



Aluehallintovirasto
Guovlohálddahusdoaimmahat

Lappi

Maidon myynti tai jalostaminen alkutuotannon yhteydessä ja elintarvikehuoneistotoimintana



Aluehallintovirasto
Guovlohálddahusdoaimmahat

Lappi

Lisätietoja

Eviran ohje 16040/2 Raakamaidon ja ternimaidon tuotannon ja myynnin valvonta 16.6.2016

Maitohygienialiitto ry: Raakamaidon tuotannon ja myynnin hyvän käytännön ohje osa A 11.10.2016

Muutokset MMMa 83/2017 ja 84/2017 (päivitystarve)

Tämän esityksen diat on kopioitu ja muokattu Eviran koulutuspäivästä 16.5.2016



Elintarvikealan toiminta (käsitteet)

1. alkutuotanto
2. elintarvikehuoneistotoiminta
 - 2.1. hyväksytyt laitokset
 - 2.2. ilmoituksenvarainen e-h
(= vähittäiskauppa)



ei tarvitse tehdä elintarvikehuoneistoilmoitusta

Toiminnan riskien on oltava elintarviketurvallisuuden kannalta vähäisiä sekä

- 1) Elintarvikealan toiminta tapahtuu samassa huoneistossa kuin toimijan harjoittama muu elinkeinotoiminta;** esimerkiksi alkutuotannon yhteydessä tapahtuva vähäriskinen elintarvikehuoneistotoiminta, jonka arvioitu vuosittainen myynti on alle 10 000 €
- 2) Toimija on yksityinen henkilö;** vuosittainen myynti on alle 10 000 €
- 3) Toimintaa ei voida pitää elinkeinon harjoittamisena;** esimerkiksi yhdistysten ja järjestöjen varainkeruu



Vaihtoehdot lyhyesti

1. raakamaidon irtomyynti < 2500 kg/v alkutuotantona
2. raakamaidon irtomyynti > 2500 kg/v tilan elintarvikehuoneistosta
3. raakamaidon toimittaminen tilalla olevaan vähittäismyyntipaikkaan, jossa valmistetaan maitotuotteita (ei lämpökäsittelimätöntä maitoa tai kermaa) tai muita elintarvikkeita
4. raakamaidon toimittaminen muualla olevaan elintarvikehuoneistoon, jossa pastörinti (tai vast.) käsittely
5. raakamaidon toimittaminen laitokseen pakattavaksi tai jalostettavaksi



Maidon alkutuotantoa on...



- § Lypsäminen ja maidon varastointi tilalla (Komission ohje 852/2004 täytäntöönpanosta)
- § Raakamaidon ja ternimaidon myynti tilalta suoraan kuluttajalle, kumpaakin enintään 2500 kg/v. (vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus, 2 §)
- § Ternimaidon jäädyttäminen ja toimittaminen paikalliseen vähittäismyyntiin, enintään 2500 kg/v. (vähäriskisistä toiminnoista annettu asetus, 3 §)



Maidon alkutuotantoa EI ole...



- § Maidon kuljetus pois alkutuotantopaikalta
§ (à elintarvikehuoneistotoimintaa)
- § Maitotuotteiden valmistus
§ (à elintarvikehuoneistotoimintaa)
- § Raakamaidon tai ternimaidon myynti yli 2500 kg/v.
§ (à elintarvikehuoneistotoimintaa)
- § Raakamaidon pakkaaminen
§ (à laitostoimintaa)
- § Ternimaidon jäädyttäminen yli 2500 kg/v.
§ (à laitostoimintaa)



Raakamaidon myynti, määritelmät 1/2



§ Raakamaito

- Ei ole kuumennettu yli + 40 C, eikä käsitelty vaikutukseltaan vastaavalla tavalla
- Lypsyn jälkeen ainoastaan jäähdytetty + 6 C lämpötilaan tai kylmemmäksi
- Luovutetaan kuluttajalle raakamaitona tai toimitetaan laitokseen luovutettavaksi kuluttajalle lämpökäsittelemättömänä
- Tinkimaito, tilamaito



Määritelmät 2/2



§ Lämpökäsittelemätön maito

- Ei ole kuumennettu vähintään + 72 °C:een 15 sekunnin ajaksi tai käsitelty muulla vaikutukseltaan vastaavalla tavalla
- On voitu vakioda tai kuoria kerma

§ Ternimaito

- Lypsetty 3-5 vuorokautta poikimisen jälkeen

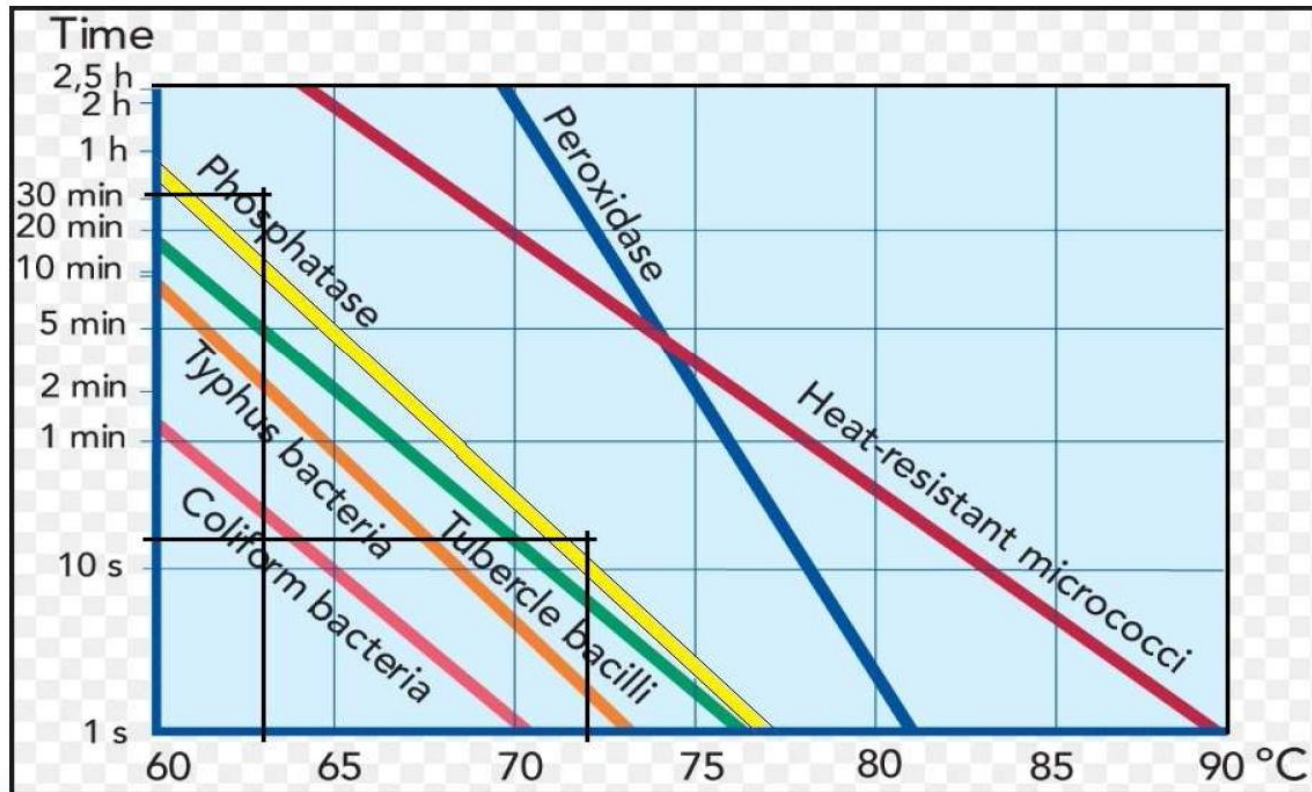
§ STEC-bakteeri

- *Shigatoksinen E.coli* / EHEC / VTEC



Erityishuomiot

Pastöroinnin ja lämpökäsittelyn tavoite



32

13.5.2016



10.11.2017

10



Minne maitotilalta saa luovuttaa ja toimittaa raakamaitoa? 1/2



Alkutuotantoasetuksen 1368/2011 muutos 700/2013

- 1) Hyväksyttyyn laitokseen
- 2) Maitotilan omaan elintarvikehuoneistoon
 - a) Luovutettavaksi kuluttajalle
 - b) Maitotuotteiden ja muiden elintarvikkeiden valmistukseen (vähittäismyymälä, Vna 1258/2011, 5 §) (lämpökäsittelemätön maito ja kerma laitoksessa)



Minne maitotilalta saa luovuttaa ja toimittaa raakamaitoa? 2/2



- 3) Pieniä määriä osana alkutuotantoa (Vna 1258/2011, 2-3 §)
 - a) Tilalta suoraan kuluttajalle raakamaitoa 2500 kg + ternimaitoa 2500 kg
 - b) Paikalliseen vähittäismyyntiin
ternimaitoa jäädytettynä 2500 kg

Lisäys 6.2.2017:

- 4) Elintarvikehuoneistoon, jossa pastörointi tai vastaava käsittely



Vähäinen raakamaidon myynti alkutuotantona 1/2



Alkutuotantoasetus 1368/2011 (muutos 700/2013), erityisesti liite 3
((EY) N:ot 852/2004, liite I ja 853/2004, liite III, IX jakso, luku I)

- § Ilmoitus kuntaan alkutuotantoilmoituksen yhteydessä tai erillisenä jälkikäteen
- § Omavalvonnan kuvauksessa huomioitava myös raakamaidon käsittely ja myynti
 - Tilat, toiminnot, pesut, lämpötilojen ja säilytysaikojen dokumentointi ym.
- § Kuluttajalle annettavat tiedot (ei koske ternimaitoa)
- § Raakamaidon soluluku ja pesäkemäärä E-luokkaa, jokainen näyte (ei koske ternimaitoa)



Tietojen antaminen kuluttajalle



- § tuote on raakamaitoa
- § tuote saattaa sisältää tautia aiheuttavia mikrobeja
- § riskiryhmiin kuuluvien ei tule nauttia tuotetta lämpökäsittlemättömänä
- § riskiryhmiin kuuluvat lapset, vanhukset, raskaana olevat ja henkilöt, joilla on vakava perussairaus
- § tuotteen kuljetus- ja säilytyslämpötila (enintään + 6 °C)
- § viimeinen käyttöpäivä (Evira suosittelee, että viimeinen käyttöpäivä on pääsääntöisesti kaksi vuorokautta raakamaidon luovutuksesta.)



Suurempien raakamaitomäärien tuotanto ja myynti: Alkutuotantopaikka



Raakamaitoasetus 699/2013, **muutettu 83/2017**

- § Tilan raakamaitoa myyvään elintarvikehuoneistoon tai lämpökäsittelemätöntä maitoa pakkaavaan laitokseen maitoa toimittaville tiloille
- tutkimusvaatimuksia nautakarjasta: STEC O157 -bakteeri (aloitettaessa) ja salmonella (MMMa 1030/2013)
 - hygieniavaatimuksia: ulostekontaminaation välttäminen, eläinten puhtaus, automaattilypsytilat: vedinten ja utareiden puhtaus, vierailujen välttäminen



Suurempien raakamaitomäärien tuotanto ja myynti: Elintarvikehuoneisto 1/3



Raakamaitoasetus 699/2013, muutettu 83/2017

§ Tutkimusvaatimuksia raakamaidosta

- Nauta: listeria, kampylobakteeri (jos automaattilypsy), STEC (maitosuodattimista heinä-marraskuussa)
- Vuohi: listeria, salmonella

§ Jos toimijan raakamaidolle määrittämä viimeinen käyttöpäivä on alle kaksi vuorokautta lypsystä, toimijan ei ole välttämätöntä teettää tutkimusta listerian esiintymisestä raakamaidossa (mikrobikriteeriasetus, liite 1, luku 1, kohta 1.3).



Suurempien raakamaitomäärien tuotanto ja myynti: Elintarvikehuoneisto 2/3



Raakamaitoa myyvää elintarvikehuoneistoa säätelevät: 852/2004 liite II, MMMa 1367/2011, raakamaitoasetuksen 4 §, luku 3 ja liitteet 3 ja 4

- Mitä tiloja elintarvikehuoneistoon kuuluu?
 - Raakamaidon käsittelytila
 - Mahdollinen myyntitila
 - Tilat, joissa mm. säilytetään asiakkaiden astioita (esim. jääkaappi eteisessä)



Suurempien raakamaitomäärien tuotanto ja myynti: Elintarvikehuoneisto 3/3



Raakamaidon käsittely- ja myyntitilat on erotettava alkutuotannon tiloista

Käsittelytila

- voidaan tehdä maitohuoneeseen (osa elintarvikehuoneistoa)
- alkutuotannon toiminnot siirrettävä pois
- elintarvikehuoneiston vaatimuksia

Myyntitila

- ei voi olla maitohuoneessa
- erotettava käsittelytilasta (ei maitohuone) esimerkiksi myyntitiskillä
- ei ole välttämätön, voidaan myydä portaalta tai navetan toimistosta



Raakamaitoa pakkaavan laitoksen vaatimuksia 1/2



Raakamaitoasetus 699/2013

- § Raakamaito tai lämpökäsittelemätön maito on tuotettu asetuksen 699/2013 luvun 2 mukaan
- § Kuluttajalle annettavat tiedot pakkauksessa (ei koske ternimaitoa)
- § Raakamaidon soluluku ja pesäkemäärä E-luokkaa, jokainen näyte (ei koske ternimaitoa)
- § Tutkimusvaatimuksia raakamaidosta (ks. dia 23)
- § Pakkaukseen vain yhden tilan maitoa
- § Asiakkaiden asiointiin tulee tapahtua raakamaidon käsittelytilan ulkopuolella



Raakamaitoa pakkaavan laitoksen vaatimuksia 2/2



Eviran ohje 16040

- § Laitteiden ja välineiden puhdistus erien välillä
- § Pakkaaminen käsin tai koneellisesti
- § Välineistön ja menettelyjen tarkoituksenmukaisuus
- § Ei alkutuotannon toimintoja, kuten esimerkiksi lypsien, lypsyvälineiden, lypsyliinojen eikä lypsyhaalareiden pesua
- § Vaihdeettava asianmukainen suojavaatetus, päähine ja jalkineet
- § Riittää yksi puhtausalue
- § Myyntitila on erotettava käsittelytilasta
- § Raakamaitoautomaatti



Suurempien raakamaitomäärien tuotanto ja myynti: Elintarvikehuoneisto ja laitos



Evira ohje 16040

§ Raakamaidosta tehtävien mikrobiologisten tutkimusten näytteenottotiheys:

- 2 500 – 5 000 kg/v. : 1 näyte/v.
- 5 000 – 10 000 kg/v. : 2 näytettä/v.
- 10 000 – 20 000 kg/v. : 3 näytettä/v.
- yli menevältä osalta 1 näyte / 10 000 kg/v.



Raakamaidon luovutus ja viimeinen käyttöpäivä (ilman säilyvyyskokeita)



Alkutuotannosta

- § Luovutetaan kahden vrk kuluessa lypsystä ja viimeinen käyttöpäivä on enintään kaksi vrk luovutuksesta (Eviran ohje 16040)

Elintarvikehuoneistosta

- § Lypsyn ja luovutuksen välinen aika enintään kaksi vrk (raakamaitoasetus).
- § Raakamaidon viimeinen käyttöpäivä ilman säilyvyyskokeita on enintään 2 vrk luovutuksesta (Eviran ohje 16040)

Laitoksesta

- § Säilyvyyskokeet tehtävä aina



Raakamaidon tarjoilu elintarvikehuoneistoissa



Elintarvikehuoneistoasetuksen muutos MMMa 1119/2014:

- Lämpökäsittelemätöntä maitoa ei tule tarjoilla eikä käsitellä elintarvikehuoneistossa, jonka säännölliseen pääasialliseen asiakaskuntaan kuuluu riskiryhmiä, kuten päiväkodit, alakoulut, vanhainkodit sekä tietyt sairaalat ja palvelukodit. Vaatimus ei koske ternimaitoa.



Maitotuotteiden valmistus



- § Pääsääntö: 853/2004:n mukaista toimintaa à maidon käsittely vaatii laitoshyväksynnän
 1. kun prosessi alkaa raakamaidosta tai
 2. kun valmistetaan perinteisiä maitovalmisteita, vaikka raaka-aineena käytettäisiin (lämpö)käsiteltyä maitoa (maidot, hapanmaitovalmisteet, voi, juustot, ei jäätelö)
 3. kansallisesti säädetty raakamaidon markkinoista à raakamaidon käsittely, lähinnä rasvapitoisuuden säätö, ja pakkaaminen kuluttajapakkauksiin
- § Vähittäismyynnin yhteydessä voi valmistaa ilman laitoshyväksyntää (paitsi käsitellä ja pakata raakamaitoa)



Raakamaidon hankinta (valmistus vähittäismyynnin yhteydessä)



§ Raakamaidon hankintaa rajoitettu

- Joko omaa maidontuotantoa, tai
- raakamaidon osto maitoalan laitokselta à voi ostaa keräilyreitiltä,
- tai kaupasta kuluttajapakkauksiin pakattuna
- Maidontuotantotila ei voi suoraan myydä raakamaitoa toiselle maitotuotteiden valmistajalle, jolla ei ole laitoshyväksyntää
- à tähän on luvassa muutos: myynti aiotaan sallia, jos raakamaidon ostaja käyttää maidon turvallisiin tuotteisiin, kuten pullaan ja riisipuuroon

§ Valmistuksen raaka-aineeksi voi ostaa myös lämpökäsiteltyä maitoa



Alkutuotantoasetuksen muutos (84/2017)



- § Sen lisäksi, mitä vähäriskisistä toiminnoista annetussa asetuksessa säädetään, raakamaitoa saa maidontuotantotilalta toimittaa vain d) muuhun vähittäismyyntipaikkaan, jossa raakamaito käytetään sellaisten maitotuotteiden ja muiden elintarvikkeiden valmistukseen, joiden valmistamiseen liittyy pastörointia vastaava lämpö- tai muu käsittely
- § Pastörointia vastaaviksi käsittelyiksi katsotaan esimerkiksi pitkään kypsytettyjen juustojen (yli 60 vuorokautta) valmistus.



Valmistus vähittäismyynnin yhteydessä maidontuotantotilalla omasta raakamaidosta



- § vaatimukset elintarvikehuoneistoasetuksen (1367/2011) liitteessä 1 VAATIMUKSET ELÄIMISTÄ SAATAVIA ELINTARVIKKEITA KÄSITTELEVILLE ELINTARVIKEHUONEISTOILLE, JOITA EI TARVITSE HYVÄKSYÄ LAITOKSEKSI, kohdassa 2
- toimintaan sovelletaan **asetusta 852/2004** sekä **huoneistoasetuksen pykälää ja seuraavia vaatimuksia:**
 - **a)** eläimistä saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun II kohdan I lämpötilavaatimuksia $\geq 6\text{ °C}$ tai korkeampi, jos jalostus alkaa välittömästi lypsämisen jälkeen tai neljän tunnin kuluessa jalostuslaitokseen saapumisesta, tai on teknisesti tarpeen ja valvoja sallii
 - **Eviran huoneisto-ohjeessa ohjataan tällä hetkellä toisin eli eläimistä** saatavien elintarvikkeiden hygienia-asetuksen liitteen III jakson IX luvun I kohdan II alakohdan B 4 mukaan: ei tarvitse täyttää lämpötilavaatimuksia jos:
 - § maito jalostetaan kahden tunnin kuluessa lypsämisestä
 - § korkeampi lämpötila on tarpeen valmistusteknisten syiden vuoksi ja viranomainen sallii sen



Valmistus vähittäismyynnin yhteydessä omasta raakamaidosta



- ja kohdan II mahdollista lämpökäsittelyä koskevia vaatimuksia à maidon lämpökäsittely ei kuitenkaan pakollista
- sekä luvun IV vaatimuksia raakamaidon ja ternimaidon merkitsemisestä à valmistettu raakamaidosta / valmistettu ternimaidosta
- **b)** laitosesetuksen liitteen 2 luvun 12 kohdan 1 vaatimusta raakamaidon ja ternimaidon vastaanottotarkastuksesta
 - § Tieto lääkkeiden käytöstä tiedossa à ei vaadi mikrobilääketutkimusta
 - § Aistinvarainen värin, rakenteen ja hajun tarkastus kuten myös lämpötilan mittaaminen voivat olla tarpeen, riippuen maidon säilytysajasta
- ja kohdan 2 vaatimusta käsittelyä koskevista merkinnöistä. à tuotepakkaukseen tieto siitä, mikä lämpökäsittely raaka-ainemaidolle on tehty, jos on tehty



Raakamaito maitoalan laitoksesta



- § Käytännössä useimmiten laitokset ostavat maidon reitiltä
 - Laitosasetuksessa määräyksiä vastaanottotarkastuksesta
- § Reitiltä ostaminen mahdollista myös vähittäismyynnin yhteydessä tapahtuvalle valmistukselle
 - Ei määräyksiä vastaanottotarkastuksesta, oletuksena, että ostettu tutkittuna



Valmistus vähittäismyynnin yhteydessä – raaka-aine laitoksesta



- § Vaatimukset 852/2004-asetuksesta + elintarvikelaista + huoneistoasetuksesta – tilat, rakenteet, olosuhteet
- § Ei kuitenkaan erityisiä maidon vastaanottoon liittyviä vaatimuksia
- § Helpotuksena vapautus laitoshyväksynnän hakemisesta

- § Valmistus voi tapahtua kotikeittiössä – myös, kun käytössä oma raakamaito
- § Omavalvontasuunnitelma pakollinen kaikille elintarvikehuoneistoille à miten hallitsen toiminnan riskit?



Myynnin rajoitukset



- § vähäriskisen asetuksen 1258/2011 5 § à kun valmistus ilman laitoshyväksyntää, on toimittaminen toiseen vähittäismyyntipaikkaan rajoitettua
- 1000 kg ja lisäksi 30 % valmistusmäärästä à 1000 kg ylittävältä osalta on 70 % myytävä itse suoraan lopulliselle kuluttajalle à aina mahdollista toimittaa muualla myytäväksi 1000 kg, vaikka asiakkaat eivät löytäisi vähittäismyyntipaikkaan
 - Toimittaminen maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä



Myynnin rajoitukset



- § Valmistuspaikka voi sijaita sellaisessa paikassa, että asiakkaiden houkuttelu on vaikeaa
- § Valmistuspaikan ja myyntipaikan kiinteä yhteys ei enää pakollinen
- § Yksi kiinteästi sijoitettu erillään maakunnan suuruisen alueen sisällä sijaitseva oma myynti- tai tarjoilupaikka valmistuspaikasta tapahtuvan myynnin lisäksi sallittu
- § + Omien liikkuvien myyntipaikkojen määrää ei ole rajoitettu, lisäksi myös vakituinen oma torimyynti mahdollista



Raakamaidon keräilijä

- ☐ Raakamaidon keräilyä harjoittavalla elintarvikealan toimijalla (Suomessa yl. keräilyosuuskunta) on oltava;
 - kotipaikka
 - omavalvontasuunnitelma
 - [kotipaikan elintarvikevalvontaviranomaisen tulee](#)
 - [valvoa alueensa elintarvikealan toimijoita](#)

- ☐ Omavalvontasuunnitelman tärkeimmät osat ovat;
 - kuvaus raakamaidon keräilystä
 - kuvaus kerätyn raakamaidon lakisääteisten tutkimusten järjestämisestä ja/tai laatutietojen hankinnasta
 - laatupoikkeamista tiedottaminen ja korjaavat toimenpiteet

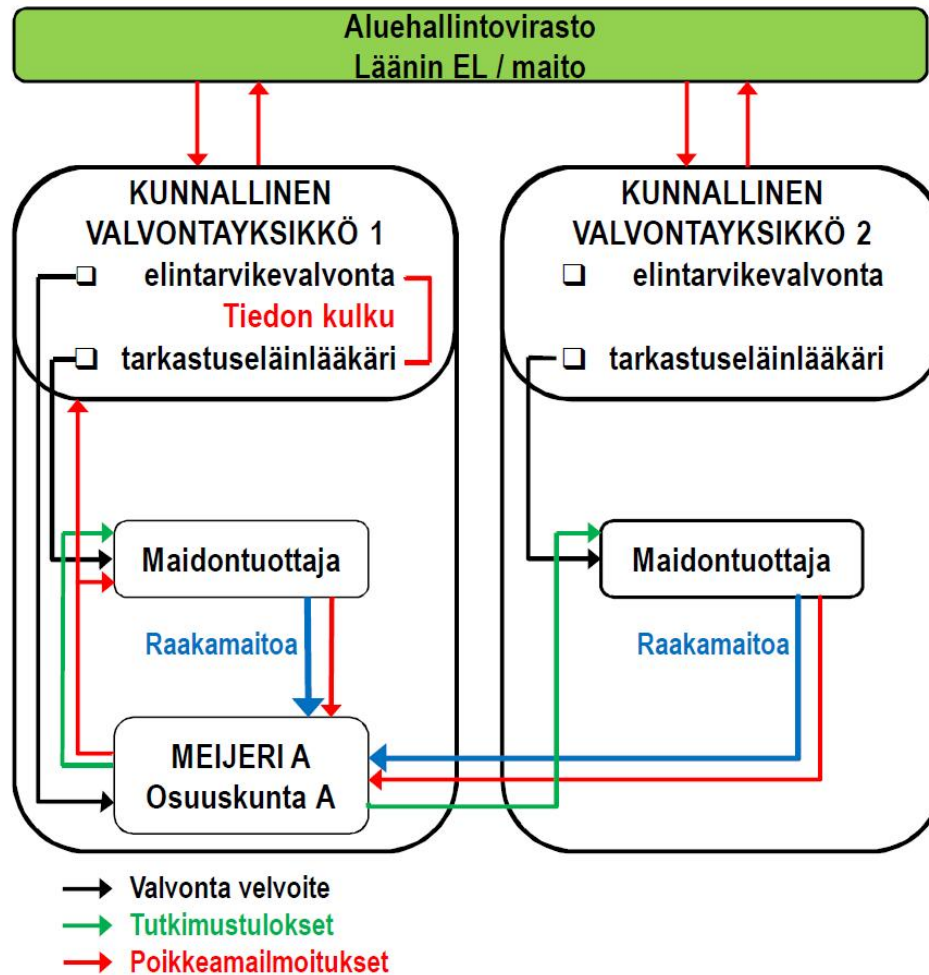
11

13.5.2016





Raakamaidon tutkimusten ilmoitukset



Esimerkissä on oletuksena:

- Maitoalan laitos Meijeri A ja sille raakamaitoa toimittavat tuottajat sijaitsevat kahden tai useamman valvontayksikön alueella
- Meijeri A:n tuottajat ovat kaikki Osuuskunta A:n jäseniä



Yhdistelmäelintarvikkeet

Laitosvaatimusta ei sovelleta, kun käytetään sekä kasviperäisiä että jalostettuja eläinperäisiä elintarvikkeita (esim. jäätelö).



Joustavuutta pienille toimijoille

- 5 peräkkäistä näytettä 5 osanäytteen sijaan
- tilojen ajallinen erottaminen
- antibioottitestaus navetassa
- raakamaidon tutkimustulokset isommalta toimijalta
- wc asuinrakennuksessa
- maidon vastaanotto suoraan tilatankista
- puiset juustomuotit (haapa ja koivu)



Elintarvikkeesta annettavat tiedot

Pakatut tuotteet

**Pakkaamattomat
tuotteet**

Etämyynti

Markkinointi

- **Pakolliset elintarviketiedot**

- **Pakatut, yleiset**

- EPNAs 1169/2011, 9 art.
- MMMa 834/2014 (kieli, eränro)
- KTMa 1084/2004, 24-25 §:t 13.12.2016 saakka (suolapitoisuus, voimakassuolaisuus), MMMa 1010/2014 13.12.2016 alk. ->voimakassuolaisuus)

- **Pakkaamattomat, yleiset**

→ MMMa 834/2014 (1.4.2015 alk.)
MMMa 1010/2014 (13.12.2016 alk.)

- **Erityislainsäädännön edellyttämät tiedot**

- **Vapaaehtoiset elintarviketiedot**
(EPNA 1169/2011, V luku)

13.5.2016 Tuulikki Lehto



Luettelo pakollisista tiedoista

(Elintarviketietoasetus, 9 art.)

1/2

- ☐ **Elintarvikkeen nimi**
- ☐ **Ainesosaluettelo**
- ☐ **Allergioita tai intoleransseja aiheuttavat aineet ja tuotteet**
- ☐ **Ainesosien/ainesosien ryhmien määrät***
- ☐ **Sisällön määrä**
- ☐ **Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta sekä pakastuspäivämäärä***
- ☐ **Säilytysolosuhteet ja/tai käyttöolosuhteet***
- ☐ **Valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimi ja osoite**
- ☐ **Alkuperämaa tai lähtöpaikka (26 artikla)***
- ☐ **Käyttöohje***
- ☐ **Alkoholipitoisuus (juomien, jos alk. > 1,2 til-%)***
- ☐ **Ravintoarvoilmoitus (-> 13.12.2016;kts liite V)**

* tarvittaessa

13.5.2016 Tuulikki Lehto





Muista pakollisista tiedoista 2/2

- ☐ Voimakassuolaisuus -merkintä*
- ☐ Erätunnus
- ☐ Tunnistusmerkki (laitos pakkaa *)
- ☐ Pakkaustapa* (suojakaasu, vakuumpakkaus)



Kielivaatimukset (15 art.):

- Pakolliset elintarviketiedot on annettava kielellä, jota kuluttajat ymmärtävät jäsenmaassaan helposti.
- Suomessa pakolliset pakkausmerkinnät tulee antaa suomen- ja ruotsin kielellä (MMMä 834/2014).
- Vain yksikielisissä kunnissa myytäviin ja luovutettaviin elintarvikkeisiin merkinnät tulee tehdä ainakin ko. kunnan kielellä.



Elintarvikkeen nimi

- **Elintarvikkeen nimenä on käytettävä elintarvikkeelle Euroopan yhteisön säännöksissä säädettyä nimeä.**
- Tällaisia nimiä ovat esim. yhteistä markkinajärjestelyä koskevassa neuvoston asetuksessa (1308/2013/EU) mainitut maidon ja maitotuotteiden, kuten juuston, voin ja jogurtin nimet ja levitettävien ravintorasvojen nimet.



Ilmaisu ”maito”

Maito = lypsämisellä utareista erittynyttä tuotetta, johon ei ole lisätty mitään ja josta ei ole poistettu mitään.

Sallitut muutokset:

- rasvapitoisuus
- laktoosipitoisuus (ei poistaminen kokonaan; hydrolysointi glukoosiksi ja galaktoosiksi ilmoitettava))
- proteiinipitoisuus
- vitamiinien ja kivennäisaineiden lisääminen



Kulutukseen tarkoitetut maidot

a. Raakamaito

- maito, jota ei ole kuumennettu yli 40 celsiusasteen lämpötilaan tai käsitelty vaikutukseltaan vastaavalla tavalla

b. Täysmaito

- lämpökäsitelty ja joka rasvapitoisuuden osalta täyttää yhden seuraavista vaatimuksista:
 - i) **vakioitu täysmaito**: maito, jonka **rasvapitoisuus on vähintään 3,50 %**. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin säätää ylimääräisestä täysmaidon luokasta, jonka rasvapitoisuus on vähintään 4,00 prosenttia (m/m);
 - ii) **vakioimaton täysmaito**: maito, jonka **rasvapitoisuutta ei ole muutettu ja jonka rasvapitoisuus on vähintään 3,50 prosenttia**

c. Kevytmaito

- Lämpökäsitelty maito, jonka rasvapitoisuus 1,50 - 1,80 %

d. Rasvaton maito

- lämpökäsitelty maito, jonka rasvapitoisuus enintään 0,50 %



Maitotuotteet

Maitotuotteet ovat yksinomaan maidosta saatuja tuotteita.

Niihin voidaan lisätä niiden valmistuksen kannalta tarpeellisia aineita, **kunhan niitä ei käytetä minkään maidon ainesosan korvaamiseen joko kokonaan tai osittain** esim. kasvirasvalla

- hera
- kerma
- voi
- piimä
- voiöljy
- kaseiinit
- vedetön maitorasva
- juusto
- jogurtti
- kefiiri
- kumissi
- viili
- smetana
- viili (fil)
- rjaženka (latvialainen tuotenimi)
- rūgušpiens (latvialainen tuotenimi)

13.5.2016 Tuulikki Lehto





Muita kuin maitoa ja maitotuotteita ei saa sellaiseksi väittää

- **Poikkeus:** jäsenmaittain sallitut tuotenimet, joiden tarkka luonne tunnetaan perinteisen käytön vuoksi. **Esim.** suomenkieliset tuotteet ovat ***kaakaovoi, maapähkinävoi, voileipäkeksi, voitatti ja voileipäkakku*** (Kom. päätös 88/566/ETY)
- Ruotsinkielinen sallittu poikkeus **"kokosmjölk"**, **"kookosmaito"** voidaan näin ollen myös käyttää.
- Lisäksi sallitaan nimen **"munavoi"** käyttö (Komission asetus 445/2007/EY)

13.5.2016 Tuulikki Lehto





EU:n nimisuojatuotteet



EU:n laajuisen nimisuojajärjestelmän tarkoituksena on suojata elintarvikkeita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä.

- **1. Suojattu alkuperänimi (SAN)** - suojauksen voi saada tuote, joka sekä tuotetaan että jalostetaan rajatulla maantieteellisellä alueella (**ESIM.** Parmigiano Reggiano – juusto (parmesaani-juusto) (Italia), Danablu-juusto (Tanska), Feta-juusto (Kreikka), Roquefort-juusto (Ranska), Gorgonzola-juusto (Italia)). *SAN - suojattujen juustojen kaiken käsittelyn, paloittelun, raastamisen ja pakkaamisen pitää tapahtua kyseisellä maantieteellisellä alueella.*
- **2. Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)** - suojauksen saanut tuote liittyy myös perinteisesti rajattuun maantieteelliseen alueeseen, mutta siinä osa tuotanto tai jalostusprosessista voi tapahtua kyseisen alueen ulkopuolella (**ESIM.** Gouda Holland).
- **3. Aito perinteinen tuote (APT)** - suojauksessa suojataan tuotteen nimi ja valmistusmenetelmä (**ESIM. Mozzarella-juusto; huom. Tästä myös ”tavanomainen muoto” – logo erottaa**)

13.5.2016 Tuulikki Lehto





Suomalaiset nimisuojat tuotteet

	Puruveden muikku	SMM	06/12/2013
	Kitkan viisas	SAN	15/03/2013
	Lapin Poron kylmäsavuliha	SAN	29/04/2011
	Lapin Poron kuivaliha	SAN	29/10/2010
	Lapin Poron liha	SAN	06/05/2009
	Kainuun rönttönen	SMM	12/11/2008
	Karjalanpiirakka	APT	20/02/2003
	Kalakukko	APT	16/07/2002
	Sahti	APT	09/02/2002
	Lapin Puikula	SAN	24/01/1997



Aluehallintovirasto
Guovlohálddahušdoaimmahat

Lappi



Luomuliitto-kuvakoeilma, Lassilan tila
28.8.2012, valokuvaaja Marjo Koivumäki

Risto M. Ruuska
läänineläinlääkäri



26.10.2017