

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



ATERIAN AINESOSANA TARJOTTAVAN LIHAN ALKUPERÄN ILMOITTAMINEN HYVÄÄ SUOMESTA -MERKILLÄ

OHJEITA TARJOILUPAIKOILLE



Ruokatieto

HUHTIKUU 2019 V1 SA

LIHAN ALKUPERÄMERKINTÄ PAKOLLISEKSI RAVINTOLOISSA

Toukokuussa 2019 astuu voimaan asetus MMMa 154/2019, joka velvoittaa ravintoloita ilmoittamaan kirjallisesti lihan alkuperämaan kuluttajalle ostopäätöksen tueksi.

Asetus koskee aterian raaka-aineena käytettyä tuoretta, jäähdytettyä ja jäädytettyä naudan-, sian-, lampaan-, vuohen- ja siipikarjan lihaa. Lihan alkuperämaan saa kuitenkin aina ilmoittaa, vaikkei laki sitä edellyttäisi.

Lisätietoja Ruokaviraston sivuilla:

<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/valmistus/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/elintarvikkeiden-alkuperamerkinnot/lihan-alkuperamaamerkinnot-tarjoilupaikoissa/>

KERRO ALKUPERÄSTÄ HYVÄÄ SUOMESTA -MERKILLÄ MILLOIN MERKKIÄ VOI KÄYTTÄÄ?



- Jos aterian ainesosana käytetyn lihan **pakkauksessa** on suomalaisesta alkuperästä kertova vapaaehtoinen **Hyvä Suomesta -merkki**, voi lihan alkuperän tarjoilupaikassa kertoa Hyvää Suomesta -merkillä

HUOMIO SEURAAVAT ASIAT:

- Tarkista aterian ainesosana käytettävän **lihatuotteen pakkauksesta**, että Hyvää Suomesta -merkki löytyy joko lippumaisena tai pyöreänä. Merkki voi olla millä tahansa pakkauksen painopinnalla.
- Tieto alkuperästä voidaan antaa esimerkiksi ruokalistassa, esitteessä tai taulussa tai sähköisesti, esimerkiksi nettisivuilla. Katso esimerkit sivulla 3.
- Hyvää Suomesta -merkkiä käytettäessä tulee kertoa **minkä lihalajin suomalaisuuteen merkillä viitataan**. Katso esimerkit sivulla 3.
- Merkin käytön yhteydessä on suositeltavaa kertoa **tuotteen valmistaja**, sillä Hyvää Suomesta -merkki on valmistaja- ja tuotekohtainen
- Hyvää Suomesta **-logot ja graafiset ohjeet** löytyvät nettisivuilta <https://www.hyvaasuomesta.fi/yrityksille/merkit-kayttosaannot/graafinen-ohjeisto>
- Vastuu merkintöjen oikeellisuudesta on tarjoilupaikalla



ESIMERKKI 1: RUOKALISTA

Sijoita Hyvää Suomesta -merkki ruokalistassa **sen lihalajin läheisyyteen**, jonka suomalaiseen alkuperään merkillä viitataan.

Varmista, ettei Hyvää Suomesta -merkkiä voi sekoittaa ulkomaista alkuperää olevaan lihaan.



ESIMERKKI 2: ESITE TAI TAULU

Jos tietty linjasto tai koko ravintola käyttää **ainoastaan suomalaista alkuperää olevaa lihalajia**, voi tämän kertoa erillisellä kyltillä.

On suositeltavaa mainita lihatuotteen **valmistajan nimi** Hyvää Suomesta -merkin käytön yhteydessä.



KULUTTAJA TUNNISTAA MERKIN

Hyvää Suomesta -merkin avulla voit kertoa ruuan kotimaisuudesta helposti ja luotettavasti. Hyvää Suomesta -merkin tunnettuus on erinomainen; vuonna 2017 tehdyn selvityksen mukaan 94 % kuluttajista tunnistaa merkin*. Hyvää Suomesta -merkki on pitkään ollut Suomen arvostetuin alkuperämerkki!**

*Suomen Gallup Elintarviketieto Oy 2017

**Taloustutkimus ja M&M: Brändien arvostus 2018

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



MISTÄ TUOTTEISTA HYVÄÄ SUOMESTA -MERKKI LÖYTYY?

- Hyvää Suomesta -merkin käyttöoikeus myönnetään yrityksille, jotka ovat Ruokatieto Yhdistys ry:n jäseniä
- Merkkiä saa käyttää merkin kotimaisuuskriteerit täyttävissä tuotteissa.
Varmista siis, että käytät merkkiä ainoastaa Hyvää Suomesta -tuotteiden kohdalla.
- Merkkiä käyttävät yritykset löytyvät osoitteesta:
<https://www.hyvaasuomesta.fi/hyvaa-suomesta-merkki/merkin-kayttajat>
- Hyvää Suomesta -merkki löytyy jo yli 2700:sta ammattikeittiötuotteesta. Näistä noin 1600 on liha- ja siipikarjatuotteita.

MERKKI LUPAA SUOMALAISEN RAAKA-AINEEN JA TYÖN

- Liha, kala, muna ja maito sellaisenaan ja osana muita elintarvikkeita on aina 100 % suomalaista.
- Jos tuotteessa on vain yhdenlaista raaka-ainetta, on sen oltava 100 % suomalaista (esim. vehnä jauhot, rypsiöljy).
- Monen raaka-aineen tuotteessa raaka-aineesta 75–100 % on suomalaista (esim. lihakeitto, jauhoseos).
- Lopputuote valmistetaan ja pakataan Suomessa.

Toteutunut Hyvää Suomesta -tuotteiden kotimaisuusaste on keskimäärin 95 % (Selvitys tuoterekisteristä 10/2018)