

Maa- ja metsätalousministeriön asetus hunajasta

Maa- ja metsätalousministeriön päätöksen mukaisesti säädetään elintarvikelain (297/2021) 21 §:n 1 momentin 1 ja 4 kohdan nojalla:

1 § Asetuksen tarkoitus

Tällä asetuksella pannaan täytäntöön hunajasta annettu neuvoston direktiivi (2001/110/EY) siihen myöhemmin tehtyine muutoksineen.

2 § Soveltamisala

Tätä asetusta sovelletaan liitteessä 1 määriteltyihin tuotteisiin.

3 § Tuotteen koostumusta koskevat vaatimukset

Liitteessä 1 määriteltyjen tuotteiden on täytettävä liitteessä 2 esitetyt vaatimukset.

Siitepölyä, joka on hunajalle ominainen luonnollinen osatekijä, ei pidetä liitteessä I määriteltyjen tuotteiden ainesosana elintarviketietojen antamisesta kuluttajille annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan f alakohdassa tarkoitettulla tavalla.

4 § Elintarvikkeen nimi

Nimeä *hunaja* saa käyttää ainoastaan liitteen 1 1 kohdassa määritellyistä tuotteista ja sitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita.

Liitteen 1 2 ja 3 kohdassa mainittuja nimiä saa käyttää ainoastaan kyseisissä kohdissa määritellyistä tuotteista ja niitä on käytettävä pidettäessä kaupan näitä tuotteita. Näistä tuotteista voidaan kuitenkin käyttää myös nimeä *hunaja* lukuun ottamatta kennohunajaa, palahunajaa tai leikattua kennohunajaa ja taloushunajaa.

Lukuun ottamatta taloushunajaa, elintarvikkeen nimeä voidaan täydentää tiedoilla, jotka liittyvät:

- kukka- tai kasvialkuperään, jos tuote on kokonaan tai pääasiallisesti peräisin ilmoitetusta lähteestä ja jos sillä on lähteelle ominaiset aistinvaraiset, fysikaaliskemialliset ja mikroskooppiset ominaisuudet,
- seudulliseen, alueelliseen tai topografiseen alkuperään, jos tuote on kokonaan peräisin ilmoitetusta lähteestä tai
- erityisiin laatuvaatimuksiin.

Jos taloushunajaa on käytetty koostetun elintarvikkeen ainesosana, voidaan koostetun elintarvikkeen nimessä käyttää nimeä *hunaja* nimen *taloushunaja* sijasta. Ainesosaluettelon on kuitenkin merkittävä *taloushunaja*.

5 § Muut pakkausmerkinnät

Sen lisäksi, mitä elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä on muualla säädetty, hunajan pakkaukseen on tehtävä seuraavat merkinnät:

- a) Yksi tai useampi alkuperämaa, josta hunaja on kerätty.

Jos hunaja on peräisin useammasta kuin yhdestä maasta, pakkauksen pääasiallisessa nähtävissä olevassa kentässä on ilmoitettava alkuperämaat, joista hunaja on kerätty, niiden paino-osuuden mukaisessa alenevassa järjestyksessä sekä kustakin alkuperämaasta olevan hunajan prosenttiosuus. Kullekin prosenttiosuudelle sallitaan viiden prosentin poikkeama, joka lasketaan toimijan jäljitettävyyttä koskevan dokumentaation perusteella.

Jos hunajasekoituksessa on hunajaa useammasta kuin neljästä alkuperämaasta, on sallittua ilmoittaa prosenttiosuus neljästä suurinta osuutta edustavasta hunajasta edellyttäen, että näiden neljän hunajan osuus yhteensä on yli 50 % hunajasekoituksesta. Muut alkuperämaat ilmoitetaan alenevassa järjestyksessä ilman prosenttiosuutta.

Alle 30 grammaa hunajaa sisältävissä pakkauksissa alkuperämaan nimi voidaan korvata kaksikirjaimisella koodilla kansainvälisen ISO 3166-1 -standardin (2-kirjaimiset maatunnukset) viimeisimmän voimassa olevan version mukaisesti.

- b) Taloushunajaa sisältävissä suurpakkauksissa ja laatikoissa sekä niitä koskevissa myyntiasiakirjoissa on selvästi ilmoitettava tuotteen nimi *taloushunaja*.
- c) Taloushunajan nimen yhteydessä on oltava maininta "ainoastaan muihin elintarvikkeisiin ja ruoanlaittoon".

Hunajan vähittäismyyntipakkauksissa on oltava maininta siitä, että hunajaa ei saa antaa alle 1-vuotiaille lapsille.

6 § Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan 14 päivänä kesäkuuta 2026.

Tällä asetuksella kumotaan hunajasta 9 päivänä huhtikuuta 2015 annettu maa- ja metsätalousministeriön asetus (392/2015).

Tuotteet, jotka on valmistettu ja pakattu ennen mainittua päivää, saadaan myydä loppuun edellyttäen, että ne täyttävät ennen tämän asetuksen voimaantuloa voimassa olleet vaatimukset.

Helsingissä xx päivänä -----kuuta 2024

Maa- ja metsätalousministeri Sari Essayah

Hallitusneuvos Anne Haikonen

TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1) **Hunaja** on luonnosta peräisin olevaa makeaa ainetta, jonka hunajamehiläinen (*Apis mellifera*) on tuottanut kasvien medestä tai kasvien elävien osien eritteistä tai kasvien elävillä osilla elävien kasveja imevien hyönteisten eritteistä, joita mehiläiset keräävät, muuttavat yhdistämällä omia tiettyjen itsestään peräisin olevien aineiden kanssa, luovuttavat hunajakennoon, haihduttavat liiallisen veden, varastoivat ja jättävät kehittymään ja kypsymään hunajakennoihin.

2) Hunajan pääajit ovat:

a) **alkuperän mukaan**

i) *kukkaishunaja* tai *mesihunaja* on hunajaa, joka on saatu kasvien medestä;

ii) *mesikastehunaja* on hunajaa, joka on saatu pääasiassa kasveja imevien hyönteislajien (*Hemiptera*) kasvien elävillä osilla olevista eritteistä tai kasvien elävien osien eritteistä.

b) **tuotantotavan ja/tai olomuodon mukaan**

iii) *kennohunaja* on hunajaa, jota mehiläiset varastoivat vastarakennetuissa sikiöttömissä hunajakakuissa tai ainoastaan mehiläisvahaa sisältäviin ohuisiin vahapohjukkeisiin rakentamiinsa hunajakennoihin, ja jota myydään kuorimattomana kokonaisina kakkuina tai kakun palasina;

iv) *palahunaja* tai *leikattu kennohunaja* on hunajaa, joka sisältää yhden tai useamman palan kennohunajaa;

v) *valutettu hunaja* on hunajaa, joka on saatu valuttamalla kuorittuja, sikiöttömiä hunajakakkuja;

vi) *lingottu hunaja* on hunajaa, joka on saatu linkoamalla kuorittuja, sikiöttömiä hunajakakkuja;

vii) *puristettu hunaja* on hunajaa, joka on saatu puristamalla sikiöttömiä hunajakakkuja; puristamisen apuna voidaan käyttää kohtuullista, enintään 45 asteen lämpötilaa.

3) **Taloushunaja** on hunajaa, joka

a) soveltuu teollisuuskäyttöön tai muiden ~~myöhemmin jalostettavien~~ elintarvikkeiden ainesosaksi ja

b) joka mahdollisesti

- sisältää vieraita makuja tai hajuja tai

- on alkanut käydä tai on jo käynyt tai

- jota on ylikuumennettu tai

- joka on saatu poistamalla vierasta epäorgaanista tai orgaanista ainetta siten, että merkittävä osa siitepölystä on poistettu.

HUNAJAN KOOSTUMUSTA KOSKEVAT VAATIMUKSET

Hunaja koostuu olennaiselta osaltaan erilaisista sokereista, ennen kaikkea hedelmäsokerista ja rypälesokerista sekä muista aineista, kuten orgaanisista hapoista, entsyymeistä ja kiinteistä hiukkasista, jotka ovat tulleet hunajan keräysvaiheessa. Hunajan väri voi vaihdella lähes värittömästä sävystä tummanruskeaan. Hunaja voi olla koostumukseltaan juokseva, tahmea taikka osittain tai kokonaan kiteytynyt. Maku ja aromi vaihtelevat, mutta ne ovat kasveista peräisin.

Kun hunajaa pidetään kaupan sellaisenaan tai elintarvikkeen ainesosana, siihen ei saa olla lisättyä mitään muita ainesosia, mukaan lukien elintarvikelisiä aineita. Hunajassa on oltava mahdollisimman vähän sen koostumukselle vieraita orgaanisia tai epäorgaanisia aineita. Hunaja ei liitteen 1 3 kohdassa mainittua taloushunajaa lukuun ottamatta saa sisältää mitään vieraita makuja tai hajuja, eikä se saa olla käynyttä tai alkavassa käymistilassa, eikä sen happamuutta saa olla keinotekoisesti muutettu, eikä sitä saa olla kuumennettu siten, että sen luonnolliset entsyymit ovat joko tuhoutuneet tai merkittävästi heikentyneet.

Siitepölyä tai mitään muita hunajalle ominaisia osatekijöitä ei saa poistaa paitsi, ellei tätä voida välttää vierasta epäorgaanista tai orgaanista ainetta poistettaessa.

Kun hunajaa pidetään kaupan sellaisenaan tai elintarvikkeen ainesosana, sen on täytettävä seuraavat **koostumusta koskevat vaatimukset**:

1. Sokeripitoisuus

1.1 Hedelmä- ja rypälesokeripitoisuus (fruktoosi- ja glukoosipitoisuus) yhteensä

- kukkaishunaja: vähintään 60 grammaa/100 grammaa
- mesikastehunaja, mesikastehunajan ja kukkaishunajan sekoitukset: vähintään 45 grammaa /100 grammaa

1.2 Ruokosokeripitoisuus (sakkaroosipitoisuus)

- yleensä: enintään 5 grammaa / 100 grammaa
- valeakaasia (*Robinia pseudoacacia*), sinimailanen (*Medicago sativa*), banksia (*Banksia menziesii*), punanätkin (*Hedysarum*), punaeukalyptus (*Eucalyptus camadulensis*), kiiltoeukryfia (*Eucryphia lucida*), pikkueukryfia (*Eucryphia milligani*), sitruspuut: enintään 10 grammaa/100 grammaa
- laventelit (*Lavendula*), purasruoho (*Borago officinalis*): enintään 15 grammaa/100 grammaa

2. Kosteuspitoisuus

- yleensä: enintään 20 %
- kanerva (*Calluna*) ja taloushunaja yleensä: enintään 23 %
- kanervataloushunaja (*Calluna*): enintään 25 %

3. Veteen liukenemattomien kiinteiden aineiden pitoisuudet

- yleensä: enintään 0,1 grammaa/100 grammaa
- puristettu hunaja: enintään 0,5 grammaa/100 grammaa

4. Sähkönjohtavuus

- hunaja, jota ei ole lueteltu jäljempänä ja tällaisten hunajalaatujen sekoitukset: enintään 0,8 mS/cm
- mesikastehunaja sekä kastanjahunaja ja näiden sekoitukset, lukuun ottamatta jäljempänä lueteltuja hunajalaatuja: vähintään 0,8 mS/cm
- poikkeukset: lännenmansikkapuu (*Arbutus unedo*), kellokanerva (*Erica*), eukalyptus, lehmukset (*Tilia spp.*), kanerva (*Calluna vulgaris*), ruusumyrtti (*Leptospermum*), paperikaarnapuut (*Melaleuca spp.*)

5. Vapaa happo

- yleensä: enintään 50 milliekvivalenttia happoa kilogrammaa kohti

- taloushunaja: enintään 80 milliekvivalenttia happoa kilogrammaa kohti
6. Diastaasiaktiivisuus ja hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF) määriteltynä prosessoinnin ja sekoittamisen jälkeen
- a) diastaasiaktiivisuus (Schade-asteikko)
- yleensä, lukuun ottamatta taloushunajaa: vähintään 8
 - hunajat, joissa on alhainen luontainen entsyymipitoisuus (esimerkiksi sitrushunaja) ja joiden HMF-pitoisuus enintään 15 mg/kg: vähintään 3
- b) HMF
- yleensä, lukuun ottamatta taloushunajaa: enintään 40 mg/kg (jollei a alakohdan toisesta luetelmakohdasta muuta johdu)
 - hunaja, jonka ilmoitettu alkuperäalue kuuluu trooppiseen ilmastoon ja niiden sekoitukset: enintään 80 mg/kg