

Maa- ja metsätalousministeriö  
Ruokaosasto

25.3.2019 REV2

## **EHDOTUS MAA- JA METSÄTALOUSHMINISTERIÖN ASETUKSEKSI ELINTARVIKETIETOJEN ANTAMISESTA KULUTTAJILLE ANNETUN MAA- JA METSÄTALOUSHMINISTERIÖN ASETUKSEN MUUTTAMISESTA**

### **Lainsäädännön muutostarpeet**

Kuluttajat ovat yhä kiinnostuneempia siitä, mistä ruoka tulee, missä ja miten se on tuotettu ja tehty sekä minkälaisen reitin se on kulkenut kuluttajan ruokapöytään. Suuri osa kuluttajista toivoo nykyistä kattavampia tietoja elintarvikkeiden alkuperästä.

Suomi on useissa eri yhteyksissä Euroopan Unionin toimielimissä korostanut, että elintarvikkeiden alkuperämerkintöjä koskevia vaatimuksia tulisi edelleen kehittää ja että alkuperämerkinnöistä tulisi säätää nimenomaan EU-lainsäädännössä. Täytäntöönpanosäädöksillä varmistettaisiin vaatimusten soveltaminen asianmukaisella tavalla kaikissa EU-jäsenvaltioissa.

Koska alkuperämerkintöjä koskevaa EU-lainsäädäntöä ei ole kehitetty toivotulla tavalla, Suomi antoi keväällä 2017 kansallisen asetuksen (MMM:n 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 on haettu jatkoaika 31.3.2020 asti kuten esimerkiksi Ranska on tehnyt.

Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011, jäljempänä elintarviketietoasetus, soveltamisalaan kuuluvat kaikki loppukuluttajalle ja suurतालoudelle tarkoitetut elintarvikkeet, myös pakkaamattomat ja ammattikeittiöiden kautta luovutettavat elintarvikkeet. Asetuksessa säädetään kuitenkin ainoastaan pakattujen elintarvikkeiden osalta, mitä tietoja niistä on annettava. Pakkaamattomien elintarvikkeiden osalta täytyy kansallisesti säätää, mitä tietoja on annettava ja miten tiedot on annettava. Suomessa pakkaamattomista elintarvikkeista annettavista tiedoista on säädetty maa- ja metsätalousministeriön asetuksella elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (834/2014).

Kuluttajat ovat erityisen kiinnostuneita lihan ja kalan alkuperämaasta. Taloustutkimuksen Suomi Syö 2015 -tutkimuksen mukaan 88 % suomalaisista kuluttajista pitää lihan alkuperää tärkeänä. TNS Monitor Ruoka 2015 -tutkimuksen mukaan 91 % kuluttajista haluaa selkeät merkinnät elintarvikkeen alkuperämaasta. Kantar TNS Agri Oy:n keväällä 2018 tekemän tutkimuksen mukaan noin 80 % suomalaista kuluttajista pitää tärkeänä, että aterian raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaa ilmoitetaan tarjoilupaikassa. Kuluttajista 76 % katsoo, että alkuperämaalla on vahva merkitys lihan laadun suhteen.

Kuluttajainformaation parantamiseksi maa- ja metsätalousministeriö ehdottaa maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) muuttamista siten, että tarjoilupaikoissa on kuluttajalle ilmoitettava tarjoiltavan aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäädytetyn ja jäädytetyn lihan alkuperä.

### **Asetusehdotuksen sisältö**

#### 3 § Määritelmät ja liite

Pykälään 2 momenttiin lisätään uusi 6 kohta, joissa määritellään asetuksen soveltamisalaan kuuluva liha. Sisällöllinen määritelmä on asetukseen lisättävässä liitteessä. Asetuksen soveltamisalaan kuuluvat liitteen mukaisesti naudanliha, sianliha, lampaan- ja vuohenliha ja siipikarjan liha.

Sianlihalla tarkoitetaan kesysistä saatua lihaa. Luonnonvaraisen riistan, kuten villisian liha ei kuulu asetuksen soveltamisalaan. Siipikarjan lihalla tarkoitetaan kanan (*Gallus domesticus*), ankan, hanhen, kalkkunan ja helmikanan lihaa (elintarviketietoasetus liite XI, yhdistetyn tullinimikkeistö CN-koodi ex-0207).

Asetuksen soveltamisalaan ei kuulu esimerkiksi riistan tai hevosen liha, koska näiden lihalajien alkuperämaan ilmoittamiselle ei ole EU:ssa harmonisoitua sääntöjä.

Alkuperämerkintävaatimus koskee tuoretta, jäädytettyä ja jäädytettyä lihaa, kun sitä käytetään aterian ainesosana. Jäädytysmenetelmiin kuuluu pakastaminen. Alkuperämerkintävaatimus koskee lihaa siten kuin se on määritelty elintarviketietoasetuksen liitteen VII B osan 17. kohdassa. Alkuperämaa on ilmoitettava myös elintarvikkeen ainesosana käytetystä tuoreesta, jäädytetystä ja jäädytetystä jauhelihasta. Jauhelihasta tarkoitetaan ”luuttomaksi leikattua lihaa, joka on hakattu hienoksi ja joka sisältää suolaa vähemmän kuin yhden prosentin” (Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, liite I, kohta 1.13).

Alkuperämaan ilmoittamista koskeva vaatimus koskee minkä tahansa elintarvikkeen ainesosana käytettyä liitteessä mainittua tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettyä lihaa. Lihalle ei ole määrällistä kriteeriä eli ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa, vaikka lihaa olisi elintarvikkeessa hyvinkin vähän.

Tarjoilupaikassa tarjoiltavien aterioiden ainesosana käytetyn lihan alkuperä täytyy ilmoittaa asetuksen edellyttämällä tavalla **esimerkiksi** seuraavista elintarvikkeista, kun niiden raaka-aineena on käytetty tuoretta, jäädytettyä tai jäädytettyä lihaa: paistit; pihvit; palapaisti; käritykset; jauhelihapihvit ja -pyörykät; makaronilaatikko, broilerikiusaus **jne.**

Kuvitteellisia esimerkkejä vaihtoehtoisista tavoista ilmoittaa aterian raaka-aineena käytetyn tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa on muistion LIITTEESSÄ.

#### 7 § Muiden kuin allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevien tietojen antaminen loppukuluttajalle pakkaamattomista elintarvikkeista elintarvikkeen vähittäismyyntipaikassa

Asetuksen 834/2014 7 §:ssä säädetään muiden kuin allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevien tietojen antamisesta pakkaamattomista elintarvikkeista sekä vähittäismyyntipaikassa että tarjoilupaikassa. Tarjoilupaikkoja koskevista vaatimuksista ehdotetaan säädettäväksi uudessa 7 a §:ssä. Asetuksen 7 §:n otsikko muutetaan ja pykälän 4 momentti poistetaan, jolloin pykälässä säädetään ainoastaan elintarviketietojen antamisesta pakkaamattomista elintarvikkeista vähittäismyyntipaikassa. Vaatimukset elintarviketietojen antamisesta vähittäismyyntipaikassa vastaavat voimassa olevan lainsäädännön vaatimuksia.

#### 7 a § Muiden kuin allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevien tietojen antaminen loppukuluttajalle pakkaamattomista elintarvikkeista elintarvikkeen tarjoilupaikassa

Asetukseen lisätään uusi 7 a §, jossa säädetään muiden kuin allergioita ja intoleransseja aiheuttavia aineita tai tuotteita koskevien tietojen antamisesta kuluttajille tarjoilupaikoissa. Voimassa olevan lainsäädännön mukaan kuluttajalle on ilmoitettava elintarvikkeen nimi sekä alkuperämaa siten kuin elintarviketietoasetuksessa tai sen nojalla säädetään tai siten kuin muussa Euroopan Unionin lainsäädännössä säädetään. Tarjoilupaikassa elintarvikkeen nimi voi olla aterian nimi tai ateriaan kuuluvien yksittäisten elintarvikkeiden nimi sellaisenaan tai tarkoituksenmukaisella tavalla ryhmiteltynä, esim. aamiaisbuffetissa *leipävalikoima*. Tarjoilupaikoissa tarjoiltavissa aterioissa liha on ainesosa, jonka alkuperämaan ilmoittamista ei EU-lainsäädännössä edellytetä. Uuden 7a §:n mukaan tarjoilupaikassa kuluttajalle tarjoiltavasta elintarvikkeesta on loppukuluttajalle ilmoitettava elintarvikkeen nimen lisäksi myös elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa.

Maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (834/2014) 3 §:n 2 momentin 1 kohdassa on määritelty elintarvikkeen luovutuspaikka. Elintarvikkeen luovutuspaikka voi olla vähittäismyyntipaikka tai tarjoilupaikka. **Tarjoilupaikoilla** tarkoitetaan esimerkiksi ravintoloita, lounasravintoloita, laitospaikoita, pikaruokaravintoloita, grillikioskeja, kahviloita **jne.** Tarjoilupaikkoja koskevia säännöksiä sovelletaan myös silloin, kun keskuskeittiössä valmistetut ateriat toimitetaan koulun ruokalassa tarjottavaksi, kun pitopalvelun valmistamia ruokia tarjoillaan juhlapaikalla, kun ruokapalveluiden valmistamia aterioita toimitetaan asiakkaalle kotiin, kun ruoankuljetusyritys kuljettaa ravintolassa valmistettuja aterioita kotiin **jne.** Tarjoilupaikkoja koskevia säännöksiä sovelletaan tarjoilupaikassa kaikkiin elintarvikkeisiin, jotka tarjoillaan loppukuluttajalle valmiina nautittavaksi siitä riippumatta, nauttiiko kuluttaja elintarvikkeen tarjoilupaikassa vai ottaako sen mukaansa.

Elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa ilmoitetaan tarjoilupaikassa ilmaisulla: ”alkuperämaa: (EU-maan tai muun kuin EU-maan nimi)” tai muulla vastaavan sisältöisellä ilmaisulla. Alkuperämaalla tarkoitetaan sen eläimen, josta liha on saatu, kasvatusmaa. Naudanlihan kasvatusmaa määritellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1760/2000 13 artiklassa säädetyllä tavalla. Sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan kasvatusmaa määritellään komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 1337/2013 5 artiklassa säädetyllä tavalla.

Naudanlihan alkuperämaan ilmoittamisesta säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 1760/2000 ja sen nojalla annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 1825/2000. Sian-, lampaan- ja vuohen- sekä siipikarjan lihan alkuperämaan ilmoittamisesta säädetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 nojalla annetussa komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 1337/2013. Nämä alkuperämaan ilmoittamisvaatimukset koskevat tuoretta lihaa. Molemmissa säädöksissä sallitaan lihan alkuperämaan ilmoittaminen tietyissä tapauksissa ilmaisuilla ”useat EU-maat” tai ”useat muut kuin EU-maat”.

Käytännössä tarjoilupaikoissa voidaan ilmoittaa asiakkaalle lihan alkuperämaata koskeva tieto vain sillä tarkkuudella, kuin tavarantoimittajat ovat sen ilmoittaneet pakkauksissa tai asiakirjoissa. Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata koskevaa tietoa ei välttämättä aina ole tarjoilupaikoissa saatavissa maan tarkkuudella. Aterian ainesosana voidaan myös käyttää useasta eri alkuperämaasta peräisin olevaa lihaa tai käytettävän lihan alkuperämaa voi vaihtua esimerkiksi päivän aikana. Asetuksen 7 a §:n 3 momentissa säädetään, että jos elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella, 2 momentissa säädetty ilmoitus alkuperämaasta voidaan korvata ilmaisulla ”useat EU-maat”, ”useat muut kuin EU-maat” tai ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”. Ilmaisun ”useat EU-maat” sijasta voisi käyttää ilmaisua ”EU”. Jos aterian raaka-aineena käytetään useammasta maasta peräisin olevaa lihaa eikä voida varmistaa, että ateriasa on kaikista näistä maista peräisin olevaa lihaa, lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa ilmaisuilla EU-maa tai muu kuin EU-maa.

Tarjoilupaikoissa käytetään raaka-aineena tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan lisäksi myös raakaliha- ja lihavalmisteita sekä valmiita ruokia. Raakalihavalmisteella tarkoitetaan tuoretta ”lihaa, jauheliha mukaan luettuna, johon on lisätty elintarvikkeita, mausteita tai lisäaineita tai jota on jalostettu, mutta ei kuitenkaan niin, että lihan sisäinen lihassyrakente olisi muuttunut ja tuoreen lihan ominaisuudet olisivat hävinneet” (asetus (EY) N:o 853/2004 liite I kohta 1.15). Lihavalmisteella tarkoitetaan ”jalostettuja tuotteita, jotka syntyvät lihan jalostuksen tai näiden jalostettujen tuotteiden jatkokäsittelyn tuloksena siten, että leikkuupinnan perusteella voidaan todeta, että tuoreen lihan ominaisuudet ovat kadonneet” (asetus (EY) N:o 853/2004 liite I kohta 7.1).

Elintarvikkeen ainesosana käytetyn koostetun ainesosan, kuten raakaliha- tai lihavalmisteen raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittamiselle ei ole EU-lainsäädännössä harmonisoituja säännöksiä. Tämän takia lihan alkuperämaan ilmoittamista koskeva vaatimus ei toistaiseksi koskisi tarjoilupaikassa aterian raaka-aineena käytetyn raakalihavalmisteen tai lihavalmisteen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaan ilmoittamista. **Esimerkiksi** jos ravintola keittiössä käristetään tuoretta jauhelihaa ja sitä käytetään lihamakaronilaatikon raaka-aineena, lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa. Jos

lihamakaronilaatikon raaka-aineena käytetään valmiiksi ruskistettua jauhelihaa (lihavalmistete), lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa. Vastaavasti, jos jauhelihapihvit valmistetaan ravintolan keittiössä tuoreesta jauhelihasta, lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa. Jos jauhelihapihvit valmistetaan ravintolaan tulevasta maustetusta jauhelihasta (raakalihavalmistete) tai jauhelihapihvit tulevat kypsinä (lihavalmistete) ravintolaan, pihvien raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa.

Kuvitteellisia esimerkkejä vaihtoehtoisista tavoista ilmoittaa aterian raaka-aineena käytetyn tuoreen, jäädytetyn tai jäädytetyn lihan alkuperämaa on muistion LIITTEESSÄ.

#### 8 § Pakkaamattomista elintarvikkeista annettavien tietojen ilmoittamisesta

Elintarviketietoasetuksen mukaan (44.2 art.) jäsenvaltio päättää ilmaisu- tai esitystavasta, jolla tiedot on annettava pakkaamattomista elintarvikkeista. Elintarviketietoasetuksen tulkintoja koskevassa asiakirjassa todetaan, että kansallisesti voidaan sallia pakkaamattomia elintarvikkeita koskevien tietojen antaminen suullisesti kuluttajan pyynnöstä edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa ilmoitetaan selkeästi ja näkyvästi, että tällaiset tiedot ovat pyynnöstä saatavilla.

Pykälän 1 momentin mukaan tiedot pakkaamattomista elintarvikkeista on lähtökohtaisesti annettava kirjallisesti. Tiedot on ilmoitettava loppukuluttajalle elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä olevassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla tavalla ennen ostopäätöksen tekoa. Säännös vastaa voimassa olevan lainsäädännön vaatimusta.

Pykälän 2 momentin mukaan vähittäismyyntipaikassa pakkaamattomista elintarvikkeista annettavat tiedot voi antaa myös suullisesti kuluttajan pyynnöstä edellyttäen, että elintarvikkeen luovutuspaikassa pakkaamattoman elintarvikkeen läheisyydessä helposti havaittavalla ja selkeällä tavalla ilmoitetaan, että tiedot ovat saatavissa pyydettäessä henkilökunnalta tai että tiedot ovat kuluttajan saatavissa kirjallisessa tai elektronisessa muodossa ennen ostopäätöksen tekoa ilman ylimääräisiä kustannuksia. Tämä tieto on annettava kuluttajalle siten, että tieto on nähtävissä elintarvikkeen luovutuspaikassa kaikissa niissä paikoissa, joissa pakkaamattomia elintarvikkeita on tarjolla.

Tarjoilupaikassa allergiaa ja intoleransseja aiheuttavia aineita ja tuotteita koskevat tiedot voidaan antaa kuluttajalle 2 momentin mukaisella tavalla suullisesti kuluttajan pyynnöstä. Sen sijaan 7 a §:ssä säädetty tiedot elintarvikkeen nimestä ja elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta on tarjoilupaikassa annettava 1 momentin mukaisella tavalla kirjallisesti ennen ostopäätöksen tekoa.

Tieto aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta on perusteltua antaa kirjallisesti, jotta kuluttajan tiedon saanti ei ole siitä kiinni, uskaltaako hän kysyä tietoa. Lihan alkuperämaata koskevan tiedon antaminen kirjallisesti on perusteltua myös sen varmistamiseksi, että kuluttajaa ei johdeta lihan alkuperämaan suhteen harhaan ja että valvontaviranomaiset voivat kuluttajalle annettua tiedon tarvittaessa todentaa. Tiedon elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta ei välttämättä tarvitse olla painettuna ruokalistaan eikä tietoa tarvitse antaa jokaiselle asiakkaalle erikseen kirjallisesti, vaan tieto voidaan antaa tarjoilupaikassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla, esimerkiksi tietokonetabletilla. Aterioiden verkkomyynnin yhteydessä aterian raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa verkkosivuilla, joissa ateriaa markkinoidaan.

Uuden 4 momentin mukaan 7 a §:n tarkoittamia tietoja elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta ei vaadita kirjallisena silloin, kun elintarvikkeet luovutetaan tai ateriat tarjoillaan kuluttajalle kohdennetusti. Tämä poikkeus kirjallisesta ilmoittamisesta koskee esimerkiksi sairaaloissa, vanhustenhuollossa, vankiloissa jne. tarjoiltavia aterioita, jotka tuodaan tarjottimella suoraan kuluttajalle ja joiden osalta kuluttajalla ei ole valinnanmahdollisuuksia. Kirjallista ilmoitusta lihan alkuperämaasta ei vaadita myöskään silloin, kun pitopalvelun valmistamia ennakkoon tilattuja ruokia tarjoillaan juhlapaikalla, esimerkiksi häissä tai hautajaisissa, eikä tilaisuuteen osallistuvilla ole mahdollisuutta valita ruokia. Kirjallista ilmoitusta lihan alkuperämaasta ei myöskään vaadita silloin, kun keskuskeittiössä

valmistettuja ruokapalvelun aterioita toimitetaan esimerkiksi ikäihmisille kotiin eikä asiakkaalla ole mahdollisuutta valita aterioita. Sen sijaan, kun keskuskeittiössä valmistetut ateriat tarjoillaan koulun ruokalassa linjastolla, aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäädytetyn ja jäädytetyn lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa kirjallisesti. Kun ruoankuljetusyritys kuljettaa ravintolassa valmistettuja aterioita kotiin, kuluttajalle on annettava samat tiedot kuin tarjoilupaikassa niin, että tiedot ovat kuluttajan käytettävissä valintaa tehdessä. Tietoa elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta ei kuitenkaan vaadita kirjallisena silloin, kun elintarvikkeita luovutetaan elintarvikelain 13 §:n 6 momentin tarkoittaman toiminnan yhteydessä. Tämä poikkeus koskee esim. ravintolapäivän aikana tarjottavia aterioita. Tieto elintarvikkeen ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta tulee kuitenkin aina näissä 4 momentin tarkoittamissa tilanteissa olla kuluttajan saatavilla pyydettyä.

8 a § Raportti asetuksen soveltamisesta: Maa- ja metsätalousministeriö laatii asetuksen 7 a §:ssä säädetyn alkuperämaan ilmoittamista koskevan vaatimuksen toimivuudesta ja vaikutuksista raportin, joka toimitetaan Euroopan komissiolle 31.12.2020 mennessä. Raportissa arvioidaan alkuperämaan ilmoittamista koskevan määräaikaisen kokeilun vaikutuksia kuluttajien valintoihin tarjoilupaikoissa sekä lihasektorin toimintaan.

Voimaantulo: Asetus ehdotetaan tulevaksi voimaan 1.5.2019 ja se olisi voimassa 30.4.2021 asti.

### **Asetusehdotuksen perustelut**

Kuluttajat tekevät itse omat valintansa ja tarvitsevat päätöksenteon tueksi riittävät tiedot. Suuri osa kuluttajista haluaa nykyistä kattavampia tietoja elintarvikkeiden alkuperästä.

Elintarvikkeiden pakkauksissa ja markkinoinnissa voidaan vapaaehtoisesti ilmoittaa elintarvikkeen tai sen ainesosien alkuperämaa sekä käyttää erilaisia vapaaehtoisia alkuperään viittaavia merkintöjä. Vapaaehtoisesti annettavat tiedot eivät kuitenkaan riitä täyttämään kuluttajan oikeutta saada riittävät ja oikeat tiedot elintarvikkeen ja sen ainesosien alkuperämaasta.

Elintarviketietoasetuksen 39 artiklan mukaan jäsenvaltiot voivat säätää alkuperämaan pakollisesta ilmoittamisesta ainoastaan, jos elintarvikkeen tiettyjen ominaisuuksien ja sen alkuperän välillä on osoitettu yhteys. Jäsenvaltion on esitettävä näyttö siitä, että valtaosa kuluttajista pitää tämän tiedon antamista erittäin tärkeänä.

#### Elintarvikkeen tiettyjen ominaisuuksien ja sen alkuperän välinen yhteys

Ruoka 2013 -tutkimuksessa (TNS Gallup) mukaan suomalaisista kuluttajista yli 50 % on huolestuneita ruoan tuotannon puhtaudesta sekä ruokaan liittyvistä skandaaleista kuten hevosenlihakohusta. Lähes puolet kuluttajista on huolestuneita eläinten kasvatusolosuhteista.

Kantar TNS Agrin keväällä 2018 tekemän kuluttajatutkimuksen mukaan 76 % suomalaisista kuluttajista katsoo, että lihan alkuperämaalla on vahva merkitys lihan laadun suhteen.

#### Laatuun liittyvät aistinvaraiset ominaisuudet

EU:n ulkopuolelta tai jopa EU:n alueelta tuotava naudanliha on yleensä pakattu vakuumiin välittömästi teurastuksen jälkeen. Tällöin liha kypsyy kuljetuksen aikana raakakypsytyksen prosessissa (*wet-aging*) ja lihan aistinvaraiset ominaisuudet muuttuvat mm. happamuuden ja kosteuspitoisuuden osalta. Prosessi on perinteistä riiputusta (*dry-aging*) nopeampi ja taloudellisesti kannattava, koska liha ei menetä painoa. Näin kypsytetty liha on kuitenkin täysin erilainen tuote kuin perinteisellä tavalla riiputtamalla kypsytetty liha, mikä menetelmä on edelleen laajasti EU:ssa käytössä. Kuluttajalle, joka haluaa joko raakakypsytettyä tai riiputettua lihaa, lihan alkuperämaa on olennainen indikaattori.

Kausaalinen yhteys lihan tiettyjen ominaisuuksien ja alkuperämaan välillä riippuu myös siitä, mitä laadulla tarkoitetaan ja kuinka laajasti laatu käsitetään. Näin on erityisesti tuoreen lihan kohdalla. Punaisen lihan osalta tuoreus ei automaattisesti korreloi laadun kanssa, koska lihan tuotanto sisältää yleensä erilaisia kypsytysvaiheita lihan mureuden parantamiseksi. Siipikarjan lihan osalta tilanne on toinen, koska tuore siipikarjanliha pilaantuu lähes yhtä herkästi kuin kala syömäkelvottomaksi muutamassa päivässä kylmäketjusta huolimatta. Tämä rajaa tuoreen siipikarjanlihan käytännössä kotimaiseen tai naapurimaista tulevaan lihaan. Kuluttajalle ei kuitenkaan ole selvää, onko tarjoilupaikeissa raaka-aineena käytetty siipikarjanliha tuoretta, koska aterian raaka-aineena käytettyä tuoretta lihaa on käytännössä mahdotonta erottaa jäädytettynä toimitetusta siipikarjanlihasta. Koska jäädytetyn lihan laatu on erilainen kuin tuoreen lihan, näkemyksemme mukaan alkuperämaan ja laadun välillä on kausaalinen yhteys erityisesti siipikarjanlihan osalta. Sama pätee myös lampaan lihaan, jossa tuonti tapahtuu pääasiassa Uudesta-Seelannista jäädytettynä.

#### Laatuun liittyviä muita tekijöitä

Lähtökohtaisesti pohjoismaiseen lihantuotantoon liittyy ominaisuuksia, jotka useimpien kuluttajien mielestä liittyvät selkeästi laatuun: eläinten hyvinvointia koskevat tiukemmat vaatimukset, laajat ennaltaehkäisevät terveydenhoito-ohjelmat sian, naudan ja broilerin lihan tuotannossa, stressiperäisten tuotantosairauksien alhainen esiintyvyys, antibioottien erittäin vähäinen käyttö eläintuotannossa sekä EU:n alhaisimmat jäämätasot elintarvikkeissa, liha mukaan lukien. Kaikki edellä mainitut tekijät käyvät ilmi EU:lle säännöllisesti raportoitavista tiedoista.

Kaikki eläimet Suomessa teurastetaan tainnutettuna. Tämä vähentää olennaisesti eläinten kipua ja kärsimystä teurastuksen yhteydessä. Suomessa ei ole eläimille tarkoitettuja markkinoita tai huutokauppoja, vaan kaikki teurastettavaksi vietävät eläimet kuljetetaan suoraan tilalta teurastamoon. Tämä toimintatapa vähentää olennaisesti eläinten kokemaa stressiä, koska ne lastataan ja puretaan vain kerran ennen teurastusta. Stressaantuneena teurastetun eläimen liha on laadultaan huonompaa.

Kivulioiden kirurgisten toimenpiteiden osalta Suomi on yksi erittäin harvoista jäsenvaltioista, jossa porsaiden hännän tyypitys on kielletty ilman mitään poikkeuksia. Hännänpurentaa kontrolloidaan käyttämällä stressiä vähentäviä kasvatusmenetelmiä. Vuonna 2017 alle 1 %:lla sioista on merkkejä hännänpurennasta teurastuksen yhteydessä. Lähes kaikissa muissa EU-jäsenvaltioissa sikojen hännät tyypitetään rutiininomaisesti neuvoston direktiivin 2008/120/EY vastaisesti. Neuvoston direktiivin mukaan menettely on sallittu ainoastaan, jos hännänpurentaa ei voida ehkäistä millään muulla tavalla. Suomi on myös yksi harvoista jäsenvaltioista, joissa siipikarjan nokan tyypistäminen on kiellettyä. Höyhenten nokkimista kontrolloidaan hyvillä tuotantomenetelmillä eikä nokan tyypistämällä.

Suomalaisen elintarviketalouden laatuketju perustuu tilan tuottamaan laatuun ja sen dokumentointiin. Laadun perustan muodostavat lakisääteiset asiat, jotka koskevat lääkityksiä, eläinten olosuhteita sekä maidontuotantohygieniaa. Kansalliset, lakitason ylittävät laatutekijät perustuvat perinteisiin suomalaisiin toimintatapoihin koskien jäämä- ja tautihallintaa, maidon ja lihan teknistä ja mielikuvalaataa sekä tilan ja eläinlääkärin terveydenhuoltotoimintaa.

Kansalliseen sikojen terveystuokitusrekisteriin (Sikava) kuuluvat teurastamot vaativat, että sianlihan sopimustuottajat täyttävät lainsäädännön asettamia vaatimuksia tiukemmat Sikavan kansalliset vaatimukset: ennalta ehkäisevä terveydenhoitosopimus, eläinlääkärin käynti neljä kertaa vuodessa, kliininen tai serologinen näyttö siitä, että tiettyjä tarttuvia tauteja ei ole sekä vastuullisen porsastuotannon kriteereiden täytyminen. Sikavasta saatavien tietojen mukaan trendi vaatimuksista poikkeamisen osalta on laskeva. Sikava on sertifioitu ISO-9001 laadunhallintaohjelma.

Naseva on suomalaisten nautatilojen terveydenhuollon seurannan keskitetty rekisteri. Naseva ylläpitää kansallista terveydenhuoltotoimintaa nautatiloilla. Järjestelmään kuuluvalla tilalla on eläinlääkärin kanssa solmittu terveydenhuoltosopimus sekä eläinlääkärin tekemä, terveydenhuoltokäynnin perusteella laadittu

kirjallinen terveydenhuoltokartoitus ja -suunnitelma, joka päivitetään vuosittain. Tilalla harjoitetaan järjestelmällistä tuotanto- ja terveysseurainta. Nasevan yhtenä tehtävänä on dokumentoida terveydenhuollon tuottamaa laatutietoa. Tällä hetkellä Nasevan piirissä on 75–80 % nautatiloista.

#### Kuluttajat pitävät tietoa alkuperämaasta tärkeänä

Eurobarometri 2013 tutkimuksen mukaan EU-kansalaisista 84 % pitää maidon ja 88 % lihan alkuperämaan ilmoittamista tärkeänä. Yli 90 % kuluttajista pitää tärkeänä tämän tiedon saamista myös prosessoiduista elintarvikkeista.

Taloustutkimuksen Suomi Syö 2015 -tutkimuksen mukaan 88 % suomalaisista kuluttajista pitää lihan alkuperää tärkeänä. TNS Monitor Ruoka 2015 -tutkimuksen mukaan 91 % kuluttajista haluaa selkeät merkinnät elintarvikkeen alkuperämaasta. Taloustutkimuksen Suomi Syö 2016 -tutkimuksen mukaan kuluttajat pitävät tietoa ruoan alkuperämaasta erittäin tärkeänä.

Kantar TNS Agrin keväällä 2018 tekemän kuluttajatutkimuksen mukaan noin 80 % suomalaista kuluttajista pitää tarjoilupaikeissa tarjoiltavan aterian ainesosana olevan lihan alkuperämaan ilmoittamista tärkeänä. Kuluttajista 82 % pitää tärkeänä, että tietoa aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaasta olisi tarjoilupaikeissa saatavilla ilman, että sitä tarvitsee erikseen kysyä.

#### **Asetusehdotuksen valmistelu**

Asetusehdotus on valmisteltu maa- ja metsätalousministeriössä virkatyönä.

Asetusehdotus oli kansallisella lausuntokierroksella 19.6–20.8.2017 välisen ajan. Lausunnot saatiin seuraavilta tahoilta: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, Tulli, Etelä-Suomen aluehallintovirasto, Itä-Suomen aluehallintovirasto, Lounais-Suomen aluehallintovirasto, Pohjois-Suomen aluehallintovirasto, Suomen Kuntaliitto, Vantaan kaupunki, Suomen Kuluttajaliitto ry, Elintarviketeollisuusliitto ry, Atria, Lihakeskusliitto ry, Päivittäistavarakauppa ry, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry, Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto MTK ry, Svenska lantbruksproducenternas centralförbund SCL rf, Ammattikeittiöosaajat ry, Suomen Kalankasvattajaliitto ry, Kunnallinen ympäristö- ja terveydenhoitoyhdistys ry, Suomen Elintarviketyöläisten liitto SEL ry ja Ruokatieto Yhdistys ry.

Osa lausunnonantajista kannatti asetusehdotusta. Osa lausunnonantajista puolestaan katsoi asetusehdotuksen lisäävän toimijoiden hallinnollista taakkaa. Eräiden lausunnonantajien mielestä erityisesti vaatimus alkuperämaan ilmoittamisesta kuluttajille kirjallisesti olisi erittäin vaikea toteuttaa ja lisääisi huomattavasti toimijoiden hallinnollista taakkaa.

Asetusehdotusta muokattiin lausuntokierroksen pohjalta. Lihan alkuperämaan ilmoittamista koskeviin säännöksiin lisättiin mahdollisuus ilmoittaa alkuperä muodossa ”EU” tai ”ei-EU”, jos lihan alkuperämaata koskevaa tietoa ei ole tarjoilupaikeissa saatavissa maan tarkkuudella. Muutettu asetusehdotus lähetettiin uudelleen kommentoitavaksi 13–27.10.2017 väliseksi ajaksi.

Muutettu asetusehdotus ilmoitettiin 3.11.2017 Euroopan komissiolle elintarviketietoasetuksen 45 artiklan edellyttämällä tavalla. Suomi esitteli asetusehdotuksen komission pysyvän komitean (Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed) kokouksessa 6.12.2017. Komissio antoi 30.1.2018 Suomelle kielteisen lausunnon asetusehdotuksesta. Komissio katsoi, että Suomi ei ollut esittänyt riittävää näyttöä siitä, että elintarvikkeen tiettyjen ominaisuuksien ja sen alkuperän välillä on osoitettu yhteys eikä siitä, että valtaosa kuluttajista pitää tämän tiedon antamista erittäin tärkeänä (elintarviketietoasetus 39 artikla).

Maa- ja metsätalousministeriö muokkasi asetusehdotusta komission kielteisessä lausunnossa esitettyjen kommenttien sekä komission kanssa käytyjen keskustelujen pohjalta. Asetusehdotuksen soveltamisalasta

poistettiin hevosen, poron ja riistan liha, koska näille ei ole harmonisoituja alkuperämerkintäsäännöksiä. Asetusehdotus myös muutettiin määräaikaiseksi niin, että se olisi voimassa kaksi (2) vuotta. Asetusehdotuksen perusteluja täydennettiin keväällä 2018 Kantar TNS Agri Oy:ltä tilatun kuluttajatutkimuksen tuloksilla. Tutkimuksessa selvitettiin kuluttajien suhtautumista aterian raaka-aineena käytetyn lihan tai kalan alkuperämaan ilmoittamiseen tarjoilupaikoissa sekä alkuperämaan ja laadun väliseen yhteyteen. Muutettu asetusehdotus ilmoitettiin 19.6.2018 komissiolle elintarviketietoasetuksen 45 artiklan edellyttämällä tavalla. Komissio pyysi 2.8.2018 lisätietoja asetusehdotuksesta. Komission halusi erityisesti lisäperusteluja sille, miten elintarvikkeen alkuperämaa liittyy sen laatuun.

Komission pyytämät lisäselvitykset lähetettiin 11.10.2018. Samaan aikaan komissiolle ilmoitettiin muutettu asetusehdotus, jonka soveltamisalasta oli jätetty kala pois. Notifikaation odotusaika päättyi 12.1.2019. Komissio ei vastustanut Suomen ilmoittamaa asetusehdotusta.



## KUVITTEELLISIA ESIMERKKEJÄ TARJOILUPAIKASSA TARJOILTAVAN ATERIAN AINESOSANA KÄYTETYN TUOREEN, JÄÄHDYTETYN JA JÄÄDYTETYN LIHAN ALKUPERÄMAAN ILMOITTAMISESTA

Tässä liitteessä esitetään kuvitteellisia esimerkkejä erilaisista tavoista ilmoittaa tarjoilupaikassa tarjoiltavan aterian ainesosana käytetyn tuoreen, jäähdytetyn ja jäädytetyn lihan alkuperämaa. Keskeistä on, että kuluttajaa ei johdeta harhaan ainesosana käytetyn lihan alkuperämaan osalta. Mainittujen esimerkkien lisäksi hyväksyttäviä ovat myös muut ilmaisut, joilla on kuluttajalle oleellisesti samanlainen merkitys.

Jos tarjoilupaikassa tarjoiltavien aterioiden raaka-aineena käytetään ainoastaan kotimaista lihaa, asiasta voidaan kertoa kuluttajalle esimerkiksi ilmaisulla ”*ravintolassamme käytetään ainoastaan suomalaista lihaa*” tai ”*kaikki aterioidemme raaka-aineena käytetty liha on suomalaista*” tai muulla vastaavan sisältöisellä ilmaisulla. Tällöin myös aterian raaka-aineena käytettyjen raakalihavalmisteiden ja lihavalmisteiden sekä valmiiden ruokien raaka-aineena käytetyn lihan tulee olla suomalaista. Jos aterian raaka-aineena käytetyn tuoreen, jäähdytetyn tai jäädytetyn lihan pakkauksessa on vapaaehtoinen Hyvää Suomesta –merkki, joka kertoo lihan olevan suomalaista, lihan alkuperämaa voidaan tarjoilupaikassa ilmaista Hyvää Suomesta –merkillä.

### Kuvitteellisia esimerkkejä:

Ravintolassa leikataan tuoreesta, jäähdytetystä tai jäädytetystä sisäfileestä pihvejä, jotka maustetaan ja paistetaan *tai pihvit tulevat valmiiksi leikattuna ravintolaan*, jossa ne maustetaan ja paistetaan → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- pippuripihvi: naudanliha (alkuperämaa Brasilia) *tai*
- pippuripihvi: naudanliha (Suomi) *tai*  
pippuripihvi: naudanliha (alkuperä Suomi), jos liha on peräisin eläimestä, joka on syntynyt, kasvanut ja teurastettu Suomessa.

Ravintolaan tulee valmiiksi maustettuja pihvejä (= raakalihavalmiste), jotka paistetaan → lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa.

Lounasruokalassa käristetään tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä lihaa, jota käytetään karjalanpaistin raaka-aineena → kunkin lihalajin alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- karjalanpaisti: sianliha (alkuperämaa Tanska), naudanliha (alkuperämaa Suomi) *tai* sianliha (Tanska), naudanliha (Suomi) *tai*
- karjalanpaisti: (Suomi), jos raaka-aineena käytettyjen kaikkien lihojen alkuperämaa on Suomi.
- karjalanpaisti: sianliha (EU), naudanliha (Suomi), jos sianlihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella *tai*
- karjalanpaisti: (lihan alkuperämaa EU), jos raaka-aineena käytettyjen lihat ovat peräisin useasta EU-maasta.

Lounasruokalaan tulee valmiiksi kypsennettyjä lihoja (=lihavalmiste), joita käytetään karjalanpaistin raaka-aineena → lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa.

Ravintolassa kypsennetään tuoreita, jäähdytettyjä tai jäädytettyjä broilerin rintaleikkeitä → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- broilerinleike: suomalaista broilerin lihaa *tai*
- broilerinleike: broileri (alkuperämaa Thaimaa) *tai* broileri (Thaimaa) *tai*
- Kiovan kana: broileri (muu kuin EU), jos broilerin alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella.

Ravintolassa marinoidaan tuoreita broilerin rintafileitä, jotka kypsennetään → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- broilerin rintafilee (alkuperämaa Suomi) *tai* broilerin rintafilee (Suomi) *tai*
- broilerin rintafilee (muu kuin EU) *tai* broilerin rintafilee (ei-EU), jos broilerin alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella.

Ravintolaan tulee valmiiksi marinoituja broilerin rintafileitä (=raakalihavalmiste), jotka kypsennetään → lihan alkuperämaata ei tarvitse ilmoittaa.

Keskuskeittiössä käristetään tuoreita, jäähdytettyjä tai jäädytettyjä broilerisuikaleita, jotka käytetään opiskelijaruokalassa linjastolla tarjoiltavan broilerikiusauksen raaka-aineena → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- broilerikiusaus: suomalaista broilerin lihaa *tai*
- broilerikiusaus: broileri (alkuperämaa Thaimaa) *tai* broileri (Thaimaa) *tai*
- broilerikiusaus: broileri (muu kuin EU), jos broilerin alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella.

Keskuskeittiöön tulee valmiiksi kypsennettyjä broilerisuikaleita (=lihavalmistete), joita käytetään kouluruokalassa linjastolla tarjoiltavan broilerikiusauksen raaka-aineena → lihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa

Lounasruokalan keittiössä käristetään tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä jauhelihaa, joka käytetään makaronilaatikon raaka-aineena → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- makaronilaatikko: naudanliha (alkuperämaa Suomi) *tai* naudanliha (Saksa)
- makaronilaatikko: naudanliha (EU), jos lihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella.

Lounasruokalaan tulee valmiiksi käristettyä jauhelihaa (=lihavalmistete), jota käytetään makaronilaatikon raaka-aineena → lihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa.

Ravintolassa valmistetaan tuoreesta, jäähdytetystä tai jäädytetystä jauhelihasta jauhelihamassa, josta muotoillaan ja kypsennetään lihamureke → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- lihamureke: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa) *tai* naudanliha (Suomi), sianliha (Saksa).

Ravintolaan tulee valmis murekemassa (=raakalihavalmistete), josta muotoillaan ja kypsennetään lihamureke → jauhelihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa.

Ravintoalassa valmistetaan tuoreesta, jäähdytetystä tai jäädytetystä jauhelihasta jauhelihamassa, josta muotoillaan ja kypsennetään jauhelihapihvejä → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- hampurilainen: naudanliha (alkuperämaa Suomi) *tai* naudanliha (Suomi) *tai* suomalaista naudanlihaa.

Pikaruokaravintolaan tulee tuore, jäähdytetty tai jäädytetty maustamaton jauhelihatanko (suolaa vähemmän kuin 1 %), josta jauhelihapihvit leikataan, maustetaan ja paistetaan → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- hampurilainen: naudanliha (alkuperämaa Suomi) *tai* naudanliha (Suomi) *tai*
- hampurilainen: naudanliha (EU), jos jauhettun naudanlihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella.

Pikaruokaravintolaan tulee tuore, jäähdytetty tai jäädytetty jauhelihatanko, jossa suolaa enemmän kuin 1 %

(=raakalihavalmistete), josta jauhelihapihvit leikataan, maustetaan ja paistetaan → lihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa.

Pikaruokaravintolaan tai grillikioskiin tulee valmiiksi maustettu, tuore jauhelihatanko (=raakalihavalmistete), josta jauhelihapihvit leikataan ja paistetaan → lihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa.

Pikaruokaravintolaan tai grillikioskiin tulee jäädytettyjä, raakoja, valmiiksi maustettuja paistovalmiita jauhelihapihvejä (=raakalihavalmistete), jotka paistetaan → lihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa.

Pizzeriassa käristetään tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä jauhelihaa, joka käytetään pizzan täyteenä → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- pizza Bolognese: naudanliha (alkuperämaa Suomi) *tai* naudanliha (Saksa).

Pizzeriaan tulee valmiiksi käristettyä jauhelihaa (=lihavalmistete), jota käytetään pizzan täyteenä → lihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa.

Ravintoalassa kypsennetään tuoretta, jäähdytettyä tai jäädytettyä poronlihaa, jota käytetään poronkäristyksen raaka-aineena → lihan alkuperämaata **ei** tarvitse ilmoittaa (poronliha ei kuulu asetuksen soveltamisalaan).

Ravintolassa valmistetaan tuoreista, jäähdytetyistä tai jäädytetyistä luullisesta keittolihasta tai lihaisasta luusta lihaliemi, jota tarjoillaan sellaisenaan tai käytetään ravintolassa valmistettavan kastikkeen raaka-aineena → lihan alkuperämaa on ilmoitettava, *esimerkiksi*

- lihaliemi: naudanliha (alkuperämaa Saksa) *tai*
- lihaliemi: naudanliha (EU), jos lihan alkuperämaata koskeva tieto ei ole käytettävissä maan tarkkuudella *tai*
- punaviinikastike: lihaliemi (naudanlihan alkuperämaa Suomi).