

Elintarvikkeiden kotimaisuusasteen määrittäminen

Vastuulliset ruokapalvelut kehitysohjelma, Virtuaali-info
Auli Väänänen 30.3.2023





Elintarvikkeiden kotimaisuusasteen määrittäminen

Taustaa

Miksi kotimaisuusastetta seurataan ja onko ruuan kotimaisuusasteella väliä?

Mikä on kotimainen elintarvike?

Miten ruokapalvelun käyttämien elintarvikkeiden kotimaisuusaste olisi hyvä määrittää?

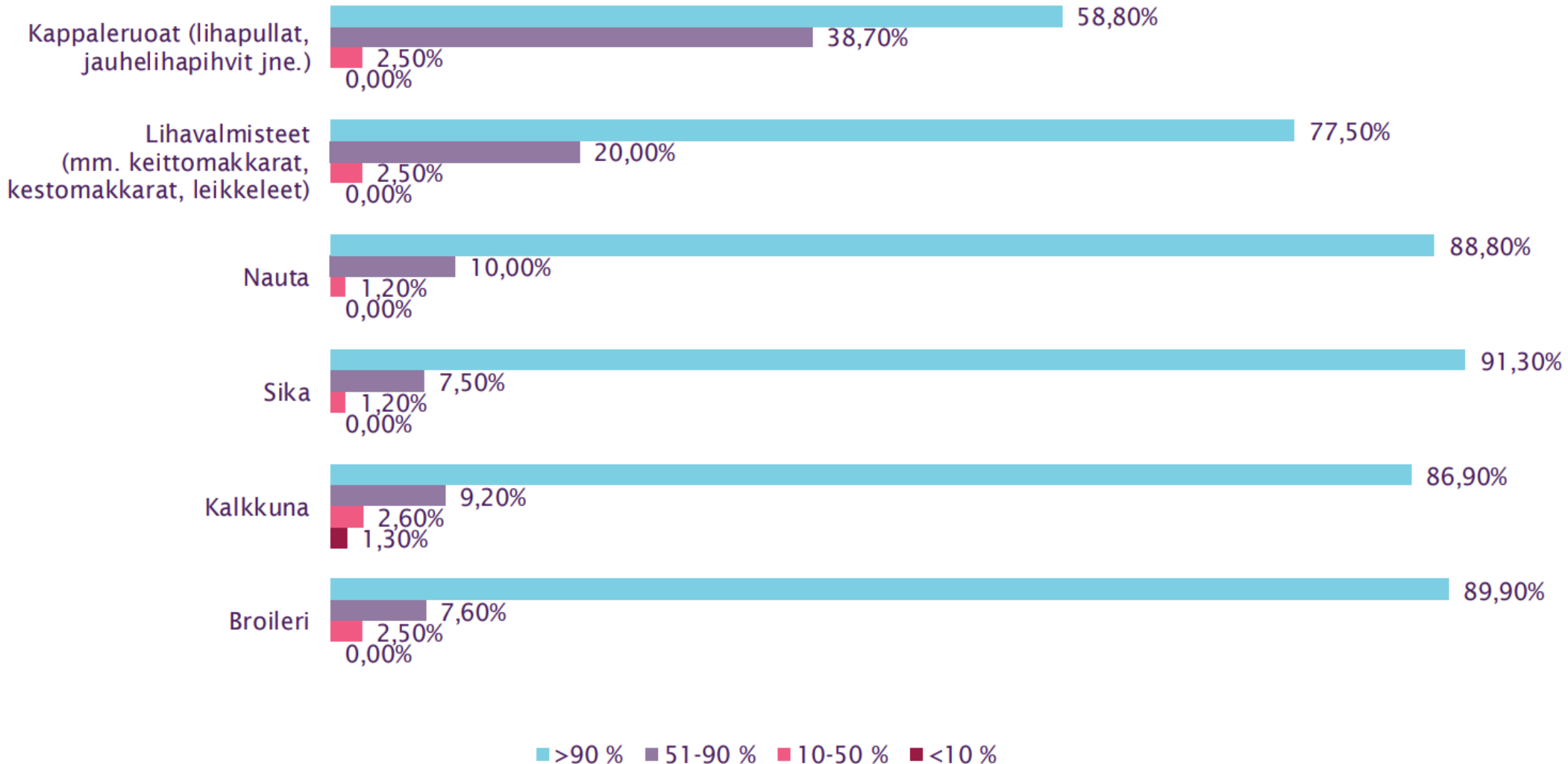


Taustaa

- Maa- ja metsätalousministeriö selvittää kyselyllä säännöllisesti elintarvikkeiden kotimaisuusastetta ruokapalveluilta.
- Viimeisin Motivan tekemä selvitys julkisten elintarvikehankintojen vastuullisuudesta ja kotimaisuusasteesta julkaistiin tammikuussa 2023.
- Kooste tuloksista: bit.ly/3KJpFv4
- Kotimaisuusasteen seuranta ja laskentatapa vaihtelevat, tunnistettu tarve ohjeistukselle.
- Tavoitteena yhteinen laskentatapa, jolloin tulokset keskenään vertailukelpoisia ja kertoisivat paremmin ruuan alkuperästä.

Lihojen ja lihavalmistusten kotimaisuusaste

Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien lihojen ja lihavalmistusten keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä (valitkaa annetuista prosentiosuuksista yksi vaihtoehto)?

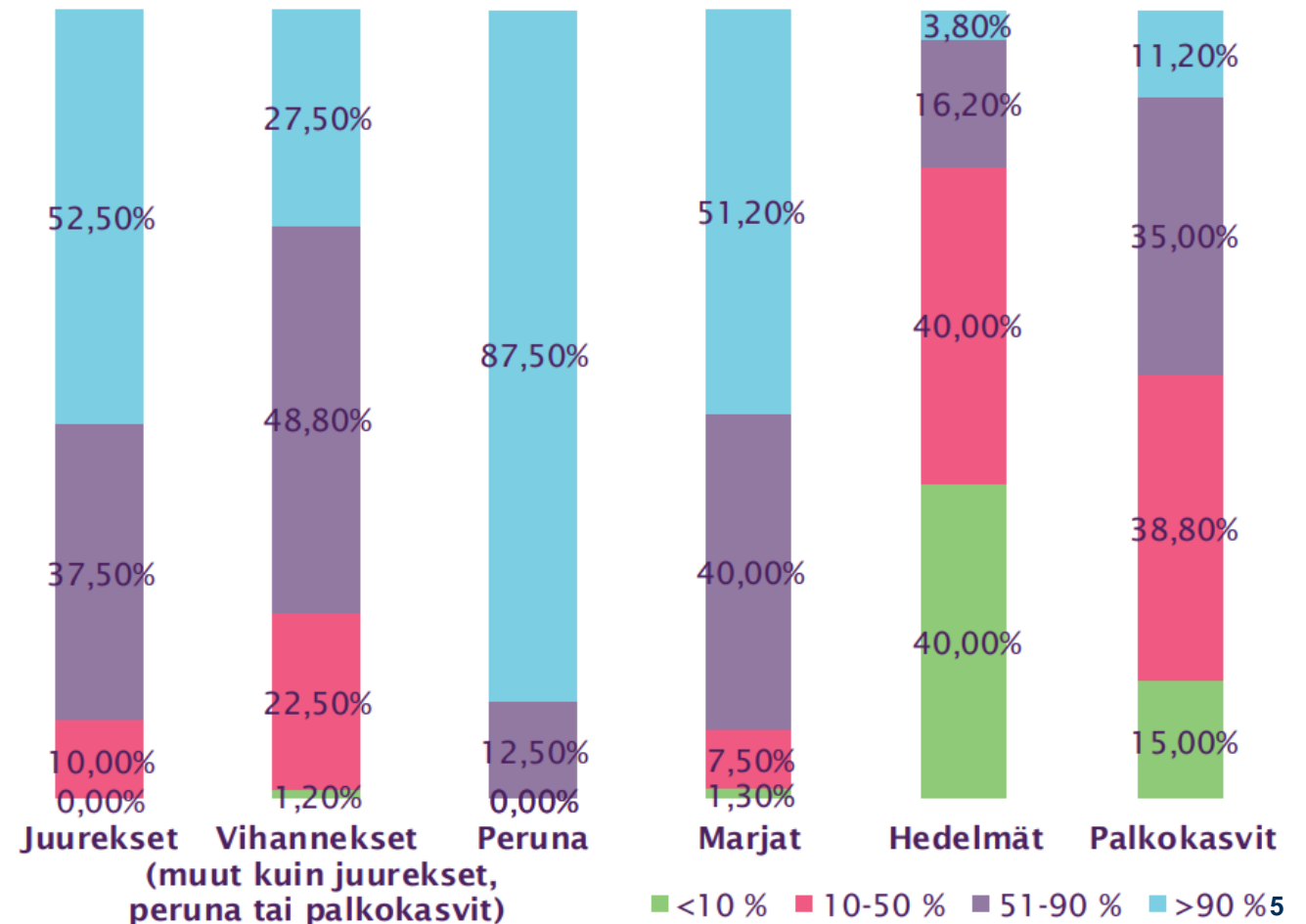


Elintarvikehankintojen kotimaisuusaste

Eniten kirittävää olisi **palkokasvien** kotimaisuusasteessa. Vain **11 % vastaajia** arvioi kotimaisuusasteen olevan **yli 90 %** tässä tuoteryhmässä



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien kasvien keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä (valitkaa annetuista prosentiosuuksista yksi vaihtoehto)?





Miksi kotimaisuusastetta seurataan ja onko ruuan kotimaisuusasteella väliä?

- Alkuperä tunnettu ja jäljitettävissä
- Kestävyys- ja vastuullisuusnäkökohdat
- Elintarviketurvallisuus
- Alue- ja kansantalous sekä työllistävä vaikutus
- Huoltovarmuus ja ruokaturva
- Tilaajan tavoitteet, viestintä

Mikä on kotimainen elintarvike?



” Suomessa suomalaisista raaka-aineista tuotettu elintarvike”

Suomalainen työ kaikessa muodossa arvokasta, mutta **alkuperämaa ≠ valmistusmaa**

Valmistettu Suomessa - vähäinen valmistus ei muuta oleellista ainesosaa kotimaiseksi



Elintarvikkeen alkuperämaa

- EU:ssa elintarviketietoasetus antaa **minimivaatimukset** pakatun elintarvikkeen pääainesosan alkuperämaan ilmoittamisesta.
- **Elintarvikkeen alkuperämaaksi** katsotaan maa, jossa **elintarvike on tuotettu tai valmistettu**.
- **Valmistuksella** tarkoitetaan elintarvikkeen yhdistämistä muihin ainesosiin, kypsentämistä, säilömistä tai muuta vastaavaa käsittelyä.
- **Jalostettu elintarvike** on peräisin siitä maasta, jossa sille on suoritettu viimeinen merkittävä ja taloudellisesti perusteltu valmistus tai käsittely, joka on johtanut uuden tuotteen valmistukseen tai edustaa merkittävää valmistusastetta.
- Jos pakatun elintarvikkeen alkuperämaa (tai lähtöpaikka) ilmoitetaan eikä se ole sama kuin pääainesosan, on kyseisen pääainesosan alkuperämaa (tai lähtöpaikka) myös ilmoitettava tai mainittava, että pääainesosan alkuperämaa ja lähtöpaikka on eri kuin elintarvikkeen alkuperämaa tai lähtöpaikka.
- Elintarvikkeen alkuperämaa voidaan myös vapaaehtoisesti ilmoittaa pakkauksessa.



Elintarvikkeiden alkuperämaa

- Erityislainsäädäntö voi edellyttää aina elintarvikkeen alkuperämaan ilmoittamista.
- Tällaisia **pakollisia alkuperäsäännöksiä** on laadittu hunajalle, kasviksille, kalalle, lihalle (eläinlajit: nauta, sika, lammas, vuohi ja siipikarja) sekä oliiviöljylle.
- Esimerkiksi tuoreesta kalasta on ilmoitettava pyyntiaika ja -paikka. Kaloissa ja kalavalmisteissa on ilmoitettava alkuperämaa tai valmistusmaa. Tuotteissa, jotka on valmistettu Suomessa ulkomaisista kaloista, kalojen alkuperämaa on aina ilmoitettava.
- **Kansallisesti** säädetään elintarvikkeen ainesosana käytetyn **lihan** alkuperämaan, **maidon** alkuperämaan sekä **maitotuotteiden** ainesosana käytetyn maidon alkuperämaan ilmoittamisesta valmiiksi pakatuissa elintarvikkeissa, jotka on valmistettu Suomessa.
- Lisätietoa: <https://www.ruokavirasto.fi/elintarvikkeet/elintarvikeala/pakkausmerkinnat-ja-markkinointi/pakolliset-elintarviketiedot/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnat/>



Alkuperä ja jäljitettävyys hankintakriteerinä

- Elintarvikkeiden raaka-aineiden tai pääainesosien alkuperämaan tietoa on tärkeä vaatia elintarvikehankinnan yhteydessä. Kertoo tuotteen vastuullisuudesta.
- Lisätietoja Motivan laatimasta [Opas vastuulliseen elintarvikehankintaan](#).

Kriteerit: Kasvikset, marjat, hedelmät ja viljat

1. ELINTARVIKETURVALLISUUS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
1.1 Alkuperä			
1. Kasviksen/marjan/hedelmän/viljan alkuperämaa on ilmoitettava.	2. Toimittaja sitoutuu antamaan sopimuskauden aikana kasviksen/marjan/hedelmän tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä tilalle asti. Viljojen osalta toimittaja sitoutuu antamaan tuotteen kaikkien viljaraaka-aineiden tuote-eräkohtaisen alkuperätiedon, joka on oltava jäljitettävissä myllyyn asti.	E lintarvikkeen alkuperämaa on ilmoitettava pakkauksessa, jos alkuperämaan pois jättäminen voi johtaa kuluttajaa harhaan. Esimerkiksi pakastemarjat voivat olla Suomessa pakattuja, mutta ulkomailla viljeltyjä. Tarjottavien tuotteiden raaka-aineiden jäljitettävyys, esim. alkuperä, on pystyttävä selvittämään elintarvikelainsäädäntöä koskevien periaatteiden ja vaatimusten mukaisesti. Elintarvikelain (23/2006) 17 § lakisäätöinen vaatimus on, että tuote on jäljitettävissä pakkaajalle. Tuotantotilan ilmoittaminen vie ketjun jäljitettävyyden asteen pidemmälle.	1 & 2. Toimittajan kuvaus.



Alkuperä ja jäljitettävyys hankintakriteerinä

Kriteerit: Siipikarja, siipikarjatuotteet, muna ja munatuotteet

1. ELINTARVIKETURVALLISUUS, ELÄINTEN HYVINVOINTI JA TERVEYS

PERUSTASO	EDELLÄKÄVIJÄTASO	PERUSTELUT	TODENTAMINEN
1. Alkuperä ja jäljitettävyys			
1. Siipikarjanlihan alkuperämaa on ilmoitettava.	2. Toimittajan pitää pyydettäessä kirjallisesti ilmoittaa tieto siitä, missä maassa eläin, josta liha on peräisin, on: <ul style="list-style-type: none">• Syntynyt• Kasvatettu• Teurastettu• prosessoitu ja pakattu. TAI Toimittajan pitää pyydettäessä kirjallisesti ilmoittaa tieto siitä, missä tilalla (pitopaikka) eläin/eläimet, josta liha on peräisin, on: <ul style="list-style-type: none">• syntynyt• kasvatettu ja missä eläin/eläimet on <ul style="list-style-type: none">• teurastettu (teurastamo)• prosessoitu ja pakattu (jalostaja).	Komission asetuksen (EY) N:o 1337/2013 mukaisesti naudanlihasta, jolla on oma merkintäjärjestelmänsä ja sianlihasta, lampaan- ja vuohen lihasta sekä siipikarjan lihasta, on aina ilmoitettava alkuperämaa. Asetuksen mukaan eläintuotteissa alkuperä-käsitteellä viitataan maahan, jossa tuote on kokonaan tuotettu, mikä lihaan sovellettuna tarkoittaa maata, jossa eläin syntyi, kasvatettiin ja teurastettiin. Jos elintarvikkeen tuotannossa on ollut mukana monta maata, käsitteellä viitataan maahan, jossa tuotteille on suoritettu viimeinen merkittävä ja taloudellisesti perusteltu valmistus tai käsittely.	1. Toimittajan vakuutus. 2. Toimittajan kuvaus.



Paljonko raaka-aineista tulee olla kotimaista alkuperää, jotta tuotetta voi pitää kotimaisena?

Keinoja todentaa kotimaisuus



Kotimaisuuden todentaminen

- [Sirkkalehtimerkki](#), ”Sirkkalippu”
 - Kotimaiset Kasvikset ry:n Sirkkalehtimerkki on suomalaisten puutarhatuotteiden – vihannesten, marjojen, hedelmien, ruokaperunan, kukkien sekä taimistotuotteiden tuotemerkki.
- [Hyvää Suomesta](#) -merkki
 - Suomessa tuotettujen ja pakattujen elintarvikkeiden alkuperämerkki, jota Ruokatieto yhdistys ry hallinnoi.
 - Kriteereinä:
 - Liha, kala, muna, maito sellaisenaan ja osana muita tuotteita on aina 100 % suomalaista (esim. sisäfile sellaisenaan, makkara-keiton liha).
 - Useamman ainesosan tuotteissa raaka-aineista vähintään 75 % suomalaista (lihan, kalan, munan ja maidon 100 % vaatimus huomioiden).

Miten ruokapalvelun käyttämien elintarvikkeiden kotimaisuusaste olisi hyvä määrittää?



- **Kaikki elintarvikeostot** vai vaan pääruokaruokalistat?
- **Päätuoteryhmittäin** vai **kaikista** elintarvikeostoista **keskiarvona**?
- **Kerran** vai **kaksi** vuodessa, kausivaihtelun seuranta?
- Mistä lasketaan, euroista vai **kiloista**?
- Valmistusmaan vai elintarvikkeen **pääainesosan/ -osien alkuperämaan** mukaan?

Ohjeistus kotimaisuusasteen
määrittämisestä tulossa Varukeen
julkaisemaan ruokapalveluiden
vastuullisuusohjelmaan ja ministeriön
sivulle.





Auli Väänänen

erityisasiantuntija

Maa- ja metsätalousministeriö

auli.vaananen@gov.fi

+358 50 472 1312

Kiitos!

