi voidaan hedelmä- ja vihannesalan **tuotteita, jotka on tarkoitettu myytäväksi tuoreina kuluttajille, pitää tarvittaessa kaupan ainoastaan, jos ne ovat laadultaan aitoja, virheettömiä ja myyntikelpoisia ja jos alkuperämaa on ilmoitettu.**
2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettuja kaupan pitämisen vaatimuksia sekä tämän alajakson mukaisesti vahvistettuja hedelmä- ja vihannesalaan sovellettavia kaupan pitämisen vaatimuksia **sovelletaan kaikissa kaupan pitämisen vaiheissa, myös tuonnissa ja viennissä, ja ne voivat koskea laatua, luokittelua, painoa, kokoa, pakkaamista, päällyksimerkintöjä, varastointia, kuljetusta, tarjontamuotoa ja kaupan pitämistä.**
3. Sellaisten hedelmä- ja vihannesalan **tuotteiden haltija**, joita hyväksytyt kaupan pitämisen vaatimukset koskevat, **ei saa pitää kyseisiä tuotteita esillä myyntitarkoituksessa, saattaa niitä myyntiin eikä toimittaa tai pitää niitä kaupan millään tavoin unionissa, elleivät ne ole mainittujen vaatimusten mukaisia, ja haltijan on vastattava siitä, että vaatimuksia noudatetaan.**



Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 543/2011 (II osasto)

- 3 artikla – Kaupan pitämisen vaatimukset; tuotteiden haltijat
- 4 artikla – Poikkeukset kaupan pitämisen vaatimusten soveltamisesta
- 5 artikla – Merkinnät
- 6 artikla – Merkinnät vähittäismyynnissä
- 7 artikla – Sekoitukset
- 8 artikla – Soveltamisala
- 9 artikla – Koordinointi- ja tarkastusviranomaiset
- 10 artikla – Toimijatietokanta
- 11 artikla – Vaatimustenmukaisuustarkastukset
- 12 artikla – Hyväksytyt toimijat
- 13 artikla – Ilmoituksen hyväksyminen tullissa
- 14 artikla – Vaatimustenmukaisuustodistus

Asetus uudistuu → jaettu kahdeksi:

- [Komission delegoitu asetus \(EU\) 2023/2429](#)
- [Komission täytäntöönpanoasetus \(EU\) 2023/2430](#)

Julkaistu virallisessa lehdessä 3.11.2023, voimaan 23.11.2023 ja **aletaan soveltaa 1.1.2025.**



Pakatun tuotteen määritelmä kasviksilla

- **Pakkaus** on myös avoin pahvi-/muovilaatikko, johon on pakattu irtomyyntiin tarkoitettuja kasviksia tai valmiiksi kuluttajapakkauksiin pakattuja kasviksia.
- **Kuluttajapakkaus** muodostaa myyntipaikassa loppukäyttäjälle tai kuluttajalle myytävän yksikön, joka voi olla avoin tai suljettu.
- **Yhden yksittäisen tuotteen suojakalvo ei ole pakkaus (543/2011, liite V, 1.3.)**
 - Esimerkiksi yksittäisen paprikan, salaatin tai kurkun suojakelmu
 - Kun kääreessä enemmän kuin yksi tuote → pakkaus

Pakkauksen koosta riippumatta eri kokoisiin kasviksia sisältäviin **pakkauksiin** tarvitaan vaatimusten mukaiset **pakkausmerkinnät**, mutta **suojakääreeseen ei**.



Esimerkkejä

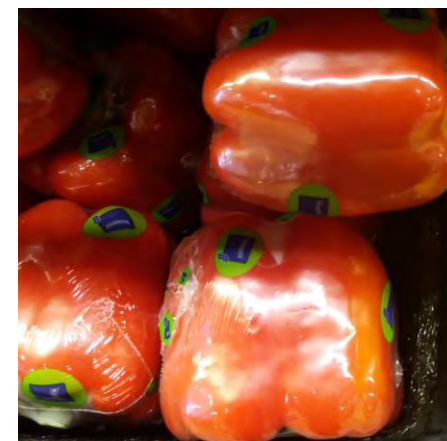
- Pakkaus



- Kuluttajapakkaus



- Suojakelmu



Kasvisten kaupan pitämisen vaatimukset



Tavoitteena

- Saada **markkinoille yhdenmukaista ja tyydyttävää laatua** olevia tuoreita kasviksia sekä
- Tarjota **kuluttajille laadultaan ja alkuperältään aitoja** tuotteita
- Vaatimustenmukaisuuden varmistaminen

Vaatimustenmukaisuuden valvonta:

- Kaikki tarvittavat **merkinnät**
- **Laatu** sitä mitä ilmoitettu

Komission täytäntöönpanoasetus 543/2011

- Hedelmät ja vihannekset **lajiteltava, luokiteltava ja merkittävä** kaupan pitämisen vaatimusten mukaisesti
 - Kaupan pitämisen **yleisvaatimukset** (liite I, A osa)
 - Kaupan pitämisen **erityisvaatimukset** (liite I, B osan 1-10 osat)
- **Selvät ja näkyvät merkinnät** pakkauksissa, laskuissa ja saateasiakirjoissa sekä vähittäismyynnissä

Aina pakolliset tiedot kasvisten pakkauksissa



543/2011 (5 artikla)

- **Tuote**, jos ei näkyvissä
- **Alkuperämaa** eli viljelymaa
- **Pakkaajan/lähettäjän nimi ja fyysinen osoite**

Tuoreet, **kokonaisena** myytävät kasvikset.

Kaupan pitämisen erityisvaatimusten alle kuuluvien pakkauksissa on lisäksi

- Laatuluokka: ekstra, I-luokka tai II-luokka
- Lajike: omenalla, päärynällä, viinirypäleellä, appelsiinilla ja mandariinilla
- Hedelmälihan (mallon) väri: persikat ja nektariinit, kiivi (jos ei vihreä)
- Valmispakkauksissa **nettopaino**



Kaupan pitämisen erityisvaatimukset koskevat

- Omenat
- Sitruhedelmät (sitruunat, mandariinit, satsumat, klementiinit, appelsiinit)
- Kiivit
- Salaatit sekä kähärä- ja siloendiivit
- Persikat ja nektariinit
- Päärynät
- **Mansikat**
- Paprikat
- Syötäväksi tarkoitettut viinirypäleet
- Tomaatit

Tuote	Pakkaaja	Alkuperä	Luokka	Lajike	Koko	Muu
Omena	X	X	X	X	X	
Sitruhedelmät	X	X	X		X	tarvittaessa merkintä korjuun jälkeisissä käsittelyissä käytetyistä aineista
• sitruuna						
• appelsiini				X		Navel- ja Valencia -lajikkeiden ryhmän lajikkeista riittää lajikeryhmä
• mandariini				X		
• satsumat						ilmaisu "satsumia"
• klementiini						ilmaisu "klementiinejä" ja tarvittaessa ilmaisu "siemenellisiä", kun klementiineissä on yli 10 siementä
Kiivi	X	X	X		X	mallon väri tai vastaava maininta, jos ei vihreä
Salaatit	X	X	X		X	
Persikka/ Nektariini	X	X	X		X	mallon väri
Päärynä	X	X	X	X	X	
Mansikka	X	X	X			
Paprika	X	X	X		(X)	tarvittaessa "tulinen"
Viinirypäleet	X	X	X	X		
Tomaatti	X	X	X		(X)	
Yleisvaatimus- tuotteet	X	X				



Mansikan vaatimustenmukaiset merkinnät

- Pakkaajan / lähettäjän
 - nimi ja
 - fyysinen osoite
- ➔ katuosoite, postinumero, paikkakunta, ja
- ➔ jos osoite ei ole alkuperämaassa, on merkittävä myös maa
- Alkuperämaa
- Luokka





Mansikan vaatimustenmukaisuus (poimintoja vaatimuksista)

Vähimmäisvaatimukset

- eheitä (01), **vahingoittumattomia**
- terveitä (02)
- puhtaita; lähes vailla näkyviä vieraita aineita (06)
- tuoreen näköisiä (03), mutta pesemättömiä (01)
- lähes vailla tuholaisia (02)
- lähes vailla tuholaisten aiheuttamia vioittumia (01)
- verhiöllisiä; **tuore ja vihreä verhiö ja kukkaperä**, silloin kun se on mukana (01)*)
- vailla epätavallista pintakosteutta
- vailla vierasta hajua ja / tai makua
- riittävän kehittyneitä ja kypsiä (08)**)

*)Poikkeus: mansikkalajikkeet, joiden verhiö irtoaa helposti poimissa voidaan myydä ilman verhiötä tuotantoalueella.

**)\Vihreät ja ylikypsät marjat eivät ole sallittuja.

I luokka

- **Vähäinen** muotovirhe (05)
- pieni vaalea alue, joka enintään **1/10** marjan pinta-alasta (08)
- vähäisiä pinnalla olevia painumia (01)
- oltava käytännössä **mullattomia** (06)



II luokka

- Muotovirheitä (05)
- pieni vaalea alue, joka enintään **1/5** marjan pinta-alasta (08)
- vähäisiä kuivia pintavirheitä, jotka todennäköisesti eivät laajene (01)
- **vähäisiä mullan jäännöksiä** (06)



Tuorekasvisten merkinnät – Yksityiskohtaisia esimerkkejä eri kasvisten irtomyynti- ja pakkausmerkinnöistä



Ohje
6320/04.02.00.01/2020/1

Sisällysluettelo

1 JOHDANTO	4
2 HERNE (myös pavut ym.)	7
3 KAALIT (keräkaalit, kiinankaali, kukkakaali, parsakaali, ruusukaali ym.)	9
4 KANTARELLI (myös suppilovahvero, herkkutatit ym. metsäsienet)	11
5 KIIVI	13
6 KIRSIKKA (myös aprikoosi, luumut ym.)	15
7 KURKKU (myös kesäkurpitsa, kurpitsat, melonit, munakoiso ym.)	17
8 LEHTISELLERI (/varsiselleri myös latva-artsokka, raparperi, salaattifenkoli, tankoparsa ym.) ..	19
9 LEHTIVIHANNEKSET (kuten pinaatti, rucola, villirukola ym.)	21
10 MANSIKKA	23
11 MUSTIKKA/PENSASMUSTIKKA (myös puolukka, karpalo ym. luonnonmarjat)	25
12 OMENA	27
13 PAPRIKA (myös suippopaprika)	29
14 PERSIKKA / NEKTARIINI	31
15 PORKKANA (myös nauris, palsternakka, punajuuri, retiisi ym. juurekset)	33
16 PÄÄRYNÄ	35
17 RUOKAPERUNA (myös varhaisperuna ym.)	37
18 RUUKKUYRTIT (myös ruukkusalaatti ym.)	39
19 SALAATTI (keräsalaatit, sidesalaatit, lehtisalaatit myös kähärä- ja siloendiivit)	41
20 SIPULI (ruokasipulit, purjo, valkosipuli ym.)	43
21 SITRUSHEDELMÄT (appelsiinit, sitruunat, mandariinit myös satumat ja klementiinit)	45
22 TOMAATTI	47
23 VADELMA (myös karhunvatukat, musta-, puna-, valko- ja viherherukat sekä karviaiset ym. vijellyt marjat)	49
24 VIINIRYPÄLEET	51
25 VIJELLYT SIENET (herkkusienet, portobello ym.)	53
26 KASVISSEKOITUSTEN MERKINNÄT	55
27 IDUT	56
28 KÄYTTÖVALMIIT KASVIKSET	58
29 MUUTA KASVISTEN MERKINNÖISSÄ HUOMIOITAVAA	59
29.1 Alkuperämaa	59
29.2 Etämyynti	59
29.3 Hävikki-hevit	59
29.4 Luomu	59
29.5 Ravintolisäilmoitus	60



Esimerkkinä mansikka

10 MANSIKKA

Irtomyynissä tai avorasiassa – merkinnät myyntikyltissä:



- **tuotteen nimi** ^{1) 3)}
- **alkuperämaa** (maan nimellä) ^{1) 3)}
- luokka ¹⁾.

Laskuissa ja saateasiakirjoissa (kuluttajalle annettua kuittia lukuun ottamatta) on mainittava tuotteiden nimi (mansikka), alkuperämaa ja luokka. Elintarvike-erän tunnus ja tarvittaessa erää (lot) merkitsevä kirjain "L" on merkittävä kuljetuspakkaukseen tai kaupallisiin asiakirjoihin.

Lainsäädäntö

- 543/2011¹⁾, 5.4 art. ja 6.1 art.
- MMMa 834/2014³⁾, 5 § ja 7-8 §.

Pakkauksessa – merkinnät laatikossa ja suljetussa pakkauksessa:



- **elintarvikkeen nimi**, jos sisältö ei ole näkyvässä; ^{1) 2)}
- erätunnus ³⁾
- **alkuperämaa** ^{1) 2)}
- **pakkaajan nimi ja fyysinen osoite** ^{1) 2)}
- laatuluokka ¹⁾
- **paino** (sisällön määrä) ^{1) 2)}
- suomen- ja ruotsinkieliset merkinnät (kaksikielisissä kunnissa molemmat ja yksikielisessä kyseisen kunnan kielellä) ³⁾.

Laskuissa ja saateasiakirjoissa (kuluttajalle annettua kuittia lukuun ottamatta) on mainittava tuotteiden nimi (mansikka), alkuperämaa ja luokka. Elintarvike-erän tunnus ja tarvittaessa erää (lot) merkitsevä kirjain "L" on merkittävä pakkaukseen tai asiakirjoihin.

Lainsäädäntö

- 543/2011¹⁾: 3.2 art., 6.2 art. ja liite I, B osa, 7 osa (VI)
- EPNAs 1169/2011²⁾, 9 art.
- MMMa 834/2014³⁾, 4-5 §.



Oiva-arviointiohje

12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet on päivitetty



Oiva-arviointiohje 12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet päivitetty

- Lisätty nimisuojuokkien määritelmät
- Selkiytetty eroa nimisuojuuttua elintarviketta **valmistavien** toimijoiden ja **muiden** nimisuojuuttuja elintarvikkeita valmistuttavien/pakkaavien/maahantuovien/välittävien/myyvien/tarjoilevien toimijoiden valvonnassa
- Lisätty esimerkkejä
- Päivitetty komission tietokantojen linkit
- Linkki: <https://www.ruokavirasto.fi/tietoa-meista/oppaat/ieh/ieh-12/12-elintarvikekohtaiset-erityisvaatimukset/#id-123-nimisuojuatut-elintarvikkeet>



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Esittelijä Niina Matilainen

Hyväksyjä Ville Kekkonen

Sivu/sivut 1/5

2171/04.02.00.01

Ohje/versio /2021/6

Käyttöönotto 2.1.2024

Asia 12.3



Elintarviketurvallisuus

Diiva-arviointiohjeet ilmoitetuille ja hyväksytyille elintarvikehuoneistoille

Muokauspohja – julkaistu
[selainpohjalla.](#)

12 Elintarvikekohtaiset erityisvaatimukset

12.3 Nimisuojatut elintarvikkeet

EU:n nimisuojarahjestelmässä on kolme nimisuojarahluokkaa:

- **Suojattu alkuperänimitys (SAN)** (englanniksi PDO, espanjaksi/italiaksi DOP)
- **Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)** (englanniksi PGI, espanjaksi/italiaksi IGP)
- **Aito perinteinen tuote (APT)** (englanniksi TSG, espanjaksi ETG, italiaksi STG)

Nimisuojarahluokat ja niiden määritelmät lisätty

Suojattu alkuperänimitys (SAN) ja suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) rajaavat tuotteen valmistamisen ja/tai tuotannon tietyille maantieteelliselle alueelle, joka on määritelty kunkin tuotteen tuote-eritelmässä / yhtenäisessä asiakirjassa. Aito perinteinen tuote (APT) puolestaan suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän ja ainesosat, mutta ei sido valmistusta/tuotantoa tietyille määritellyille maantieteelliselle alueelle.



Huomioitavaa:

Tämä kohta tarkastetaan, kun toimija

- valmistaa SAN, SMM tai APT nimisuoajalla suojattua elintarviketta.

Nimisuoja-asia tarkastetaan aina **kun toimija valmistaa SAN/SMM/APT suojan saanutta elintarviketta.**

Tämä kohta tarkastetaan myös, kun toimija

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

EU:n nimisuoajjärjestelmän mukaan nimisuoajan saaneita elintarvikkeita tai sellaisia elintarvikkeita, joiden pakkausmerkinnöissä ja mainonnassa on maininta nimisuoajatusta ainesosasta.

Nimisuoajattua elintarviketta valmistavan toimijan tulee ilmoittaa valvovalle elintarvikevalvontaviranomaiselle ennakkotarkastusta varten nimisuoajatuotteen nimi ja valmistuspaikka ennen nimisuoajatuotteen markkinoille saattamista.

Selvitettävä, **miten toimija varmistuu siitä, että sen valmistuttama, pakkaama (jonkun muun valmistama), maahantuoma, välittämä, myymä, tarjoilema tai muuten markkinoille saattama SAN/SMM/APT suojatulla nimellä nimetty elintarvike on nimetty, valmistettu, pakattu jne. kyseisen nimisuoajatun tuotteen määritelmien mukaisesti.**

Nimisuoajattua elintarviketta valmistavat elintarvikealan toimijat tarkastetaan nimisuoajatuotteen valmistusvaiheessa säännöllisesti – vähintään joka toinen vuosi. Nimisuoajattua elintarviketta valmistavan toimijan tarkastuksella on varmistuttava erityisesti siitä, että toimija käyttää kyseisen nimisuoajatun elintarvikkeen valmistuksessa niitä raaka-aineita ja sellaisia valmistusmenetelmiä, jotka kyseiselle nimisuoajatulle tuotteelle on sen tuote-eritelmässä / yhtenäisessä asiakirjassa määritetty. Olennaista on varmistaa myös, että valmistus ja pakkaaminen tapahtuu kyseiselle nimisuoajatulle tuotteelle tuote-eritelmässä / yhtenäisessä asiakirjassa määritellyllä maantieteellisellä alueella. Joillakin nimisuoajatuotteilla myös käytettävien raaka-aineiden on oltava peräisin tietyiltä määritellyiltä maantieteelliseltä alueelta, tämäkin on kirjattu kyseisen tuotteen tuote-eritelmään / yhtenäiseen asiakirjaan. Lisäksi on varmistettava, että tuotteet on nimetty oikein ja nimisuoajaa osoittavaa logoa käytetään oikein.

Käyttääkö toimija nimisuoajatun elintarvikkeen valmistuksessa niitä raaka-aineita ja valmistusmenetelmiä, jotka kyseiselle nimisuoajatulle tuotteelle on sen tuote-eritelmässä / yhtenäisessä asiakirjassa määritetty? Tapahtuuko valmistus ja pakkaaminen määritellyllä maantieteellisellä alueella?

B

Muissa kuin nimisuojattua elintarviketta valmistavissa kohteissa on tarkastuksella varmistettava, että toimijan valmistuttama, pakkaama, maahantuoma, välittämä, myymä, tarjoilema tai muuten markkinoille saattama EU:n nimisuojaajärjestelmän mukaisesti suojatulla nimellä nimetty elintarvike todennettavasti on nimetty, valmistettu, pakattu jne. kyseisen nimisuojatun tuotteen tuote-eritelmän / yhtenäisen asiakirjan määritelmien mukaisesti (esimerkiksi: raaka-aineet, valmistusmenetelmät, maantieteellinen alue). Jos nimisuojattua elintarviketta käytetään toisen elintarvikkeen tai tarjoiltavan annoksen ainesosana ja nimisuojattu ainesosa esiintyy elintarvikkeen tai annoksen nimessä, on tarkastuksella varmistuttava siitä, että edellytykset nimisuojatun tuotteen nimen käyttämiselle tai korostamiselle elintarvikkeen tai annoksen nimessä tai muissa merkinnöissä täyttyvät.

Muita kuin nimisuojan saaneita elintarvikkeita ei saa markkinoida ilmaisuilla, joissa viitataan nimisuojattuun elintarvikkeeseen. Rekisteröidyt eli nimisuojatut nimet on suojattu väärinkäytöltä, jäljittelyltä tai miellelyhtymiltä, myös silloin, kun kyse on tuotteiden käytöstä ainesosina.

Nimisuojattuun tuotteeseen ei saa viitata, vaikka tuotteen oikea alkuperä on merkitty tai vaikka suojattu nimi on käännetty tai siihen on liitetty esimerkiksi ilmaisu "laatu", "tyyppi", "menetelmä", "tuotettu kuten", "jäljitelmä" tai muu vastaava ilmaisu, myös silloin, kun tuotetta käytetään ainesosana toisessa elintarvikkeessa. Tämä on tarpeen huomioida, jos samalla tarkastetaan kohta 13.1, Pakolliset elintarviketiedot (pakatut ja pakkaamattomat elintarvikkeet).

Nimisuojaaja osoittavan logon käyttö on pakollista elintarvikkeilla. Erilliset sanalliset maininnat ("suojattu alkuperänimitys", "suojattu maantieteellinen merkintä", "aito perinteinen tuote" tai niiden lyhenteet) ovat sallittuja, mutta eivät pakollisia. Nimisuojatun elintarvikkeen nimi on merkittävä pakkausmerkintöihin aina sillä kielellä ja siinä muodossa, millä se on rekisteröity, mutta tarvittaessa nimen voi lisäksi kääntää kuluttajan ymmärtämälle kielelle.



Miten toimija varmistuu siitä, että sen markkinoille saattama SAN/SMM/APT suojatulla nimellä nimetty elintarvike on nimetty, valmistettu, pakattu jne. kyseisen tuotteen määritelmien mukaisesti?

Nimisuojalogon käyttö pakollista pakkauksissa ja markkinoinnissa.

Tarkastettavia asioita:



- Valmistus ja pakkaaminen täyttää kyseisen nimiselle elintarvikkeelle myönnetyn nimisuojan mukaiset edellytykset (raaka-aineet, valmistusmenetelmät, maantieteellinen alue). Tarkastaminen tehdään vertaamalla käytettäviä ainesosia (tarvittaessa myös niiden alkuperää), valmistusmenetelmiä ja muita toimintoja kyseisen nimisuojatun elintarvikkeen hyväksytyyn tuote-eritelmän / yhtenäisen asiakirjan määritelmiin. Nimisuojatulla nimellä nimetyn elintarvikkeen valmistusvaiheessa tarkastetaan erityisesti elintarvikkeiden valmistuksessa käytetyt raaka-aineet, valmistusmenetelmät ja tarvittaessa pakkaustavat, jotka kyseiselle nimisuojatulle tuotteelle on sen tuote-eritelmässä / yhtenäisessä asiakirjassa määritelty.
- Muissa kuin nimisuojatun elintarviketta valmistavissa valvontakohteissa selvitetään erityisesti se, miten toimija varmentaa sen, että toimijan markkinoille saattama nimisuojatulla nimellä nimetty elintarvike on nimetty oikein sekä valmistettu ja pakattu jne. kyseisen tuotteen tuote-eritelmässä / yhtenäisessä asiakirjassa määritellyn mukaisesti. Jos ravintolassa tai muussa tarjoilupaikassa esimerkiksi myytävän/tarjoiltavan annoksen nimessä tai muussa markkinoinnissa käytetään nimisuojatun tuotteen nimeä, on tarkastuksella selvitettävä miten toimija varmistaa, että annoksen/aterian valmistuksessa raaka-aineena käytetään aitoa nimisuojatun tuotetta eli tarkastuksella on varmistuttava siitä, että edellytykset täyttyvät nimisuojatun tuotteen nimen käyttämiselle annoksen/aterian nimessä tai muussa markkinoinnissa.
- Nimisuojatun tuotteen pakkausmerkinnöissä on näkyvissä EU:n nimisuojusta kertova tunnus (logo) ja se on muodoltaan, kooltaan ja väreiltään oikein.
- Nimisuojaan liittyvät pakkausmerkintävaatimukset toteutuvat, kun nimisuojatun tuotetta on käytetty ainesosana toisessa elintarvikkeessa.
- Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus sekä tarvittaessa suunnitelma tarkastetaan soveltaen ohjeen 1.6 liitettä "Omavalvonnan riittävyys ja sopivuus".

VALMISTUKSESSA:
Raaka-aineet?
Valmistusmenetelmät?
Maantieteellinen sijainti?

Miten toimija varmentaa sen, että sen **markkinoille saattama SAN/SMM/APT** suojatulla nimellä nimetty elintarvike on nimetty oikein ja valmistettu jne. määritelmän mukaisesti?

TARJOILUPAIKASSA:
Miten toimija varmistaa, että annoksen/aterian valmistuksessa raaka-aineena käytetään aitoa nimisuojatun tuotetta? → Miten edellytykset täyttyvät nimisuojatun tuotteen nimen käyttämiselle annoksen/aterian nimessä tai muussa markkinoinnissa.



OIVALLINEN

Toiminta on vaatimusten mukaista.

Nimisuojattua elintarviketta valmistava toimija on ilmoittanut ennen nimisuojat tuotteen markkinoille saattamista elintarvikevalvontaviranomaiselle mitä nimisuojattua elintarviketta valmistaa ja missä valmistuspaikka sijaitsee. Nimisuojattu elintarvike valmistetaan ja pakataan kyseiselle elintarvikkeelle rekisteröidyn tuote-eritelmän mukaisesti (raaka-aineet, valmistusmenetelmät, maantieteellinen alue jne.). Pakkausmerkinnöissä ovat selkeästi näkyvissä sekä elintarvikkeen rekisteröity nimi että nimisuojarahjestelmän oikea tunnus. Ateriassa tai annoksessa, jonka nimessä esiintyy nimisuojatun elintarvikkeen nimi, on myös raaka-aineena käytetty aitoa nimisuojattua raaka-ainetta riittävästi, niin että se antaa aterialle/annokselle erityisen nimisuojatulle ainesosalle olennaisen makuvivahteen, eikä samassa annoksessa ole käytetty vastaavaa "tavallista ainesosaa", jolla nimisuojattu ainesosa voitaisiin korvata osittain tai kokonaan.

- SAN/SMM/APT valmistava toimija ilmoittanut valmistuksesta valvotaan.
- Elintarvike valmistetaan ja pakataan ko. tuotteelle rekisteröidyn määritelmän mukaisesti.
- Merkinnöissä on sekä logo että rekisteröity nimi.
- Ateriassa/annoksessa, jonka nimessä esiintyy nimisuojattu nimi, on myös raaka-aineena käytetty aitoa nimisuojattua raaka-ainetta.



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 pakkauksissa 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.)

Pieniä virheitä tai poikkeamia – ei kuitenkaan saa johtaa harhaan tai antaa väärää mielikuvaa tuotteesta.

Esimerkki: karjalanpiirakoita valmistavan leipomon myymälässä pakkauksiin ei ole saatu tulostettua APT logoa, mutta logo on kiinnitetty hyllynreunaan piirakkapakkausten välittömään läheisyyteen, kuten irtomyynnissä.



KORJATTAVAA

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

Toimija ei ole tehnyt Elintarvikelain 54 §:n mukaista ilmoitusta ennen nimisuojat tuotteen markkinoille saattamista, tai ilmoittanut tuotteen valmistuksen keskeyttämisestä tai valmistuksen lopettamisesta. 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 tuote-eritelmässä
- valmistusmenetelmä poikkeaa hieman tuote-eritelmässä kuvatusta (paistoaika, lämpötila, valmistusolosuhteet ym.)
- nimisuojaa osoittavassa tunnuksessa on virheellinen väritys, tai tunnus puuttuu kokonaan
- nimisuojatun elintarvikkeen ollessa *ainesosana* toisessa elintarvikkeessa ja tästä on maininta markkinoinnissa tai pakkausmerkinnöissä, käytetään nimisuojaa hieman väärin, kuten
 - ainesosana on muutakin samantyyppistä ainesosaa, kuin nimisuojattua (kuten Kitkan viisas -muikkua / muikkua muualta tai Lapin Puikula -perunaa / muuta perunaa)
 - nimisuojattua ainesosaa on reseptissä määrä, joka ei riitä antamaan elintarvikkeelle olennaisesti luonnetta (esim. makua)
 - markkinoitavasta elintarvikkeesta saa kuvan, että se on saanut nimisuojan

- Lakisääteinen ilmoitus puuttuu
- Logo puuttuu kokonaan / on väärä
- Käytetyt raaka-aineet/ainesosat tai tuotteen valmistusmenetelmät poikkeavat ko. tuotteelle määritellyistä



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-eritelämään nähden, esimerkiksi

- suojattu alkuperänimitys -elintarvikkeen raaka-aine on tuote-eritelmässä mainitun alueen ulkopuolelta tai tuotanto tai pakkaaminen tapahtuu tuote-eritelmässä määritellyn alueen ulkopuolella
- suojattu maantieteellinen merkintä -elintarvikkeen tuote-eritelämään kirjattu merkitsevä tuotantovaihe tapahtuu muualla kuin tuote-eritelmässä määritellyllä alueella
- resepti tai valmistustapa eroaa olennaisesti tuote-eritelmässä kuvatusta
- nimisuojatun elintarvikkeen kerrotaan markkinoinnissa tai merkinnöissä olevan ainesosana elintarvikkeessa/ateriassa, vaikka näin ei ole
- elintarviketta markkinoidaan nimisuojatutuotteena, vaikka kyseisellä elintarvikkeella ei ole nimisuojaa
- tarjoilupaikassa on myynnissä/tarjolla esimerkiksi
 - fetapizza/fetasalaatti/fetapiirakka, mutta ainesosana ei ole käytetty aitoa fetaa, vaan salaattijuustoa tai "välimerellistä" juustokuutiota tms.
 - parmesan-broileri annos, jossa ei kuitenkaan ole käytetty aitoa parmesan (Parmigiano Reggiano SAN) juustoa, vaan jotain muuta kypsytettyä juustoa
- myymälässä/etämyynnissä on myynnissä karjalanpiirakan nimellä tuotetta, joka ei täytä koostumukseltaan karjalanpiirakka APT määritelmää, vaan voisi olla vaikkapa riisipiirakka
- myymälässä/tarjoilupaikassa korjattavaa arvion virheet esiintyvät toistuvasti

- SAN tuotteen raaka-aine/valmistus/ pakkaaminen määritellyn alueen ulkopuolella.
- SMM tuotteen merkitsevä tuotantovaihe tapahtuu muualla kuin määritellyllä alueella.
- APT tuotteessa raaka-aineet/valmistustapa poikkeavat olennaisesti rekisteröidyssä määritelmässä kuvatusta.
- Markkinoinnissa tai merkinnöissä kerrotaan nimisuojatun tuotteen olevan ainesosana elintarvikkeessa/ateriassa/annoksessa, vaikka näin ei ole, esimerkiksi:
 - Fetapizza/fetasalaatti/fetapiirakka, jossa ainesosana onkin käytetty salaattijuustoa tai "välimerellistä" juustokuutiota tms.
 - Parmesan-broileri annos, jossa ei ole aitoa parmesan (Parmigiano Reggiano SAN) juustoa, vaan jotain muuta juustoa
- Karjalanpiirakka -nimellä myydään riisipiirakkaa
- Puruveden muikku -nimellä myydään muualla kalastettua muikkua.



Aiheeseen liittyvää lainsäädäntöä ja ohjeita (huomioitava muutoksineen):

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1151/2012 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä
- Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014 maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä
- Komission tiedonanto – Suuntaviivat suojatun alkuperänimityksen (SAN) tai suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) saaneita tuotteita ainesosina sisältävien elintarvikkeiden merkinnöistä (2010/C 341/03)
- Elintarvikelaki 297/2021, 6 § ja 54 §
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus 123/2020 nimisuojuotteiden rekisteröimisestä ja ilmoituksesta rekisteröidyn nimisuojuotteen valmistamisesta
- Ruokaviraston ohje 17049/5: Elintarvikkeiden nimisuojan valvontaohje
- Euroopan komission eAmbrosia -tietokanta:
 - eAmbrosia - the EU geographical indications register (europa.eu) (SAN ja SMM tuotteiden rekisteri)
 - eAmbrosia - Traditional Specialities Guaranteed (europa.eu) (APT tuotteiden rekisteri)
- Euroopan komission Glview -tietokanta: Glview (tmdn.org) (Tästä tietokannasta löytyvät vain SAN ja SMM tuotteet)

EU säädökset

Kansalliset säädökset

Ruokaviraston valvontaohje on tarkoitus päivittää ja muuttaa selainpohjalle.

Päivitykset versioon 6:

- Lisätty nimisuojuokkien määritelmät
- Selkiytetty eroa nimisuojuuttua elintarviketta valmistavien toimijoiden ja muiden nimisuojuuttuja elintarvikkeita valmistuttavien/pakkaavien/maahantuovien/välittävien/myyvien/tarjoilevien toimijoiden valvonnassa.
- Lisätty esimerkkejä
- Päivitetty komission tietokantojen linkit

Kansalliset säädökset



Elintarvikelaki 297/2021

54 §

Nimisuojatuotteen rekisteröiminen ja valmistuksesta ilmoittaminen

Ruokavirasto käsittelee nimisuojatuotteiden rekisteröintiä koskevat hakemukset.

Ruokavirasto julkaisee 1 momentissa tarkoitetun hakemuksen, järjestää kansallisen vastaväitemenettelyn ja päättää rekisteröinnin edellytysten täytymisestä Suomessa. Jos rekisteröinnin edellytykset täyttyvät, Ruokavirasto julkaisee päätöksen ja toimittaa hakemuksen Euroopan komissiolle. Jos hakemuksen hyväksyminen kuuluu nimisuojatuotteita koskevan Euroopan unionin lainsäädännön mukaan jäsenvaltioille, hyväksymisestä päättävä viranomaisen on Ruokavirasto.

Edellä 1 momentissa tarkoitettu hakemus ja nimisuojaa koskeva päätös annetaan tiedoksi julkisella kuulutuksella. Julkisesta kuulutuksesta säädetään hallintolaissa.

Rekisteröityä nimisuojatuotetta valmistavan elintarvikealan toimijan on ennen tuotteiden markkinoille saattamisen aloittamista ilmoitettava tuotteen nimi ja valmistuspaikka 24–27 §:ssä tarkoitetulle valvontaviranomaiselle. Alkoholi tuotteiden osalta ei ilmoitusta tarvitse tehdä, jos valvontaviranomainen saa tiedon muun ilmoituksen yhteydessä. Valmistuksen keskeyttämisestä tai lopettamisesta on ilmoitettava viivytyksettä valvontaviranomaiselle.

MMM asetus 123/2020

3 §

Ilmoitus rekisteröidyn nimisuojatuotteen valmistamisesta

Rekisteröityä nimisuojatuotetta valmistavan elintarvikealan toimijan on ennen tuotteiden markkinoille saattamisen aloittamista ilmoitettava tuotteen nimi ja valmistuspaikka. Ilmoitus voidaan antaa elintarvikelain 13–15 §, 22 ja 22 a § mukaisten ilmoitusten yhteydessä tai erillisenä ilmoituksena. Ilmoituksen tulee sisältää tieto siitä, mistä maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesta laatu järjestelmästä on kyse.

Tieto kirjattava VATI -tietojärjestelmään kyseisen nimisuojattua (SAN/SMM/APT) tuotetta valmistavan toimijan tietoihin.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Kiitos

Kysyttävää?

Yhteystiedot

Niina.Matilainen@ruokavirasto.fi

RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

