

Nimisuojatut tuotteet

Tiedote toimijalle

Elintarvikkeiden nimisuojarahjestelmän avulla on tarkoitus suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita nimen väärinkäytöltä ja väärennöksiltä. Sen tarkoitus on suojata myös kuluttajia harhaanjohtamiselta. Kuluttajalle suojaus on varmistus siitä, että tuotteen alkuperä, raaka-aineet ja valmistusmenetelmä ovat tunnistettavissa.

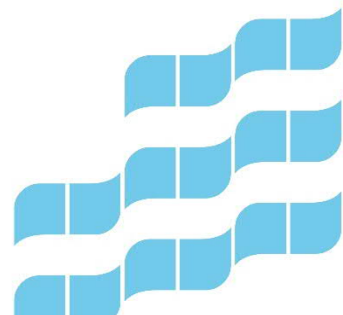
Nimisuojuoluokilla tarkoitetaan suojattuja alkuperänimityksiä (SAN) ja suojattuja maantieteellisiä merkintöjä (SMM) sekä aitoja perinteisiä tuotteita (APT) koskevia Euroopan Unionin eli EU-tason laatujärjestelmiä.

Nimisuojuoluokat

1. Suojattu alkuperänimitys (SAN) - Tuotteen tuotannon, jalostuksen ja käsittelyn pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella. Tuotteen laatu tai sen ominaisuudet johtuvat olennaisesti kyseisestä maantieteellisestä alueesta, esimerkiksi siellä tuotetusta raaka-aineesta.



2. Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) - Vähintään yhden seuraavista vaiheista: tuotanto, jalostus tai käsittely, pitää tapahtua tietyllä maantieteellisellä alueella, josta johtuvat tuotteen laatu, maine tai muut ominaisuudet. Osa tuotteen raaka-aineesta voidaan tuoda alueen ulkopuolelta.



3. Aito perinteinen tuote (APT) - Suojauksella korostetaan tuotteen perinteistä koostumusta tai tuotantotapaa. APT-suojauksen saanutta tuotetta voidaan valmistaa missä tahansa EU:n alueella, mutta tuote on valmistettava rekisteröidyn valmistusmenetelmän mukaisesti ja käyttäen tuote-eritelmän mukaisia raaka-aineita



Esimerkkejä nimisuojuista elintarvikkeista:

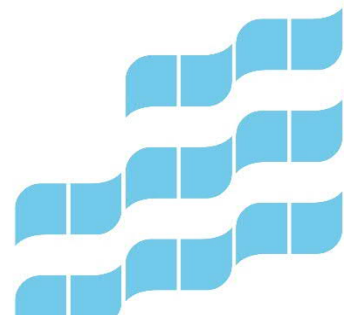
-Karjalanpiirakan pakkauksessa pitää maininta "aito perinteinen tuote" tai vastaava EU-logo. Mikäli kuitenkin karjalanpiirakka -nimitys ei täytä tuote-eritelmän vaatimuksia, nimi tulee muuttua esim. riisipiirakaksi. Nimen vaihdoksen jälkeen pakkauksessa ei saa olla enää mainintaa "aito perinteinen tuote" eikä EU-logoa. Tarkemmat karjalanpiirakkaa koskevat tuote-eritelmat löydät osoitteesta:

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2002:102:0014:0015:FI:PDF>.

-Tuotteita voi suojata myös pelkästään yhdellä kielellä; esimerkiksi "Traditional Farmfresh Turkey" (tilalla tuotettu kalkkuna), joka on suojattu vain englannin kielellä; nimityksen läheisyydessä on oltava merkintä "brittiläisiä perinteitä noudattaen".

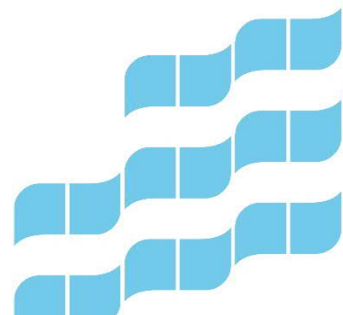
-Mozzarella-juuston ja Pizza Napoletanan rekisteröintihakemuksissa hakijataho ei ole varannut nimeä pelkästään eritelmän mukaiselle tuotteelle, joten näitä nimiä voidaan käyttää myös muista vastaavista tuotteista. Pakkauksissa ei kuitenkaan voi olla mainintaa "aito perinteinen tuote" eikä EU-logoa.

-Nimisuojuun elintarvikkeeseen ei voi lisätä kuvaavia liitteitä, esimerkiksi seuraavia ilmaisuja: "laatuinen", "tyyppinen", "menetelmällä", "tuotettu kuten", "jäljitelmä". Siten esimerkiksi "Feta-juuston tyyppinen juusto" ei ole sallittu elintarvikkeen nimi, vaan elintarvikkeen nimi tulee muodostaa esimerkiksi käyttötarkoituksen mukaan, kuten "salaattijuusto".



Feta-juusto	Salaattijuusto
 <p>Ainesosat: Pastöroitu lampaanmaito (väh. 70 %) ja vuohenmaito (enint. 30 %), suola (3 % voimakassuolainen), mikrobijuoksute, maitohappo, kalsiumkloridi.</p>	 <p>Ainesosat: Pastöroitu lehmänmaito (Saksa), suola, hapate, mikrobiperäinen juoksete.</p>
<p>Feta-juusto (Suojattu alkuperänimitys, SAN) on Kreikassa valmistettu ja se valmistetaan yleensä yksinomaan lampaanmaidosta tai lampaan ja vuohenmaidon seoksesta.</p>	<p>Muulla kuin Kreikassa valmistettua fetaa vastaavaa juustoa kutsutaan nykyisin salaattijuustoksi. Salaattijuusto valmistetaan pääsääntöisesti lehmänmaidosta.</p>

-Kinkku on vakiintunut nimi ja sitä voidaan käyttää vain tuotteista, joiden käytetty liha on yksinomaan tiettyä sian ruhon osaa (sian reisi-, lonkka- ja kinnernivelen välinen osa eli "pakaraa ja reittä") tai siitä valmistettua kokoliha-/täyslihatuotetta, joka sisältää lihan lisäksi ainesosana vain suolaa, vettä, mausteita ja glukoosia/tärkkelyssiirappia maun pyöristäjänä sekä sallittuja lisäaineita. Lihapitoisuus tulee olla vähintään pyöristettynä 90 % (85 %). "Kinkku"-sanaan voidaan liittää valmistusta kuvaavia käsitteitä, kuten palvi- ja keittokinkku. Kinkku-nimen käyttö ei saa johtaa kuluttajaa harhaan esimerkiksi, kun pizzasuikaleita on kinkkupizzassa käytetty aidon kinkun sijasta.



Kinkkusuikale	Pizzasuikale
 <p>Ainesosat: Porsaankinkku 86% (kasvatettu ja teurastettu: EU), vesi, suola, stabilointiaineet (E451, E450), happamuudensäätöaineet (E261, E331), dekstroosi, sakkaroosi, hapettumisenestoaine (E316), säilöntäaine (E250). Voimakassuolainen.</p>	 <p>Ainesosat: Sianliha (Suomi), vesi, koneellisesti erotettu sianliha (Suomi), lihaproteiini (siasta), jodioitu suola, muunnettu maissitärkkelys, happamuudensäätöaineet (E 326, E 262), stabilointiaineet (E 450, E 407), dekstroosi, hapettumisenestoaine (E 300), savuaromi, säilöntäaine (E 250). Lihapitoisuus 55 %. Lihaa ja lihaan verrattavia ainesosia yhteensä 66 %</p>
<p>Kinkku on vakiintunut nimi ja sitä voidaan käyttää vain tuotteista, joiden käytetty liha on yksinomaan tiettyä sian ruhon osaa tai siitä valmistettua kokoliha-/täyslihatuotetta.</p>	<p>Pizzasuikale ei välttämättä sisällä lainkaan varsinaista kinkkua joten "kinkku" -termiä ei voida lainkaan käyttää. Lisäksi pizzasuikaleiden lihapitoisuus on alhaisempi, kuin kinkkusuikaleiden.</p>

Lisätietoja löydät aiheesta sivuilta:

[Onko käyttämäsi juusto Fetaa vai salaattijuustoa? Onko karjalanpiirakka riisipiirakka? \(tampere.fi\)](#)

[Kinkku elintarvikkeen nimenä - Ruokavirasto.](#)

[Nimisuojatut tuotteet - Ruokavirasto](#)

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/koulutusmateriaali-10042019_valmis_muutettu22.5.2019.pdf

[Nimisuojan hakuprosessi \(youtube.com\)](#)

Lähteet:

Ruokavirasto. (2023). *Nimisuojaluokat*. [Nimisuojaluokat - Ruokavirasto](#)

Ruokavirasto. (2024). *Kinkku elintarvikkeen nimenä*. [Kinkku elintarvikkeen nimenä - Ruokavirasto](#)

