Nimi: ALKUPERÄMAAN ILMOITTAMINEN AINESOSANA KÄYTETYSTÄ LIHASTA
Versio: 4
Yksilöllinen tunniste: WEB-866-21730-fi
Voimassaoloaika: 12.5.2027

Ohje tarjoilupaikoille: alkuperämaan ilmoittaminen ainesosana käytetystä lihasta

Ainesosana käytettävän lihan alkuperämaan ilmoittamisesta säädetään maa- ja metsätalousministeriön asetuksessa 154/2019, joka astui voimaan 1.5.2019. Asetuksen voimassaoloa on jatkettu 30.4.2029 asti (MMMa 41/2025). Asetuksella muutetaan maa- ja metsätalousministeriön asetusta 834/2014.

Lihalle ei ole säädetty määrällistä kriteeriä. Aterian ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa täytyy ilmoittaa, vaikka lihaa olisi elintarvikkeessa vähän. Tarjoilupaikkoja koskevia säännöksiä sovelletaan myös silloin, kun keskuskeittiössä valmistetut ateriat toimitetaan tarjoilupaikkoihin tarjoiltavaksi.Tuore liha voi olla jäähdytettyä, jäädytettyä tai pakastettua. Tiedon ei tarvitse olla painettuna ruokalistaan, vaan tiedon voi antaa tarjoilupaikassa helposti havaittavassa ja selkeässä esitteessä tai taulussa tai muulla vastaavalla selkeällä tavalla.

Tarjoilupaikan tulee ilmoittaa kuluttajille:

1. Elintarvikkeen nimi kirjallisesti.

2. Allergeeneja tai intoleransseja sisältävät aineet joko kirjallisesti tai suullisesti. Jos tiedot halutaan antaa suullisesti, tulee ilmoittaa taulussa, julisteessa tai muuten esimerkiksi näin: ” Hyvät asiakkaat, tarkemmat tiedot elintarvikkeista ja niiden sisältämistä allergeeneistä saa tarvittaessa henkilökunnalta”. Tässäkin tapauksessa tiedot on löydyttävä kirjallisessa muodossa esimerkiksi ruoanvalmistusreseptistä, tuotteen pakkausmerkinnöistä tai tuotetietoluettelosta.

3. Elintarvikkeen ainesosana käytetyn tuoreen lihan alkuperämaa kirjallisesti.

Lihan alkuperän merkintävaatimus koskee naudanlihan, sianlihan, lampaan- ja vuohenlihan sekä siipikarjan lihan (kanan, hanhen, ankan, kalkkunan ja helmikanan) ilmoittamista. Merkintävaatimus on silloin, kun tarjoilupaikassa valmistettavan elintarvikkeen ainesosana on tuorelihaa. Asetus ei koske myöskään tarjoilupaikkoihin tulleita aterian raaka-aineena käytettyjä raakaliha- tai lihavalmisteita. Jos henkilöstöravintolaan tilataan valmiiksi paistettua jauhelihaa (lihavalmiste), josta valmistetaan jauhelihakastiketta, ei lihan alkuperää velvoiteta ilmoittamaan kirjallisesti vaan tiedon kuluttajille voi antaa suullisesti.

Jos tarjoilupaikassa tarjoiltavien aterioiden raaka-aineina käytetään ainoastaan suomalaista lihaa, voidaan asiakkaille kertoa ”Ravintolassamme käytetään ainoastaan suomalaista lihaa” tai muulla vastaavan sisältöisellä ilmoituksella. Tällöin myös aterioiden raaka-aineena käytettyjen raakalihavalmisteiden ja lihavalmisteiden sekä valmiiden ruokien raaka-aineena käytetyn lihan tulee olla suomalaista.

Jos ateriat luovutetaan ja tarjoillaan kohdennetusti, pakollisten tietoja antamista ei vaadita kirjallisena. Esimerkiksi sairaaloissa, vankiloissa, vanhusten ateriapalveluissa tai yksityistilaisuuksissa kuten häissä tai hautajaisissa asiakkaille tarjottavat ateriat.

Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata

Esimerkkejä:
- karjalanpaisti: naudanliha (alkuperämaa Suomi), sianliha (alkuperämaa Saksa)
- karjalanpaisti (naudanliha Suomi, sianliha Suomi)

- karjalanpaisti: (Suomi), jos sekä naudan- että sianliha ovat suomalaista
- palapaisti: suomalaista naudanlihaa
- broilerikiusaus: broileri (Thaimaa)
- pippuripihvi: naudanliha (Brasilia).

Ainesosana käytetyn lihan alkuperämaata ei ole aina saatavissa maan tarkkuudella. Alkuperämaa korvataan ilmaisulla ”useat EU maat” tai ”EU” tai ”useat muut maat kuin EU maat”, ”muu kuin EU”, ”useat EU- ja muut kuin EU-maat”.

Esimerkiksi:
- broilerikiusaus: broileri (muu kuin EU)
- karjalanpaisti (lihan alkuperämaa EU), jos karjalanpaistin lihat peräisin useasta EU maasta
- härkäruukku: naudanliha (muu kuin EU).

Lähde: Maa- ja metsätalousministeriön asetuksella 154/2019 muutetaan MMM asetusta elintarviketietojen antamisesta 834/2014, 3 ja 7–8 § ja liite. MMM asetuksella 197/2023 on jatkettu MMM asetuksen (834/2014) 7 a §:ssä säädettyä voimassaoloaikaa 30.4.2025 saakka.