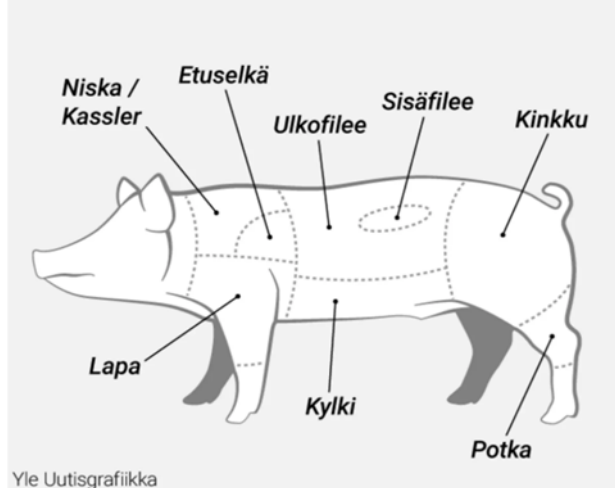


## Onko pitsasuikale kinkkua vai lihavalmistetta vai makkaraa?

Ruokavirasto on todennut, että lihavalmisteita myydään yleisesti virheellisesti kinkkuna tai sitä sisältävänä. Tarjoilupaikkojen ruokalistoilla ilmoitetaan harhaanjohtavasti ruuan sisältävän kinkkua, vaikka kinkun sijasta onkin käytetty pitsasuikaletta.

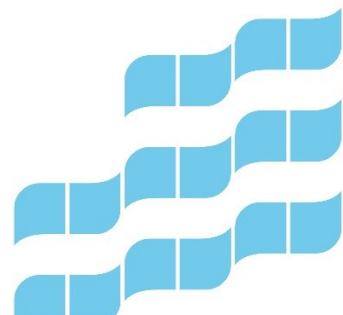
Ruokalaji voidaan nimetä ”kinkkupitsaksi” ”kinkkukiusaukseksi” vain, mikäli siihen on käytetty kinkkua. Pitsasuikaleesta ei voi käyttää markkinoinnissa kinkku-sanaa. Pitsasuikaleiden nimellä myytävään lihavalmisteeseen ei välttämättä ole käytetty lainkaan kinkkua. Kinkuksi ei voi nimetä, jos lihavalmisteissa on käytetty muita sian ruhon osia kuin kinkuksi nimettyjä ruhon osia tai jos lihavalmisteissa on käytetty broilerin ja/tai kalkkunan lihaa.

### Sian ruhon osat



**Kinkku-sanaa saa käyttää vain** sian ulko-, sisä-, kulma- ja paahtopaistista – ei muista sian ruhon osista. **Lihapitoisuus tulee olla vähintään 85,0 %**. **Kinkkuun voidaan lisätä ainoastaan suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia** maun pyöristäjänä **sekä sallittuja lisäaineita** mm. stabilointiaineita, hapettumisenestoaineita, säilöntäaineita ja **muunnettua tärkkelystä**, jolla on lisäaineille poikkeuksellinen merkitsemistapa (muunnetun tärkkelyksen voi ilmoittaa pakkauksissa pelkästään tällä ryhmänimellä - E-koodia tai aineen omaa nimeä ei tarvitse ilmoittaa). Kinkku-sanaa ei saa käyttää tuotteesta, jossa on kinkun lisäksi lihaproteiinia tai muita proteiinivalmisteita tai muita sidonta-aineita (kuituvalmisteet ja muunnetut tärkkelykset). Tällöin tuotteesta on käytettävä nimeä ”kinkkuvalmiste” tai ”kinkkuleike”.

**Varmista käyttämiesi elintarvikkeiden nimet pakkausmerkinnöistä ja huomioi oikeat tiedot ruokalistaan ja tuotteisiin.**



Tarjoilupaikassa ruoka tulee nimetä vastaamaan sen sisältöä.

Pizzasuikale on lihatuotteen markkinointinimi. Pakkauksissa on markkinointinimen lisäksi tuotetta kuvaava, lainsäädännön edellyttämä nimi, jota pitää käyttää ruokalistalla ja tuotteista annettavien tietojen yhteydessä.

Esimerkiksi pizzeriassa voidaan pizzasuikaleesta valmistetusta pitsasta käyttää markkinointinimenä esim. Americana-nimeä edellyttäen, että sen ilmoitetaan sisältävän

a) **lihavalmistetta** edellyttäen, että pizzasuikalepakkauksessa se on nimetty lihavalmisteeksi.

b) **(ruoka)makkaraa** edellyttäen, että pizzasuikalepakkauksessa se on nimetty ruokamakkaraksi

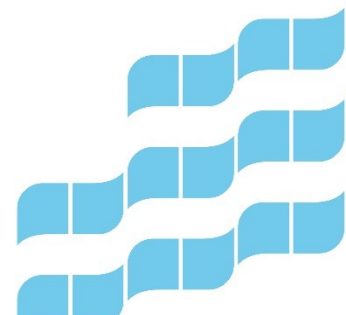
Elintarvikkeita hankkiessa tulee olla tuotetietoinen sekä tiedostaa, mitä tarkoitetaan pakkausmerkintöjen eri nimikkeillä. Mikäli tuotteen nimessä lihalajiin on yhdistetty valmiste-sana, tarkoittaa se tuotteen sisältävän lihan lisäksi jotain lihatuotetta halvempaa raaka-ainetta.

Pakkausmerkinnöissä käytetyt tuotteiden markkinointinimet voi luoda nopeasti luettaessa virheellisen mielikuvan tuotteen todellisesta sisällöstä. Esimerkiksi palvirouhe-markkinointinimellä oleva tuote on helposti mielletävissä kinkuksi, vaikka se voi sisältää sianlihaa, kalkkunaa ja broileria – eikä lainkaan kinkkua.

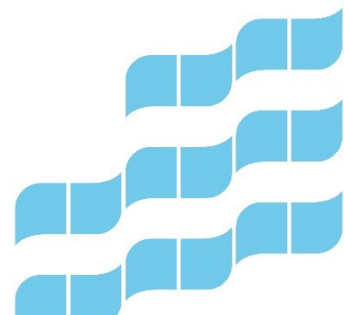
Ennen ostopäätöksen tai tilauksen tekoa asiakkaan on saatava totuudenmukaista tietoa raaka-aineista ja allergeeneistä.

### Esimerkkejä ruokien nimeämisestä tarjoilupaikassa

Ruuan pääraaka-aine	Ruuan nimeäminen ruokalistassa	Pääraaka-aineeseen liittyviä huomioita
<p><b>Kinkkurouhe</b> Ainekset: <b>Kinkku</b> (alkuperä Suomi), vesi, suola, stabilointiaineet (E450, E451), hapettumisenestoaine (E301), säilöntäaine (E250)</p>	<p>”kinkkukiusaus” ”kinkkupitsa” ”kinkkusalaatti”</p>	<p>Kinkulla tarkoitetaan kokolihatuetta, johon käytetään <b>lihana vain kinkkua</b>. Toisin sanoen sian ulko-, sisä-, kulma- ja paahtopaistia – ei muita sian ruohon osia. <b>Kinkkuun voidaan lisätä ainoastaan suolaa, vettä, mausteita, glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Lihapitoisuus tulee olla vähintään 85,0 %.</b></p>
<b>Kinkkuleikkele/kinkkuvalmiste</b>		



<p>Ainesosat: Sianliha (kinkkua, Suomi), vesi, suola, happamuudensäätöaineet E325, E326, glukosi, <b>lihaproteiini</b>, stabilointiaineet E450, E451, E407, hapettumisenestoaine E301, säilöntäaine E250. <b>Lihapitoisuus 75 %</b></p>	<p>”kinkkuvalmistesämpylä” ”kinkkuvalmistepitsa”</p>	<p>Kinkkuleikkeellä/-valmisteella tarkoitetaan lihavalmisteita, <b>jotka sisältävät sianlihana kinkkua ja lisäksi lihaproteiinia tai muita proteiinivalmisteita taikka muita sidonta-aineita</b> (kuituvalmisteet). Kinkkuvalmisteiden ja kinkkuleikkeen lihapitoisuus vaihtelee yleensä noin 65–80 %.</p>
<p><b>Palvirouhe</b> Ainekset; sianliha, vesi, kalkkunanliha, broilerinliha, perunatärkkelys, stabilointiaineet (E450, E451, E1412), dekstroosi, sakeuttamisaineet (E407a, E410, ksantaanikumi, E407), hapettumisenestoaineet (E315, E316, E301), aromit, hunaja, <b>perunakuitu</b>, säilöntäaine natriumnitriitti, sokeri, savu-romi, mausteet, happamuudensäätöaine E508</p>	<p>”lihavalmistepitsa” ”lihavalmistekiusaus”</p>	<p>Lihavalmiste on tehty useammasta kuin yhdestä lihalajista. Lihalajeja ei ole haluttu nimetä.</p>
<p>Markkinointinimi: <b>Pitsasuikale</b> Tuotetta kuvaavanimi <b>Suikaloitu kypsä sianlihavalmiste</b> Ainesosat: porsaanliha, vesi, perunatärkkelys, stabilointiaineet (E1412, E451, E450), jodioitu suola, dekstroosi, sakeuttamisaineet (E407, johanneksenleipäpuujauhe, ksantaanikumi), hapettumisenestoaine E301, aromi, säilöntäaine natriumnitriitti. Sianlihan alkuperä Suomi.</p>	<p>”sianlihavalmistekiusaus” ”sianlihavalmistepitsa”</p>	<p>Lihavalmiste on tehty sianlihasta – ei sisällä muita lihalajeja.</p>
<p>Markkinointinimi: <b>Pitsasuikale</b> Tuotetta kuvaavanimi:</p>	<p>”makkarakiusaus” ”ruokamakkarapitsa”</p>	<p>Ruokamakkaralla voi sisältää eri eläinlajeja, jota ei tarvitse välttämättä ilmoittaa ruokaa koskevissa tiedoissa.</p>



<p><b>Sikaa ja broileria sisältävä kypsä ruokamakkarasuikale</b> Sianliha (Suomi) 50 %, koneellisesti eroteltu broilerinliha (Suomi) 20 %, kamara, vesi, suola, perunatärkkelys, <b>stabilointiaine E407a, E425, E450</b>, happamuudensäätöaine E575, hapettumisenestoaine E300, aromivahvenne E621, kanaproteiinivalmiste, kasvikuitu (peruna, psyllium) glukoosi(maissi), aromit ja mausteet, säilöntäaine E250.</p>		
--	--	--

**Lisätietoa ja lainsäädäntöä:**

- Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille on päivitetty 9.4.2019 [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/opaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-opaat/elintarviketieto\\_opas\\_fi.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/opaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-opaat/elintarviketieto_opas_fi.pdf)
- Webinaari kypsennettyjen lihavalmisteiden nimeämisestä 14.2.2022 [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/kypsennetyt-lihavalmisteet\\_ohje-6092\\_3\\_-14..2.2023.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/kypsennetyt-lihavalmisteet_ohje-6092_3_-14..2.2023.pdf)
- Suositus eräiden kypsennettyjen lihavalmisteiden ja niiden tapaan käytettävien kasvipohjaisten tuotteiden nimeämisestä 6092/3 <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/opaat/lihavalmisteet/suositus-eraiden-kypsennettyjen-lihavalmisteiden-ja-niiden-tapaan-kaytettavien-kasvipohjaisten-tuotteiden-nimeamisesta/>

